

Kiermasz Świąteczny
w Krępie Słupskiej. Str. 7

GŁOS

DZIENNIK POMORZA

POMORZA

Sobota-niedziela 11-12 grudnia 2021



Polityka: gazowa
broń Moskwy
i niemiecka
polityczna
naiwność

STRONY 8-9

Pożar statku
u wybrzeży Szwecji.
W akcji łódź
wyprodukowana
pod Słupskiem

STRONA 3

Słupsk: policja
prowadzi
postępowanie
po zaginięciu
64-latki

STRONA 4

magazyn *rodzinny*



Gwiazda

Magdalena
Zawadzka
wciąż występuje
i nie wybiera się
na emeryturę

strona 4

Temat dnia

Gdzie? Kiedy?
I u kogo?
Zaplanujmy
świąta
bez konfliktów

strona 3



Dziś 12 stron pełnych ciekawych
tematów. Polecamy m.in., jakie
drzewko wybrać na choinkę
oraz krzyżówkę

str. 2 i 12

Tragedia przed świętami

Dwie rodziny
poszkodowane
w pożarze w Unichowie

strona 3



REKLAMA

0010363819



Biuro Nieruchomości „OMEGA”
Słupsk, ul. Starzyńskiego 11
tel. 59 84 14 420, kom. 601 65 45 72
omega@nieruchomosci.słupsk.pl
www.nieruchomosci.słupsk.pl

**Na sprzedaż atrakcyjna nieruchomość
w Dębnicy Kaszubskiej
o powierzchni gruntu 44 055 m kw.,
powierzchni budynków 12 001,71 m kw.**

W bardzo dobrej cenie!

Zapraszamy do składania ofert!

Pogoda w regionie

Dzisiaj

0°C
-3°C

Wiatr
56 km/h

Uwaga
częściowo
słonecznie

Niedziela 1°C 0°C

Poniedziałek 3°C 1°C

Wtorek 4°C 2°C

Uczniowie z Bierkowa pamiętali o zwierzakach. Mikołajkowe prezenty dla słupskiego schroniska



W tym roku uczniowie z Bierkowa zebrali prawie 300 kilogramów karmy dla zwierząt w słupskim schronisku

Okłaski

Podczas niedawnych mikołajek uczniowie ze Szkoły Podstawowej w Bierkowie w gminie Słupsk pamiętali, aby prezenty sprawić także zwierzętom ze słupskiego schroniska.

Uczniowie ze szkoły w Bierkowie, pod kierunkiem wychowawców, zorganizowali zbiórkę prezentów dla kotów i psów ze Schroniska dla Zwierząt w Słupsku w postaci karmy, koców, zabawek, które są bardzo potrzebne dla podopiecznych tej placówki.

W tym roku zebrano prawie 300 kilogramów karmy! Inicjatorem akcji była pedagog

szkoły Katarzyna Leończyk i wolontariat szkolny.

W Szkole Podstawowej w Bierkowie akcja zbiórki karmy dla zwierząt ze schroniska w Słupsku pod hasłem „I Ty możesz być Świętym Mikołajem” jest organizowana corocznie. Głównym założeniem i celem akcji jest uwrażliwienie dzieci na los bezdomnych zwierząt oraz chęć kształtowania u uczniów gotowości niesienia pomocy bezbronnym i skrzywdzonym zwierzętom, a także uwrażliwienie na sprawy społeczne oraz pokazanie, w jaki sposób sami mogą pomóc i wpłynąć na poprawę sytuacji zwierząt.

©©

Wojciech Frelichowski

Cepelin świętuje i zaprasza w niedzielę



W klubksięgarni Cepelin często odbywają się spotkania z ciekawymi ludźmi: pisarzami, reżyserami, aktorami

Zaproszenie

Klubksięgarnia Cepelin przy Starym Rynku w Słupsku w niedzielę, 12 grudnia, świętować będzie swoje pierwsze urodziny. Będzie tort, zmagania literackie i swobodna rozmowa o tym, co było, i o tym, co będzie. A wszystko to przy smacznych i zdrowych deserach, które Cepelin ma w swojej stałej ofercie, oczywiście poza książkami.

Przy Starym Rynku w Słupsku klubksięgarnia Cepelin zagościła rok temu. - Oficjalne otwarcie z przecięciem wstęgi nastąpiło 12 grudnia 2021 roku o godzinie 12, dlatego pierwsze urodziny także będziemy świętować 12 grudnia i o godzinie 12 - mówi Agnieszka Zielińska, właścicielka Cepelin Books.

Będzie urodzinowy cepelinowy tort, a po nim kalambury

literackie. Zmierzą się w nich drużyny wystawione przez słupskie placówki kulturalne. Gra zapowiada się ostro, bowiem zwycięzca w nagrodę wskaże organizację, na którą Cepelin wpłaci datkę.

Następnie zaplanowano premierę książki „Nowobramskie satori” z opowiadaniem, których akcja dzieje się w Słupsku. To efekt ogłoszonego przez Cepelina konkursu literackiego, który cieszył się olbrzymim powodzeniem. Będzie też muzyka na żywo w wykonaniu Oli Cybuli i Joanny Złotkowskiej. Potem w planach jest swobodna dyskusja o Cepelinie, jego dotychczasowej działalności i planach na przyszłość.

O Cepelinie

Nazwa ma dwa źródła - nawiązuje z jednej strony do Cepelii, która przez długie lata

funkcjonowała w tym miejscu, a z drugiej - do sterowców zeppelinów, przed II wojną światową stacjonujących w Jezierzycach.

Klubksięgarnia Cepelin to oczywiście miejsce, w którym można kupić dobrą książkę, ale też swoisty dom kultury. Odbywają się tutaj spotkania z pisarzami ze Słupska, okolic i całej Polski, promocje książek, dyskusje na społecznie ważne tematy, warsztaty i kluby dyskusyjne, a nawet koncerty. Przyjęło się, że do Cepelina idzie się też na smaczne desery, kawę i herbatę po koncertach i spektaklach. Klubokawiarnia szybko zdobyła sobie duże grono stałych bywalców, wielu z nich dzień zaczyna od śniadania w Cepelinie.

Anna Czerny-Marecka

ZDJĘCIE DNIA



Intensywne opady śniegu w Słupsku. Miasto pokryte jest kilkucentymetrową warstwą białego puchu. Nasz fotoreporter wybrał się wczoraj do Łasku Północnego...

DYŻURNY GP

Na Czytelników „Głosu Pomorza” czeka redaktor dyżurny pod numerem telefonu 510 026 860

Wojciech Nowak
wojciech.nowak@gp24.pl



KALENDARIUM

11 grudnia
1605

Król Zygmunt III Waza ożenił się po raz drugi (z Konstancją Habsburżanką).

1783

Cesarz Józef II Habsburg wydał rozporządzenie o utworzeniu Cmentarza Stryjskiego we Lwowie.

1869

W Teatrze Wielkim w Warszawie odbyła się premiera opery Paria, ostatniego ukończonego dzieła Stanisława Moniuszki.

1922

Został zaprzysiężony pierwszy prezydent RP Gabriel Narutowicz.

1976

Premiera 1. odcinka serialu telewizyjnego Daleko od szosy w reżyserii Zbigniewa Chmielewskiego.

1981

W Teatrze Dramatycznym w Warszawie rozpoczął się Niezależny Kongres Kultury Polskiej.

2011

Były dyktator Panamy Manuel Noriega, po 22 latach pobytu w amerykańskim więzieniu, został przewieziony do ojczyzny.

LOTTO

9.12.2021 r., godz. 21.50

Multi Multi: 1, 7, 14, 16, 17, 19, 24, 27, 35, 37, 43, 45, 46, 47, 52, 55, 56, 67, 69, 75 Plus 52

Ekstra Pensja: 6, 9, 11, 15, 24, 2

Ekstra Premia: 3, 17, 20, 25, 26, 3

Mini Lotto: 8, 14, 15, 16, 27

Kaskada: 4, 7, 9, 10, 11, 12, 14, 18,

19, 22, 23, 24

Super Szansa: 3, 8, 3, 7, 3, 9, 6

10.12.2021 r., godz. 14

Multi Multi: 1, 13, 16, 17, 18, 19, 23, 25, 30, 39, 41, 45, 49, 51, 52, 56, 59, 67, 70, 72 Plus 67

Kaskada: 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 15, 19,

20, 21, 22

Super Szansa: 5, 0, 2, 4, 2, 2, 1

WALUTY 10.12.2021

USD	4,0887 (+)
EUR	4,6129 (-)
CHF	4,4259 (-)
GBP	5,3977 (+)

(+) wzrost ceny w stosunku do notowania poprzedniego, (-) spadek ceny w stosunku do notowania (0) bez zmian

Prenumerata ☎ Zadzwoń!

94 340 11 14

✉ prenumerata.gdp@polskapress.pl

prenumerata.gp24.pl

Łódź wyprodukowana pod Słupskiem w akcji u wybrzeży Szwecji

Baltyk

Alek Radomski
aleksander.radomski@polskapress.pl

Szwedzkie służby ratunkowe walczą od 4 grudnia z pożarem na statku przewożącym ładunek drewna. W akcji bierze udział łódź wyprodukowana w podślupskim Markosie.

Film, na którym widać działania jednostek ratowniczych w ekstremalnych warunkach pogodowych, zamieścił Markos na swoim facebookowym profilu. Łódź typu MRCD-1250 należąca do szwedzkiej Straży Granicznej płynie dzielnie przy dużej fali między statkiem ratowniczym a jednostką, na której pokładzie tli się przewożony ładunek drewna.

Nagranie pokazuje wycinek z akcji tamtejszych służb w rejonie wyspy Vinga w cieśninie Kattegat na wysokości Göteborga. Szwedzka Straż Przy-

brzeżna z pożarem na statku handlowym Almirante Storni walczy od 4 grudnia. W piątek poinformowano, że sytuacja jest stabilna, choć pożar wciąż trwa, tak jak i wysiłek, aby statek zaciągnąć do portu. Rozważana jest ewakuacja kilkunastu osobowej załogi.

W akcji bierze udział wiele jednostek i służb. Obok statków gaśniczych akcję dokumentuje policyjny helikopter. Jutro w powietrze oderwany ma być dron, który sprawdzi ładunek drewna, stale zraszany wodą.

Markos w latach 2011-2012 zbudował osiem łodzi typu MRCD-1250. Klientem była Szwedzka Straż Graniczna. Łodzie zbudowane zostały we współpracy z firmą Madera Ribs.

MRCD-1250 powstały przy wykorzystaniu pionierskiej na tamten czas metody infuzji. Walorem tego typu wyrobów jest ich wytrzymałość. ©



Statek towarowy Almirante Storni płonie w pobliżu wyspy Vinga w archipelagu Göteborga

Tragedia przed świętami. Dwie rodziny poszkodowane

Sylvia Lis

sylvia.lis@polskapress.pl



Powiat bytowski

Pożar dwurodzinnego budynku w Unichowie w gminie Czarna Dąbrówka. Akcja ratownicza trwała ponad siedem godzin. Dwie poszkodowane w pożarze rodziny potrzebują pomocy.

Strażacy walczyli z pożarem poddasza bliźniaka w Unichowie w gminie Czarna Dąbrówka.

Straty oszacowano na około 200 tys. zł. Poszkodowane zostały dwie rodziny.

Do akcji zadysponowano dziewięć zastępów straży z Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Bytowie, a także z ochotniczych straży pożarnych w Czarnej Dąbrówce, Nożynie, Jasieniu i Gostkowie.

Jest pomoc

- Pożar dwurodzinnego budynku w Unichowie to podwójna losowa tragedia - powiedział nam Jan Klasa, wójt Czarnej Dąbrówki. - Akcja ratownicza trwała ponad siedem godzin. Wyteżona praca strażaków OSP i PSP - 9 jednostek.

Pierwszej pomocy udzielali sąsiedzi, ratując podstawowe lekkie sprzęty.

- W obu rodzinach mamy osoby niepełnosprawne i pierwsza pomoc była skierowana do jednej z nich obecnej w domu. Mieszkańcy, rodzina zapewniły schronienie rodzinom przygarniając ich na najbliższy czas. Radny zaoferował okresowo zastępcze mieszkanie. Sołtys strażakom postarał się o posiłek. Zaoferował też pomoc



Strażacy walczyli z pożarem poddasza bliźniaka w Unichowie w gminie Czarna Dąbrówka



w kierowaniu pracami porządkowymi. W piątek zamówiona została naczepa-kontener na śmieci popożarowe. Po godzinie 15 przy rodzinach byliśmy z kierowniczką GOPS, żeby ustalić pierwsze kroki pomocy. Nie obawiam się o formy pomocy i zabezpieczenia lokali na okres remontu, bo z wstępnych usta-

leń wynika, że mamy na to kilka sposobów. Najcenniejsza jest udzielona pomoc mieszkańcom, sąsiadów i rodziny. Odbudowa - poddasza, nowego dachu, wysuszenie ścian, stropów będzie teraz w okresie zimy trudna. Ale bądźmy dobrej nadziei - szybkie wykonanie nowego dachu daje szansę

na zwiększone tempo dalszych prac. Zadysponujemy z budżetu kwoty pomocowe, ale każda złotówka czy materiały przekazane w formie pomocy będą bezcenne. Dziękuję strażakom za pracę i pomoc, mieszkańcom za dotychczasowe formy natychmiastowej pomocy - mówi wójt Klasa. ©

AUTOPROMOCJA

0010364917

Już w poniedziałek, 13 grudnia tylko z Głosem dodatek

w 40. rocznicę wprowadzenia stanu wojennego

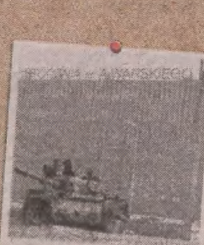
Represje i aresztowania, pacyfikacja strajku w kopalni „Wujek”, strajk okupacyjny w Stoczni Szczecińskiej to tylko niektóre z wydarzeń, o których przeczytacie w naszym specjalnym dodatku.

Dodatek powstał przy współpracy
Instytutu Pamięci Narodowej w Szczecinie.



INSTYTUT
PAMIĘCI
NARODOWEJ

GŁOS



Policja prowadzi postępowanie, a szpital wewnętrzną kontrolę po zaginięciu 64-latki



Grzegorz Hilarecki
grzegorz.hilarecki@polskapress.pl

Słupsk

- W sprawie zajścia na Szpitalnym Oddziale Ratunkowym, kiedy to pacjentka w nieznany sposób oddaliła się z oddziału, zostało wszczęte wewnętrzne postępowanie wyjaśniające - tłumaczy Marcin Prusak, rzecznik prasowy Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Janusza Korczaka w Słupsku.

Dochodzenie w tej sprawie prowadzi też słupska policja. - Postępowanie wyjaśniające trwa - informuje Monika Sadurska, rzecznik Komendy Miejskiej Policji w Słupsku.

Na efekty musimy poczekać.

Ale już dzisiaj rzecznik szpitala zapewnia: - Zostało wszczęte wewnętrzne postępowanie wyjaśniające. Czekamy na jego wynik i zapewniam, że wszelkie wynikające z tego



Otwarte wciąż pozostaje pytanie, jak to się stało, że 64-latka wyszła z SOR-u sama, a nie zabrana przez transport medyczny

wytyczne zostaną wdrożone w życie tak, by więcej do takich sytuacji nie doszło. Przypomnijmy, w środę (8.12) przed południem patrol policji

na klatce schodowej jednej z kamienic na ulicy Paderewskiego w Słupsku odnalazł poszukiwaną od kilku godzin 64-letnią słupszczankę. Była prze-

marznięta i słaba. Od razu zabrano ją do słupskiego szpitala. Tego, z którego oddaliła się, niedopilnowana, przed północą we wtorek.

Funkcjonariusze szukali przez kilka godzin 64-latki, która w nocy wyszła ze Szpitalnego Oddziału Ratunkowego i oddała się w nieznanym kierunku.

Dramaturgii nadawał fakt, że była ubrana tylko w dresy. Policjanci przeszukiwali teren od szpitala w stronę DPS. Pani Ela jest bowiem pensjonariuszką Domu Pomocy Społecznej „Leśna Oaza” w Słupsku.

- I to bardzo lubianą - mówiła w środę przed odnalezieniem pani Eli Zanita Dębicka, dyrektorka placówki. - Od rana wszyscy tu płaczą, ale mamy nadzieję, że wróci do nas. Jest bardzo kontaktowa, zaczepia ludzi. Może ktoś jej pomóc. Ale nie sądzę, by szła w stronę DPS, bowiem nie wychodziła od nas i pewnie drogi ze szpitala do „Leśnej Oazy” nie zna. Panią zabrała karetka z naszego ośrodka i karetka miała do nas powrócić. Dzwoniliśmy do szpitala, uczulaliśmy, żeby jej pilnowali, skoro osoba towarzysząca od nas nie mogła tam z nią pojechać, bo nie pozwolili. Dostaliśmy wiadomość, że transport medyczny ją odbierze z SOR i do nas przywiezie. Byliśmy spokojni. Tymczasem ona zaginęła. Ciekawe, jak to szpital wytłumaczy.

Na szczęście historia dobrze się skończyła. ©©

„Zabić nadzieję”. Dodatek IPN i „Głosu” już w poniedziałek

Historia

40 lat temu, o północy 13 grudnia 1981 roku generał Wojciech Jaruzelski i dowodzona przez niego Wojskowa Rada Ocalenia Narodowego wprowadzili w Polsce stan wojenny. Tak zakończył się trwający od sierpnia 1980 okres nazywany karnawalem Solidarności.

Na ulice polskich miast wyjechały transporty opancerzone i czołgi. Na ich rogatkach pojawiły się wojskowe patrole. Wprowadzono godzinę milicyjną. Kilkanaście dni przed świętami Bożego Narodzenia wojsko skuło kraj jak wszechobecny wówczas śnieg i lód.

O tych wydarzeniach w specjalnym dodatku do naszej poniedziałkowej (13 grudnia) gazety piszą historycy i dziennikarze. Przygotowany przez szczeciński oddział Instytutu Pamięci Narodowej projekt nosi znamieny tytuł: „Zabić nadzieję”.

„Wielu Polaków, kontynuując dziedzictwo Sierpnia’80, podjęło nierówną walkę. Ulotki, druki drugoobiegowe, napisy na murach i ulicach, czy



nawet podkładanie ładunków wybuchowych, były aktami desperackiego sprzeciwu. Działania te wspierały tych, którzy zostali internowani lub ukrywali się przed służbami stanu wojennego. Dawały też siłę tym, którzy systematycznie i konsekwentnie manifestowali swoją niezgodę na działania Jaruzelskiego i jego junty. To wtedy narodził się fenomen podziem-

nego radia Solidarność, a działalność oficyn drugoobiegowych osiągnęła apogeum nakładów i popularności” - napisał w słowie wstępnym dr Karol Nawrocki, prezes Instytutu Pamięci Narodowej.

O tym wszystkim przeczytać będzie można już w poniedziałek 13 grudnia, kupując egzemplarz „Głosu Szczecińskiego”. ©© Michał Elmerych

Nowe szefostwo KMP w Słupsku

Słupsk

Komenda Miejska Policji w Słupsku ma nowego komendanta - nadkomisarza Mariusza Mejera. Jego zastępczynią została podinspektor Jolanta Burakiewicz.

Nowym komendantem Komendy Miejskiej Policji w Słupsku został nadkomisarz Mariusz Mejer, a jego zastępcą podinspektor Jolanta Burakiewicz. Podczas uroczystości, która miała miejsce w piątek, 10



Zastępca komendanta podinsp. Jolanta Burakiewicz

grudnia, powołani oni zostali na nowe stanowiska przez komendanta wojewódzkiego po-

licji w Gdańsku, nadinspektora Andrzeja Łapińskiego. (WOJ)

Wspomnienia.
Te najważniejsze...

Wspomnij bliskich.
Zapal im świeczkę.

Sprawdź na
nektrologi.net
i gp24.pl/nektrologi

Z głębokim żalem zawiadamiamy, że w wieku 65 lat odszedł nasz ukochany Mąż, Tato i Dziadek

śp. Ryszard Kłos

Ceremonia pogrzebowa odbędzie się 11 grudnia 2021 r. na Starym Cmentarzu o godz. 14.10. Msza żałobna w dniu pogrzebu o godz. 7.30 w kościele Mariackim.

Rodzina

Nekrologi

zamówisz tutaj:
Słupsk, ul. Henryka Pobożnego 19,
59 848 81 03
reklama.słupsk@polskapress.pl

Pogrążone w smutku środowisko lekarskie z głębokim żalem i poczuciem ogromnej straty żegna

lekarza **Leszka Dębickiego**

specjalistę w dziedzinie pediatrii i alergologii.

Wyrazy szczerzego współczucia Rodzinie składają lekarze z Delegatury Słupskiej Okręgowej Izby Lekarskiej w Gdańsku

Łukasz Mejza zawiesza swoją działalność w ministerstwie

Warszawa
Anna Piotrowska
anna.piotrowska@polskapress.pl

Wiceminister sportu Łukasz Mejza poinformował o zawieszeniu swojej działalności w tym resorcie, a także swoich obowiązków poselskich.

O swojej decyzji poinformował za pośrednictwem mediów społecznościowych. „W związku z bezpardonowym atakiem medialnym na mnie na tle politycznym, na środowym briefingu zapowiedziałem złożenie kilkudziesięciu pozwów/wniosków sądowych, co zrealizowałem i nadal realizuję” – napisał na Facebooku.

Tłumacząc, że najbliższy czas chce poświęcić na walkę o swoje dobre imię oraz „prawdę i sprawiedliwość”, Łukasz Mejza poinformował o zawieszeniu swojego udziału w pracach Ministerstwa Sportu i Turystyki. „Zawioskowałem o udzielenie mi od dzisiaj urlopu bezpłatnego w MSiT, na który otrzymałem zgodę” – napisał.

Z informacji przekazanej przez polityka wynika, że wystąpił również do marszałek Sejmu o urlop z wykonywania obowiązków poselskich.

„Wbrew pojawiającym się insynuacjom zapewniam, że wspieram i nadal będę wspierać obóz Zjednoczonej Prawicy” – oświadczył.

Decyzja wiceministra sportu ma związek z medial-



Polityk mówi, że zajmie się teraz walką o sprawiedliwość

nymi doniesieniami na temat jego działalności. Chodzi o ustalenia Wirtualnej Polski, w myśl których Mejza miał założyć w przeszłości firmę farmaceutyczną oferującą nowatorskie leczenie nowotworów, choroby Alzheimera czy Parkinsona. Interes miał zakończyć się fiaskiem, jednak – według WP – pozostawił po sobie wielu oszukanych pacjentów i ich rodziny.

Sam zainteresowany podczas zorganizowanej w środę konferencji prasowej, mówiąc o publikacjach na swój temat, stwierdził, że mamy do czynienia z największym atakiem politycznym od 1989 roku. – Atakiem na Zjednoczoną Prawicę i większość rządową. Atakiem bezpardonowym i bez precedensu – przekonywał.

Szefowa MSZ Niemiec z wizytą w Polsce i ostre słowa Raua

Warszawa
Leszek Rudziński
leszek.rudziński@polskapress.pl

– Niemcy ponoszą szczególną moralną i polityczną odpowiedzialność za szkodliwe konsekwencje projektu Nord Stream – podkreślił podczas konferencji z nową szefową niemieckiej dyplomacji minister Zbigniew Rau.

Nowa szefowa niemieckiego MSZ Annalena Baerbock złożyła swoją pierwszą wizytę w Polsce. W piątek spotkała się z prezydentem Andrzejem Dudą oraz szefem polskiego MSZ Zbigniewem Rauem. Tematem rozmów była m.in. kwestia budowy Nord Stream II i reparacji wojennych.

W piątek rano niemiecką minister przyjął w Pałacu Prezydenckim prezydent Andrzej Duda. Rozmowa dotyczyła kwestii dwustronnych oraz polityki europejskiej w kontekście bezpieczeństwa energetycznego.

Niemiecka minister spotkała się też z szefem polskiego MSZ Zbigniewem Rauem.

Po zakończeniu rozmów, na wspólnej konferencji prasowej, Rau podkreślił, że dobre relacje sojusznicze Polski i Niemiec są istotnym elementem pokoju w Europie, kształtującym „optymalne warunki rozwoju dla naszych społeczeństw,



Annalena Baerbock spotkała się z szefem polskiego MSZ Zbigniewem Rauem oraz z prezydentem Andrzejem Dudą. To była trzecia podróż zagraniczną nowej szefowej MSZ Niemiec

ale także odstrasżających naszych adwersarzy”.

Ministrowie rozmawiali o kwestii zagrożenia, jakim dla Ukrainy jest Moskwa.

Polski minister mówił również, że do wzrostu zagrożenia dla pokoju w Europie przyczyniła się także polityka poprzednich niemieckich rządów. Jego zdaniem podjęły one fatalną politykę współpracy z Rosją przy budowie gazociągu północnego: Nord Stream I i Nord Stream II.

Dodał, że Polska już od 2004 roku wskazywała na szkodli-

wość projektu dla polsko-niemieckich relacji, dla europejskiej solidarności, dla relacji sojuszniczych w Europie, dla wiarygodności Niemiec, wreszcie dla bezpieczeństwa i integralności terytorialnej Ukrainy. – Nord Stream stwarza realne i bezpośrednie zagrożenie dla pokoju w Europie. I Niemcy ponoszą szczególną moralną i polityczną odpowiedzialność za jego negatywne konsekwencje – zaznaczył minister. Podkreślił, że Polska będzie stale domagać się zamknięcia tego „szkodliwego dla Europy projektu”.

Rau wskazał, że choć Polskę i Niemcy łączą wielowiekowe relacje, to pamięć o przeszłości wciąż oddziałuje na nasze współczesne stosunki. – Obszar, w którym w dalszym ciągu oczekujemy od rządu niemieckiego dobrej, konkretnej współpracy, jest sprawą odpowiedzialności Niemiec za wywołanie II wojny światowej i współczesne aspekty tego wydarzenia – dodał.

Szef polskiego MSZ przekonywał, że należy powrócić do rozmów ws. zwrotu zagrabionych przez Niemcy dóbr kultury.

Z KRAJU



Warszawa Polska wesprze NASA w dwóch misjach

Polska weźmie udział w dwóch misjach kosmicznych przygotowywanych przez NASA. Chodzi o misje Arcus i Gamow Explorer, przygotowywane przez NASA. Wystrzelenie wybranej misji planowane jest na rok 2028. Udział Polski w każdej z misji przewiduje opracowanie i dostarczenie elementów instrumentów naukowych przez Centrum Badań Kosmicznych PAN we współpracy z polskim przemysłem. Celem misji Arcus są obserwacje Wszechświata w zakresie promieniowania rentgenowskiego, które po-

wstaje w czasie najbardziej energetycznych zdarzeń w kosmosie. Z kolei misja Gamow Explorer ma dostarczyć „unikalnych obserwacji najodleglejszych błysków gamma w tzw. epoce rejonizacji, co umożliwi badanie procesów formowania pierwszych gwiazd i galaktyk we wczesnym Wszechświecie”. (AIP)

Legnica Falszywa lekarka wystawiła zaświadczenia

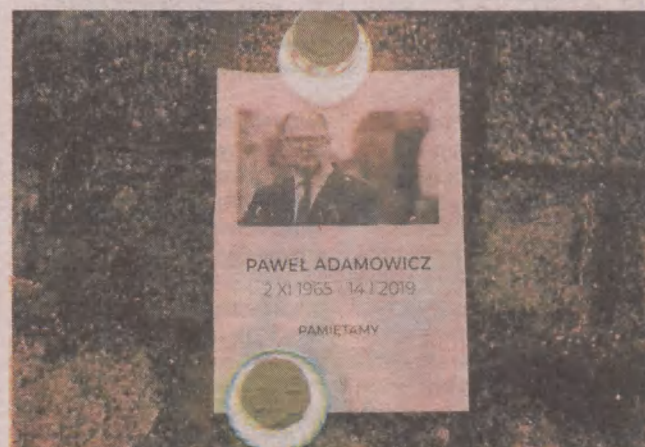
Młoda kobieta – mieszkanka jednej z miejscowości pod Legnicą – udając lekarkę przez co najmniej kilka tygodni przyjmowała pacjentów, badała ich i wystawiała im zaświadczenia o zdolności do podjęcia pracy. Na jednym z portali ogłoszeniowych zamieszczono informację o poszukiwaniu pracowników. Zgłaszające się osoby zapraszano do odbycia rozmowy kwalifikacyjnej, podczas której wręczano im skierowania na badania lekarskie w fikcyjnym gabinecie. We wskazanym gabinecie w prywatnym lokalu czekała już 21-latką, przebrana w lekański fartuch. Za usługę pobierała 200 zł. Policja już ją zatrzymała. (AZ)

Jest akt oskarżenia w sprawie zabójstwa Pawła Adamowicza

Gdańsk
Agnieszka Kamińska
agnieszka.kaminska@polskapress.pl

Prokuratura skierowała do Sądu Okręgowego w Gdańsku akt oskarżenia w sprawie zabójstwa prezydenta Gdańska Pawła Adamowicza – poinformowała Grażyna Wawryniuk, rzecznik Prokuratury Okręgowej w Gdańsku. Magdalena Adamowicz: decyzję prokuratury przyjął z ulgą.

Oskarżonemu Stefanowi W. zarzucono dokonanie zabójstwa „w zamiarze bezpośrednim w wyniku motywacji zasługującej na szczególne potępienie”. Oskarżonemu zarzucono również popełnienie przestępstwa zmuszania innej osoby do określonego zachowania. Oba przestępstwa oskarżony dopuścił się w warunkach powrotu do przestępstwa, a w chwili ich popeł-



Żona zamordowanego powiedziała, iż wierzy, że proces wyjaśni prawdę i przyczyny zabójstwa jej męża

nienia miał ograniczoną poczytalność – podała prokuratura.

Żona zamordowanego prezydenta Magdalena Adamowicz stwierdziła, że z ulgą przyjęła wiadomość o tym, że sprawa tra-

fiła do sądu. – Wierzę, że rzetelne rozpatrzenie tej sprawy nie tylko wyjaśni nam prawdę i przyczyny zabójstwa mojego męża, ale także obnaży pewne mechanizmy, które pozwolą w przyszło-

ści unikać takich sytuacji, jaka się wydarzyła i zatrzymają spiralę mowy nienawiści – mówiła Magdalena Adamowicz podczas konferencji prasowej.

Żona zamordowanego prezydenta Gdańska mówiła też, że nie interesuje ją kara, ale sprawiedliwość i prawda oraz to, by z tej tragedii wyciągnąć lekcję na przyszłość. W komunikacie prokuratury pojawiła się informacja, że Stefan W. napisał list do członków rodziny Pawła Adamowicza, w którym „przepraszał za zabicie dobrego człowieka”. Magdalena Adamowicz potwierdziła, że otrzymała list.

– Jestem szczęśliwa, że nie mam w sobie nienawiści, że mogę normalnie żyć – mówiła Magdalena Adamowicz. – Wierzę w niezależność sądów i ich niezawisłość. Mam nadzieję, że ta sprawa zostanie rzetelnie i jawnie wyjaśniona. Brat zamordowanego Piotr Adamowicz przypominał, że tragedia miała charakter publiczny. Wydarzyła się na oczach setek tysięcy widzów. Zaapelował, by proces miał charakter jawny.

Polskie śledztwo w sprawie porwania samolotu Ryanair

Warszawa

Leszek Rudziński
leszek.rudzinski@polskapress.pl

Po wcześniejszej publikacji „New York Timesa” rzecznik ministra-koordynatora służb specjalnych Stanisław Żaryn przedstawił wyniki polskiego śledztwa dotyczącego porwania polskiego samolotu z białoruskim dziennikarzem Ramanem Pratasiewiczem na pokładzie.

– To było działanie o charakterze terroryzmu państwowego – powiedział Stanisław Żaryn, odnosząc się do przymusowego lądowania samolotu Ryanair w Mińsku.

Podczas konferencji prasowej rzecznika ministra-koordynatora służb specjalnych ujawniono nieznane dotychczas ustalenia w tej sprawie. – Porwanie samolotu Ryanair było zaplanowaną operacją białoruskich służb, której celem było zatrzymanie Pratasiewicza. Nie istniało zagrożenie bombowe – oświadczył Żaryn.

W udostępnionym materiale wskazano, że kontrola lotów w Mińsku poinformowała pilota, że na pokładzie samolotu może znajdować się bomba i nakazała mu lądowanie na lotnisku w Mińsku. Co więcej, informacja o bombie przekazana została do pilota, nim został wysłany spreparowany e-mail o takim rzekomym zagrożeniu.

– Oficer KGB wydawał polecenia kontrolerowi lotu na wieży



Polskie służby mówią o akcie terroryzmu państwowego

w Mińsku, co wynika z zabezpieczonych przez ABW nagrań. Prawdziwym celem działań było zatrzymanie Pratasiewicza – poinformowały polskie służby.

Wskazały również, że aby tego dokonać, białoruskie służby „doprowadziły de facto do uprowadzenia samolotu oraz pozbawienia wodności obywateli Rzeczypospolitej znajdujących się na jego pokładzie”.

„Działania te mogą być interpretowane jako akt terroryzmu państwowego” – skwitowały służby.

23 maja br. samolot linii Ryanair lecący z Aten do Wilna zmuszony został do awaryjnego lądowania w Mińsku. Rejsem tym leciał opozycyjny blogger Raman Pratasiewicz, który został po przylocie aresztowany. Zatrzymano wówczas także jego partnerkę Sofię Sapieję.

Biden do przywódców B9: Nie składałem obietnic Rosji

Aleksandra Kiełczykowska

Waszyngton

– Żadne decyzje odnośnie kryzysu rosyjsko-ukraińskiego nie będą podejmowane za plecami państw tzw. Bukareszteńskiej Dziewiątki – zapewnił prezydent USA Joe Biden w rozmowie z przywódcami krajów naszego regionu. W rozmowie uczestniczył prezydent Andrzej Duda.

W czwartek Joe Biden rozmawiał z przywódcami państw Bukareszteńskiej Dziewiątki, czyli państw wschodniej flanki NATO: Polski, Estonii, Łotwy, Litwy, Czech, Słowacji, Węgier, Rumunii i Bułgarii.

Dyskusja dotyczyła przede wszystkim kryzysu ukraińsko-rosyjskiego. Podczas niej Biden zapewnił przywódców, że nie poszedł na żadne ustępstwa wobec Rosji, a także przedstawił przebieg rozmowy z prezydentem Władimirem Putinem.

Według Białego Domu prezydent USA miał zapewnić, że jest świadomy, iż kwestia zagrożenia ze strony Rosji dotyczy nie tylko Ukrainy, ale także stabilności całego regionu. Jednocześnie zwrócił uwagę na konieczność zapewnienia bezpieczeństwa transatlantyckiego. Biden „podkreślił zobowiązanie USA do dal-



Prezydent Duda w rozmowie z Bidenem i przywódcami B9 podkreślił, że Polska oczekuje wzmocnienia NATO

szych bliskich konsultacji i koordynacji ze wszystkimi sojusznikami transatlantyckimi”.

Oprócz tego miał zapewnić wschodnioeuropejskich sojuszników, że żadne decyzje dotyczące ich regionu nie będą uzgodnione z Rosją poza ich plecami.

Jak przekazuje Kancelaria Prezydenta RP, Andrzej Duda podczas rozmowy miał przekazać polskie stanowisko wobec konfliktu ukraińsko-rosyjskiego. – Prezydent podkreślił, że nasza część Europy jako odpowiedzialna na rosyjską politykę agresji oczekuje bardzo jasnego stanowiska wzmocnienia, a nie

osłabiania NATO – skomentował szef prezydenckiego Biura Polityki Międzynarodowej Jakub Kumoch.

Wcześniej Biden odbył półtoragodzinną rozmowę z prezydentem Ukrainy Wołodymyrem Zełenskim, podczas której miał zapewnić Ukrainę, że nie podejmie żadnych decyzji jej dotyczących bez jej udziału. Miał też przekazać, że USA udzieli Ukrainie wszelkiego wsparcia, by zapewnić jej suwerenność.

„Zakończyłem 1,5-godzinną rozmowę z prezydentem USA. Prezydent poinformował mnie o treści negocjacji z Putinem. Rozmawialiśmy również o moż-

liwych formatach rozwiązywania konfliktu w Donbasie i mówili o przebiegu wewnętrznych reform na Ukrainie” – napisał Zełenski na Twitterze.

Podczas obu rozmów dyskutowano także nad formatem rozmów z Rosją. Jednym z pomysłów jest dyskusja w formacie Rada NATO – Rosja.

Od kilku tygodni rośnie napięcie na granicy Ukrainy i Rosji, gdzie gromadzi się armia rosyjska. Uważa się, że w pobliżu granic Ukrainy zgromadziło się ponad 90 000 rosyjskich żołnierzy. Kijów i jego sojusznicy z NATO oceniają, że takie działania Kremla może skończyć się ewentualną inwazją na Ukrainę. Ukraińskie władze oceniły, że taka ofensywa mogłaby nastąpić pod koniec stycznia bądź na początku lutego. Z drugiej strony Rosja odrzuca te oskarżenia.

We wtorek odbyła się rozmowa na linii Biden – Putin, podczas której prezydent USA ostrzegł, że w razie inwazji na Ukrainę NATO odpowie „silnymi sankcjami i innymi środkami”. Krem natomiast oskarżył zachód o eskalowanie konfliktu i domaga się gwarancji, które wykluczałyby rozszerzenie struktur NATO dalej na wschód.

Szacuje się, że ponad 14 000 osób straciło życie w ciągu siedmiu lat konfliktu, odkąd w 2014 roku wspierane przez Rosję siły zajęły duże obszary wschodniej Ukrainy.

ZE ŚWIATA

Meksyk

W wypadku zginęło ponad 50 migrantów

Co najmniej 54 osoby, głównie migranci z krajów Ameryki Środkowej, zginęły w wypadku drogowym w pobliżu miasta Tuxtla Gutierrez w stanie Chiapa w Meksyku. Jak podaje BBC, ciężarówką miało podróżować 150 osób, podobno migrantów z Ameryki Środkowej. Jak poinformował szef stanowej obrony cywilnej Luis Manuel Moreno, liczba ofiar śmiertelnych może się zwiększyć, ponieważ część rannych jest w ciężkim stanie. Nie ustalono jeszcze tożsamości ani narodowości ofiar, jednak lokalni urzędnicy mieli przyznać, że większość osób na pokładzie pochodziła z Hondurasu i Gwatemali. (AFP)

Londyn

Jak królowa Elżbieta II wypraszała Obamę

Były kanclerz stanu George Osborne ujawnił kulisy spotkania

z 2011 roku, kiedy poproszono Baracka Obamę o opuszczenie bankietu u królowej Elżbiety II. Londyn był celem jednej z podróży zagranicznych ówczesnego prezydenta USA. Obama spotkał się wtedy z Elżbietą II i księciem Filipem, a także księciem Williamem i księżną Kate. Na cześć wyjątkowego gościa ze Stanów Zjednoczonych królowa zorganizowała oficjalne przyjęcie. W jego trakcie doszło jednak do dość zaskakującej sytuacji. Kulisy bankietu w Pałacu Buckingham ujawnił po latach były kanclerz stanu George Osborne. „Czy mógłbyś powiedzieć prezydentowi, że jest późno i ja chcę iść spać?” – miał wówczas usłyszeć od Elżbiety II. – Spojrzałem na Baracka Obamę, który świetnie się bawił, popijając wódkę z martini razem ze swoimi kumplami, i pomyślałem: „O mój Boże, będę osobą, która będzie musiała iść powiedzieć mu, żeby poszedł do domu” – powiedział „Daily Mirror” Osborne. Nie chciał jednak zdradzić, czy prośba królowej została spełniona. (AFP)

Gigantyczne pożary i powodzie. Australia walczy z kataklizmami

Canberra

Aleksandra Kiełczykowska
aleksandra.kielczykowska@polskapress.pl

Australię ponownie nawiedziły kataklizmy. Wzdłuż zachodniego wybrzeża, w turystycznej części, strażacy walcą z pożarami. Na wschodzie kraju burze powodują powodzie.

Od czwartkowego wieczora strażacy walcą z pożarami, które pojawiły się w okolicach turystycznego punktu rzeki Margaret w stanie Australia Zachodnia.

Inny wybuch w pobliskim Yallingup, które znajduje się na południe od rzeki Margaret. Do części mieszkańców zostały wysłane ostrzeżenia o stanie, który może wymagać ewakuacji lub pozostania w domu.

– Najbezpieczniejszą opcją dla ludzi w tej okolicy jest zawsze wcześniejszy wyjazd. Nie



W ciągu 90 lat Australię pustoszyły cztery pożary zajmujące obszar powyżej 1 mln hektarów. Trzy wydarzyły się po 2000 r.

powinni czekać do ostatniej chwili – mówił komisarz straży pożarnej i służb ratowniczych Darren Klemm. – Silne wiatry i skomplikowane systemy jaskiń sprawiają, że kontrolowanie pożarów buszu jest niezwykle trudne – dodał.

W ciągu ostatnich tygodni temperatura w tamtym rejonie wzrastała, osiągając nawet 40 stopni Celsjusza. Suchy, silny wiatr przyczynia się do przemieszczania się pożarów. Narażenie nie ma informacji, by z powodu ognia ktoś uciepiał.

Z drugiej strony, bo na wschodnim wybrzeżu, Australia mierzy się z ulewami deszczami i burzami, które spowodowały powodzie. W ciągu ostatniego miesiąca w wyniku powodzi w samym Queensland zmarły trzy osoby. Jedną z nich była 75-letnia kobieta, której samochód został zatopiony.

Od czwartku w okolicach Sydney spadło 21 cm deszczu. Co więcej, według meteorologów listopad był najbardziej deszczowym miesiącem od 122 lat.

Według ostatnich badań, które zostały przeprowadzone przez australijską agencję naukową CSIRO, w ciągu ostatnich 30 lat nastąpił znaczny wzrost pożarów lasów w Australii. Pożary stają się coraz częstsze, coraz dłuższe, a także wybuchają w większej ilości miejsc.

Agencja oceniła, że w ciągu ostatnich 90 lat trzy z czterech megapozarów – czyli takich, których skumulowany obszar miał powierzchnię jednego miliona hektarów – miały miejsce po 2000 roku.

Karpacz	-0 °	1 °	
Ustrzyki Dolne	-0 °	-1 °	
Zakopane	-2 °	-5 °	

Gazowa broń Moskwy i niemiecka polityczna naiwność

Czesław Makulski
alam@gs24.pl

Polityka

Polscy oraz zagraniczni eksperci od lat ostrzegali, że Rosja będzie wykorzystywać gazociąg, jako groźną broń polityczną wobec Europy. Zachód nie chciał, albo nie zrozumiał tego zagrożenia. Na efekty tej krótkowzroczności nie trzeba było długo czekać. Ostatnie miesiące pokazały, że rosyjski prezydent może wywołać kryzys na europejskim rynku kiedy tylko zechce.

Od lat niemieccy przywódcy, podobnie jak zdecydowana większość niemieckich polityków oraz przedstawicieli niemieckiego biznesu lekceważyła wszelkie ostrzeżenia, doprowadzając w ten sposób do energetycznego uzależnienia Niemiec od Rosji. Wielokrotnie padają słowa, że Rosja jest rzetelnym i wiarygodnym partnerem Berlina, z którym należy utrzymywać dobre stosunki gospodarcze i polityczne. Oficjalnie nikt w Niemczech nie dostrzegał lub nie chciał dostrzec, że polityka Władimira Putina prowadzi wprost do uzależnienia energetycznego Berlina i całej Europy od Moskwy.

Putin w akcji destabilizacyjnej
Tuż przed rozpoczęciem tegorocznej zimy „stara Unia” na czele z Niemcami przecierała oczy ze zdumienia obserwując, jak rosyjski prezydent używając państwowego Gazpromu manipulując rynkiem gazowym doprowadza w bardzo krótkim czasie do niebotycznego wzrostu cen gazu oraz nośników energii. Eksperci ostrzegają, że poważny kryzys jeszcze przed nami.

Wysokie ceny są między innymi wynikiem świadomego działania energetycznego monopolisty oraz rosyjskiego rządu choćby poprzez wprowadzenie znacznych ograniczeń tranzytu gazu do Unii Europejskiej. Berlin dosyć szybko zauważył problem, chociaż tujejsi politycy unikają słów o „szantażu energetycznym”. Media są bardziej odważne i wprost piszą o błędnej polityce energetycznej rządu federalnego i byłej kanclerz Angeli Merkel, która całkowicie uzależniła Niemcy od Rosji. Dziennik „Bild Zeitung” przypo-



Uroczyste otwarcie Nord Stream1. Umowę o rozpoczęciu budowy Gazociągu Północnego podpisano 8 września 2005 r.

mniał, że wielu ekspertów ostrzegało, że Nord Stream2 będzie skuteczną i niebezpieczną polityczną bronią w rękach Kremla.

Szantaż energetyczny

Ostatnie tygodnie pokazały, że wszystkie te ostrzeżenia były jak najbardziej zasadne. Zdaniem specjalisty ds. polityki wschodniej z Centrum Historii Współczesnej w Poczdamie - Jana Behrendtsa, obecny kryzys energetyczny w Niemczech to wynik różnych błędnych decyzji podejmowanych osobście przez kanclerz Angeli Merkel.

- Mam na uwadze błędne decyzje w sprawach polityki energetycznej oraz nieudaną jej politykę wobec Rosji - powiedział Behrends.

Także ekspert ds. polityki międzynarodowej Renata Alt ostro atakuje politykę energetyczną w wykonaniu byłej kanclerz. - Obecna eksplozja cen gazu w Europie i w Niem-

zech, to nie tylko błędne decyzje rządu federalnego, to także osobiste błędy kanclerz Angeli Merkel, która wielokrotnie wykazywała się naiwnością w relacjach z rosyjskim prezydentem - powiedziała Alt gazecie „Bild Zeitung”. Jej zdaniem wspólna budowa rosyjsko-niemieckiego gazociągu nie przyniosła Niemcom żadnych korzyści, a projekt ten nadwyrężył i naraził na szwank niemieckie relacje w kilkoma partnerami z Unii Europejskiej. - Tego się nie da logicznie wytłumaczyć, a przesadne dążenie do zbliżenia z Rosją pomimo zagrożenia, nie można niczym usprawiedliwiać - dodała.

Sentyment do sowietów wschodnich Niemców

Władze landów wschodnich (dawnych enerdowskich) nigdy specjalnie nie ukrywały sympatii do Rosji i jej władz. W efekcie zawsze albo lekcewały, albo beczelnie łamały sankcje gospodarcze nałożone na ten kraj przez Zachód. W czerwcu tego roku władze Meklemburgii Pomorza Przedniego jakby nigdy nic zorganizowały w Rostoku tak zwane „Dni Rosyjskie”. Jest to największe niemiecko-rosyjskie spotkanie biznesowe w Niemczech. Uroczystego otwarcia dokonała osobście premier landu Manuela Schwesig, która zapewniła, że

Rosja jest i była bardzo ważnym partnerem Niemiec i regionu niemieckiego Pomorza. - Chcemy i musimy nadal pielęgnować i rozszerzać współpracę gospodarczą z rosyjskim partnerem - powiedziała Schwesig. Jej zdaniem sankcje gospodarcze nałożone na Rosję przynoszą jedynie straty, szczególnie niemieckim landom wschodnim.

Manuela Schwesing często publicznie wspomina o wielkim znaczeniu wymiany handlowej z Moskwą, zapominając, że realny rozwój gospodarczy Meklemburgii osiąga dzięki wymianie handlowej... z Polską. To z polskimi partnerami w 2020 roku wymiana handlowa wyniosła 1 miliard dwieście milionów euro i była prawie czterokrotnie większa niż z Rosją.

Niemcy tolerują łamanie prawa przez Rosję

Niemcy oficjalnie nie uznają aneksji Krymu. Napaść na Ukrainę była przyczyną nałożenia na Moskwę sankcji gospodarczych, które przewidują m.in. zakaz zawijania statków z Europy Zachodniej do portów na Półwyspie Krymskim. Jednak niemieckich obywateli to nie dotyczy. Wycarterowane przez niemieckie biura podróży statki często zawijają do portów na Krymie.

Jedną z takich jednostek był wycarterowany przez biuro podróży Hansa Touristik z Bremen „Ocean Majesty”, który bez przeszkód zawinął do Jałty. Jak poinformowało wtedy radio NDR pół tysiąca pasażerów (w większości Niemców) po wpłynięciu na Krym opuściło pokład wycieczkowca i spędziło na półwyspie cały dzień. Stało się tak pomimo sugestii niemieckiego MSZ, który - jak twierdziła rozgłośnia NDR - od początku odradzał turystom podróż zarówno na Krym, jak i w inne regiony konfliktu.

Gazociąg, jako symbol „niemiecko-rosyjskiego” sojuszu.

Symbolem złamania unijnej solidarności są niemiecko-rosyjskie gazociągi. Przypomnijmy, że czekający na pozwolenie użytkowania (chwilowy brak niemieckiej certyfikacji) Nord Stream2 to kolejny projekt dwunitekowej magistrali gazowej z Rosji do Niemiec, biegnącej po dnie Morza Bałtyckiego. Gazociągiem tym z całkowitym pominięciem innych krajów popłynie gaz bezpośrednio z Rosji do Niemiec. Polska, kraje bałtyckie i Ukraina, od początku sprzeciwiają się projektowi. Polski wicepremier i minister aktywów państwowych Jacek Sasin przypomniał, że polski rząd od początku był przeciwny budowie nie-

miecko-rosyjskiego gazociągu. - Budowa Nord Stream 2 jest tylko pogłębieniem uzależnienia od gazu rosyjskiego. My, jako Polska konsekwentnie się sprzeciwialiśmy i sprzeciwiamy tej inwestycji - powiedział Jacek Sasin.

To nie jest pierwszy projekt tego typu. Od 2011 roku z rosyjskiego Wyborga do niemieckiego Lubmina płynie już rosyjski gaz dwiema podwodnymi rurami, nazwanymi Nord Stream1.

Kilka lat temu przedstawiciele polskich portów w Świnoujściu i Szczecinie oskarżyli niemiecko-rosyjskie konsorcjum o działania, które uniemożliwią rozwój portów w Szczecinie i Świnoujściu. Ich zdaniem konsorcjum zbyt płytko ułożyło rury gazociągu, co ograniczy swobodę żeglugi.

Polskie porty upośledzone przez niemiecko-rosyjskie rury

Zarząd Morskich Portów Szczecin i Świnoujście zażądał w 2014 roku od budowniczych pierwszego gazociągu Nord Stream1 wkopania dwóch rur w dno morskie w strefie, gdzie gazociąg przecina szlak morski prowadzący do zespołu portów Szczecin-Świnoujście. Polska strona podkreślała, że położenie gazociągu na dnie morza, a nie pod nim może w przyszłości ograniczać swobodę żeglugi dla większych jednostek. Sprawę skierowano do niemieckiego sądu administracyjnego w Hamburgu. W pozwie przeciwko Nord Stream1 przedstawiciele polskich portów domagali się, aby konsorcjum na odcinku około dwóch kilometrów - w miejscu skrzyżowania leżącego już na dnie gazociągu z drogą wodną do polskich portów - zakopało dwie nitki gazociągu, tak aby do portu mogły wpływać statki o największym dopuszczalnym na Bałtyku zanurzeniu czyli 16 metrów.

Poza tym proponowali, aby przesunąć leżący już na podejściu północnym na dnie morza gazociąg o 3 kilometry na północ. Tam, bez specjalnych technologicznych zabiegów znalazłby się trzy metry niżej. Niestety kolejne niemieckie sądy odrzucały polskie zażalenia. W końcu Wyższy Sąd Administracyjny ostatecznie odrzucił polską apelację i utrzymał w mocy decyzję Sądu Administracyjnego niższej instancji z grudnia 2015 roku, niekorzystną dla ZMPS-Ś.

Pozwolę sobie w tym miejscu na osobistą refleksję.

Byłem wówczas obecny na wszystkich rozprawach sądowych i pamiętam, że polskie stanowisko nigdy nie było należycie wysłuchane i nie znalazło zrozumienia ani u niemieckich sędziów ani u przedstawicieli konsorcjum Nord Stream. Zabrakło po prostu dobrej woli a może czegoś więcej? Eksperti są zgodni, że położenie w tym miejscu dwóch dodatkowych rur „zamuruje” port w Świnoujściu na zawsze

Niemcy stawiają na Hamburg

Mój znajomy, który pracuje w Zarządzie Portu Hamburg szczerze przyznaje, że hamburski port, drugi pod względem przeładunków (po Rotterdamie) w Europie ma ambicję być największym. Przedstawiciele hamburskiego ratusza potwierdzają, że rozwój portu jest najważniejszą sprawą w planowaniu rozwoju całego regionu. Nie jest więc tajemnicą, że aby tego dokonać, wcześniej należy likwidować lub chociaż ograniczać konkurencję. A przecież to polskie porty w Świnoujściu, Szczecinie, Gdyni i Gdańsku stoją na drodze rozwoju niemieckich odpowiedników.

Aby umożliwić dalszy rozwój portu w Hamburgu władze miasta wydały zgodę na pogłębienie Łaby. - Projekt pogłębienia Łaby jest ponadregionalnym projektem, który przyniesie zysk dla Hamburga i przyczyni się do rozwoju całego gospodarczego północnych Niemiec - powiedział nam jeden z senatorów Hamburga.

Chińscy armatorzy, którzy przewożą najwięcej na świecie ładunków, już dawno zapowiedzieli, że albo będą mogły tu wchodzić statki o zanurzeniu do 16 m, albo chińskie jednostki popłyną do Antwerpii i Rotterdamu. Teraz to 13,5 metra.

Niemcy wyjdą więc nie mają.

Po co Niemcom aż cztery nitki gazociągu?

Roczna przepustowość „Nord Stream1” wynosi ponad 50 miliardów metrów sześciennych surowca, a dwie dodatkowe nitki Nord Streamu mogą transportować kolejne 55 miliardów metrów sześciennych gazu. Polscy eksperci od lat twierdzą, że Europa dałaby sobie radę już bez pierwszych dwóch nitk rosyjsko-niemieckiego gazociągu, a dwie kolejne to po prostu zbytek.

Ekspert ds. energetycznych w Niemieckim Instytucie Badań Ekonomicznych (DIW Berlin, Deutsches Institut für Wirtschaftsforschung) prof. Claudia Kemfert w rozmowie z rozgłośnią „Deutsche Welle” powiedziała wprost: - Jeśli myślimy poważnie o paryskich celach klimatycznych, to trzeba zrezygnować nie tylko z węgla, ale i gazu. Jej zdaniem zapotrzebo-



Specjalistyczne statki układają rury na dnie Bałtyku

wanie na gaz będzie w najbliższych latach spadać, więc gazociąg z punktu widzenia energetyczno-gospodarczego jest niepotrzebny. - Tego projektu nigdy nie należało zaczynać - dodała niemiecka profesor.

O co więc chodzi? Międzynarodowi eksperci przypominają, że w ciągu ostatnich kilku lat Niemcy zużywały ok. 85 mld metrów sześciennych gazu ziemnego rocznie. Nasi zachodni sąsiedzi importują na własne potrzeby po około 30 procent gazu z Rosji, z Norwegii i z Holandii. Reszta po-

Ekolodzy i Zieloni wierzą, że nowy rząd jest w stanie zatrzymać NS2. Jest jeszcze czas aby rury rozebrać - mówią całkiem serio

chodzi ze źródeł krajowych. Teoretycznie więc Niemcom wystarczyłby gaz z działającego już gazociągu Nord Stream1. Po co więc NS2?

Odpowiedź jest prosta. Wbrew wielokrotnym zapewnieniom niemieckiej kanclerz Angeli Merkel (także poprzedniego kanclerza Gerharda Schroedera) to przedsięwzięcie nie było zwykłym projektem gospodarczym, lecz politycznym. Berlin i Moskwa chcą po prostu ominąć istniejące już drogi rosyjskiego gazu do Europy, prowadzące przez Ukrainę.

Wykorzystując cztery nitki gazociągu Niemcy będą mogły sprowadzać do siebie ok. 110 mld m sześć. gazu z Rosji, co uczyni z nich największym hubem gazowy w całej Unii Europejskiej.

To jest prawdziwa przyczyna budowy NS 2.

Teraz gaz ziemny, a później wodór

Jest jeszcze jeden powód. Rzecznik prasowy Nord Stream2 Steffen Ebert potwierdził w rozmowie z nami, że jednym

z perspektywicznych celów jest wykorzystanie gazociągu, jako transportu do Niemiec wodoru.

- Naszym celem jest doprowadzenie do tego, aby w ciągu dziesięciu lat Nord Stream2 był gotowy do transportu wodoru. Obiecujące wstępne badania już zostały przeprowadzone, a testy materiałowe, które nadal trwają, napawają optymizmem. Na podstawie zebranych dotychczas danych wydaje się realistyczne, że za dziesięć lat będziemy mogli dodawać mieszaninę z wodorem do gazociągu i w ten sposób go transportować - powiedział nam Steffen Ebert. Dyrektor zarządzający niemieckiej proekologicznej organizacji Deutsche Umwelthilfe (DUH) - Sascha Müller-Kraenner nie wierzy, aby w najbliższej dekadzie Rosja dysponowała technologią umożliwiającą transport wodoru gazociągiem.

- Moim zdaniem jest to tylko listek figowy, który ma przekonać niemieckich urzędników, że warto wydać zgodę na uruchomienie Nord Stream2, bowiem w przyszłości będzie to gazociąg nowoczesnych technologii - powiedział nam Müller-Kraenner. Jego zdaniem, Rosja nie ma obecnie technologicznych możliwości wytwarzania tak zwanego zielonego (czystego) wodoru z odnawialnych źródeł energii. - Biorąc pod uwagę ochronę klimatu zdecydowanie odrzucamy produkcję i wykorzystywanie innego rodzaju wodoru - dodał niemiecki ekolog.

Czy można jeszcze wstrzymać Nord Stream2?

Na wstrzymanie budowy gazociągu jest raczej za późno, ale można znacznie opóźnić jego eksploatację. Dwa tygodnie temu niemiecki regulator Federalna Agencja ds. Sieci Energetycznych (Bundesnetzagentur) wstrzymała wydawanie certyfikacji dla operatora gazociągu Nord Stream 2. Agencja uzasadniła to tym, że spółka jest zarejestrowana w Szwajcarii, a operator powinien działać według niemieckich regulacji w tym za-

kresie. Rzecznik prasowy Nord Stream2 odmówił nam komentarza w tej sprawie i odpowiedział na pytanie - Dlaczego Federalna Agencja ds. Sieci Energetycznych wstrzymała wydawanie certyfikacji dla operatora gazociągu? Steffen Ebert poinformował nas, że spółka nadal będzie działała w branży i wkrótce powoła w Niemczech spółkę od siebie zależną.

- Tym sposobem zapewnimy zgodność z obowiązującym prawem i przepisami - powiedział nam rzecznik i dodał - Nie wiemy jak długo będzie trwał proces certyfikacji, więc nie odpowiem na pytanie, kiedy popłynie pierwszy gaz z Rosji do Niemiec.

Do postępowania w sprawie certyfikacji gazociągu dopuszczone zostały także Polskie spółki PGNiG i PST. Przedstawiciele polskich spółek od początku twierdzą, że wydanie certyfikatu dla Nord Stream2 będzie niezgodne z unijnym

prawem. Za taką interpretacją przemawia wiele argumentów.

Najważniejszym jest Unijna dyrektywa z listopada ubiegłego roku zakładająca, że operator gazociągu nie może być jednocześnie dostawcą przesyłanego nim gazu i musi zapewnić dostęp do surowca innym podmiotom. Nord Stream 2 próbując odejść ten niekorzystny dla siebie przepis, w styczniu zwrócił się do niemieckiego regulatora o wyłączenie inwestycji spod tej dyrektywy. Nie będzie to łatwe.

Wszyscy byli za....

Od lat większość niemieckich polityków opowiadała się za dokończeniem budowy gazociągu Nord Stream2 i zacieśnieniem współpracy z Rosją. Jedynie - co może dziwić - Zieloni w tej materii reprezentowali odmienne stanowisko. Jeszcze kilka miesięcy temu prezydent Niemiec Frank-Walter Steinmeier, w jednym z wywiadów stwierdził, że gazociąg należy dokończyć. Jego zdaniem Nord Stream 2 jest symbolem utrzymania dialogu z Rosją i swoistą rekompensatą dla tego kraju za straty poniesione podczas wojny. Steinmeier podkreślał, że relacje energetyczne są ostatnim mostem łączącym Rosję i Europę.

Stanowisko prezydenta spotkało się jedynie z delikatną krytyką. Walter Steinmeier, przyjaciel byłego kanclerza Gerharda Schroedera - obecnie pracującego dla rosyjskiego Gazpromu - zupełnie stracił wyczucie polityczne napisał Magazyn Cicero a dziennik „Die Welt” ujawnił nieznane do tej pory opinie publicznej dokumenty, z których wynika, że

najważniejsi niemieccy politycy, w tym Angela Merkel, wielokrotnie spotykali się z przedstawicielami rosyjskiego Gazpromu. Celem tych rozmów było przeforsowanie budowy gazociągu Nord Stream 2.

Czy Zieloni wstrzymują Nord Stream2?

Niemiecka prasa twierdzi, że szefowa niemieckiej dyplomacji - Annalena Baerbock z partii Zielonych robi wszystko, aby niemieckie urzędy nie wydały certyfikacji na uruchomienie Nord Stream2. Również ekolodzy nie składają broni i chcą wykorzystać DIE Grüne, tworzących koalicję rządową by zablokować NS2.

Ekolodzy twierdzą, że w związku z transportem z Rosji gazu ziemnego nastąpi niekontrolowana emisja metanu do atmosfery. Jak twierdzi Ina Neuschaeffer z DUH przy spalaniu gazu przetransportowanego gazociągiem emisja dwutlenku węgla przekroczy 100 milionów ton rocznie. Sąd Administracyjny w Greifswaldzie nie podzielił tych obaw. Część ekspertów twierdzi, że podczas czyszczenia i sprawdzania szczelności gazociągu (konieczna procedura przed uruchomieniem) może dojść do znacznego skażenia środowiska. Konsorcjum Nord Stream2 zapewnia, co prawda, że do tego nie dojdzie, ale eksperci przypominają, że do badania szczelności używa się środków chemicznych, które będą następnie spuszczone do Bałtyku. Przypomnijmy, że pierwszy gazociąg Nord Stream1 - został przepłukany aldehydem, który w ilości 2,3 miliarda litrów - trafił do wód Bałtyku.

Koncern użył w tamtym czasie preparatu zwalczającego bakterie i drobnoustroje - o nazwie aldehyd glutarowy. Preparat ten w wodzie jest bardzo toksyczny i zabójczy zarówno dla fauny jak i flory i może spowodować prawdziwą katastrofę ekologiczną. Na razie firma nie ujawnia, jakiego środka użyje do badania szczelności NS2. Zdaniem ekspertów najprawdopodobniej będzie to ten sam preparat.

Z raportów organizacji WWF wynika, że podczas budowy gazociągu do wody dostało się oprócz aldehydu także około 53.000 ton azotu i 12.000 ton fosforu. Jednak raport o ewentualnych zagrożeniach nie odnosi się do tych kwestii.

Mimo dotychczasowych porażek ekolodzy i Zieloni wierzą, że nowy rząd jest w stanie zatrzymać NS2. Jest jeszcze czas aby rury rozebrać - mówią całkiem serio.

Ten ostatni postulat jest raczej naiwnym życzeniem ale brak certyfikacji jest ciagle w grze. Decyzja zostanie podjęta w najbliższych miesiącach. ©



Ceny paliw na niemieckich stacjach benzynowych.

Drobne

RUBRYKI W OGŁOSZENIACH DROBNYCH:

- | | | | | |
|------------------|---------------|-------------------|------------------|---------------|
| ■ NIERUCHOMOŚCI | ■ PRACA | ■ ZWIERZĘTA | ■ KOMUNIKATY | ■ GASTRONOMIA |
| ■ HANDLOWE | ■ ZDROWIE | ■ ROŚLINY, OGRODY | ■ ŻYCZENIA | ■ ROLNICZE |
| ■ MOTORYZACJA | ■ USŁUGI | ■ MATRYMONIALNE | ■ /PODZIĘKOWANIA | ■ TOWARZYSKIE |
| ■ FINANSY/BIZNES | ■ TURYSTYKA | ■ RÓŻNE | | |
| ■ NAUKA | ■ BANK KWATER | | | |

REKLAMA 0910349186

ABAKUS

najchętniej wybierane biuro nieruchomości
dołącz do grona
zadowolonych Klientów

ZADZWOŃ 661-841-555

(obok Związkowca)
tel. 661-841-555

www.abakus-nieruchomosci.pl

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

KUPIĘ kawalerkę, garaż.
Tel. 609-499-555.

GARAŻE

GARAŻE blaszane, drewnopodobne,
533-534-499, www.partnerstal.pl

POŚREDNICTWO

NIERUCHOMOŚCI-SZCZERBIŃSCY.
K-lin, ul. Bogusława II 3, 512-299-104.

Handlowe

INNE

CHOINKI z dowozem, 693036190

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

A do Z skup-skupujemy każde pojazdy,
płacimy nawet za wraki, oferujemy
najwyższe ceny, 536079721

AUTO skup wszystkie 695-640-611

Praca

ZATRUDNIĘ

DO opieki, do Niemiec do 1800 euro
730 49 77 71

EMERYTA lub rencistę przyjmę

na stróża. Koszalin, 509-564-881.

NIEMCY-MURARZ cieśla ślusarz elek.
malarz spawacz betoniarz: 730011300

OSOBE sprząającą do piekarni.
Ślupsk, 59/8432828.

Zdrowie

INNE

ALKOHOLIZM - esperal 602-773-762

Usługi

AGD RTV FOTO

59/8430465 Serwis RTV, LCD, plazma

NAPRAWA rtv i anten. 604-885-366 GK

PRALKI Naprawa w domu. 603775878

INSTALACYJNE

HYDRAULICZNE, tel. 607703135.

PORZĄDKOWE

SPRZĄTANIE strychów, garaży,
piwnic, wywóz starych mebli oraz
gruzu w big bagach, 607-703-135.

Różne

ZŁOM kupię, potnę, przyjadę
i odbiorę, tel. 607703135.

Rolnicze

INNE

WEZMĘ w dzierżawę Gospodarstwo
Rolne z ziemią orną. Tel: 668-053-060

Zleć ogłoszenie
drobne

zadzwoń:
59-848-81-03

e-mail:
bo.gp24@polskapress.pl

W Złotoryi produkują najpiękniejsze bombki. Kupuje je cały świat

Przed świętami

Odwiedziliśmy fabrykę bombek Vitbis w Złotoryi. Tamtejsze bombki już od kilkudziesięciu lat rządzą nie tylko polskimi rynkami.

Oryginalne kształty, odważne kolory, ale też dopracowana klasa - jest w czym wybierać. Jaka choinka będzie modna w tym roku zapyaliśmy prezesa Vitbis Błażeja Prusa.

Już od kilku lat tradycyjna choinka, czyli ta ozdobiona w kolorystyce czerwono-zielono-złotej pomaju ustępuje miejsca zmieniającym się trendom. Podobnie jak moda wnętrzarska, również ozdoby choinkowe podążają za trendami.

- W tym roku dominującym kolorem na choinkach będzie biel i pastele. Biel rządzi już od kilku lat. Tak jak w ubiegłym roku popularne są elementy florystyczne - mówi nam prezes Vitbis Błażej Prus.

1847

to rok, na który datuje się początki produkcji choinkowych bombek. Pierwsze powstały w mieście Lauscha w Niemczech

Firma Vitbis została założona w 1953 roku. Produkcja trwa tu przez cały rok, aby zgromadzić zapasy na okres przedświąteczny.

Szklane bombki ze złotoryjskiej fabryki trafiają na rynki światowe, cieszą się uznaniem klientów nie tylko w Europie.

Co do modnych trendów - tendencje do pasteli na choince widoczne są nie tylko w Polsce, ale także w Europie Zachodniej.

Z kolei Amerykanie wierni są tradycyjnym kolorom. Mieszkańcy USA wciąż uwielbiają pstrokatą ozdobę i wymyślne kształty.

Fabryka Vitbis jest w Złotoryi przy ulicy Legnickiej 31. ©© Piotr Krzyżanowski



Samochód sprzedasz
szybciej niż zaparkujesz

#zostańwdomu

Tutaj zlecisz ogłoszenie!

ul. Mickiewicza 24, 94 347 35 11

reklama.koszalin@polskapress.pl

GŁOS

www.gp24.pl
www.gp24.pl
www.gp24.pl

Prezes oddziału Polska Press
Piotr Grabowski, piotr.grabowski@polskapress.pl
Redaktor naczelny
Przemysław Szymanczyk
przemyslaw.szymanczyk@polskapress.pl
tel. 607 287 664

Zastępcy redaktora naczelnego
Marcin Stefanowski, Koszalin, tel. 697 770 227
marcin.stefanowski@polskapress.pl
Ynona Husaim-Sobecka, Szczecin, tel. 697 770 218
ynona.sobecka@polskapress.pl
Wojciech Frelichowski, Ślupsk, tel. 519 503 638
wojciech.frelichowski@polskapress.pl

Dyrektor drukarni
Stanisław Sikora, tel. 602140087
s.sikora@pprint.pl
Dyrektor działu marketingu
Robert Gromowski, tel. 502 339 113
robert.gromowski@polskapress.pl

Dyrektor działu reklamy
Ewa Żelazko, tel. 500 324 240
ewa.zelazko@polskapress.pl
Prenumerata, tel. 94 340 1114
Głos Koszaliński - www.gp24.pl
ul. Mickiewicza 24,
75-004 Koszalin, tel. 94 347 35 00, fax 94 347 35 13
tel. reklama: 94 347 35 72,
redakcja.gp24@polskapress.pl,
reklama.gp24@polskapress.pl
Głos Pomorza - www.gp24.pl
ul. Henryka Pobożnego 19, 76-200 Ślupsk,
tel. 59 848 81 00, fax 59 848 81 04,
tel. reklama: 59 848 81 11,

redakcja.gp24@polskapress.pl,
reklama.gp24@polskapress.pl
Głos Szczeciński - www.gp24.pl
ul. Nowy Rynek 3, 70-533 Szczecin,
tel. 91 481 33 00, fax 91 481 33 60,
tel. reklama: 91 481 33 92,
redakcja.gs24@polskapress.pl,
reklama.gs24@polskapress.pl

ODDZIAŁY
Szczecinek ul. Plac Wolności 6, 78-400 Szczecinek,
tel. 94 374 88 18, fax 94 374 23 89
Stargard ul. Wojska Polskiego 42, 73-110 Stargard,
tel. 91 578 47 28, fax 91 578 17 97,
reklama tel. 91 578 47 28

©© - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artykule, w szczególności przy Aktualnym Artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronach www.gp24.pl/tresci, www.gp24.pl/tresci, www.gp24.pl/tresci, i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

Polskie Badania Czyniłowia

Nakład Kontrolowany ZKDP

PBC

KAPITAŁ

POLSKA
PRESS
GRUPA

WYDAWCA
Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa,
tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
Sikad Zarząd:
Tomasz Przybek, Prezes Zarządu
Dorota Kania, Członek Zarządu
Maciej Kossowski, Członek Zarządu
Miłosz Szulc, Członek Zarządu

Dyrektor artystyczny
Tomasz Bocherński
Dyrektor marketingu
Sławomir Nowak, slawomir.nowak@polskapress.pl
Dyrektor zarządzający biura reklamy
Maciej Kossowski
maciej.kossowski@polskapress.pl
Dyrektor kolportażu
Karol Wlazło karol.wlazlo@polskapress.pl
Agencja AIP
kontakt@aip24.pl
Rzecznik prasowy
Adrian Majchrzak, tel. 22 201 44 38,
adrian.majchrzak@polskapress.pl

ZDJEŚCIA: PIOTR KRZYŻANOWSKI

Bańka i zbyt wysoka wieża. Narciarze poznali Zhangjiakou

Daniel Ludwiński
daniel.ludwinski@polskappress.pl



Sporty zimowe

Już tylko 55 dni pozostało do rozpoczęcia igrzysk olimpijskich w Pekinie. Dla większości narciarzy trasy i skocznie w Chinach pozostają zagadką, choć w ubiegły weekend w Zhangjiakou odbyły się zawody Pucharu Kontynentalnego. Światowa czołówka nie zdecydowała się na udział w tym sprawdzianie i startuje w Europie. W tym w Klingenthal, gdzie rozpoczyna się kolejny PŚ w skokach.

Gdyby nie pandemia, narciarski świat już w poprzednim sezonie uczestniczyłby w próbie przedolimpijskiej przy okazji zawodów Pucharu Świata i ostatnie konkursy niższej rangi zwróciłyby uwagę wyłącznie najbardziej zagorzałych fanów skoków i kombinacji norweskiej. Zawierania związane z koronawirusem sprawiły jednak, że o ile specjaliści od short-tracku już kilka tygodni temu przetestowali tor w Pekinie (Natalia Maliszewska odniosła na nim zwycięstwo), o tyle narciarze klasyczni z Europy dopiero teraz zapoznali się z obiektami w Zhangjiakou. Reprezentacja Polski była nader skromna - do Chin poleciał tylko kombinator norweski Andrzej Szczechowicz, który zajmował miejsca w połowie drugiej dziesiątki, ale przy okazji zapoznał się zarówno z tamtejszymi obiektami, jak i z obowiązującymi rygorami.

A nikt nie powinien mieć wątpliwości, że podczas igrzysk w Pekinie nie należy spodziewać się przemykania oka



FOT. ANDRZEJ BANAS

Kamil Stoch ma przed sobą już piąte zimowe igrzyska w karierze

na ewentualne próby omijania restrykcji. Na Twitterze popularność zdobył krótki filmik z lotu reprezentacji Czech do Pekinu, udostępniony przez Michała Chmielewskiego z TVP, na którym widać postaci ubrane w ochronne kombinezony i maski. Nie byli to jednak lekarze, którzy mieli zająć się pasażerem zarażonym koronawirusem, lecz... chińskie stewardessy.

Nasze doświadczenia są bardzo ambiwalentne - powiedział o zawodach w Zhangjiakou Horst Hüttel, dyrektor reprezentacji Niemiec, w rozmowie ze skispringen.com. - Niezwykle czasochłonna i uciążliwa była już sama procedura związana z formalnościami dotyczącymi przyjazdu. Na miej-

scu wszyscy byliśmy zamknięci w bańce, z której nie wolno było wyjść. Byliśmy za to zależni od z góry ustalonych godzin transportu, które były zupełnie nieelastyczne. Rano wyjazd z hotelu był możliwy tylko o 7 lub 10, a właśnie o 10 zaczynały się treningi. Wszyscy sportowcy wyjeżdżali więc już o 7 i po dotarciu na miejsce musieli bezsensownie czekać przez ponad dwie godziny. Nie było nikogo, kto mógłby te godziny zmienić. Skocznie są nowoczesne, ale bardzo podatne na wiatr. Za wysoko jest wieża sędziowska przy skoczni normalnej - zawodników widać z niej od góry, a nie z boku. Uważam, że wszelkie nadzieje związane z zapoczątkowaniem nowej tradycji dotyczącej nar-

ciarstwa klasycznego w Chinach zostaną rozwiane od razu po igrzyskach. Nie da się jej stworzyć w sztuczny sposób.

Polityczny bojkot igrzysk

W ostatnich dniach głośno zrobiło się o dyplomatycznym bojkocie igrzysk w Pekinie, które ogłosiły już Australia, Kanada, USA i Wielka Brytania, argumentując swoje decyzje łamaniem praw człowieka przez chiński reżim. Na igrzyskach zabraknie polityków i dyplomatów z tych państw, ale ich sportowcy i tak staną oczywiście na starcie.

Nikt nie będzie się przejmował tym, czy oni przyjadą, czy nie - skomentował zapowiedź dyplomatycznego bojkotu Zhao Lijian, rzecznik chińskiego Ministerstwa Spraw Zagranicznych.

Stoch skacze w Klingenthal

Na igrzyska poczekamy do początku lutego, natomiast już teraz rozkręca się karuzela Pucharu Świata w skokach. Czwartym przystankiem jest Klingenthal - w piątkowy wieczór Kamil Stoch, Paweł Wąsek, Aleksander Zniszczoł i Piotr Żyła przystąpili do kwalifikacji. Zarówno w sobotę, jak i w niedzielę, indywidualne konkursy PŚ w Niemczech rozpoczną się o 16.

Już w piątek wieczorem polskiego czasu w Salt Lake City rozpoczęły się ostatnie zawody Pucharu Świata w łyżwiarstwie szybkim, które są zarazem ostatnią szansą na wywalczenie olimpijskiej kwalifikacji. O przepustkę do Chin na dystansie 1500 m walczy Zbigniew Bródka. Dopiero pierwszy pucharowy start czeka za to w rosyjskim Bannoye naszych snowboardzistów, w tym Oskara Kwiatkowskiego. ©©



FOT. MERCEDESAMG

Lewis Hamilton ma szansę zdobyć ósmy tytuł mistrza świata

(Max)imum ryzyka i wiara w fair play

Formula 1

Tomasz Billiński
tomasz.billinski@polskappress.pl

Dopiero podczas ostatniej Grand Prix w sezonie, w Abu Zabi, poznamy mistrza świata. Max Verstappen i Lewis Hamilton mają tyle samo punktów.

Ostatni raz w takiej sytuacji byli w 1974 r. Emerson Fittipaldi i Clay Regazzoni. Zaledwie punkt przewagi Michael Schumacher miał w 1994 r. nad Damonem Hillem, a 1997 r. nad Jacquesem Villeneuve'em. W pozostałych sezonach mistrza świata Formuły 1 znaleźliśmy wcześniej. Już to świadczy, że finisz w tym roku jest wyjątkowy.

Choć jeszcze we wrześniu wydawało się, że losy tytułu są przesądzone. I to niespodziewanie na korzyść Verstappena, a nie jak w poprzednich siedmiu latach Hamiltona. Kierowca Red Bulla odskoczył rywalowi i wszystko wskazywało na to, że hegemonia gwiazdora Mercedesa zostanie przerwana. Jednak ten wygrał trzy ostatnie wyścigi i przewaga 24-letniego Holendra stopniała do zera.

Może się zdarzyć, że w Abu Zabi żaden z nich nie zdobędzie punktów, jak podczas Grand Prix Włoch, gdzie doszło między nimi do kolizji. Wówczas mi-

strzem świata zostanie Verstappen, który wygrał więcej wyścigów od Brytyjczyka (9:8).

Jedyną rzeczą, o którą proszę, to sprawiedliwe traktowanie, czego obecnie brakuje - wyznał Verstappen przed ostatnią rundą, odnosząc się do kar, jakie otrzymał podczas GP Arabii Saudyjskiej i zarzutów o agresywny styl jazdy. - Nie zamierzam go zmieniać - zaznaczył.

Hamilton: - Wierzę, że wszyscy przyjechali tu wygrać. Chcę wierzyć, że wszyscy chcą to zrobić we właściwy sposób.

W sobotę odbędzie się trzeci trening (godz. 11) i kwalifikacje (g. 14). Wyścig w niedzielę o g. 14. Transmisje w Eleven Sports 1.

GP Abu Zabi jest także wyjątkowe dla wielu innych kierowców, którzy żegnają się ze swoimi zespołami, a nawet karierą. Wśród nich są Kimi Räikkönen i Antonio Giovinazzi, zawodnicy Alfa Romeo Racing Orlen. Obaj startują w okolicznościowych kaskach i mają specjalne podziękowania na swoich bolidach. Ponadto na pojazdach są naklejki torpedy. To rysunek Natana Gajka, siedmioletniego kibica F1 z Sosnowca, znanego jako Pan Torpeda. Umieszczenie jego „znaku rozpoznawczego” na bolidach to wyraz wsparcia dla jego walki z rzadkim nowotworem, jakim jest neuroblastoma. ©©

Nie było cudu nad Wisłą. Legia odpadła z Ligi Europy i straciła duże pieniądze

Piłkarstwo

Tomasz Dębek
Twitter: @T_Debek

Kolejna klęska Legii Warszawa. Wojskowi nie wykorzystali szansy na awans do fazy pucharowej Ligi Europy. Koło nosa przeszły im pieniądze, które mogły pomóc klubowi w wyjściu z kryzysu.

Kibice Legii Warszawa w tym sezonie przyzwyczaili się już do klęsk serwowanych im przez piłkarzy. W czwartek Wojskowi na własne życzenie przegrali ze Spartakiem i stracili szansę

na wielkie pieniądze. Błąd Maika Nawrockiego, który sprezentował gola rywalom, i niewykorzystany przez Tomasa Pekharta rzut karny w doliczonym czasie kosztowały klub 1,68 mln euro, czyli po obecnym kursie ponad 7,7 mln zł.

Wygrana ze Spartakiem gwarantowała Legii nie tylko premię za wygrany mecz (630 tys. euro), ale też za zajęcie drugiego miejsca w grupie (550 tys. euro) i awans do 1/16 finału (500 tys.). Nawet w przypadku pożegnania się z pucharami karny Pekharta przyniosłby 210 tys. euro (za remis) na otarcie łez. Koniec koń-

ców księgowi klubu musieli obejść się smakiem. Piłkarze za udział w LE i tak przynieśli spore pieniądze, ponad 5,5 mln euro za przejście eliminacji i 1,26 mln za wygrane ze Spartakiem i Leicester, a do tego dojdzie jeszcze okrągła suma za tzw. market pool. W obecnej sytuacji przydałyby się jednak nie tylko dodatkowe środki, ale też nadzieja na lepsze jutro.

O to jest przy Łazienkowskiej coraz trudniej. Po zwolnieniu Czesława Michniewicza właściciel i prezes klubu Dariusz Mioduski postanowił dać szansę trenerowi rezerw Markowi Gołę-

biewskiemu. Efekt jest taki, że z 10 kolejnych meczów Wojskowi przegrali siedem, a pokonali tylko Świt Skolwin (III liga, czyli czwarty poziom rozgrywkowy) i Motor Lublin (II liga) w Pucharze Polski oraz Jagiello-

Wygrana ze Spartakiem Moskwa dawała Legii co najmniej 7,7 mln zł dodatkowych premii od UEFA. Za porażkę klub nie dostał nic

nie w ekstraklasie. W lidze zajmują miejsce spadkowe z taką samą liczbą punktów, co Górnik Łęczna, Warta Poznań i Bruk-Bet Termalica Nieciecza (marnym pocieszeniem dla kibiców jest to, że mają dwa zaległe spotkania).

Mioduski nie ukrywa, że Gołębiewski to opcja tymczasowa i chce zatrudnić Marka Papszuna, najlepiej już zimą. Trener Rakowa ma jednak ważny kontrakt, a władze klubu z Częstochowy nie mają zamiaru oddać go bez walki. Być może Legia będzie musiała poczekać do następnego sezonu. O ile plan ze

ściągnięciem na Łazienkowską Papszuna w ogóle wypali.

Bardziej niż na tym, co wydarzy się za kilka miesięcy, Legia musi skupić się na tu i teraz. W tym roku Wojskowi zagrają jeszcze trzy mecze ligowe. O optyzmizm trudno, zwłaszcza w kontekście plag kontuzji. Z meczu ze Spartakiem urazy wykluczyły m.in. Filipa Mladenovicia, Artura Jędrzejczyka, Ernesta Muciego i Bartosza Kapustkę. Jeśli w szatni nic nie drgnie, jedyną szansą na występ w Europie w przyszłym sezonie będzie zwycięstwo w Pucharze Polski... ©©

Mecz, który trzeba wygrać. Czarni kontra GTK Gliwice

Michał Piątkowski
michal.piatkowski@gp24.pl



FOT. LUKASZ CAPAR

Czarni będą musieli sobie radzić bez Mantasa Cesnauskisa

Koszykówka

Grupa Sierleccy Czarni na własnym parkiecie podejmie czerwoną latarnię Energa Basket Ligi - GTK Gliwice.

To mecz z typu, gdzie każdy inny wynik niż zwycięstwo faworyta - w tym wypadku Czarnych, byłby ogromną niespodzianką. Jednak szupszczanie przegrali ostatnio dwa ligowe mecze z rzędu, co nie zdarzyło się od początku tego sezonu i po drużynie ze Słupska widać lekki spadek formy.

Fatalna seria gliwiczian

GTK nie wygrało już od sześciu spotkań. I o ile takie serie się zdarzają - to fakt, iż pięć ostatnich porażek to przegrane różnicą minimum dwudziestu oczek, pokazując z jak ogromnymi problemami borykają się koszykarze z Gliwic. Co więcej

ekipa prowadzona przez Roberta Witkę - aż trzykrotnie w tych pojedynkach traciła ponad sto punktów, a prawdziwy strzelecki festiwal urządzili sobie koszykarze z Ostrowa Wielkopolskiego, którzy zaaplikowali gliwiczanom 122 punkty. GTK wygrało w tym sezonie tylko trzykrotnie, a słabsze od nich okazały się zespoły z Warszawy, Stargardu i Radomia. Do tej pory najwięcej punktów dla ekipy z południa Polski zdobywał Jabarie Hinds - 204 w całym sezonie.

Zapomnieć i przełamać

Czarni są faworytem tego spotkania, ale koniecznie muszą wrócić do gry, która przynosiła im zwycięstwa. Szupszczanie w dwóch ostatnich meczach mieli problem ze skutecznością z dystansu. W Warszawie z za fuku trafili siedem razy, w meczu z Twardymi Piernikami tylko sześć. Cały czas piętą achillesową szupszczan są rzuty wolne, które szczególnie na własnej hali muszą wpadać do kosza z większą skutecznością. Dla

Czarnych to drugi mecz z serii czterech domowych pojedynków z rzędu. Optymistyczny scenariusz zakładał cztery zwycięstwa, ten najbardziej realny minimum trzy. To oznacza, że szupszczanie nie mają już żadnego bufora bezpieczeństwa.

Czarni bez Mantasa Cesnauskisa

Do niedzielnego meczu (oraz dwóch kolejnych) Czarni przystąpią bez swojego opiekuna Mantasa Cesnauskisa, który decyzją związku został odsunięty od zespołu za niesportowe zachowanie w meczu z Twardymi Piernikami Toruń.

Zbiórka dla schroniska

Podczas niedzielnego spotkania odbędzie się licytacja koszulki meczowej Marcusa Lewisa - a zebrane pieniądze w całości przekazane zostaną na słupek schronisko. Kibice wybierający się na mecz mogą zabrać ze sobą też suchą karmę oraz ciepłe koce.

Początek meczu w niedzielę 12 grudnia o godzinie 19.30. ©



FOTO: SP. JAN PIENKOWSKI

Trener Euzebiusz Marciniak (po lewej) ze swoim podopiecznym, późniejszym olimpijczykiem Czesławem Langiem. Zdjęcie pochodzi z końca lat 70. XX wieku.

Odszedł legendarny Euzebiusz Marciniak

Z kroniki żałobnej

Krzysztof Niekraś
krzysztof.niekrasz@polskapress.pl

W miniony czwartek (9 grudnia 2021 roku) na cmentarzu w Bytowie został pochowany Euzebiusz Marciniak (zmarł 5 grudnia), który był legendą bytowskiego kolarstwa.

Popularny Zebek (taką miał ksywkę) całą swoją karierę zawodową, którą rozpoczął w 1955 r. w Bytowie, aż do czasu przejścia na emeryturę związał z pracą w instytucjach działających na rzecz sportu. Był głównym pomysłodawcą i założycielem Ludowego Klubu Sportowego Baszta, a później został szkoleniowcem, organizatorem pracy klubu, członkiem jego władz.

Spod jego skrzydeł, jako wychowawcy dzieci i młodzieży, wyszła liczna rzesza kolarzy z najwybitniejszym jej przedstawicielem Czesławem Langiem (wicemistrzem olimpijskim z Moskwy 1980 r., dwukrotnym medalistą szosowych mistrzostw świata, pierwszym polskim zawodowcem). Jego sportową działalność doceniły władze miasta. W 2008 roku przyznano Jemu miano Honorowego Obywatela Bytowa. Taki sam tytuł w tym samym czasie otrzymał również Cz. Lang. W 2010 r.

E. Marciniak za zasługi dla kolarstwa uhonorowany został Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski.

Jestem wychowankiem pana Euzebiusza. Wiele mnie nauczył z kolarskiego rzemiosła. To był facet z klasą. Kolarstwo było Jego życiem. Był zawsze szczery i otwarty. Nigdy nie zapomnę chwil spędzonych z panem Euzebiuszem, który cieszył się wielkim autorytetem wśród kolarzy i trenerów. Miał mir pedagogiczno-wychowawczy. Za rzetelną pracę był wyróżniany i nagradzany. Posiadał bardzo duży wkład w sukcesy bytowskiego kolarstwa. Jego odejście to duża strata dla naszej dyscypliny. Tak 86-letniego Euzebiusza Marciniaka - wspominał Czesław Lang.

Mniej znaną pasją Euzebiusza było zbieranie starych znaczków, różnych przedmiotów m.in. z browarnictwa, butelek oraz monet. Kolekcjonerstwu poświęcił się zwłaszcza po przejściu na emeryturę. Współpracował mocno z Muzeum Zachodniokaszubskim w Bytowie, wy pożyczając swoje eksponaty na różne wystawy.

Na pewno Euzebiusz Marciniak pozostanie w pamięci wielu bytowan.

Żegnaj Wielki Przyjacielu Kolarstwa i Kolekcjonerstwa! ©

KRÓTKO

Piłkarska Dwa turnieje w Jezierzycach

Kontynuowany jest cykl rozgrywek w ramach VI Halowego Turnieju Piłki Nożnej Bursztyn Cup 2021. Podczas tego weekendu w hali widowiskowo-sportowej przy ul. Olimpijskiej 2 w Jezierzycach odbędą się dwie rywalizacje młodych adeptów futbolu. W sobotę (11 grudnia) od godz. 10 grać będzie osiem zespołów z rocznika 2012 i młodszy: UKS GAP Bruskowo Wielkie, AP Energa Gryf i III Słupsk, Lew Lębork, Salos Słupsk, U-2 Bytów, Żelki Żelkowo, Chojniczanka Chojnice.

Również o godz. 10 w niedzielę (12 grudnia) do zmagani piłkarskich przystąpi osiem ekip z rocznika 2013 i młodszy. Będą to: UKS GAP Żółci i Czarni Bruskowo Wielkie, Bałtyk Koszalin, Gwardia Koszalin, AMP Futbolaki Słupsk, Stal Jezierzycy, Jantar i III Ustka. Emocje zagwarantowane. (FEN)

Piłkarska Kryształowicz zapowiada odejście z Gryfa

Prezes IV-ligowego Gryfa Słupsk zapowiedział odejście ze stanowiska w czerwcu wraz z zakończeniem obecnego sezonu. Jego odejścia już od dłuższego czasu (wyrażając to na transpa-

rentach podczas meczów) domagała się grupa słupek kibiców zarzucając marazm i brak rozwoju klubu. Chcieliby odejścia Kryształowicza już teraz, ale prezes Gryfa zapowiada to na czerwiec.

- Może faktycznie klub wymaga zmian, ale chcę odejść na swoich warunkach i rozliczyć obecny sezon. Nie mam sobie nic do zarzucenia, ale mam dosyć bezszania mnie po 14 latach pracy jaką wkładam dla Gryfa Słupsk. Niby ludzie, którzy chcą przejąć klub mają plan na to wszystko. Jeśli wiedzą lepiej jak zrobić, by klub podnieść wyżej, to proszę bardzo. Załatwienie sponsorów, szkolenie młodzieży i wyszukiwanie zawodników nie jest łatwe - powiedział Paweł Kry-

ształowicz. Kto przejmie klub to jednak dopiero się okaże. Na początek marca przyszłego roku zaplanowane jest walne zebranie członków klubu, które wybierze nowe władze. Były reprezentant Polski Paweł Kryształowicz po zakończeniu kariery zawodniczej powrócił do klubu jesienią 2007 roku. Od tamtej pory był prezesem klubu (występującego w różnych formach strukturalnych, także jako spółka akcyjna), choć formalnie najczęściej jako wiceprezes. W tym okresie Gryf był dwukrotnie w czołówce III ligi, ale niestety awansu do centralnej II ligi wywalczyć się nie udało. Obecnie Gryf jest na 3. miejscu w tabeli IV ligi. (STEN)

Jedenaście bramek w ostatnim meczu piłkarskim w tym roku w regionie

Piłkarska

Jarosław Stencel
jaroslaw.stencel@polskapress.pl

W zaległym spotkaniu 17. kolejki słupek klasy okręgowej rozegranym w Ustce, Wybrzeże Objazda przegrało ze Startem Miastko 2:9 (0:6).

W 4. minucie dośrodkowanie z prawej strony wykorzystał Seweryn Wiśniewski.

Chwilę później z kilkunastu metrów kaskiwnie uderzył Denys Dynysiu, ale trafił w słupek. W 14. minucie na 2:0 podwyższył Przemysław Spalik, który

z lewej strony lewą nogą uderzył w samo okienko.

Po rzucie rożnym z ponad 20 metrów uderzał Wiśniewski. ale tym razem niecelnie.

Okazję miał też Krzysztof Bryndal, ale został zablokowany przez bramkarza Michała Dworaka. Następnie do siatki trafił Dynysiu, ale był na pozycji spalonej.

W 28. minucie strzelał Bryndal, ale piłkę przejął Wiśniewski i spokojnym strzałem podwyższył na 3:0 dla Startu Miastko.

Kolejnego gola Wiśniewski zdobył po składnej akcji ze-

społu i dograniu z prawej strony.

Następnie to Wiśniewski był asystentem dla Bryndala i różnica powiększyła się do pięciu bramek.

Za moment następną bramkę dla gości zdobył Spalik po prostopadłym podaniu i strzale w długi róg. Tuż po przerwie po rzucie rożnym piłkę głową uderzył Patryk Kapica. Futbolówka odbiła się jeszcze od słupka i wpadła do siatki. W 55. minucie na bramkę doczekało się Wybrzeże. Dynysiu zagrał z lewej i akcję z bliska zamknął Kacper

Krawczyk. Odpowiedzieli znów goście po głowce Spalika. Kolejną składną akcją Startu zakończył z najbliższej odległości rezerwowi Michał Krzyszkowski. Następnie Michał Jamniak obronił strzał Krawczyka. Wynik ustalony został po zamieszaniu i bramce samobójczej.

- Wynik cieszy, ale w tym momencie najważniejsze było to, żebyśmy cali i zdrowi wrócili do domu. To, że w zimowych warunkach nie stało się nic nam, ani drużynie przeciwnej. Taki okres i taka pogoda. Dość zimno i śnieżnie. Nikt z nas chyba nie grał o ligowe

punkty o tej porze roku. Chcieliśmy zdobyć trzy punkty, to nam się udało zrobić i jesteśmy z tego zadowoleni - powiedział grający trener Startu Bartłomiej Borowicz.

Wybrzeże Objazda zakończyło rundę jesienną na ostatnim miejscu z 7 punktami. Start Miastko jest trzeci i ma 38 punktów tracąc punkt do wicelidera Sokoła Wyczechy oraz trzy do lidera - MKS Debrzno.

WYBRZEŻE OBJAZDA - START MIASTKO 2:9 (0:6)

0:1 Seweryn Wiśniewski (4), 0:2 Przemysław Spalik (14), 0:3 Seweryn Wiśniewski (28), 0:4 Sewe-

ryn Wiśniewski (36), 0:5 Krzysztof Bryndal (41), 0:6 Przemysław Spalik (42), 0:7 Patryk Kapica (48-głowa), 1:7 Kacper Krawczyk (55), 1:8 Przemysław Spalik (64-głowa), 1:9 Krzyszkowski (80), 2:9 samobójcza (88)

Wybrzeże: Michał Dworak - Jacek Zinko (57 Patryk Blank), Grzegorz Malinowski, Patryk Markowski, Mieszko Podleśny (46 Adam Skrzyppkowski), Marek Mączkowski, Dawid Ciesielski, Dastin Szczasiuk (67 Bartek Bąk), Mateusz Chojnacki, Kacper Krawczyk, Denys Dynysiu.

Start: Marcin Jamniak - Bartłomiej Borowicz, Patryk Kapica, Wojciech Szuta, Krzysztof Bryndal, Kacper Smaha, Maciej Śliżewski (57 Rafał Degis), Oskar Dzieciol (62 Michał Krzyszkowski), Szymon Furbergis (46 Ernest Prondziński), Seweryn Wiśniewski (78 Wojciech Kunda), Przemysław Spalik. ©

rodziny

GŁOS
BIELNIK POMORZA

Bezpłatny dodatek do gazety. Sobota, 11 grudnia 2021 r.

KUCHNIA
KRZYŻÓWKA
PORADY
GWIAZDY

**Silę daje jej rodzina,
przyjaciele i wewnętrzna
baza, którą pozostawił jej
mąż**

STR. 04



Magdalena Zawadzka

**Gdzie, kiedy i u kogo?
Czyli święta bez
niepotrzebnych
konfliktów**

STR. 03



**Zupy to podstawa
wieczery**

STR. 05-06



**Wspólne
przedświąteczne
porządki**

STR. 07

Milena Kochanowska
milena.kochanowska@polskapress.pl



RAZEM, RODZINNIE I BEZ KONFLIKTÓW

Zapraszam

Tak, jak nie można zapomnieć o sensie Bożego Narodzenia, gubiąc się w fundowanym nam przez koncerny i sieci handlowe zakupowym szaleństwie i komercji, tak też nie można o nim nie pamiętać, planując, gdzie i u kogo spędzimy Wigilię i święto. Czy naprawdę trzeba się o to sprzeczać? Czy nie lepiej wcześniej na spokojnie ustalić to, jak będziemy się spotykać w te ważne dni? Najważniejsze przecież byśmy w święta byli razem - w różnych konfiguracjach i w różnym czasie; czasem także po prostu myślimy, bo nie zawsze możemy spotkać się bezpośrednio ze wszystkimi bliskimi (teraz choćby z powodu pandemii). Bo nawet gdy trochę ponarzekaemy, w przyszłym roku znów będziemy na te święta niecierpliwie czekali, by cieszyć się wspólnie z dobrej nowiny o nowo narodzonym Jezusie.

Z pewnością młodzi powinni zrozumieć starszych z ich wszystkimi przyzwyczajeniami i wymaganiami, a starsi młodych z ich odmiennością i oczekiwaniemi. Jednak spotykamy się przy wigilijnym lub świątecznym stole nie dla smacznych potraw czy drogich prezentów, nie dla mniej lub bardziej eleganckiego wystroju naszych domów, lecz dla tego, by dzielić radość z narodzin Dzieciątka, które przyszło na świat w ubogiej stajence w Betlejem, i być z najbliższymi.

Może także dlatego właśnie, by akceptować się takimi, jakimi jesteśmy. Rozmawiamy więc ze sobą i słuchamy się, dzielimy się opłatkiem, przebaczamy i jednajmy, przekazujemy wiarę lub tylko tradycję naszym dzieciom, uśmiechamy się do siebie... To także sens tych świąt. Razem, rodzinie i bez konfliktów, cieszymy się z Bożego Narodzenia! Zapraszam do lektury magazynu.

NIEPORADNIK TATUSIA

DUŻY, WIĘKSZY...

Mamy w końcu trzech muszkieterów. Ale nie krzyżujemy szpad, co to nie. My krzyżujemy strumienie. Dziś będzie



o trudzie dawania męskiego przykładu dwóm młodym mężczyznom. Etap obsługi łopaty mamy już za sobą, starszy wykazuje też pewne talenty w stronę wiertarki. Młodszy typie w stronę siekiery, ale znając jego zamiłowanie do potworów i ich pokonywania, naukę obsługi topora przewiduję w okresie późniejszym. Tak gdzieś koło jego trzydziestki. Teraz jest nauka obsługi siusiaka. Znaczący pisiorka. Znaczący peniska. Znaczący tego, czego dziewczynki nie mają. Chłopaki z dumą podjęli wyzwanie sikania na stojąco. Niestety, z różnym skutkiem. Przeważnie wtedy, kiedy akurat tato za potrzebą się udaje. Tup, tup i nagle nad muszla kłozetową pyszni się trzech mężczyzn. A ja błagam: celuj chłopie! Bo jakoś tak się dziwnie składa, że obaj młodzi mężczyźni, w czasie tej jakże męskiej czynności mają dużo

do powiedzenia. Coś w tym jest, w dorosłym życiu nad pisuarem toczy się przecież debata o filozofii, polityce międzynarodowej i rynku soi w RPA, nieprawdaż? Moi młodzi podobnie. Sek w tym, że nie są jeszcze dwuzakresowi. Jak robią jedno, z trudem wychodzi im drugie. Gdy z rozpaczą mówię więc: celuj, nie chodzi o robienie żółtych napisów na śniegu. O nie, chodzi tylko o to, żeby a) pół łazienki nie zaczęło pływać, b) żeby mieli po wykonaniu dzieła suche spodnie i c) żeby im to ja miał suche spodnie. I stopy. Przyznaję, w szczególności pechowe dni, zaliczam czteropak. Tak, tak nie ma ojciec wstydu, czynności fizjologiczne wykonuje przy dzieciach. To spróbujcie zamknąć się w łazience, gdy pod drzwiami młody człowiek krzyczy: Ale ja muszę! Chłopcy jednak na lewo i prawo nie opowiadają o siusiakach. A raczej: nie opowiadali. W basenowej przebieralni wycieram moje pociechy ręcznikiem, gdy starszy ni z tego, ni z owego wypala do młodszego: A ja mam większego siusiaka niż ty! Tak, dobrze się domyślać. Młodszy dodał coś o tatusiowym rozmiarze. Oczywiście na cały regulator. Płonę rumieńcem.

Nie tylko miłość jest ważna w związku, ale i przyjaźń, i wzajemna wrozumiałość dla wad partnera

Magdalena Zawadzka, aktorka



WARTO WIEDZIEĆ

Jakie drzewko wybrać na choinkę? Tradycyjny świerk czy jodła, a może sosna lub daglezja?



Świąt bez choinki nie wyobraża sobie chyba nikt. Tylko nieliczni zadowalają się gałęziami w wazonie lub stroikami. Jak drzewko wybrać?

Zdecydowana większość z nas chce mieć w domach podczas świąt Bożego Narodzenia choinkę - albo sztuczną, albo prawdziwą, żywe drzewko. Wybór tych sztucznych jest obecnie bardzo duży i coraz bardziej przypominają one z wyglądu drzewka naturalne. Tylko od zabobności naszego portfela zależy, jakiej wielkości i jakości choinkę kupimy (ich ceny wahają się od kilkudziesięciu do kilkuset złotych). Handlowcy oferują nam nawet drzewka już ubrane, przeważnie w jednej, odpowiednio skomponowanej kolorystyce. Ozdobione można też kupić drzewka naturalne. Zazwyczaj jednak wolimy ubierać choinkę w gronie rodzinnym, bo to także buduje tę jedyną w swoim rodzaju atmosferę świąt.

Nic też nie zastąpi prawdziwego drzewka i jego zapachu lasu. To jeden z niezapomnianych świątecznych zapachów, na który czekamy cały rok. - Z punktu widzenia ochrony przyrody, kupując takie choinki nie wyrządzamy środowisku żadnej szkody, bo rosną one na specjalnych plantacjach. Po 6/7 latach od założenia plantacji można wycinać pierwsze

drzewka, mają wówczas około 1,5 metra. W puste miejsca co roku dosadza się nowe.

Jakie drzewko kupić?

Jeśli już zdecydujemy się na prawdziwą choinkę, to gdzie i jakie drzewko najlepiej kupić?

Nie każdego stać na szlachetne odmiany świerku, sosnę czy sprowadzaną do nas najczęściej z Niemiec lub Holandii jodłę kaukaską. Popularne są więc świerki pospolite, które pięknie pachną, ale szybko się osypują po pierwszym podsznyciu. W kwiaciarniach i małych punktach sprzedaży zapłacimy za nie od 50 zł w górę za ciętą lub te w donicach wysokości na 110-120 cm.

Zdecydowanie trwalszy jest świerk srebrny czy błękitny, ale ich igły są mocno kłujące. Te odmiany kosztują więcej niż świerk pospolity. Jeśli ktoś ma małe dzieci, polecany jest świerk serbski. Jest on podobny do jodły, ale tańszy. Z wierzchu zielony, od spodu szary, igły ma krótkie i niekłujące. Na jodłę kaukaską (ciętą lub w donicy) musimy wydać średnio 100 zł i więcej. Jej igły nie kłują i szybko nie oblecą, więc postoi w naszym domu dłużej, ale jej wada jest to, że nie pachnie. Pięknie pachnąca i niezwykle trwała sosna (cięta), rekomendowana przez leśników, w ogóle igieł nie sypie a jest w cenie jo-

dły. Ze względu na swą rozłożystość wymaga jednak więcej miejsca niż inne drzewka. W mieszkaniach może być z tym problem, więc zapewne dlatego nie jest powszechnie sprzedawana, choć większość florystów twierdzi, że sprowadzi takie drzewko na zamówienie klienta. Rolę choinki może spełniać również daglezja. Nie jest ona raczej popularna, więc w sprzedaży także tylko na zamówienie.

W marketach i punktach sprzedaży przy centrach handlowych choinki kupimy taniej, ale ich jakość nie wszędzie jest dobra. Pytajmy, kiedy zostały cięte, jak były transportowane i przechowywane. - Drzewka powinny być wycięte jak najpóźniej, najlepiej nawet na kilka dni przed świętami, zwłaszcza gdy nie ma dużego mrozu, który naturalnie je konserwuje - uważają specjaliści. - Na drzewko w donicy powinniśmy decydować się właściwie tylko wtedy, gdy albo od początku w niej rosło, albo też jest odpowiednio przesadzone i ma nieuszkodzony system korzeniowy. Wówczas jest szansa, że na wiosnę będzie je można wysadzić do gruntu.

Przedłużamy życie choinki

A co zrobić, żeby choinkom bożonarodzeniowym prze-

dłużyć żywot pod naszym dachem? Czy są jakieś środki chemiczne do tego służące, czy też wystarczą domowe sposoby i jakie?

- Żeby choinka dotrwała w mieszkaniu co najmniej do Trzech Króli nie stawiamy jej przy kaloryferze, w przeciągach lub w intensywnym świetle - radzi Agnieszka Raszevska, florystka. - Przycięte drzewko wstawiamy do wody, ale przed tym obcinamy końcówkę pnia, bo roślina pokrywa zawsze uszkodzenia żywicą, a ona nie pozwoli jej czerpać wody. Do niej można dodać specjalną odżywkę do kwiatów ciętych lub 2-3 łyżki stołowe cukru.

Jeśli mamy choinkę w donicy i chcemy później przesadzić ją do ogrodu, nie możemy trzymać jej długo w ciepłym mieszkaniu, bo rozhartuje się i na pewno się nie przyjmie. Te trzymane na tarasach czy balkonach nadal mogą być ozdobione, by cieszyć dzieci, ale można je wówczas z powodzeniem przesadzić do gruntu. Pamiętajmy jednak o zabezpieczeniu bryły korzeniowej przed ewentualnym mrozem i zbytym nasłonecznieniem - wstawmy więc drzewko w większą doniczkę, a przestrzenie między nimi zasypmy korą i podlewamy obficie, żeby nie przeschło.

MILENA KOCHANOWSKA

Gdzie, kiedy i u kogo? Jak spędzić Wigilię i święto bez konfliktów

Boże Narodzenie nie może nie kojarzyć się nam także z ciepłem rodzinnym, bliskością, miłością i spokojem. Jednak czy wszyscy taką atmosferą świąteczną mogą się cieszyć? Jak zaplanować świąteczne dni, by nie spędzić ich w niechcianych rozjazdach między domami bliskich?

Relacje

Milena Kochanowska

milena.kochanowska@polskapress.pl

Najlepiej jest spędzić Boże Narodzenie w gronie najbliższych, ale nieraz żeby to zrobić, musimy naprawdę mocno się nagimnastykować. Nie zawsze też, mimo naszych szczerych chęci, to się udaje, a nawet jeśli - często i tak nie możemy zadowolić wszystkich.

Przez to ten wyjątkowy czas, na który czekamy, zamiast wyłącznie duchowych przeżyć i radości, przynosi dodatkowo rozterki i wyrzuty sumienia. Co wobec tego zrobić, żeby ten ważny wieczór wigilijny i świąteczne dni spędzić bez większych dylematów i rodzinnych konfliktów?

Dziadkowie

- Co roku wyprawiamy z mężem Wigilię i zapraszamy na nią dzieci i wnuki. Nie jest to łatwe, bo wieczór musimy przygotować dla 15 osób, ale stawiamy sobie to za punkt honoru - przyznaje Krystyna. Mamy po 60+ i uważam, że póki jeszcze jesteśmy w miarę sprawni, to te przygotowania na nas spoczywają. Młodszy powinni w ten wieczór przyjść do nas. Tak postanowiliśmy kilka lat temu i tego się trzymamy.

- W mojej rodzinie każdy spędza Wigilię w swoim domu, natomiast w pierwszy dzień świąt spotykamy się w pełnym gronie, idziemy do kościoła, a potem wspólnie jemy świąteczny obiad. Jednego roku u mnie, drugiego u siostry. Rodziców tym nie obarczamy, bo jest nas w sumie aż dwanaścioro - mówi 42-letnia Ewa. - Uważam, że to dobre rozwiązanie, bo siostra też ma trójkę dzieci, więc trudno byłoby wszystkim kupować jakieś upominki.

- Są różne możliwości dzielenia się świątecznym czasem, najważniejsze jest tylko to, by wszystkim w rodzinie przyjęty model odpowiadał - przekonuje Anna Czachór, psycholog. - A nawet jeśli tak nie jest do końca, ale potrafimy zrobić w święta ułkon w stronę tych najstarszych i odrobinię się nagiąć do ich wizji, to też jest dobrze. Trzeba jednak racjonalnie spojrzeć na ich możliwości



Najważniejsze byśmy w ten świąteczny czas byli razem - w różnych konfiguracjach i w różnym czasie, także po prostu myślami

i jeśli rodzina jest duża, zaproponować takie rozwiązanie, by seniorzy rodu w przeddzień Wigilii nie stali non stop przy kuchni i nie zwiłali się jak w ukropie podczas przedświątecznych porządków i przygotowań. Co do sprzątania po spotkaniu i zmywania, nie wyobrażam sobie nawet tego, by to młodszy nie zakasali rękawów.

Jeżeli więc wieczór spożywamy u dziadków, obowiązki można podzielić, a do sprzątania wcześniej oddelegować wnuki. Z czasem też możemy najstarszym zaproponować zmiany i przejąć pałeczkę, mówiąc, że nadszedł już czas na środkowe pokolenie. Być może przyjmą to z ulgą, nawet jeśli sami dotychczas obstawiali przy innym rozwiązaniu. Gdy po raz pierwszy przyjdą do nas na gotowe, prawdopodobnie sami przekonają się, że zbyt długo zwlekali ze zmianami.

- Nie martwmy się też tak bardzo o prezenty, bo one mogą być naprawdę symboliczne - dodaje psycholog. - Możemy przygotować dla każdego po drobiazgu, można prezenty dać tylko dzieciom, kupić jeden prezent dla każdej młodszej rodziny albo też zrobić losowanie, w wyniku którego

każdy kupuje jeden prezent komuś, kto mu przypadnie. Rozwiązaniem tej kwestii naprawdę jest wiele, nie robmy więc z tego problemu.

Rodzice i teściowie

Niektórzy z nas jeżdżą na dwie Wigilie, a święta spędzają już u siebie. Inni decydują się spędzać święta naprzemiennie - raz u rodziny żony, raz u męża, a raz u siebie. Metod planowania rodzinnych spotkań można wypracować dużo, najważniejsze, by sprawdzały się w praktyce.

- Odkąd się pobraliśmy, co roku mamy ten sam problem. U kogo Wigilia, a u kogo pierwszy dzień świąt - u moich rodziców czy u twoich? - irytuje się 34-letnia Barbara. - Drugie święto każda z naszych rodzin spędza osobno. W końcu idziemy na jakiś kompromis, ale stresu jest przy tym co niemiara aż szkoda, bo to nie czas na konflikty. Nie chcę nawet myśleć o tym, co będzie, gdy urodzą nam się dzieci.

- U nas sprawa jest prosta. Nasi rodzice od razu sami ustalili, że Wigilię spędzamy wszyscy jednego roku u jednych, a drugiego u drugich i tak na zmianę. Do nas rodzice,

babcia, która z nimi mieszka i teściowie przychodzą co roku na świąteczny obiad, więc wszystko jest dograne. Na razie nam to odpowiada, tym bardziej że mieszkamy w tym samym mieście. O większych konfliktach nie ma mowy, choć moim zdaniem teściowie narzucili niezbyt zdrową rywalizację: kto lepiej, kto więcej, kto bardziej elegancko... - przyznaje 40-letni Michał.

- Idealnym rozwiązaniem jest połączenie teściów i rodziców, ale nie zawsze tak się da - mówi Anna Czachór. - Jeśli nasi rodzice za bardzo za sobą nie przepadają lub mają ze sobą sporadyczny kontakt, raczej to się nie uda. Z pewnością lepiej jest wówczas przyjąć system naprzemienny, niż w jednym dniu być z wierzchołkami na wieczerze. Polecam też w przyszłości, jako pewnego rodzaju terapię, wspólny wyjazd. Na neutralnym gruncie Boże Narodzenie wygląda zupełnie inaczej. Nikt ze sobą nie musi rywalizować, a wszyscy członkowie rodziny zdani na osoby trzecie, nabierają dystansu do drobiazgów, które w ich domach urosłyby do rangi problemu i przysłoniły sens tych świąt.

Młodzi małżonkowie

Wielu młodych małżonków ma ochotę spędzić Wigilię we własnym domu i po swojemu. - Prócz kilku tradycyjnych potraw chcemy, by na stole wigilijnym były potrawy postne, ale ze świątecznych kuchni. Chętniej niż karpia jemy łososia lub tuńczyka. Uwielbiamy orientálną zupę z łososiem i brokułami lub zupę curry z dynią, szpinakiem i krewetkami, ale niestety dziadkowie i rodzice takich potraw w ogóle nie chcą jeść - narzeka 29-letnia Maja. - Innym i chyba ważniejszym powodem jest to, że oboje bardzo dużo pracujemy i na co dzień dosłownie się mijamy. Każdą wolną chwilę chcemy więc poświęcić sobie nawzajem.

- Zasady wspólnego świętowania trzeba ustalić od samego początku - radzi specjalistka. - Nie czekajmy nawet do pierwszych wspólnych świąt, tylko od razu, gdy zaczynamy zdeklarowane życie z partnerem, zastanówmy się, jak chcemy spędzać te wydarzenia. Nie odrzucajmy kompromisów, ale starajmy się je wypracować także z korzyścią dla siebie. Wielopokoleniowa biesiada jest na pewno wspólnym doświadczeniem, ale

mamy prawo także do własnego towarzystwa. Święta nie powinny być spełnianiem obowiązku, a jeden dzień poświęcony wyłącznie tym najbliższym to naprawdę nic złego.

Dzieci

Najpoważniejsze problemy związane ze spędzaniem świąt dotyczą jednak dzieci. Jeżeli rodzice po rozwodzie mają dobre relacje, zasady dzielenia świąt na dwa domy - niezależnie od sądowego orzeczenia i od tego, czy są w innych związkach, czy nie - wypracują prawie bezkonfliktowo. W innych przypadkach może to stanowić problem, który na wiele lat pozbawi dziecko czerpania radości z Bożego Narodzenia.

- Na pewno nie wolno dziecku do niczego zmuszać, zwłaszcza wtedy, gdy widzimy lub słyszymy, że zwyczajnie nie chce spędzać Wigilii gdzie indziej niż z rodzicem, z którym mieszka. Szczególnie jeśli ten rodzic został sam, a druga strona ma nową rodzinę lub związek - uważa Anna Czachór. - Życie samo weryfikuje orzeczenia sądu. Złotego środka nie ma.

Chłopak, dziewczyna, narzeczeni

- Rodzice mojego chłopaka zaprosili mnie na wieczerę, ale wiedziałam, że muszę spędzić ją z rodzicami. Natomiast moi rodzice uważają, że święta są tylko dla najbliższej rodziny i że nawet na świąteczny obiad może przyjść co najwyżej narzeczeni, a nie chłopak - żali się 20-letnia Patrycja.

- Tradycyjnie Boże Narodzenie spędzamy w gronie mniejszej lub większej rodziny. Nawet jeśli młodym wydaje się, że to właśnie ta druga połówka, to wiadomo, ile taki związek przetrwa, więc nic dziwnego, że starsi nie aprobują wspólnego uczestniczenia w Wigilii. Można przecież chłopaka czy dziewczynę zaprosić na świąteczny obiad lub ciasto w drugi dzień świąt. Oczywiście sytuacja się zmienia, gdy chłopak naszej córki lub dziewczyna syna nie mają swoich bliskich. Wtedy niezależnie od długości i intensywności związku powinni usiąść do świątecznego stołu wspólnie z nami - mówi psycholog.

Magdalena Zawadzka wciąż nie przeszła na emeryturę

Mimo że już dawno mogłaby cieszyć się błogą bezczynnością na emeryturze, ciągle jest zajęta. Choć nie widać jej na dużym i małym ekranie, z wielkim powodzeniem występuje w teatrze

Gwiazdy
Paweł Gzyl
p.gzyl@gk.pl

Gra nie tylko w Warszawie, ale również podróżuje ze spektaklami po całej Polsce. Kiedy ma wolną chwilę, lubi być w ruchu. Dużo spaceruje, załatwia sama swoje życiowe sprawy, a nawet podróżuje do tak odległych zakątków świata, jak Alaska czy Australia.

Praca zawsze była bardzo ważną częścią mojego życia, ale nigdy go nie zastąpiła. Sukcesy zawodowe byłyby niczym, gdyby życie prywatne było w ruinie. To ono dawało mi siłę. I nadal daje, bo mam rodzinę i przyjaciół, ale też swoją wewnętrzną bazę, którą pozostawił mi mąż. Naszego wspólnego życia już nie ma, skończyło się z jego odejściem, ale nie przestało istnieć we mnie. Wciąż jest moją opoką - deklaruje w serwisie internetowym Cafe Senior.

Wczesne dzieciństwo spędziła w Szczecinie w dzielnicy Pogodno. Tam mieli swój dom jej rodzice. Ojciec był specjalistą od handlu zagranicznego, a mama pracowała w laboratorium medycznym. Obok ich domu był piękny ogród, po którym mała Magda uwielbiała biegać ze swym psem. Kiedy dziewczynka chciała się pobawić z innymi dziećmi, wystarczyło, że przeszła przez dziurę w płocie. Za domkami rozciągały się łąki, na których dzieci mogły się bawić całymi dniami.

Gdy zimą brakowało mi zapachu ogrodu, uwielbiałam wachać perfumy mojej mamy. Zawsze używała bardzo dobrych, kupowanych od marynarzy. Pamiętam, jak raz chciałam się nimi pokropić i rozlałam na dywan. Myślałam, że uda się to zataić, ale gdy mama wróciła do domu, od razu się wszystko wydało. Nie umiem opisać tego zapa-



- Praca zawsze była bardzo ważną częścią mojego życia, ale nigdy go nie zastąpiła. Sukcesy zawodowe byłyby niczym, gdyby życie prywatne było w ruinie - mówi aktorka

chu, jednak do dzisiaj, gdy wybieram perfumy dla siebie, musi w nich być słodycz kwiatów i świeżość z lekką nutą orientalną - podkreśla aktorka w serwisie Weranda.

Dorastając w tak uporządkowanym świecie, mała Magda zapragnęła czegoś kolorowego i wymarzyła sobie, że kiedy dorośnie, będzie występować w cyrku jako akrobatka. Do tego miały ją przygotować zajęcia, na które uczęszczała po szkole - balet i gimna-

styka. Pewnego razu koleżanka namówiła ją jednak na eliminacje do telewizyjnego Młodzieżowego Studia Poetyckiego. Dziewczynka dojechała tam i rozsmakowała w występach przed kamerą.

Jako nastolatka zaczęłam uczestniczyć w telewizyjnych programach na żywo. Próby kamerowe i występy przed widownią telewizyjną były emocjonujące i niezwykle. Uświadomiłam sobie wtedy, że studia w szkole teatral-

nej będą tym, o czym podświadomie marzyłam. Jak sobie przypominam koleżankę, która mnie namówiła do pójścia na te eliminacje, jestem przekonana, że w to wszystko wmieszał się los i że przypadki połączyły się w nieprawdopodobną całość, która złożyła się na moje życie - podkreśla w „Party”.

Magda w szkole aktorskiej czuła się jak ryba w wodzie.

MAGDALENA ZAWADZKA

Polska aktorka teatralna, kinowa i telewizyjna. Urodziła się w 1944 r. we wsi Filipowice w Małopolsce. Wychowywała się w Szczecinie, a potem w Warszawie. Uczyła się baletu i gimnastyki artystycznej. W 1966 r. ukończyła stołeczną PWST. Zadebiutowała jeszcze na studiach w filmie „Spotkanie w Bajce”. Popularność zdobyła dzięki roli Basi Wołodyjowskiej w filmie „Pan Wołodyjowski” i serialu „Przygody pana Michała” z 1969 r. Potem oglądaliśmy ją w takich filmach, jak „Mazepa”, „Noce i dnie” czy „Goodbye, Rockefeller”. Występowała też w serialach: „Wojna domowa”, „Plebani” czy ostatnio „Prawo Agaty”. Najpierw grała w Teatrze Dramatycznym, potem w Polskim, a od 1992 roku w Teatrze Ateneum. Otrzymała liczne nagrody za swój dorobek aktorski. Ma na swym koncie trzy książki biograficzne. Jej pierwszym mężem był operator filmowy Wiesław Rutowicz, a drugim aktor i reżyser Gustaw Holoubek. Z tym drugim ma syna Jana. Jest też babcią, ma dwójkę wnuczków.



FOT. ANNA KACZMARZ

Już podczas studiów zaczęła pokazywać się w serialach i w filmach. Wielkim sukcesem stał się jej występ w cyklu „Wojna domowa”. Młodziutka aktorka wcieliła się w nim w postać bigbitowej piosenkarki Simone Grabczyk i z finiszem wykonała słynny wówczas przebój „Nie bądź taki szybki Bill”. To sprawiło, że stała się idolką ówczesnej młodzieży.

W świat moich rówieśników weszłam wcześniej - szymi filmami „Rozwodów nie będzie” i „Mocne uderzenie”. Już wtedy zaczęłam odbierać wyrazy sympatii, a czasami nawet wielkiej miłości. Pamiętam, jak młody chłopak ukląkł przede mną na Marszałkowskiej, gdy wyszłam z teatru, i wręczył mi róże, jak się okazało - zerwane na pobliskim klombie. Przyjmowałam je z radością, ale i trochę z zażenowaniem, bo przecież nic takiego wielkiego nie zrobiłam - wspomina Zawadzka w „Party”.

Przełomem w jej karierze okazał się występ w „Panu Wołodyjowskim”. To żona Jerzego Hoffmana przekonała reżysera, aby do roli Basiełki zatrudnił właśnie młodą aktorkę. I był to strzał w dziesiątkę. Magda udowodniła, że potrafi wiarygodnie oddać przemianę rozbrykanej trzpiotki w przytłoczoną życiem wdowę. To sprawiło, że zainteresował się nią teatr. Aktorka zaczęła tym samym swą sceniczną karierę, którą z powodzeniem kontynuuje do dzisiaj.

Zaczęło się od Teatru Dramatycznego, którego potęgę stworzył Gustaw Holoubek. Gdyby władze stanu wojennego nie zdemolowały tego miejsca, nie odeszłabym z niego. Później zostałam zaproszona do Teatru Polskiego przez wybitnego dyrektora Kazimierza Dejmka. Grałam tam przez 8 lat. Potem następny wspaniały dyrektor - Janusz Warmański, zaprosił mnie do Teatru Ateneum, w którym pracuję już od 28 lat - podsumowuje aktorka w serwisie Plejada.

Swojego pierwszego męża poznała, kiedy miała 17 lat na planie filmu „Późne popołudnie”. Wiesław Rutowicz był operatorem i zdobył serce młodej aktorki swą naturalną dobrocią. Kiedy Magda zaczęła występować w filmach, zainteresowali się nią jednak starsi koledzy po fachu. Najpierw o jej względy zaczął starać się Tadeusz Łomnicki, a kiedy aktorka pojawiła się na scenie Teatru Dramatycznego, od razu zwrócił na nią uwagę Gustaw Holoubek.

Magda była onieśmielona tymi zalotami. Wiedziała, że ten drugi jest żonaty, więc początkowo traktowała swego kolegę z teatru z dystansem. On jednak był cierpliwy; nieustannie deklarował swoją uwagę i w końcu zdobył serce wybranki.

Najpierw obie strony musiały się jednak rozwieść... I dopiero wtedy Magda poślubiła w 1973 roku, podczas skromnej uroczystości w Zakopanem, starszego od niej o 21 lat Gustawa.

Los tak nas połączył, że uzupełnialiśmy się wzajemnie, jak te przysłowiowe połówki jabłka i nie przeszkadzałyśmy sobie w życiu. Dawałyśmy sobie bardzo dużo wolności i mieliśmy do siebie bezgraniczne zaufanie. Bazą naszego związku była nie tylko miłość - my się po prostu lubiliśmy. Nie tylko miłość jest ważna, ale i przyjaźń i wzajemna wyrozumiałość dla wad partnera - tłumaczy aktorka w „Twoim Stylu”.

Pięć lat po ślubie para doczekała się syna. Dzisiaj Jan Holoubek jest cenionym operatorem i reżyserem filmowym.

Małżonkowie spędzili ze sobą szczęśliwie 35 lat. Kiedy w 2008 roku Gustaw Holoubek zmarł, Magdalena Zawadzka bardzo to przeżyła. Nie załamała się jednak; dziś twierdzi, że jej miłość przeniosła się do duchowego wymiaru i mąż jest aniołem stróżem, który czuwa nad nią i całą ich rodziną.



Zupy
Milena Kochanowska
m.kochanowska@glos.com

Szlachetny, postny barszcz czerwony to podstawa wigilijnej, a na pewno jedna z tradycyjnych zup, które powinny pojawić się na stole. Można go przygotować klasycznie lub w postaci bardziej urozmaiconej w rozmaitych wariacjach.

Buraki zawierają potas, wapń, żelazo, magnez, mangan, kobalt, witaminy A, C i B1, a także kwas foliowy, który zapobiega wapniowi naczyń krwionośnych i wzmacnia odporność naszego organizmu. Niedobór tego kwasu może powodować złe samopoczucie, rozdrażnienie i bezsenność. Ma on także dobry wpływ na naszą urodę – regeneruje matowe włosy, zapobiega przedwczesnej siwiznie, wzmacnia łamliwe paznokcie.

Dzięki zawartości kobaltu buraki są cennym warzywem przy leczeniu anemii – jest on niezbędny do tworzenia czerwonych ciałek krwi. Buraki są również zalecane przy schorzeniach gastrologicznych, bo zawierają dużo błonnika i ułatwiają trawienie.

Gdy chorujemy na anginę, grype czy wszelkie przeziębienia, pijmy sok ze świeżych buraków z marchwią i selerem. Chcąc zaś poprawić przemianę materii, powinniśmy pić przed posiłkami około pół szklanki soku rozcieńczonego zimną wodą, a chcąc obniżyć ciśnienie krwi – sok z buraków z miodem.

W święta mamy znakomitą okazję, by wzmocnić się zupą przygotowaną z tego zdrowego warzywa. Barszcz wigilijny podajemy zazwyczaj z uszkami lub z fasolą „Jaś”, albo po prostu pijamy nim pyszne postne pierogi.

ZUPY TO PODSTAWA KAŻDEJ WIECZERZY WIGILIJNEJ

**Otwarcie powinien być postny
barszcz, zupa rybna lub grzybowa**

Karol Okrasa poleca **Barszcz czerwony z uszkami**: do 4 litrów zimnej wody wrzucamy 4 liście laurowe, ziarna pieprzu i ziela angielskiego. Dodajemy śliwki, obrane, pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone na mniejsze kawałki jabłka, pokrojoną w słupki marchew, obrane i pokrojone w plastry buraki oraz pokrojony w plastry czosnek. Całość doprawiamy majerankiem. Dolewamy ocet balsamiczny. Tuż po zagotowaniu zdejmujemy z ognia. Przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy na 1 dzień. Przed podaniem barszcz odciedzamy, doprawiamy niewielką ilością octu balsamicznego, białym pieprzem i solą. Zagotowujemy. Podajemy z uszkami nadziewanymi suszonymi grzybami.

A to nieco inna odsłona tej znakomitej zupy.

WIGILIJNY BARSZCZ CZERWONY

Składniki:
głowy karpia 2 szt., marchew 3
szt., pietruszka 2 szt., średni se-

ler 1/2, mały por 1 szt., średni burak 5 szt., liść laurowy 3 szt., ziele angielskie 10 szt., czosnek 1 główka, woda 3 l, sól, pieprz, majeranek, cukier, przyprawa w płynie i ocet do smaku

Głowy karpia dokładnie umyć i usunąć skrzela. Do garnka wlać wodę, dodać obrane i pokrojone na kawałki warzywa i trzy pokrojone buraki. Dodać również głowy od karpia i wszystkie przyprawy do smaku oprócz czosnku, majeranku i octu. Wszystko gotować na wolnym ogniu przez około 1,5 godziny. Na koniec dodać ocet, dodać pozostałe dwa buraki pokrojone w plastry, oraz majeranek i pokrojony czosnek. Barszcz odstawić na 10-15 minut, żeby czosnek i majeranek uwolniły swój aromat i smak. Przed podaniem odciedzić na sicie. Ważne jest, aby po dodaniu na końcu buraków, barszczu już nie zagotowywać. Pozwoli to na utrzymanie pięknego koloru. (www.dwor-korona.pl)

Dla gospodyń, które nie chcą barszczu gotować, mamy wersję uproszczoną.

BARSZCZ WIGILIJNY Z USZKAMI GRZYBOWYMI

Składniki:

Składniki na uszka: 1/2 kg mąki pszennej, 1 jajko, 1 szklanka letniej wody, 2 łyżki oleju rzepakowego, 80 g suszonych podgrzybków, 1 średnia cebula, 2 łyżki oleju rzepakowego, 2 łyżki masła, 3 łyżki bułki tartej, sól i pieprz do smaku
1 l gotowego barszczu czerwonego

Mąkę przesiać do miski, dodać jajko, olej i wlewając wodę zrobić elastyczne ciasto. Grzyby włożyć do sitka i dokładnie przepłukać wodą. Przełożyć do garnka, zalać wodą i ugotować do miękkości. Odciedzić, wystudzić i zmieścić w maszynce do mięsa na grubym oczku. Cebulę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na oleju na jasnożółty kolor. Na koniec smażenia dodać masło, żeby rozpuściło się w cieplej cebuli. Całość dodać do grzybów, dodać również bułkę tartą, sól, pieprz do smaku i dokładnie wymieszać. Tak przygotowany farsz przełożyć do miseczki, ugnieść i wstawić do lodówki na pół godziny. Ciasto na uszka cienko rozwałkować, wykroić małą szklaneczką krążki i na każdy z nich nałożyć farsz, a następnie skleić uszka. Gotować partiami we wrzącej, osolonej wodzie przez 2 minuty od wypłynięcia uszek na powierzchnię. Gorące wyłożyć na talerze. Barszcz czerwony podgrzać w rondelku przez około 15 minut, a następnie zalać nim uszka. Gdyby uszka były przygotowywane wcześniej, tuż po ugotowaniu zahartować je w zimnej wodzie, odciedzić i natłuścić niewielką ilością oleju. Następnie przełożyć do miseczki, przykryć i wstawić do lodówki. Jeśli mamy ich nadmiar – przełożyć do woreczków i zamrozić. (profi.pl)



Zupy rybne i grzybowe są zdrowym i treściwym daniem. Gęste, aromatyczne i pachnące...

Choć dania rybne w każdej polskiej kuchni nie pojawiają się tak często, jak powinny ze względu na prozdrowotne właściwości rybiego mięsa, większość z nas przygotowuje je na pewno na wigilię. Ryby wzbogacają recepturę zup, zamieniając nawet najprostszy bulion w syczącą ucztę. Kawałki surowego lub wędzonego łosia mogą być wrzucone do ukończonego, lecz wciąż gotującego się wywaru. W ten sposób powstaje między in-

nymi tradycyjna fińska zupa rybna lohikeitto. Na wieczерze gotujemy jednak najczęściej zupę na głowach karpia, bo to on króluje na wigilijnym stole. Zupy rybne można też gotować na bazie różnych gatunków ryb. Ich wybór należy do nas.

Jeśli chcemy ugotować domową zupę grzybową na wieczерze wigilijną, możemy to zrobić z grzybów suszonych lub mrożonych - własnych lub kupionych. Pamiętajmy tylko o tym, by kupić je ze sprawdzo-

nego źródła, z atestem. Kierując się smakiem i upodobaniami domowników, możemy je podawać w formie lekkiego wywaru z warzywami, zabielać lub jako zupy-kremy z grzankami czy kluseczkami. Każda będzie na pewno smaczkowita. Kuchnia polska słynie z zup grzybowych. To jedne z najbardziej aromatycznych zup. Można jeść je przez cały rok, ale na wieczерze wigilijną ta postna przygotowywana jest niemal w każdym domu. (MIKO)



FOT. MAT. PRAS. MSM MONKI



FOT. MATERIAŁY PRASOWE PIATNICY



FOT. PIATNICA



FOT. MAT. PRAS. MSM MONKI



FOT. MATERIAŁY PRASOWE PIATNICY

Zupy rybne lub grzybowe albo jedno i drugie pojawią się na pewno na naszych wigilijnych stołach. Te pierwsze możemy przyrządzić na bazie karpia, ale też innych ryb, w bardziej lub mniej tradycyjny sposób

Zupa rybna biała

Składniki:

200 ml kwaśnej śmietany 12%
150 ml słodkiej śmietanki 30%
1,5 litra wody
100 g marchwi
70 g selera
3 liście laurowe
4 ziele angielskie
1 średni pomidor
700 g fileta z dorsza
1 łyżka maki
50 g pora (jasna część)
1 pęczek koperku
sól, pieprz, sos sojowy do smaku

Do posolonej wody dodać liście laurowe, ziele angielskie, pokrojoną w kostkę marchew i seler. Gotować, aż warzywa będą miękkie. Następnie dodać pokrojonego w grubą kostkę fileta z dorsza. Połączyć obie śmietany z mąką, zahartować i wlać do zupy. Por pokroić w cienkie półkółki, pomidora w średnią kostkę i dodać do garnuszka. Doprawić do smaku pieprzem i sosem sojowym. Gotować zupę 2 minuty na wolnym ogniu, następnie wyłączyć i dodać posiekany koperek. Jeżeli ktoś jest smakoszem owoców morza, może dodać krewetki lub małże. Dla lubiących ostre smaki proponujemy gotową zupę posypać płatkami chilli.

(piatnica.com.pl)

Rybny kapuśniak

Składniki:

2 filety z karpia bez skóry, 200 g kiszonej kapusty z sołdem, 3 suszone borowiki, podgotowane, 2 marchewki, umyte i obrane, 1 por, umyty i pokrojony, 1-2 pietruszki, obrane, 5 liści laurowych, 4 ziarna ziela angielskiego, 120 g pomidorów pelati, 2 łyżeczki octu, 2 ząbki czosnku, świeży koper, 1 cytryna, sól, pieprz, olej rzepakowy, 50 g masła

Filety z karpia oczyszczamy. Części pozostałe z oczyszczania karpia zalewamy zimną wodą, dodajemy 2 liście laurowe i 2 ziarna ziela angielskiego i gotujemy z nich wywar. Oczyszczone płaty karpia kroimy w paski, przekładamy do miski. Doprawiamy 2 łyżeczkami siekanego czosnku oraz koprem. Całość skrapiamy 2 łyżeczkami octu, doprawiamy niewielką ilością skórki z cytryny, solą i pieprzem oraz kilkoma kroplami oleju rzepakowego. Odstawiamy na 10 minut. Do garnka wlewamy niewielką ilość oleju rzepakowego, dodajemy masło (pokrojone). Gdy się rozpuści, dodajemy marchewkę i pietruszkę pokrojone w kostkę, 3 liście laurowe i 2 ziarna ziela angielskiego, podgotowane i pokrojone w paski suszone borowiki oraz przesiekana kiszoną kapustę. Mieszanym, delikatnie podduszamy, dodajemy sól i pieprz. Gdy marchewka zrobi się miękka, dodajemy por i pomidory pelati. Mieszanym, gotujemy, dodajemy sól i jeszcze trochę czosnku. Do garnka przelewamy przecedzony wywar. Gdy marchewka i pietruszka są już miękkie, dodajemy trochę startej skórki z cytryny. Zmniejszamy ogień i dodajemy kawałki zamarynowanego karpia. Gotujemy. Dodajemy pozostałą ilość kopru. Gotujemy 3-4 minuty. (kuchniadla.pl)

Krem z grzybów leśnych Zupa grzybowa na zakwasie

Składniki:

2 łyżki oleju rzepakowego, 1 mała cebula, 300 g mrożonych podgrzybków, 100 g kurek, 200 g sera topionego kremowego, 500 ml mleka, 1 łyżka ciemnego sosu sojowego, 100 g sera żółtego, sól, pieprz ziołowy, pieprz czarny do smaku

Rozmrożone kurki i podgrzybki pokroić w średnie kawałki i podsmażyć na oleju razem z cebulą pokrojoną w kostkę. Dodać mleko, serek topiony i całość zagotować. Zmiksować i doprawić sosem sojowym, pieprzami i solą. Przełożyć do misek i posypać startym na tarce serem żółtym i zapiec od góry w piekarniku. Udekorować listkami natki pietruszki. (msm-monki.pl)

Składniki:

4 marchewki, 2 pietruszki, 1/3 selera, 1 por, 2 średnie cebule, 60 g grzybów suszonych, 500 ml postnego żuru, 4 listki laurowe, 4 ziele angielskie, sól, pieprz, 4 łyżki oleju, 1/2 szklanki mleka owsianego, 2 i 1/2 l wody, natka pietruszki

Grzyby moczyć przez noc w wodzie. Cebulę pokroić w kostkę. Rozgrzać olej na patelni. Dodać cebulę i zeszklić ją. Dodać pokrojone grzyby i chwilę gotować. Przygotować wywar. Warzywa obrać, umyć i pokroić. Wrzucić do wody i dodać ziele angielskie oraz liście laurowe. Całość gotować ok. 30 min. Odcedzić warzywa. Do wywaru dodać grzyby i chwilę gotować. Dodać żur i zagotować zupę. Wlać mleko i doprawić do smaku. Podawać z natką pietruszki (tesco.pl/smaczna-strona).

Zupa grzybowa zabelana Wegańska zupa grzybowa

Składniki:

śmietana kwaśna 18 proc. 330 g, wywar jarzynowy 2 l, grzyby suszone 50 g, podgrzybek mrożony 350 g, kurki mrożone 200 g, ziemniaki 4, cebula 2, olej 3 łyżki, sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy, mąka pszena 1 płaska łyżka, natka pietruszki

Grzyby suszone ugotować do miękkości. Ugotować wywar jarzynowy z warzywami. Osobno obgotować grzyby mrożone, odcedzić i pokroić w cząstki. Cebulę pokroić i podsmażyć na oleju. Obgotowane grzyby, pokrojone w paseczki, również podsmażamy. Do wywaru dodać wszystkie grzyby i podsmażoną cebulkę. Na końcu dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować do miękkości. Doprawić do smaku solą, pieprzem czarnym i ziołowym. Śmietanę dokładnie wymieszać z mąką, zahartować paroma łyżkami gorącej zupy, wymieszać i wlać do całości. Zupę podawać posypaną pokrojoną natką pietruszki. (piatnica.com.pl)

Składniki:

50 g suszonych podgrzybków, 1 l bulionu warzywnego, 1/2 szklanki nerkowców, 1 cebula, 20 ml oleju z pestek winogron, sól, pieprz

Orzechy nerkowca i grzyby zalać zimną wodą (w osobnych misek). Po godzinie wyjąć grzyby z wody. Cebulę posiekać i podsmażyć na oleju. Dodać grzyby i jeszcze chwilę smażyć. Dodać bulion i całość zagotować, a potem gotować jeszcze przez około 30-40 minut, aż grzyby zupełnie zmiękną. Orzechy odcedzić z wody i zmiksować z cholellą zupy. Dalej miksując, dodawać porcjami pozostałą część zupy. Doprawić.

ŚWIĄTECZNE PORZĄDKI CZAS ZAPLANOWAĆ

Choć mało kto je lubi, świąteczne porządki muszą się znaleźć w naszym harmonogramie. Trudno się za nie zabrać, ale uporządkowany dom da nam miłe poczucie, że tego też nie zaniedbaliśmy, przygotowując się do Bożego Narodzenia

Poradnik

Milena Kochanowska
m.kochanowska@glos.com

Niektórzy z pewnością woleliby wynająć do zrobienia świątecznych porządków firmę lub energiczną panią, która tym się zajmuje, ale nie zapominajmy, że ten obowiązek ma też swoje plusy. Zdaniem psychologów, wspólna praca scala rodzinę.

Dlatego warto wespół zakasać rękawy i wziąć miotły i ścierki w dłoni. A jaka będzie satysfakcja, gdy zobaczycie efekt swojej pracy! Ten moment jest nie do przecenienia. Zwłaszcza że zrobiliście to całą rodziną.

Każdy ma pole do działania

Porządki warto zacząć od planowania czasu i podziału pracy. Właściwy podział zajęć to połowa sukcesu. Kto powie, że zabiegana pani domu, przed którą także sporo pracy w kuchni, musi okrzętnie dom sama? Nie ma o tym mowy! Nawet nasze kilkuletnie dzieci możemy z powodzeniem zaangażować na przykład do segregowania zabawek, ścierania kurzu, pastowania i układania butów w szafkach. Na pewno z radością pomogą nam również przy zmianie pościeli, bo w pewnym wieku każda niemal praca uważana jest jeszcze za zabawę, warto to więc wykorzystać.

Tata spokojnie może wziąć na siebie na przykład mycie okien i podłóg oraz zrobienie ciężkich zaku-

niejszy front świątecznych robót. To też ważne miejsce w domu. Choć na pewno je sprzątną na co dzień, nie zawsze mamy czas, by robić to systematycznie i drobiazgowo. A tu przecież na szafkach i innych sprzętach zbierają się osady, które powstają w wyniku gotowania. Niestety, zazwyczaj trudno je usunąć i trzeba się do tego bardziej przyłożyć. Koniecznie dokładnie wyczyścimy piekarnik, bo ten przy świątecznych wypiekach będzie teraz często używany. Nie zapomnijmy również o rozmrożeniu i umyciu lodówki. Pamiętajmy, że tłuszcz wyczyścimy z pomocą gąbkowego zmywaka z niedużą ilością płynu do naczyń lub octu.

Ten ostatni jest bardzo przydatny przy porządkowaniu, a dodatkowo tani. Nadaje się do czyszczenia osadu w kablinie prysznicowej i nalożu kamiennego w sedesie. Może również posłużyć do odświeżenia wyglądu dywanu lub wykładziny (na cztery litry wody wlewamy szklankę octu spirytusowego). Wykorzystamy go także z powodzeniem do mycia szyb i luster.

Dbamy o środowisko i pamiętamy o naszych zworonogach

Chemia zawarta w środkach czyszczących zostaje na łapkach kotów i psów, a potem dostaje się do ich układu pokarmowego. Żeby tego uniknąć, warto stosować takie środki, które będą skuteczne, ale i zdrowe. Płyn do „wszystkiego”, który poradzi sobie nie tylko przed świętami z czyszczeniem blatów i innych powierzchni, możemy skomponować

zając wodę i kwas cytrynowy w proporcjach 3 łyżki granulek na litr wody. Taki roztwór wystarczy wlać do czystej butelki z atomizerem i odstawić na kilka dni, by płyn się przemacerował. Potem możemy go już regularnie wykorzystywać.

Bez nieprzyjemnych zapachów

Soda oczyszczona i cynamon doskonale poradzą sobie z nieprzyjemnym zapachem. W miseczce należy wymieszać te dwa produkty w proporcjach 2:1 i umieścić tam, gdzie potrzeba - na przykład w lodówce. Gdy chcemy, by ładnie i świątecznie pachniało w naszym domu, możemy przygotować więcej pachnącego roztworu. Wystarczy wówczas do garnka wlać litr wody i dodać łyżkę cynamonu (można też dołożyć kilka goździków) i całość gotować powoli na małym ogniu. Na święta możemy też zaopatrzyć się w naturalne sojowe świece zapachowe. Nie są one zbyt tanie, ale są wydajne, bo dla przyjemnego zapachu w pomieszczeniu wystarczy palić je nawet pół godziny lub godzinę.

Przeciw mocom

Jeżeli podczas świątecznych porządków odkryjemy w szafach czy w spiżarni mole, nie denerwujmy się, bo i na nie są sposoby. Tych szkodliwych nie pozbedziemy się jednak bez usunięcia z kuchni tych produktów, w których zamieszkały. Aby wspomóc walkę z domowymi szkodnikami, należy szczególnie zamykać wszystkie prze-

chowowane kasze, maki i inne sypkie artykuły, a w samym kredensie oraz otwartych opakowaniach umieścić luzem suszone liście

kruszone i zaszyte w płóciennych woreczkach umieścimy w różnych miejscach szaf. Owady te nie lubią też zapachu wielu ziół i roślin, na przykład: kasztanów, goździków, chmielu, piołunu, mięty, szalwii, trawy cytrynowej i ziela angielskiego. Doskonałym środkiem przeciwmolowym - o czym także wiedziały nasze prababci i babci - jest tak zwane bagno (pytajmy w sklepach zielarskich). Z racji tego, że drobne gałązki tej rośliny kruszą się, włóżmy je do lnianych lub uszytych z gazy woreczków. Do szaf możemy też włożyć ziarenka pieprzu lub suszone liście piwonii. Oczywiście, w ciągu roku nie zapominajmy o regularnym wietrzeniu i myciu wnętrza szaf oraz wynoszeniu ubrań na balkon.

Wyrzuc lub oddaj

Wielu z nas gromadzi i przechowuje w domu różne rzeczy, które „mogą się kiedyś przydać”. Szkoda nam pozbyć się butów, ubrań czy rozmaitych gadżetów. Dzieci nie lubią rozstawać się ani z zabawkami, ani z gramiami. To dobry czas, by zrobić czystkę i zyskać więcej miejsca na przechowywanie rzeczy niezbędnych. Generalna zasada jest taka, że jeśli przez ostatni rok (lub góra dwa) nie używało się danej rzeczy, to należy się jej pozbyć. Ubrania w dobrym stanie można przeznaczyć dla potrzebujących. Sprawne zabawki, z których nasze dzieci wyrosły, prezentować można młodszemu dziecku w rodzinie lub wśród znajomych. Niektórymi ciuszkami lub gramiami można się ze znajomymi wymienić.



Rośliny podążają w stronę światła, człowiek w stronę miłości

Gotujcie z najlepszymi intencjami i przyprawiajcie wdzięcznością, miłością i radością - mówi

Agnieszka Cegielska, autorka wydanej nakładem wydawnictwa Słowne książki kulinarnej „Naturalnie i ziołowo”.

Rozmowa

Katarzyna Puczyńska
katarzyna.puczyńska@polskapress.pl

Agnieszka Cegielska jest znaną prezenterką telewizyjną i propagatorką naturalnego stylu życia. Napisała serię książek kulinarnych „Naturalnie”, a jej kanał „Naturalnie od kuchni” na YouTube cieszy się dużą popularnością. W najnowszej książce „Naturalnie i ziołowo” autorka chce nas rozmiłować w ziołach proponując dania doprawione m. in. miętą, rozmarynem, bazylią, tymiankiem i kolendrą.

Znana prezenterka wychowała się w Malborku. Z miastem jest związana poprzez Fundację Szkoła Otwartych Serc działającą przy Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 (wcześniej przy Szkole Podstawowej nr 5). Jest honorową ambasadorką tej malborskiej organizacji.

Dlaczego zioła mają szczególne znaczenie w Pani kuchni?

Kiedy ukończyłam edukację w temacie ziołolecznictwa w Instytucie Medycyny Klasztornej, pomyślałam, że bardzo dużo mówimy w obecnych czasach o wspieraniu odporności, co mnie cieszy. Moim zdaniem warto byłoby, abyśmy w miarę możliwości wspierali się w sposób naturalny. Nasz kraj to miejsce, gdzie ziół mamy pod dostatkiem, tylko czasami o nich zapominamy lub nie mamy świadomości, że możemy w sposób umiemy wprowadzić je praktycznie do większości naszych potraw. Dzięki tym skarbom natury nasze dania będą smaczniejsze i zdrowsze. W swojej najnowszej książce „Naturalnie i ziołowo” pokazuję, w jaki sposób po te zioła sięgać od rana do wieczora. Rozpoczynam ją rozdziałem z naparami porannymi, a kończę rozdziałem z ziołami, które warto, abyśmy pili przed snem. Jednocześnie w książce znajdziemy kilkadziesiąt przepisów od śniadań, przez przystawki, zupy, dania główne

i desery. Do każdego przepisu zostały użyte zioła. One mają niezwykłą moc.

Dużą część książki stanowią przepisy na ziołowe napoje, zarówno ciepłe i rozgrzewające, jak i przeróżne soki. To ważny element diety?

Pamiętajmy o tym, że każdy poranek powinniśmy w pierwszej kolejności rozpoczynać od nawadniania, które też pomaga oczyszczać organizm. Zanim sięgniemy po kawę, warto w pierwszej kolejności wypić szklankę ciepłej wody, nasza wątroba będzie nam za to bardzo wdzięczna. Zamiast ciepłej wody może to być herbata miętowa, z dzikiej róży, czyśca leśnego, pokrzywy czy świeżo wyciskany sok, jeżeli dobrze trawimy surowe owoce i nie jest nam po nich zimno. W naszym klimacie zimą jednak zdecydowanie lepiej poranek rozpoczynać od ciepłego napoju, nasz organizm tego nawodnienia bardzo potrzebuje.



Agnieszka Cegielska, autorka najnowszej książki „Naturalnie i ziołowo”

Które zioła wspierają naszą odporność i powinny się w naszej kuchni, szczególnie teraz w okresie jesienno-zimowym?

Tych skarbów natury jest bardzo dużo, ale też warto je mądrze i z umiarem dawkować. Dzika róża, czarna bez, jeżówka purpurowa, czystek, aronia, wiesiołek – to tylko namiastka tego, co oferuje nam natura. Poświęcałam tym skarbowi natury pół tysiąca stron w swoich dwóch pierwszych książkach „Naturalnie”. Naprawdę ma-

my w czym wybierać, tylko pamiętajmy o nich.

Rozpoczyna Pani nową książkę „Naturalnie i ziołowo” słowami: „Rośliny podążają w stronę światła, człowiek w stronę miłości”. Ta myśl towarzyszyła Pani przy tworzeniu tych przepisów? Gotowanie z miłości?

Mało która roślina jest w stanie wyrosnąć, ofiarować nam swoje owoce bez słońca, my z kolei do prawidłowego rozwoju (nie tylko mózgu) potrzebujemy naturalnego paliwa, jakim jest miłość szeroko rozumiana, nie tylko mi-

łość drugiego człowieka do nas, ale też miłość do samego siebie, bo od tego wszystko się rozpoczyna, również proces zdrowienia, jak i dobra potrawa. Na swoich wykładach, warsztatach na moim kanale na YouTube „Naturalnie od kuchni”, kiedy serwuję przepisy, zawsze powtarzam: „Gotujcie z najlepszymi intencjami i przyprawiajcie najpiękniejszymi emocjami – wdzięcznością, miłością i radością”. To są przyprawy, które podobnie jak zioła bardzo wspierają układ odpornościowy.

Dziękuję za rozmowę.

Desery

Katarzyna Laszczak
katarzyna.laszczak@polskapress.pl

Pierniki - bywają małymi dziełami sztuki

Według legendy historia pierników w Polsce zaczęła się od pewnej Katarzyny i pszczoł, które doradziły jej, by dodała do ciasta miodu. Przepis na pierniki przekazywany jest w wielu domach z pokolenia na pokolenie. Jaka jest ich historia? Czym wyróżniają się wypieki ze Szczecina, Lublina czy Torunia? Nazwa „piernik” pochodzi od przyprawy piernej, składającej się między innymi z drogiego niegdyś pieprzu. Jedną z legend opowiada o Katarzynie, córce młynarza, która miała przygotować ucztę na przyjazd króla do Torunia. Pszczoły podpowiedziały jej, by dodała miodu do chleba i wypieków. Ciasta smakowały wybornie, a król chwalił odtąd toruńskie pierniki w całej Europie. Tak powstały katarzynki, do dziś najbardziej znane, toruńskie pier-

niki (Święta Katarzyna jest zresztą patronką piekarzy). Ich kształt tworzy sześć połączonych ze sobą medalionów.

Przed laty wypiekano je w zdobionych, drewnianych foremkach, które nadawały piernikom ciekawe wzory. Ciasto było wcześniej przez kilka miesięcy poddawane fermentacji i pieczone ok. 7 dni przed wigilią. Z racji użytych, trudno osiągalnych składników, piernik był wówczas symbolem luksusu. Staropolski zwyczaj nakazywał, aby w dniu urodzenia córki zagnieść ciasto na piernik, pozostawić do leżakowania i podać je podczas ślubu dziewczyny. Taki wypiek miał być symbolem pomyślności i dostatku, gdyż składniki na ciasto były kosztowne i świadczyły o bogactwie rodziny.

Piernikarki – tak o sobie mówią. Ich naturalne pierniki to małe dzieła sztuki! Siedem



Nazwa „piernik” pochodzi od przyprawy piernej, składającej się między innymi z drogiego niegdyś pieprzu

lat temu Anna i Agata Trawińskie założyły w Kotlinie Kłodzkiej manufakturę pierników. „Wtedy niczego nie byłyśmy tak pewne jak tego, że warto dbać o smaki dzieciństwa. Połączyłyśmy je z... Historia piernikarstwa w Polsce

sięga aż średniowiecza. Pierwsze wzmianki o przygotowaniu takiego ciasta pochodzą z 1293 roku z dokumentów miejskich Świdnicy na Dolnym Śląsku. Wymienia się w nich tamtejszych piernikarzy jako „piperatas tortas fa-

cientes”, czyli „wykonujących pieprzne ciasta”. Pierwszy cech rzemieślniczy, który wytwarzał aromatyczne słodkości, powstał w Krakowie. Później zwyczaj pieczenia korzennych ciastek rozwinął się w Toruniu, który dziś jest nazywany stolicą piernika.

Jest kilka czynników - odpowiada Małgorzata Mikulska-Wernerowicz z Muzeum Okręgowego w Toruniu, kierowniczka Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa. - Przede wszystkim ma tu znaczenie lokalizacja Torunia, miasta, które zostało ułożone na przecięciu szlaków handlowych. To determinowało dostawę tego, co w pierniku jest najważniejsze, czyli egzotycznych, korzennych przypraw. Do Torunia przywozili je kupcy z dalekich rejonów Azji. Były to najcenniejsze składniki, czyli pieprz, imbir, kardamon, anyż, gałka muszkatołowa, cynamon. A to decydowało o smaku toruńskich pierników. Istotna była także lokalizacja nad Wisłą.

A co decydowało o wyjątkowości toruńskich pierników? Małgorzata Mikulska-Wernerowicz mówi, że wygląd. Dzięki rozwijającemu się wówczas snycerstwu i wytwarzaniu specjalnych, drewnianych form, ciastkom były nadawane różne dekoracyjne kształty. Następnie je złocono lub malowano.

Formy były wykonane z drewna charakteryzującego się wysoką twardością (najczęściej jesionem i gruszą). Dzięki temu można było wyrzeźbić w cieście misternie wzory - dodaje pani Małgorzata. - To wszystko sprawiło, że piernik toruński zyskał renomę. Najważniejsze jednak, że te tradycje przetrwały. Choć przez lata ewoluowały i przybierały nowe kształty. ©

Domek z piernika jak z bajki? Mamy na to przepis

Katarzyna Jóźwiak piernikiem jako masą plastyczną zainteresowała się jakieś 12 lat temu.

Dwa lata temu postanowiła zrobić coś dla siebie.

Tak zaczęła tworzyć piernikowe domki, które odmieniły moje życie

Święta

Anna Daniluk

anna.daniluk@polskapress.pl

- Chciałabym, aby domki z piernika były nie tylko inspiracją do ich budowy, ale również do tego, jak możemy patrzeć na otaczający nas świat i ludzi - mówi Katarzyna Jóźwiak, ekspertka w dziedzinie przygotowywania dekoracyjnych domków z piernika. Na Instagramie prezentuje swoje małe dzieła sztuki. Byliśmy ciekawi, jaki ma sprawdzony przepis na domek z piernika oraz skąd wzięła się jej pasja.

Wcześniej przez wiele lat pracowała jako psycholog transportu (pochodzi z Kutna, ale od 10 lat mieszka w Warszawie). Dziś z entuzjazmem zajmuje się głównie profesjonalnym prowadzeniem profili w social mediach.

Piernikiem jako masą plastyczną zainteresowała się jakieś 12 lat temu. Po prostu zawsze lubiła kreatywne formy spędzania czasu i pewnego zimowego wieczoru wpadła na pomysł zrobienia domku z piernika. Choć - jak przyznaje - niewiele wtedy jeszcze wiedziała o technice jego przygotowania. Ten pierwszy zrobiony przez nią domek przez kilka lat stał później u jej cioci. A Katarzyna Jóźwiak zaczęła robić kolejne budowle.

- Dwa lata temu postanowiłam zrobić coś dla siebie. Rozwijanie czegoś, co sprawia mi przyjemność, wydało mi się trafnym wyborem. Tak zaczęłam tworzyć piernikowe domki, które odmieniły moje życie - mówi.

Piernikowe hobby czy zarobek?

Robiła domki, ale nie miała po nich żadnych pamiątek, nawet w formie zdjęć. Wtedy pomyślała o założeniu profilu na Instagramie. Dzięki temu mogła rozwijać pasję i nabrać regularności.

- Założyłam profil na Instagramie Domki z Piernika, aby zbierać zdjęcia i dzielić się moją pasją z innymi. Okazało się, że taki domek to fajny pomysł na prezent jako dekoracja, ozdoba świątecz-



Katarzyna Jóźwiak specjalizuje się w wyrobie domków z piernika

na, rekwizyt do zdjęć lub pamiątka. Jestem wdzięczna za każde zamówienie. Nie spodziewałam się, że po dwóch latach od wrzucenia pierwszej fotografii będę robić domki w setkach - mówi.

I dodaje, że ciągle się rozwija.

- Będąc w Toruniu, poznałam wiele osób, które skierowały mnie prosto do Muzeum Toruńskiego Piernika, będącego oddziałem Okręgowego Muzeum W Toruniu. Tam stworzono mi warunki, które naprawdę pozwoliły mi rozwinąć umiejętności. Kilka dni temu wzięłam np. udział w warsztatach snycerskich, wykonując na nich drewnianą formę do pierników figuralnych. Byli tam również drzeworytnicy. Myślę, że to dziedzictwo kulturowe, które warto ocalić od zapomnienia - uważa.

Tworzy domki przez cały rok

Katarzyna Jóźwiak tworzy swoje domki przez cały rok. Wszystkie etapy produkcji przygotowuje w domu, na szczęście ma dużą kuchnię. Najczęściej wykonuje swoje piernikowe budowle, kiedy

wszyscy śpią. Najwięcej czasu zajmuje wypiekanie, choć pierniczki pieką się stosunkowo szybko. Jej wyroby to małe rękodzieła. Każdy z nich nabiera indywidualnego wyglądu. Najwięcej zamówień jest oczywiście w grudniu, ale pani Katarzyna przyjmuje je z wyprzedzeniem przez cały rok.

- W ciągu roku domki są sprzedawane jako pamiątki. Staram się też wykonać kilka pierników bardziej artystycznych, dla inspiracji. Domek z piernika można zrobić w kilka minut, ale czasami zajmuje mi to dużo więcej czasu. Przygotowanie do tak krótkiego sezonu, też wymaga wiele poświęceń - dodaje.

Piękne domki, ale nie do zjedzenia

Najczęściej korzysta z ogólnodostępnych produktów spożywczych i cukierniczych. Zaznacza jednak, że jej domki nie są jedzeniem, tylko dekoracją. W dodatku pięknie pachnącą cynamonem lub cynamonem z kakao.

Katarzyna Jóźwiak chętnie sięga również po barwniki. Kiedy wykonuje pracę

do muzeum, dodatkowo zabezpiecza bardzo delikatne elementy, np. typowym klejem (można to zrobić również werniksem).

Czy ciasto na domki z pierników różni się czymś od tego tradycyjnego, na pierniczki?

- Pierniczki powinny być przede wszystkim smaczne. Jednak ich historia mówi nam, że mogą to być również prawdziwe rzeźby - odpowiada Katarzyna Jóźwiak. - Dziś w różnych galeriach na świecie możemy zobaczyć domki z piernika postawione obok znanych rzeźb. Kiedyś najpiękniejsze pierniki, odciskano z kunsztownych form figuralnych, ozdabiano złotem. Stanowiły nie tylko lekarstwo, ale również cenny atribut.

Ona sama stara się, żeby ciasto na domki było twarde. Dla efektu dodaje czasem sody, która sprawia, że piernik jest puszysty i bardziej miękki.

- Z ciastem na piernik jest trochę tak, że dodajemy do niego to, co mamy. Dobrze, jeśli są to np. miód i pieprz. To od słowa „pierny”, czyli „pieprzny” pocho-

dzi słowo „piernik” - dodaje twórczyni domków.

Piernikowe ozdoby choinkowe i tajemnicze przeżycie

Bardzo lubi robić domki z piernika, ale można zamówić u niej również ozdoby choinkowe, które służą jak bombki, przez kilka lat.

- Właśnie przygotowuję partię 400 sztuk, bo to będzie duża choinka. Do tej pory robiłam szkatułki, w okresie wiosennym używam też ciasta ciasteczkowego, a czasami robię także coś na kształt portalu - opowiada. - To kreacja przedstawiona wokół głównego elementu, który może stanowić przeżycie do innej rzeczywistości lub „widok na”. Takim portalem może być np. kominek, szafa inspirowana uczuciami związanymi ze zlewą powieścią C.S. Lewisa „Lew, czarownica i stara szafa”, które możecie zobaczyć na mojej wystawie stałej w Toruniu - dodaje.

Jakie ma wskazówki dla początkujących?

- Życzę dużo cierpliwości - mówi pani Katarzyna. - Nawet spalone pierniki są wyjątkowo piękne, kiedy po-

malujemy je złotą farbą. Proste kształty wydają się pożądane, ale to krzywizny sprawiają, że praca jest niepowtarzalna. Zapraszam do wspólnych wypieków. Przepis i szablony znajdziecie na moim profilu na Instagramie.

Katarzyna Jóźwiak zaprasza również na swoją wystawę stałą w Muzeum Toruńskiego Piernika przy ulicy Strumykowej w Toruniu oraz na zorganizowaną tam do końca roku wystawę czasową „Toruń z Piernika”.

Szybki przepis na domek z piernika Katarzyny Jóźwiak
(Lukier będzie przypominał śnieg na dachu)

Składniki:

- 600 g mąki pszennej
- 200 g cukru
- 150 ml miodu lub melasy
- 250 g masła, lub margaryny
- 1 jajko
- 15 g cynamonu
- 10 g kakao
- pół łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie:

● Masło, cukier, cynamon, kakao i miód, trzeba chwilę zagotować, aż cukier się rozpuści. Potem należy zdjąć z ognia, przestudzić do ok. 40°C i dodać przesianą mąkę z jajkiem.

● Całość trzeba wymieszać łyżką, zagnieść, lub najlepiej zgnieść ciasto, aż składniki się połączą. Gotowy piernik będzie dość rozciągliwy. Aby wyszedł taki, jak trzeba, należy dobrze odmierzyć proporcje.

● Większą porcję jeszcze ciepłego ciasta należy rozwałkować na papierze do pieczenia na około 0,5 cm. Wyciąć poszczególne części domku i pozbierać resztki ciasta.

● Następnie zagnieść je dobrze jeszcze raz, rozwałkować na około 1 cm i przygotować podstawkę.

● Z pozostałego piernika trzeba wyciąć wybrane szczegóły: choinki, gwiazdki, płatki śniegu. Nie można zapomnieć o kominku!

● Gotowe pierniki piecz około 12-15 minut w 180°C, podstawkę co najmniej 25 minut. ©©

FOT. DEN DIDENO

Ptaki

Grażyna Antoniewicz

grazyna.antoniewicz@polskapress.pl

Choć wcale rzadkie nie są - nie rzucają się w oczy i łatwo uchodzą naszej uwagi. Żyją tylko tam, gdzie są drzewa.

Dwa bliźniacze gatunki

- Z rodziny pełzaczy, która obejmuje około 10 gatunków, w Polsce żyją dwa - pełzacz leśny i ogrodowy - mówi Sebastian Nowakowski z Parku Krajobrazowego „Mierzeja Wiśłana”. - Ptaki te są do siebie bardzo podobne, a samca od samicy w terenie nie odróżnimy inaczej, jak po głosach. Pełzacze mają około 12 cm długości i ważą mniej więcej 10 gramów. Ich szarobrazowe ubarwienie z białymi wzorami na grzbiecie jest tak doskonale maskujące, że pełzacz na pniu drzewa można go w ogóle nie zauważyć, dopóki się nie poruszy.

Oba gatunki rozdzieliły się podczas ostatniego zlodowacenia i przypuszcza się, że nastąpiło to gdzieś w lasach na południu Europy. Pełzacz leśny jest bardziej wytrzymały na zimno i zamieszkuje lasy euroazjatyckie od Irlandii i Półwyspu Skandynawskiego po Japonię, unikając regionów cieplejszych, nie ma go w Portugalii, w Hiszpanii i Francji jest bardzo rzadki, a np. w Holandii i większej części Belgii, gdzie nie ma już lasów w ogóle nie występuje. Pełzacz ogrodowy natomiast jest ciepłolubny (najdalej na północ występuje w Danii), zasiedla całe europejskie wybrzeże Morza Śródziemnego. Jest też w Holandii, a nawet w Maroku. Na wschód sięga ledwie do Polski zachodniej i środkowej, a już na Mazurach nie jest obserwowany.

Tak śpiewają mieszkańcy

Nasze pełzacze różnią się śpiewem samców. Pełzacze odzywają się cicho i najlepiej słychać je wczesną wiosną, gdy nie ma jeszcze innych gatunków głośno śpiewających. Niektóre osobniki mogą odzywać się głosami obu gatunków, co sugeruje, iż prawdopodobnie są to mieszkańcy. Dodatkowo, pełzacz leśny ma niemal biały brzuch i kuper, u ogrodowego na brzuchu widzimy szarości, a kuper jest beżowy. Inne różnice, jak na przykład długość tylnego pazurka, długość dzioba i subtelne wzory na skrzydłach, widać dopiero wtedy, gdy ma się ptaka w ręce, lub uda się go wyraźnie sfotografować.

Dziwactwa pełzacza leśnego

Jego królestwem są lasy, zwłaszcza starsze, gdyż preferuje on dojrzałe drzewa. Co ciekawe, choć spotykamy go we



Prawie nieznane pełzacze

Małeńkie, niepozorne pełzacze, obok mysikrólików, zniczków, strzyżyka i sikor, należą do naszych najmniejszych ptaków

wszystkich typach lasów, to jednak w krajach Europy Zachodniej woli lasy iglaste, ale już w europejskiej części Rosji wyraźnie preferuje lasy liściaste i zdecydowanie unika syberyjskiej tajgi.

U nas prócz lasów czasem zasiedla stare parki, rzadko odwiedzane ogrody, a nawet stare aleje, ale tylko gdy przeważają w nich wiekowe drzewa szpilkowe.

W ogóle pełzacz leśny wydaje się nie lubić towarzystwa człowieka.

- Nie jest ptakiem rzadkim - dodaje biolog - w Europie żyje prawdopodobnie 40 milionów osobników, a w samej tylko Polsce około 600 tysięcy. Warto też wiedzieć, iż nasze pełzacze są osiadłe i zimą nie odlatują daleko od miejsca koczowania. Te z Półwyspu Skandynawskiego mogą jednak przylatywać do nas na zimę, zwłaszcza ptaki młode. Te migracje odbywają się zarówno w dzień, jak i w nocy.

Ciekawe są też wędrowki zimowe pełzaczy z gór na pogórze w Pirenejach.

Pełzacze leśne wykazują zimą interesujące zachowanie społeczne - na noc często kilka osobników gromadzi się w dziupli, aby było im ciepło. Zasypiają głowami do środka, a ogonami na zewnątrz.

Śmielszy ogrodowy

Pełzacz ogrodowy dla odmiany unika lasów i co najwyżej widzimy go na ich skrajach, szczególnie na brzegach lasów liściastych, gdzie można obserwować zresztą oba gatunki (np. w elbląskim Parku Bażantar-

nia). Jak wskazuje nazwa, jego właściwym siedliskiem są ogrody, sady, parki, aleje drzew, zadrzewienia śródpole. Wyraźnie przy tym preferuje dęby. Jest zdecydowanie rzadszy od pełzacza leśnego i szacuje się, iż w Polsce żyje tylko około 250 tysięcy osobników. Mimo to jednak, jest bardziej znany, gdyż to jedyny pełzacz, którego możemy obserwować w miejskich parkach, np. w Parku Oliwskim i jest znacznie mniej płochliwy od leśnego. Zimą także jest osiadły, choć zdarzają się czasem inwazyjne przeloty ptaków żyjących np. w Danii.

Oba gatunki, chociaż zasadniczo są samotnikami, zimą przylatują do stad sikor, raniuszków i mysikrólików; własnych stad jednak nie tworzą.

Jak nadrzewna mysz

Pełzacze zjadają owady i pajęczaki od jaj po postaci dorosłe. Ich długie, cienkie

i nieco zakrzywione dzioby świetnie sprawdzają się w wyciąganiu zdobyczy ukrytej np. pod korą. Jesienią i zimą, gdy szpary w korze, gdzie zimują owady, zalepione śniegiem stają się niedostępne, w diecie pojawiają się również drobne nasiona.

Małe pełzacze bardzo przypominają myszy. Żerują na pniach przyczepiając się do kory ostrymi pazurkami i podpierając ogonem, który sztywno przylega do pnia drzewa i pełni funkcję „trzeciej nogi”. Sama nazwa „pełzacz” wzięła się stąd, iż przytulony do pnia ptak wygląda jakby po nim pełzał. Najbardziej jednak pełzacze znane są z tego, iż żerowanie odbywa się u nich w bardzo charakterystyczny i tylko im właściwy sposób.

Ptak od podstawy pnia ruchem okrężnym wspina się po drzewie jednocześnie w górę i w bok (ślady tego pełzania przypominają sprężynę). Dzięki temu obchodzi

pień dookoła. Podczas wspinaczki wyjada dosłownie wszystkie drobne bezkręgowce, na jakie natrafi, a przy okazji często się odzywa, a samce nawet śpiewają podczas żerowania.

Gdy dotrze do miejsca, w którym gałęzie są już cienkie, odrywa się od pnia, podlatuje nieco w górę, po czym spada ze zwiniętymi skrzydełkami i dopiero tuż nad ziemią chwilę nimi trzepocze, żeby bezkolizyjnie wejść na kolejne drzewo, na którym cała akcja się powtarza. Ptak może też żerować na ziemi i chwytac owady w locie.

Pełzacze preferują drzewa o korze spękanej, dlatego często odwiedzają np. sosny, świerki, jodły, dęby, lipy i klony, a rzadko buki. Na gładkiej korze po prostu trudniej się utrzymać i jest tam mniej pożywienia.

Gniazdko pod korą

Pełzacze są dziuplakami. Szczególnie odpowiadają im takie miejsca, do których można wejść i wyjść oddzielnymi wejściami - dlatego tak chętnie instalują się pod korą lub rozłupanych pniach. Gniazda mają średnicę ok. 3,5 cm i wysłane są drobnymi gałązkami, trawą, a nawet pajęczynami. Im szersza dziupla, tym więcej wysiółki, którą pilnie przynosi samica. We współczesnych lasach często brak dobrych miejsc do gniazdowania, ptaki wykorzystują więc składowiska drewna - niestety ich legi są wówczas narażone na zniszczenie przez myszy lub podczas wiosennego wywozu drewna. Pełzaczom ogrodowym zdarza się także gniazdowanie w szczelinach budynków i pod dachówkami, a nawet w stertach kamieni. Oba gatunki chętnie korzystają z odpowiednio skonstruowanych budek.

W jednym legu jest przeciętnie 6-8 małeńkich, nakrapianych jaj. Wysiaduje tylko samica (karmiona przez samca) przez około 15 dni, po czym oboje rodzice karmią młode, które po ok. 16 dniach opuszczają gniazdo i chociaż jeszcze nie od razu nauczą się latać, od razu będą świetnie pełzać po drzewie. Kilka dni później opuszczają rodziców. Pełzacz leśny zwykle przystępuje do dwóch legów w sezonie, ogrodowy najczęściej poprzestaje na jednym (co częściowo wyjaśnia jego mniejszą liczebność). Pary są monogamiczne, ale po legach ptaki wolą życie w samotności.

Pełzacze nie są długowieczne - najstarszy zaobserwowany leśny dożył 8 lat, ogrodowy niespełna 6. ©©

FOT. PIKABAY

KSIAZKI

Dobre wieści

RASHMI SIRDESHPANDE



Wydawnictwo Insignis. Rozwinięcie tytułu: Czyli dlaczego świat nie jest taki zły. Popularnonaukowa literatura dla dzieci. Optymistyczna, podnosząca na duchu i pokrzepiająca książka. Jak pisze wydawca: Gdy docierają do nas tylko złe wieści, świat może wydawać się nieco... przerażający. Tymczasem wokół dzieje się też mnóstwo dobrego - szkoda, że tak rzadko o tym słyszymy! Mamy przecież roboty ratujące ludzkie życie, drzewa, które mogą uzdrowić naszą planetę, i odnawialne źródła energii. Jest wiele osób, organizacji i firm, które walczą o lepszy świat. Ta książka jest także o nich. Oraz o tym, jak wy możecie pomóc w ich ślady. Ta książka to dodające mocy, otuchy i pewności siebie antidotum na niepokojące naszych czasów!

Pod choinkę porcja dobrych wiadomości na pewno się dzieciom przyda. Gorąco polecam. (MARA)

Pół roku na Saturnie

MAŁGORZATA SIDZ



Wydawnictwo Prószyński i S-ka. Opis wydawcy: Seul, Korea Południowa, rozpędzony XXI wiek. Masz czas, masz pieniądze, masz nieskończone możliwości wielkiego miasta. Co robisz? Czy jesteś milenialem czy nie, pewnie najpierw włączysz YouTube. Bohaterka dostaje od losu (i leniwego wykładowcy uniwersyteckiego) pół roku na to, żeby odnaleźć siebie. Nowe pomysły na życie odbijają się w tutorialach, piosenkach k-pop i filmach Quentina Tarantino. Sens życia kryje się na Wikipedii, miłość na Tinderze, a odpowiedzi na pytania o Wszechświat - w ciemnych zakamarkach Google'a i wypowiedziach wróżbity.

Znak czasu. Dwudziestolatka tkwi w chaosie. Ma masę pomysłów, ale ich nie realizuje. Marnuje czas na kupowanie rzeczy, które nie są jej potrzebne, jest powierchowana. (MARA)

Jedź jak geniusz

MAX LUGAVERE



Wydawnictwo Kampania Mediowa. Poradnik. Od wydawcy: Po tym, jak u matki autora zdiagnozowano demencję, Lugavere zawiesił swoją karierę medialną i postanowił dowiedzieć się wszystkiego na temat mózgu i jego wydajności. Przez ponad pół dekady zajmował się najnowszymi badaniami, rozmawiał z dziesiątkami czołowych naukowców i lekarzy z całego świata oraz odwiedzał najlepsze wydziały neurologiczne w Stanach Zjednoczonych - wszystko w nadziei, że zrozumie stan, w którym znajdowała się jego matka. Całą zdobytą wiedzę zapisał w książce. To obszerny przewodnik, pełen wiedzy na temat mózgu i jego funkcjonowania. Lugavere opisał związek między naszymi wyborami żywieniowymi i stylem życia, a działaniem mózgu.

No to muszę pomyśleć nad swoją dietą. Niestety. A wy? (MARA)

Chłopcy malowani

MAŁGORZATA KRÓL



Wydawnictwo Fronda. Rozwinięcie tytułu: Najśłynniejsi polscy kawalerzyści. Książka opowiada o dzieciństwie, dojrzewaniu, patriotyzmie wielkich Polaków i prywatnych perypetiach znakomitych kawalerzystów. Opisanie zostało m.in.: Aleksander Ulan. Od jego nazwiska rozpoczęła się legenda całej formacji kawaleryjskiej. Jan Leon Kozietulski - zwycięzca spod Somosierry. Aleksander Lisowski - postrach pół bitewnych Europy. Józef Bielak - najdzielniejszy z oficerów czasów Stanisława Augusta. Bolesław Wieniawa-Długoszowski - poeta. Kazimierz Pułaski - bohater dwóch narodów. Henryk Dobrzański - Hubal, ostatni żołnierz września. Jerzy Sosnowski - skończył życie w upodleniu sowieckiego więzienia. Władysław Anders i Stefan Mustafa Abramowicz - ostatni ułan Rzeczypospolitej.

Dużo ilustracji, dobry styl, polecam. (MARA)

Nowe wiersze sławnych poetów

GRZEGORZ UZDAŃSKI



Wydawnictwo Znak Literanova. Grzegorz Uzdanski komentuje współczesną rzeczywistość, mistrzowsko naśladowując styl największych poetów w historii. Jan Kochanowski kibicuje polskiej reprezentacji. Juliusz Słowacki snuje się po centrum handlowym. Wisława Szymborska pisze status na facebooka. Sylvia Plath walczy z dekodrem. Ignacy Krasicki pracuje nad profilem randkowym. „Bardzo dobre te pastiszki, / Lubo nie wiem, o czym pisze / Autor i co „Facebook” zna- / Przecie ktoś mi wythumaczy” - „recenzuje” książkę Jan Kochanowski.

Niepozorna książeczka pozwoli czytelnikowi oddać się dobrej zabawie. A przy okazji, tak mimochodem, przejdziemy szybką lekcję stylistyki wybitnych poetów różnych epok. Brawa za pomysły i za wykonanie. Ja się dobrze bawiłam. (MARA)

Przemysłniczki złotych kości

CEZARY BOROWY



Wydawnictwo TBR. Reporta.. Opis od wydawcy: To opowieść o kulisach przemysłu złota do Indii i dziewczynach z PRL-u, które miały w sobie dość odwagi (czy też szaleństwa), by w sandałach przewozić przez „zieloną” po cztery kilogramy. Czy biała kobieta może przeżyć w indyjskim więzieniu? W książce znajdują m.in. odnaleziona po latach listy wysyłane przez młodszą Anię z największego więzienia Azji Południowej, Tihar Jail. Na prawie pięciuset stronach sześć kobiet po raz pierwszy ujawnia, jak wyglądało życie młodych przemysłniczek złota w Indiach.

Aż trudno uwierzyć, że te historie wydarzyły się naprawdę, ale tak, są ludzie, którzy dużo ryzykują, żeby przeżyć przygody i nieźle przy tym zarobić. Autor ma lekkie pióro, więc lektura toczy się swobodnie. (MARA)

Zwyczajna kobieta

ANNA PŁOWIEC

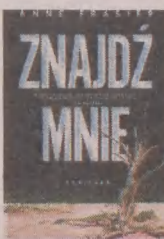


Opis wydawnictwa Prószyński i S-ka: Danka i Tomek tworzą zgodne małżeństwo. Podział zadań jest jasny: on zarabia, ona dba o dom i dzieci. Jednak kobiecie to nie wystarcza. Ma wrażenie, że mąż odsuwa się od niej, a ona chciałaby czegoś więcej od związku i od życia. Usiłuje za wszelką cenę udowodnić mu swoją atrakcyjność - stara się ponownie go uwieść i pokazać, że jest lepsza od jego młodych, atrakcyjnych koleżanek z pracy. Tymczasem Tomek, nie znajdując czasu na wspólny urlop, wysyła Dankę na kobiece warsztaty. Ten wyjazd zmienia wszystko... W tej komedii omyłek bohaterka pokazuje, jak ważne są dla kobiety poczucie własnej wartości, umiejętność wyważonej oceny, trzeźwe myślenie i prawidłowa komunikacja w związku.

Nihil novi sub sole, ale skoro lubimy melodie, które już znamy, to i tę książkę polubić możemy. Bo nieźle wymyślona. (MARA)

Znajdź mnie

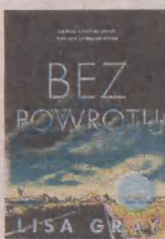
ANNE FRASIER



Książka wydana przez Muzeum w cyklu „Inland Empire”. Tom pierwszy. Od wydawnictwa: Seryjny morderca Benjamin Fisher, który od trzydziestu lat odsiaduje wyrok w więzieniu, postanawia wskazać policji miejsca, gdzie ukrył ciała swoich ofiar. Stawia jednak warunki prowadzącemu sprawę detektywowi Danielowi Ellisowi. Najważniejszy z nich to obecność jego córki Reni, byłej agentki i profilerki FBI. Stracił z nią kontakt wiele lat temu. Reni nie chce wracać do bolesnej przeszłości. Ostatecznie jednak się zgadza, bo czuje się współodpowiedzialna za tamte zbrodnie. Ma poczucie winy i dręczą ją wyrzuty sumienia, że uczestniczyła w chorej grze ojca, który wykorzystywał kilkuletnią córkę jako przynętę do wabienia swoich ofiar. Gdyby tylko zdołała powstrzymać ojca albo ocalić choćby jedną z nich... Także dla detektywa Ellisa sprawa ma wymiar osobisty. Filmowa, mroząca krew w żyłach opowieść. (MARA)

Bez powrotu

LISA GRAY



Wydawnictwo: Słowne (dawniej Burda Media Polska). Cykl: Jessica Shaw (tom 3). Opis od wydawcy: Jessica Shaw, porywcza, nieustraszona detektywka, prowadzi śledztwo w kalifornijskiej Venice Beach. Pustynia kryje prawdę o tym, co się przydarzyło Laurie Simmonds, młodej, obiecującej artystce. Jej van, pełen obrazów, został znaleziony przy odludnej autostradzie. Policja wykluczyła zabójstwo. Wygląda na to, że Laurie była najnowszą z serii ofiar nieuchwytnego porywacza (a może jednak mordercy?). Inne potencjalne ofiary to Amanda, amatorka biurowych romansów, oraz Mallory, zmęczona życiem gospodyni domowa w średnim wieku. Bliscy i znajomi zaginionych kobiet wydają się mało zainteresowani ich powrotem. Jessica będzie musiała zmierzyć się z wykreślanymi, złudzeniami i pospolitymi kłamstwami, by dotrzeć do ponurej prawdy. A ta okaże się tyleż gorzka, co zaskakująca. (MARA)

Mordercza rozgrywka

RYSZARD ĆWIRLEJ



Wydawnictwo Muza. Tom 10. cyklu „Mili-cjanci z Poznania”. Z opisu wydawcy: Luty 1987 roku. Studentka wysiadła z pociągu na stacji Poznań Garbary. Miała dojść do oddalonego o kilometr akademika. Nigdy tam nie trafiła. Czerwiec tego roku. W Poznaniu rozpoczynają się międzynarodowe targi. W hotelu Polonez podczas dancingu zostaje zastrzelona młoda kobieta. Na sali był przypadkowo porucznik Teofil Olkiewicz. Rozpoczyna śledztwo i niemal natychmiast znajduje podejrzanego. W tym samym czasie boss poznańskiego cinkciarzkiego światka zasiada do pokera. Gdy na stole piętrzy się sterta banknotów, do pokoju wpadają zamaskowani, uzbrojeni ludzie i rabują pieniądze. Wkrótce okaże się, że w każdej z tych spraw pojawiają się nici wzajemnych powiązań, a pającą sieć tajnych działań i intryg spleta w całość Szulba Bezpieczeństwa. Realia lat 80. XX wieku bez zarzutu. No i poznańskie klimaty. Czyta się. (MARA)

Ci koszmarni Celtowie

TERRY DEARY



Wydawnictwo Egmont Polska. Seria: Straszna Historia. Literatura dziecięca. Opis wydawcy: Z książki „Ci koszmarni Celtowie” dowiesz się przerażającej prawdy o dzikim i wojowniczym narodzie, który nie bał się skoczyć do gardła Rzymianom, a ponadto miał uroczą zwyczaj kolekcjonowania ludzkich głów... Kocham tę serię od początku do końca. Na półce mojego młodszego syna zajmuje całkiem pokątny kawałek miejsca. Nie wiem, czy wszystkie te książki przeczytał, bo historia nie była w jego kręgu zainteresowania, ale uważam, że to naprawdę dobry pomysł, aby w taki sposób zachęcić uczniów podstawówki do poznawania dziejów świata i innych kultur. Wszystkie książki są bardzo zabawne, zakrecone i bogato ilustrowane. Z nimi nauka historii nigdy nie będzie nudna, a wiedza sama wejdzie do głowy i już tam pozostanie. Gorąco polecam jako prezent pod choinkę. (MARA)

Seria Czytam sobie



Wydawnictwo Harper Collins Polska. „Czytam sobie” to seria wspomagająca w nauce samodzielnego czytania dzieci w wieku 5-7 lat na 3 poziomach zaawansowania w czytaniu. Dwie najnowsze książeczki to „Chrapka na apkę” (poziom 1) Jarosława Kamińskiego z rysunkami Tomka Koźłowskiego oraz „Letni koncert” (poziom 2) Karoliny Grabarczyk z rysunkami Niki Jaworskiej-Duchlińskiej. Pierwsza pomoże dzieciom zrozumieć, że telefony, tablety i kryjący się w nich świat aplikacji czy gier nie zawsze są aż tak atrakcyjne jak ulubione emotikonki głównej bohaterki Mai. Druga jest o koncercie, który szykują Owady. Każdy radzi sobie z zadaniami, tylko Biedronce, choć tryska entuzjazmem, wszystko wychodzi na opak. (MARA)

Boże Narodzenie to doskonała okazja, by naprawić relacje, pojednać się z najbliższymi... Przełamanie się opłatkiem „to gest pojednania i wybaczenia. Wtedy odpływają wszystkie żale, jakie nosimy w sercach”

Stanisława Celińska, aktorka (swiatseriali.interia.pl)



FOT KÁROLYNA MISZTAL

Krzyżówka panoramiczna

[illegible]

Słownik: muskowit, steran, gamelan, robron, tilaka, torana.

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 24 utworzą rozwiązanie – myśl Fiodora Dostojewskiego.

ROZWIĄZANIE: BYĆ PRZEWYŻSZA ROZUM LUBZKI.