

REPORTAŻ

6

Święty do wynajęcia



W wigilijny wieczór, gdy większość ludzi zasiada do rodzinnych stołów, pan Jarosław zasiada za kierownicą swojego samochodu, który zawozi go pod te drzwi, za którymi ktoś niecierpliwie czeka na św. Mikołaja. Za Mikołaja przebiera się od tak sławna, że zdążyła mu już urosnąć prawdziwa broda.

SŁUPSK

7

Zagramy w Gryfii



377 tys. zł zebrano w Słupsku podczas dotychczasowych dziesięciu finałów Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. W niedzielę, 12 stycznia, orkiestra zagra w Słupsku po raz jedenasty. Teraz trwają intensywne przygotowania do tej imprezy.

Już **jutro**, w sobotę
z **Dziennikiem**

świąteczne wydanie
ŚWIATA ALICJI

- Gdzie Pomorzanie spędzają karnawał
- Prowokator obyczajowy - Krzysztof Skiba przy stoliku z Alicją
- Świąteczna krzyżówka 70 prezentów do wygrania



Anioł pasterzom mówił

BÓG SIĘ RODZI



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia życzymy wszystkim naszym Czytelnikom rodzinnego ciepła, prawdziwej serdeczności, wyrozumiałości i tolerancji. Niech spełnią się Wasze wszystkie marzenia i nadzieje, a Boże Dziecię niech obdarzy Was obfitymi łaskami, zdrowiem i wszelkimi dobrami w Nowym 2003 Roku.

Redakcja

„Dziennika Bałtyckiego”

**Wszystkie
informacje
sportowe
z Twojego
powiatu**



w każdy **wtorek**
w Dzienniku



24 grudnia, w Wigilię
opłatek

z Dziennikiem

w dodatku **10100 DOMU**

REKLAMA



Groblewski
Autoryzowany Dealer VW, AUDI

GDAŃSK - Przymorze
ul. Jagiellońska 12A, tel. 511 90 00

www.groblewski.com.pl



Carter

Gdańsk - Oliwa
ul. Grunwaldzka 260

tel. 3402222

www.carter.pl

pon.-pt. 8.00-19.00

sob. 9.00-15.00

salon niedz.

11.00 - 14.00

10150047/A/884

MOIM ZDANIEM

Mieszkańców Słupska zapytaliśmy o to czy czytają dzieciom bajki?



Fot. APR-SAS

Sylwia Malinowska

studentka

- Uwielbiam czytać bajki mojej siostrzenicy. Kinga ma dopiero dwa latka, ale chętnie słucha bajek Andersena. Nie mam dzieci, ale twierdzą, że są wspaniałymi, ważnymi słuchaczami.



Fot. APR-SAS

Beata Wawrzyniak

studentka

- Kiedy mój bratśzek był mały, to właśnie ja czytałam mu bajki. Teraz jest już duży i nie chce, aby mu czytać. Pomimo to ja nadal czytam bajki, z tą różnicą, że teraz już dla siebie.



Fot. APR-SAS

Arkadiusz Podgórnjak

student

- Dawniej, kiedy w mojej rodzinie były małe dzieci, czytałem im bajki. Tych małych słuchaczy było sporo. Wszystkie dzieci, którym czytałem uwielbiały bajki Jana Brzechwy. „Rzepak” tego autora to znam już na pamięć.



Fot. APR-SAS

Anna Braszewicz

pracownik

sądu rejonowego
- Teraz nie mam komu czytać bajek, ponieważ moje dzieci są już dorosłe. Kiedy były małe czytałem im wszystkie bajki, które były pod ręką. „Brzydkie kaczątko”, „Na wyspie nic” i mnóstwo innych.



Fot. APR-SAS

Agata Szkodzińska

ekspedientka

- Mój syn ma dwa i pół roku. Staram się czytać mu bajki, niestety, moje dziecko nie chce ich słuchać, woli samo oglądać obrazki. Może kiedy podrośnie to będzie chciał, aby mu czytać.

(just)

O TYM SIĘ MÓWI

Gorące podatki

Wzorem Senatu



Fot. APR-SAS

Anna Bogucka-Skowrońska

przewodnicząca Rady Miejskiej

- Myślę, że dyskusja i głosowanie nad podatkami mogłoby przebiegać sprawniej. Dobrym rozwiązaniem jest praktyka Senatu. Tam senatorzy nie zgadzając się np. z podwyżką - którzy z opłat, muszą przedstawić propozycję pokrycia strat związanych mniejszą liczbą wpływów do budżetu. Wyklucza się w ten sposób propozycje, które są populistyczne.

Wtórowali mu klubowi koledzy, m.in. były prezydent Jerzy Wandzel i wiceprezydent Zbigniew Rychły. Co było o tyle dziwne, że przygotowując projekt budżetowy zakładali wzrost wszystkich rodzajów podatku od nieruchomości do maksymalnego pułapu. W poniedziałek jednak było inaczej i SPS zablokował projekt koalicjantów. Podobnie Liga Polskich Rodzin i Słupskie Forum Prawa i Sprawiedliwości. Razem 11 man-

datów w 23-osobowej radzie. Natomiast w szeregach koalicji zabrakło tylko jednego radnego, co skończyło się remisem. Wymagania głosowaniami. I pewnie sesja potrwałaby dłużej niż dwie godziny, gdyby nie rozmowa prezydenta z szefami ugrupowań. Ostatecznie podatek od nieruchomości pozostałych został podniesiony z 9 do 30 gr za m kw., ale zgodnie z żądaniem opozycji podwyżka nie obejmie gruntów pod budynkami. (crol)

BOHATER TYGODNIA

Marcin się ożenił

Nietypowa impreza odbyła się 13 grudnia w Ośrodku Teatralnym Rondo - Wieczór Weselny Anny i Marcina Bortkiewiczów. Aktor ślub z Anią wziął 26 października, w Gdyni, ale przyjaciele ze Słupska o nim nie zapomnieli. - Od 10 lat spędzał z nami wolny czas, on uczył się od nas, a my od niego. Tak naprawdę jest nasz i nie chcemy, aby chociaż na chwilę o tym zapomnieli - twierdzi Stanisław Miedziewski, reżyser.

W wykonaniu nowożeńca goście obejrzeli „Błogosławionego” na podstawie „Józefa i Jego Braci” T. Manna, w reżyserii Stanisława Miedziewskiego. Potem były prezenty - zarówno te duchowe w postaci występów, jak i te materialne. Nie obyło się też bez pewnych niedyskrecji, które wcześniej na prośbę Piotra Mereckiego oddziału Rejonowego Zarządu Inwestycji.



Fot. APR-SAS

udało się nawet namówić babcię Marcina - która Ronda nie lubi - aby opowiedziała kilka anegdot. Ci, którzy dopiero w weselny wieczór poznali pannę młodą dowiedzieli się, że kończy studia medyczne i jest specjalistką od feng shui. - Aby zapewnić sobie szczęście i dobrobyt trzeba mieć 11 kotów. My na

razie mamy 9 - zdradziła Ania.

Wśród upominków znalazły się występy między innymi Caryl Swift, Piotra Mereckiego, Jerzego Karnickiego, Grupy Teatralnej Warsztat, Leszka i Reginy Kułakowskich. Po części artystycznej był bankiet, na którym czerwonemu grzanemu winu nie zabrakło... (ket)

ZŁA WIADOMOŚĆ

Krojenie szpitala

Nowy szpital wojewódzki w Słupsku przy ul. Hubalczyków będzie mniejszy niż zakładano. Wszystkie oddziały będą musiały zmieścić się w już stojących budynkach - zdecydował Zarząd Województwa Pomorskiego. Dla szpitala oznacza to, że nie powstaną osobne budynki izby przyjęć i oddziału dziecięcego. Przez to będzie potrzebne przeprojektowanie inwestycji. Za taką decyzję

opowiada marszałek województwa pomorskiego Jan Kozłowski. - To opóźni budowę szpitala - uważa Juliusz Bernat, dyrektor słupskiego oddziału Rejonowego Zarządu Inwestycji.

Niezadowolony z takiej decyzji jest także dr. Janusz Kordasz, przewodniczący Stowarzyszenia Wspierania Budowy Szpitala Wojewódzkiego w Słupsku, które zawiązało się

trzy dni temu. Twierdzi wręcz, że taka decyzja to skandal.

- Budowany w Słupsku szpital trzeba dostosować do możliwości finansowych samorządu - twierdzi Bogdan Borsewicz, wicemarszałek województwa pomorskiego.

Nowy szpital wojewódzki jest budowany w ramach kontraktu wojewódzkiego. Jego budowę rozpoczęto jeszcze w latach osiemnastych - w 1988 r. (klotz)

MINĄŁ TYDZIEŃ

„Obieżyświat” znad Słupi



Pierwszy numer „Obieżyświata” można już kupić, cena 19,90 zł.

Fot. APR-SAS

SŁUPSK. Opisy podróży, ciekawe miejsca, światowej sławy podróżnicy i odkrywcy, relacje z wypraw. W punktach sprzedaży gazet już można kupić pierwszy numer multimedialnego magazynu podróżniczego „Obieżyświat”, prowadzonego przez słupskie wydawnictwo Kolumb. - Nasz magazyn to kwartalnik wydawany na płytach CD-ROM - wyjaśnia Bogusław Matuszkiewicz, redaktor naczelny. - Na płycie znajdziemy m.in. relacje podróżników, np. Krzysztofa Baranowskiego, czy Janusza Bochenka. Prezentujemy także ciekawe miejsca w Europie.

Na pierwszym krążku jest opis Słowińskiego Parku Narodowego. Ukazał się on w nakładzie 8 tys. egzemplarzy. Znajdziemy tam 1400 zdjęć, ponad 4 godziny opowieści radiowych, 450 minut filmów i ponad sto stron informacji i reportaży podróżniczych. Numer będzie dostępny do marca przyszłego roku. Redakcja kwartalnika już dzisiaj pracuje nad drugim, który ukaże się w kwietniu 2003 r. Na krążku znajdą się m.in. opisy państw europejskich odwiedzanymi najczęściej przez Polaków oraz przyszłoroczna oferta turystyczna.

(BIR)

Mikołaj w OHP

SŁUPSK 30 dzieci obdarował paczkami ze słodyczami Święty Mikołaj, który odwiedził ochotnicze hufce pracy w Słupsku. Za zaśpiewanie koledy lub powiedzenie wierszyka nagradzał prezentami. Jednak do obdarowania pozostało jeszcze ponad 100 dzieci. Te mogą spodziewać się prezentów i paczek pod choinką w najbliższym czasie. - Na razie paczki otrzymały dzieci najbardziej potrzebujące - mówi Aldona Żurawska, komendant hufca 11-21 w Słupsku. - Co roku staramy się, aby nasze dzieci coś od nas otrzymały. Dzięki Agencji Własności Rolnej Skarbu Państwa, która dołożyła nam do paczek i tym razem się zrobił dzieciakom niespodziankę. Reszta otrzymała prezenty od swoich pracodawców, którzy pomagają nam w organizacji tych pięknych dni.

Podczas Wigilii w OHP nie zabrakło również wspólnego śpiewania kołęd. Na akordeonie akompaniował ksiądz Mariusz z kościoła Św. Jacka. Były też życzenia.

- Chciałabym, aby przyszły rok, podczas którego będziemy obchodzić 45-lecie istnienia OHP okazał się lepszy od poprzednich - życzyła Żurawska. - Niech uda nam się wszystko.

(klotz)

NASZ PLEBISCYT

Zawód listonosz

Laureatem konkursu dla listonoszy pozyskujących prenumeratę codziennego wydania „Dziennika” w październiku został Paweł Kalota ze Słupska. Pan Paweł zajął pierwsze miejsce w kategorii miasto Słupsk. Przygodą z pocztą i zawodem listonosza zaczęła się u Pawła Kaloty 8 lat temu. Wtedy pierwszy raz założył na siebie strój listonosza, wziął torbę z przesyłkami i poszedł w teren.

- Właściwie jest to zajęcie rodzinne - opowiada Kalota. - Na pocztę pracował ojciec, szwagier, wujek i ciocie. Tak, że od małego byłem wdrażany do takiej pracy. Bardzo ją lubię. Czasem bywa jednak męcząca, szczególnie zimą, kiedy pogoda nie sprzyja chodzeniu po dworze.

Pan Paweł spędza w pracy przynajmniej 8 godzin dziennie. Przynajmniej, ponieważ praca listonosza wymaga poświęcenia.

- Właściwie 8 godzin spędzam w terenie - dodaje listonosz. - Potem jest rozliczanie się z przesyłkami.

Jest ich wiele. Codziennie Kalota ma ich do rozniesienia ok. 500. W tym są listy zwykłe, polecone i oczywiście prenumeraty gazet. Ze wszystkimi „klientami” zna się już osobiście. Nie mają do niego zastrzeżeń. Za to on ma, ale do psów.

- Czasem bywa ciężko - ze śmiechem przyznaje listonosz. - Są nieubłagane. Jak już się przyczepią, to koniec.

(klotz)



Fot. APR-SAS

Dwumia: Słupsk i Ustka zawiązują współpracę

Połączone siły

Maciej Kobyliński, prezydent Słupska oraz Jacek Graczyk, burmistrz Ustki podczas kampanii wyborczej jednoznacznie opowiedzieli się za współpracą pomiędzy obydwooma miastami. Pierwsze kroki w tej sprawie już są. W najbliższym czasie możemy spodziewać się kolejnych.

Tworzony jest projekt pod nazwą „Partnerstwo marketingowe dwumia Słupsk - Ustka.” Jego celem jest wspólne wykreowanie atrakcyjnej oferty gospodarczo-turystycznej i promowanie regionalnego produktu w Polsce i za granicą.

Projekt ten trafi do fundacji Rządu Flamadzkiego, która zajmuje się pomocą przy współdziałaniu miast partnerskich - mówi Marek Sosnowski, rzecznik prasowy prezydenta miasta Słupska. - Stawką w tej rozgrywce jest ponad 800 tys. zł, które mo-



Słupsk to dla wielu ustczan miejsce pracy, Ustka (na zdjęciu) dla Słupska to miejsce wypoczynku.

Fot. APR-SAS

żemy otrzymać na działania promocyjne.

Współpraca pomiędzy obydwooma miastami będzie

jednak rozszerzana. Przykładowo Słupsk to dla wielu mieszkańców Ustki miejsce pracy, a Ustka jest dla Słup-

ska naturalnym zapleczem rekreacyjno-wypoczynkowym.

(BIR)

Trzeba się promować



Fot. APR-SAS

Maciej Kobyliński
prezydent Słupska

- Realizacja nowego projektu pozwoli na odejście od dotychczasowego, mało efektywnego promowania regionu słupskiego. Opracowany projekt to dopiero pierwszy krok w stronę ścisłej współpracy. Warto przełamać niekorzystne tendencje podziału, jakie powstały po likwidacji województwa słupskiego.

Powinniśmy się uzupełniać



Fot. APR-SAS

Jacek Graczyk
burmistrz Ustki

- To dla miasta duża okazja zapromowania swoich walorów turystyczno-leczniczych na terenie kraju i za granicą. Tym bardziej, jeżeli uda się nam zdobyć na ten cel dodatkowe pieniądze. My także myślimy o ścisłej współpracy ze Słupskiem. Moim zdaniem obydwa miasta powinny się uzupełniać.

Słupskich kamieniczek czar

Ożywić serce miasta

Jak powinna wyglądać słupska starówka? Kto powinien o tym zdecydować? O tym, że zmiany wyglądu centrum są konieczne nie trzeba przekonywać. Okazuje się, że pomysły na starówkę są co najmniej dwa. Rewitalizacja Starego Rynku to temat ostatnio modny. Zmiany w centrum zapowiadali wszyscy politycy przed wyborami i nie inaczej było z prezydentem Maciejem Kobylińskim.

Starówka powinna być sercem miasta - twierdzi prezydent. - Powinna ożywić tamten rejon.

Z tym stwierdzeniem zgadzają się wszyscy słupszczanie. Mają jednak podzielone zdania co do pomysłu. Są tacy, którzy chcą odtworzenia wyglądu Słupska jeszcze sprzed II wojny światowej.

Można zastosować wariant chojnicki - mówi Marek Sosnowski, rzecznik prezydenta miasta. - W ramach prac nad termoizolacją budynków wokół kina Millennium można niejako dokleić sztukaterię imitującą stare kamienie. To metoda tania i zastanowimy się czy z niej skorzystać.

To Disneyland - odpowiadają przeciwnicy history-

cyzmu. - W Słupsku nie ma starówki i trzeba się z tym pogodzić. Nie ma sensu kierować się sentymentami.

W konkursie ogłoszonym rok temu wygrała praca, która nie przewiduje zabudowy Starego Rynku w stylu „retro”. Jej stylistyka to modernizm, czyli połączenie historii i nowoczesności. Takie połączenia jednak nie wszystkim się podobają.

Nasz projekt to nie tylko rewaloryzacja okolicznych budynków - mówi Witold Sikorski, autor projektu przyjętego przez Ratusz. - Proponujemy zmiany strukturalne. A to także odbudowa dawnej linii zabudowy i zmiany. Jednym słowem - zagospodarowanie całego kwartału.

Jak powinna zatem wyglądać starówka? Czy lepiej odtworzyć stary Słupsk, czy może spełnić wymogi czasów i pójść w kierunku nowoczesności?

Starówka może stać się genotypem miasta, tzn. nadać całej przestrzeni miejskiej specyficzny charakter - twierdzi Sikorski. - Jeśli zdecydujemy się na rozwiązanie szcążkowe, to nie dadzą one spodziewanego rezultatu.

(crol)



O tym, że zmiany na słupskiej starówce są konieczne nie trzeba nikogo przekonywać. Problem to jakie?

Fot. APR-SAS

Zmiany



Fot. APR-SAS

Witold Sikorski
architekt pracowni Forum

- Ogłoszony rok temu konkurs jednoznacznie dał odpowiedź, w jakim kierunku powinna iść rewitalizacja Starego Rynku. Wszystko co zrobiliśmy podyktowane było warunkami Urzędu Miejskiego. Obecnie projekt jest wdrażany. Poddamy Stary Rynek zmianie strukturalnej. Zmieni się jego funkcjonalność. Chodzi m.in. o reorganizację ruchu w tamtym rejonie i wyłączenie ulic z ruchu samochodowego. Zmiana wyglądu budynku to rozwiązanie co najwyżej połowiczne. I jest środkiem nieprofesjonalnym.

**SPECJALISTYCZNY GABINET
PROTEZOWANIA SŁUCHU**

• **COREKTON** •

APARATY SŁUCHOWE
cyfrowe, klasyczne

Refundacja z kas chorych
Wysoka jakość
najlepszych światowych producentów

SŁUPSK, pl. Dąbrowskiego 6
codziennie w godz. 8.00-16.00

LĘBORK, ul. Okrzei 7/1
w każdy czwartek w godz. 12.00-15.00

BYTÓW, ul. Sikorskiego 30/8-10
w każdy wtorek w godz. 8.00-12.00

MIASTKO, ul. Długa 13
w każdy wtorek w godz. 14.00-16.00

UBEZPIECZENI - ZNIŻKA

Informacja telefoniczna codziennie w godz. 8.00-16.00, tel. (059) 840 24 35

BEZPŁATNE BADANIE SŁUCHU!!!

**WIELKA
ŚWIĄTECZNA
PROMOCJA VECTRY**

**STAWKA ABONAMENTU NIŻSZA O 20%
DO KOŃCA 2003 ROKU**

OPLATA AKTYWACYJNA OBNIŻONA DO 1 ZŁ

**ŚWIĄTECZNE PREZENTY M. IN. KANAŁ FILMOWY
HBO NA DWA MIESIĄCE GRATIS**

**KONKURSY DLA ABONENTÓW VECTRY
Z ATRAKCYJNYMI NAGRODAMI PRZEZ CAŁY ROK**

VECTRA

Słupsk - ul. Filmowa 1, tel. 842 04 15
Lębork - ul. Mireckiego 2, tel. 862 88 88
Sławno - ul. Powstańców Warszawskich 2, tel. 810 33 76
Ustka - ul. Dąbrowszczaków 2, tel. 814 48 62

Potrzebujesz
PIENIĘDZY?

KWOTY OD 10 000 DO 300 000 ZŁ

PREZENTUJEMY SPECJALNY PROGRAM
FINANSOWANIA OSÓB BEZ ZDOLNOŚCI
KREDYTOWYCH

UWAGA!!! DLA PIERWSZYCH 30 OSÓB
MOŻLIWOŚĆ SPŁATY BEZ ODSETEK

**TYLKO TERAZ EXPRESOWE BEZPŁATNE
ROZPATRZENIE WNIOSKU w 24 h**

PRZYKŁADOWE ZESTAWIENIA

25 000 - 119,44 ZŁ	100 000 - 477,77 ZŁ
50 000 - 238,88 ZŁ	150 000 - 716,66 ZŁ
75 000 - 358,33 ZŁ	200 000 - 955,55 ZŁ

POLSKA KORPORACJA FINANSOWA „SKARBIEC”

- Gdańsk, ul. Klonowa 1, III p., pok. 1, tel. (058) 341-97-11
- Gdynia, ul. Świętojańska 40/2, II p., tel. (058) 781-68-60, 781-68-61

10155411/C/30

LINDA PRODUKCJA
MONTAŻ

- **ŻALUZJE**
- **ROLETY**
- **VERTICALE**
- **BRAMY**
- **GARAŻE**

SŁUPSK, ul. ŻÓŁKIEWSKIEGO 13
tel. 059/8437373 fax 059/8436826
SKLEP RDT, ul. KOPERNIKA

7804074/A/1071

Z kim i gdzie powitać Nowy Rok

Ach, co to będzie za bal

Jeszcze zaledwie kilka dni i przyjdzie nam witać Nowy Rok. Dla tych, którzy jeszcze nie zdecydowali, gdzie chcą go spędzić, proponujemy kilka nietypowych imprez.

W Hotelu Bismarcka

Hotel Bismarck w Dąbiu, koło Bytowa organizuje sylwestrowy bal dla 110 osób. Cena biletu od pary wynosi 600 złotych. Dla gości przygotowano wiele niespodzianek. Będzie taniec z węzami, pokaz sztucznych ogni, wybór Miss i Mistera Balu oraz wiele innych konkursów. Zwycięzcy poszczególnych konkursów otrzymają zwrotów kosztów biletów. Na smakoszy czeka zupa meksykańska, pieczona kaczka w sosie porzeczkowym oraz pieczone prosię. Do zabawy będzie przygrywać zespół Amados ze Słup-

REKLAMA

Reklama. Kontakt: tel. (059) 822-74-76.

Na „dziko”

Restauracja „Myśliwska” w Tuchomiu feruje zabawę sylwestrową za 250 złotych od pary. Jedną z atrakcji jest dzik po myśliwsku oraz pieczone prosię. Przygotowano też konkursy i niespodzianki dla wszystkich uczestników balu. Zwycięzca w nagrodę otrzyma podwójne zaproszenie na następną noworoczną zabawę. Kontakt: 0-59 821-56-91.

Słodko i mokro

Tort z fontanną Bal w Hotelu Trojanowski w Słupsku przygotowano na 80 osób. Koszt zabawy jest zróżnicowany. Uczestnicy, którzy zdecydowali się na bal oraz nocleg i śniadanie na następny dzień, zapłacą 800 zł. Natomiast ci, którzy wybiorą tylko

bal – zapłacą 600 zł. Menu jest bardzo bogate, będzie pieczony, faszerowany prosiak, o północy wjedzie tort z fontanną. Impreza odbędzie się przy orkiestrze. Zaplanowano także pokaz sztucznych ogni oraz egzotyczne tańce z węzami, w wykonaniu młodych mężczyzn. Jest jeszcze 30 wolnych miejsc. Kontakt: tel. (0-55) 814-89-65.

Kulig z ogniskiem

Gestorzy turystyki z rejonu Ostrzyc w pow. kartuskim proponują w tym roku przedłużone pobyty sylwestrowe. W pensjonacie „U Stolema” sylwestrowy weekend zaczyna się już kolacją 28 grudnia. Potem zaplanowana jest dyskoteka. 29 grudnia goście otrzymają całonocne wyżywienie oraz uczestniczyć będą w kuligu z ogniskiem w lesie. 30 grudnia atrakcją

będą ognisko pod wiatą, dzik i grzaniec. W czasie balu sylwestrowego przygrywać będzie orkiestra Marka i Jacka z Kościerzyny. Koszt sylwestrowego pobytu wynosi 500 zł od osoby. Sam bal kosztuje 200 zł od osoby. Kontakt – tel. 684-18-77.

Zimowe atrakcje

Ośrodek „Pod Wieżycą” także oferuje zimowy wypoczynek od 29 grudnia do 1 stycznia. Organizatorzy proponują kulig 30 grudnia. Można też skorzystać tylko z balu sylwestrowego z noclegiem i śniadaniem noworocznym. Cena balu to 230 zł od osoby. Będzie orkiestra i bogate menu. Kontakt – tel. 684-38-69.

Kielbaski nad morzem

Pensjonat Alga w Sztutowie oferuje wszystkim chętnym kulig w Nowy Rok. Odjeżdża on 1 stycznia o godz. 11 spod pensjonatu, po imprezie sylwestrowej. Alga mieści się przy ul. Gdańskiej 47a. Koszt uczestnictwa w przejażdżce po okolicznych lasach, połączony z pieczeniem kielbasek, wynosi 20 zł od osoby. Mile widziana wcześniejsza rezerwacja miejsc. Kontakt: (055) 247-83-52. (AT)

IMPREZA W WAROWNI



O oprawę muzyczną ponownie zadba rodzinny zespół Machlusów.

Fot. Andrzej Potomski

Zamek w Gniewie (pow. tczewski) przygotowuje nie lada gratkę dla gości, którzy zechcą powitać w nim 2003 rok. Goście przeniosą się do czasów Polski sarmackiej.

– O północy działa ogniem zioną, by godnie Nowy Rok powitać – powiedział nam Marcin Pośpiech, dyrektor ds. sprzedaży ze spółki Zamek w Gniewie. – Ugościmy was dziczyzną, rybami i innymi frykasami, a i atrakcji będzie co niemiara, m. in. pokazy szermiercze i scenki dworskie. Czas na krotkowie przeznaczone przy dźwiękach kapeli gniewskiej wam upływie. Jeżeli Czytelnicy „Dziennika Bałtyckiego” nie próbowali jeszcze potraw serwowanych przez zamkową kuchnię, to na pewno zainteresuje ich przygotowane menu. Na pierwsze danie – dzik w zapieczonych ziemniakach bukieciem warzyw przyozdobiony i żur staropolski. Na deser południowe frykasy w gorzale, kawa czarna do ciast kasztelańskich. Wśród przekąsek znajdzie się polski śledź w oliwie zanurzony, łosoś tęczowy z cytryną, czy też kaczka faszerowana w sosie borówkowym. Do zamczyska można przyjechać już wcześniej, 30 grudnia, i skorzystać z dodatkowej oferty jaką są m. in. kuligi malowniczą ziemią opaleńską. (kap)

Kontakt

Informacje i rezerwacje: Biuro Obsługi Ruchu Turystycznego na zamku w Gniewie – tel. 535-21-62; centr. 535-25-37. Cena zaproszenia na sam bal wynosi 700 zł od pary. Zabawa z noclegiem w hotelu „Marysieńka” w pokojach 2-osobowych ze śniadaniem kosztować nas będzie 900 zł, zaś z noclegiem w komnatach zamkowych 4-osobowych ze śniadaniem – 800 zł. Można też bawić się w warowni za mniejszą o 50 zł cenę od pary. Wystarczy jednorazowo zakupić cztery lub więcej zaproszeń.



Spokojnych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia

oraz realizacji wszelkich planów

i zamierzeń

w Nowym Roku

życzy

Dyrekcja i pracownicy

Przedsiębiorstwa Budowlanego „Górski”.

2580898/A/918

Ogłaszaj się!

WTOREK
NIERUCHOMOŚCI

zawsze
we wtorek
w Dzienniku

KOSTRZEWA®
drewno, trociny, brykiet drzewny, miel, węgiel, olej, gaz itp.

Dział sprzedaży: Głębokie, ul. Suwalska 32A tel. 087 428 53 51

www.kostrzewa.com.pl

ODLICZ OD PODATKU
KOTŁY C.O.

muł 24h, drewno 10h, biomasa 7h

Człuchów: „Ekodomar” ul. Batoiego 13, tel. 059 834 69 58

Kościerzyna: „ZRB S. Repinski” ul. 8 Marca 3/4,

tel. 058 680 19 31

Reda: „Libor” ul. Harcerska 25, tel. 058 678 75 15

Sławno: „GS Sławno” ul. Chelmońskiego 4, tel. 059 310 36 04

Wejherowo: „Porpol” ul. Graniczna 1, tel. 058 672 15 58

10155735/A/886

OKTAN

**OLEJ OPAŁOWY
GRZEWczy**

Patronackie Stacje Paliw
Refinerii Gdańskiej SA

z dostawą do domu

Sprzedaż detaliczna i hurtowa paliw

0801 609 209

infolinia

76-241 Stara Dąbrowa, Nowa Dąbrowa k. Słupska
tel. (059) 811 34 57, 811 34 78, fax (059) 811 34 77



84-220 Strzebielino
tel. (058) 676 24 84+85
tel. kom. 0601 997 611

83-334 Miechucino,
k. Sierakowic
tel. (058) 684 51 21

2580063/B/918

PROMOCJA!
przedłużona do końca 2002 r.

kompletny
pow. 100 m²

DACH

a otrzymasz

Wyłaz
dachowy
gratis!



Pytaj w autoryzowanych biurach sprzedaży:

Gdynia	781 66 77	ul. Rdestowa 41
Gdańsk	301 67 12	ul. Mostowa 14
Elbląg	236 15 41	ul. Warszawska 66
Kartuzy	685 32 99	ul. Gdańska 28
Kościerzyna	686 72 44	ul. Wojska Pol. 8
Leśniewo	675 59 75	ul. Pucka 31
Lębork	863 22 77	ul. Słupska 18
Malbork	647 16 85	ul. Wojska Pol. 91
Pruszcz Gd.	692 09 99	ul. Obr. Westerplatte 1a
Reda	678 71 11	ul. Gdańska 16
Rumia	771 23 97	ul. Grunwaldzka 93
Starogard Gd.	563 90 95	os. Konstytucji 3 V 5a
Sztutowo	247 93 35	ul. Gdańska 43 A
Władysławowo	774 58 55	ul. Łąkowa 4
Żukowo	681 82 56	ul. Kościarska 9

BORGA®
Blachodachówka

18,99

zapraszamy!

10141659/K/30

PHU RAF-OL Sp. z o.o.



Transport
Gratis



OLEJ
OPAŁOWY
lekki RGterm

Zamówienia można składać:

Biuro Handlowe:

Żukowo, ul. Kościarska 11,
tel. (58) 685 90 12-14, (58) 681 72 74,
fax (58) 685 93 94

2041471/D/949

Regionalne dania coraz częściej goszczą w naszych domach

Stół na co dzień i od święta

Rozmowa z **Barbarą Ditrich** i **Danutą Słubik**, pracownikami Wojewódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.

– Czy możemy dzisiaj powiedzieć, że istnieje kuchnia ludowa? Albo inaczej: czy jest ona kultywowana? I czym różni się kuchnia ludowa od regionalnej?

– **Barbara Ditrich:** Kuchnię ludową należy utożsamiać z kuchnią regionalną, która ma wiele cech wspólnych na całym Pomorzu. Różnice często dotyczą samej nazwy potrawy. Jednak jak będziemy rozpatrywać kuchnię pod względem regionów, np. kaszubskiego czy kociewskiego, to, owszem, jest ona nieco inna.

Jednakże *karbónada* (schabowy) ze *szmurowaną kapustą* znana jest bezwzględnie na całym Pomorzu. Wszystkim znana jest również okrasa (*obona*) z gęsi. Muszę powiedzieć, że nazwa pomorska okrasa, przygotowana przez panią Felicję Kropidłowską z Nowego Barkoczyzna, została nagrodzona w ogólnopolskim konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo 2001” specjalną nagrodą – PERŁĄ, a to znaczy, że ten regionalny produkt może ubiegać się o ochronę prawną zgodnie z przepisami Unii Europejskiej. Uzyskanie ochrony prawnej daje możliwość wypromowania polskiego produktu regionalnego na rynkach europejskich.

– **Jeszcze niedawno odnosiło się wrażenie, że kuchnia ludowa jest w odwrocie, w częściowym zapomnieniu, a przede wszystkim, że jest pomieszczana...** A tu nagle takie boom. Od dobrych kilku lat w karczmach, pensjonatach i na kwaterach poleca się dania regionalne.

– **B. D.:** W kuchni, podobnie jak w modzie, od czasu do czasu następuje przewrót, a może raczej powrót do tego, co już było, co wcześniej się sprawdziło. Być może jest to pewnego rodzaju filozofia, która ma istotne znaczenie w kontekście zdrowia. Wiemy przecież, że im prostsza potrawa, mniej przetworzona, tym dla naszego organizmu korzystniejsza. W dodatku pożywnym potrawom trzeba poświęcić dużo więcej czasu, którego i tak mamy niewiele. Kuchnia regionalna, nie może też znaczyć „by-le jaka”.

Myślę, że bardzo daleko doszliśmy, jeżeli chodzi o rozwój kuchni w ogóle. Regionalnymi daniami stają się dziś potrawy, które nasze

babcie w życiu by takimi nie nazwały. A to wszystko dlatego, że Kaszuby zamieszkuje dzisiaj nie tylko ludność autochtoniczna. Coraz częściej migrujemy. Pani, która kiedyś mieszkała na południu Polski, wprawdzie się wyprowadza, ale „wiezie” ze sobą w świat swoje ulubione dania, przyzwyczajenia kulinarne. Tym sposobem trafiają do nas różne nowe przepisy, potrawy. Są upowszechniane i z biegiem czasu są po prostu nasze. Doskonałym tego przykładem są kluski kartoflane. Na Kociewiu nazywane są *golcami*, u mnie w domu, a jestem Kaszubką, mówiliśmy na nie po prostu kluski kartoflane, u Danuty Słubik nazywano je pyzami. Na Kaszubach nie było też tradycji robienia makaronu domowego, który za to „gniotła” każda rodzina z Wielkopolski. Także pierogów nigdy się nie robiło. Pierogi dopiero zaczynają wkraczać, bo młodsze pokolenie w nich zasmakowało. Zaczyna próbować nowości, pyta: „Dlaczego mam to nie robić?”. I robi same.

– **Jakie były dawniej najbardziej specyficzne cechy kuchni regionalnej na Kaszubach?**

– **B. D.:** Specyfiką niegdyśiejszej kuchni regionalnej były ryby, wśród których królowała naturalnie śledź. Beczka solonych śledzi była prawie w każdym gospodarstwie domowym. Ogólnie, potrawy z ryb pojawiały się stosunkowo często, ale w zależności od terenu, konsumowano różne ich gatunki. W rejonie nadmorskim, np. puckim, siłą rzeczy konsumowano ryby morskie. Na środkowych Kaszubach, gdzie jest dużo jezior, były to ryby słodkowodne. Nie gardzono grzybami i jagodami. Zbierano wylicznie borowiki, rydze, kurki i gąski, czasami maślaki. Jak smaczna jest kasza manna z jagodami, wszyscy wiemy. (Jagody – szczególnie cenne owoce, działają w organizmie na zasadzie gąbki – wychwytyują wszystkie toksyny. Nawet, przepraszam, kał jest bezwonne!)

Podobnie jak śledzi, nie mogło zabraknąć kiszzonej kapusty. Ta również stała w becce, była głównym nośnikiem witaminy C. Spożywano na Kaszubach duże ilości grochu i fasoli, buraków i ziemniaków.



Barbara Ditrich

Fot. Iwona Joć

Zadziwiająca była prostota w przygotowaniu potraw, ale jeśli przeanalizujemy dokładnie składniki odżywcze, posiłki były pełnowartościowe.

– **Współczesna kuchnia regionalna jest chyba bardziej urozmaicona w dni powszednie. Od święta, np. w wigilie, obowiązują raczej pewne standardy...**

– **B. D.:** Potrawy mięsne, wysokobiałkowe, zarezerwowane są raczej na dni świąteczne. Różne gatunki mięs, przygotowane na wiele sposobów – faszerowane, pieczone, wędzone, w galarecie i sam Bóg wie w czym jeszcze, są królestwem świątecznego stołu. No i dobrze, bo białko jest zbyt drogie w przetwarzaniu na energię, której służą tłuszcze i węglowodany, np. ziemniaki, mąka, kasze i makarony. To właśnie na tej bazie gospodynie przygotowują w dni powszednie różne potrawy, z dodatkiem mięsa lub bez niego. Pomysłowość, szczególnie wśród młodych gospodyń, jest zadziwiająca. Domownicy degustują, zachwalają, no i nowa potrawa wpisuje się w domowe menu.

Porównywałam sobie, w ramach pracy, dawną i dzisiejszą wieszczę wigilijną na Pomorzu, zresztą dopytując także gospodynie, i zrobiłam pewne zestawienie. Za każdym razem padało pytanie: „No jak to? Ty nie wiesz? Była bardzo skromna, wręcz uboga”. Z konieczności większą uwagę w tym dniu zwracano na tradycję, niż na zastawiony stół. Biedny lud po prostu nie miał czym tego stołu zastawić. Często były to ziemniaki ze śledziem w kwaśnej zalewie (w occie, bez śmietany). Już po wojnie, ale też nie w każdej rodzinie, pojawiały się oprócz śledzia z pulkami, ryby smażone i w zalewie słodko-kwaśnej, kopytka z makiem, żur, kapusta z grzybami – taki postny bigos i groch z kapustą. Podstawą zawsze była zupa z lannymi kluskami, głównie brzdowa, czyli z suszonych owoców lub grzybowa. Do wyboru: albo jedna, albo druga. Na wigilijnym stole pojawiały się też jajka gotowane – z solą, bez majonezu. Na deser był piernik, w niektórych regionach, jak kartuskim, piernik z marchwią. Pojawiały się na deser racuchy z rozczynu



Danuta Słubik

Fot. Iwona Joć

chlebowego. Nie z mąki pszennej, a z mąki razowej z niewielkim tylko dodatkiem mąki pszennej. No i nieśmiertelny kompot z suszu, który smakuje trochę jak... wędzonka. W moim domu nie było barszczu. Ten pojawił się później.

– **To były lata wcześniejsze, powojenne...**

– **B. D.:** Tak. I mimo że była bieda, stół był zastawiony, tzn. chcę powiedzieć, że nikt nie był głodny. Potem nastąpił diametralny zwrot ku rozszerzeniu menu. Reformy powodowały, że zmieniał się obraz Polski, a wraz z nim obraz naszych stołów. I jeśli dzisiaj porównujemy współczesną wigilię do dawnej, to prawdopodobnie młode pokolenie nie dałoby temu wiary. Współczesna wigilia niewiele ma wspólnego z dawną wieszczę rzą postną. Co prawda nie konsumuje się potraw mięsnych, jednak stoły uginają się pod ciężarem różnych wykwintnych dań.

– **Mam wrażenie, że następuje powoli odwrót od kuchni szybkiej, serwowanej w np. Mc Donalds'ach. Ostatnio firma ta poinformowała o zamknięciu stu kilkunastu swoich restauracji na świecie. Czyżby po kilku latach ludzie przekonali się, że nie ma już kuchni tradycyjnej?**

– **D. S.:** Myślę, że niemałą rolę odgrywają w tym przypadku nasze nabyte w dzieciństwie przyzwyczajenia

– **B. D.:** Ponoć łatwiej jest zmienić wiarę niż obyczaje, także nawyki kulinarne. Są takie skromne potrawy, które, z racji smakowych, nie pójdą w zapomnienie, do których wracamy. Do jedzenia których zawsze z chęcią przysiadamy, uzupełniając je np. maślanką czy kefirem. Istnieje dzisiaj duży popyt na pieczywo domowe. W gospodarstwach agroturystycznych powstają w tej chwili piece chlebowe, gdzie sprzedaje się pieczony tradycyjnymi metodami chleb.

– **D. S.:** W Ostrzycach taki piec pobudowała Bernadetta Puzdrowska. Złazszcza latem zainteresowanie jej domowym pieczywem jest ogromne. Zdarza się, że wypieka chleb dwa razy dziennie. Tak szybko znika.

– **B. D.:** Wracając do tradycji, nie sposób pominąć

Śledź po kociewsku

**Składniki:** 3 wyfiletowane solone śledzie**Masa:** ■ 20 dag wędzonej ryby ■ 5 dag suszonych grzybów ■ 2 ogórki kiszzone ■ 1 cebula ■ 1 łyżka koncentratu pomidorowego ■ ok. 1/2 szklanki oleju ■ pieprz**Masa:** grzyby ugotować w małej ilości wody, pokroić. Rybę wędzoną wyfiletować, przepuścić przez maszynkę, dodać koncentrat pomidorowy, drobno pokrojone ogórki i cebulę. Połączyć z grzybami, doprawić. Masę nakładać na filety, zwinąć jak rolmopsy, spiąć wykałaczką i zalać olejem.

Śledź po kaszubsku

Składniki: ■ 3 wyfiletowane solone śledzie ■ 1 duża cebula ■ 4 ugotowane marchwie ■ 4 korniszony ■ 1 szklanka majonezu ■ liść laurowy ■ 3 ziarna ziela angielskiego ■ 3-4 łyżki oleju ■ kwasek cytrynowy ■ pieprz

Wymoczone filety pokroić na paseczki o szerokości 1 cm, skropić olejem i rozciętym w wodzie kwaskiem cytrynowym. Cebulę pokroić i wymieszać za śledziem. Dodać liść laurowy, pieprz i ziele angielskie. Wstawić na dobę do lodówki. Śledzia wyjąć z zaprawy. Marchew i ogórki pokroić w zapałkę. Wszystko połączyć i wymieszać z majonezem.

Karp nadziewany

Składniki: ■ 1 kg karpia ■ sól**Farsz:** ■ 20 dag kaszy manny ■ wywar z włoszczyzny ■ 1 łyżka masła ■ 2 kromki czerstwej bułki ■ 2 łyżki śmietany ■ 1 jajko ■ 2 cebule ■ 5 pieczarek ■ 2 czerwone, słodkie papryki ■ olej ■ pieprz ■ sól**Sos:** ■ 1 cebula ■ 2 łyżki koncentratu pomidorowego rozmieszanego w 1 1/2 szklanki wody ■ 2 łyżki masła ■ 1 łyżka mąki ■ cukier ■ papryka mielona ostra ■ pieprz ■ sólKarpia oczyścić, posolić i odstawić na jedną godzinę w chłodne miejsce. **Farsz:** kaszę ugotować w ok. 3 szklankach wywaru z włoszczyzny, dodając łyżkę masła. Bułkę namoczyć w wywarze. Paprykę przypiec w piekarniku lub na płycie kuchennej (aby łatwo zeszła skórka) i usunąć skórkę, po czym mięso pokroić i wszystko przesmażyć krótko na oleju. Dodać do ostudzonej kaszy i odcisniętej bułki, wbić jajko, wlać śmietanę, przyprawić. Farszem nadziać karpia i zaszyć lub spiąć. Piec w piekarniku ok. 40 min. Podawać z sosem.**Sos:** cebulę pokroić i udusić na maśle, dodać mąkę i rozprowadzić rozcieńczonym koncentratem pomidorowym. Przyprawić do smaku i zagotować.

Kotlety z grzybów

**Składniki:**

■ 7 dag grzybów ■ 2 bułki ■ 2 cebule ■ olej do smażenia ■ 1 łyżka posiekanej natki pietruszki ■ pieprz ■ sól

Namoczone grzyby ugotować (wywar wykorzystać do zupy grzybowej lub kapusty), zemielić z namoczonymi, odcisniętymi bułkami. Drobno posiekaną cebulę zeszklić na oleju, dodać sól, pieprz i natkę. Wszystko razem dokładnie wyrobić. Formować nieduże kotleciki, panierować w mące, jajku i bułce. Smażyć na oleju na rumiany kolor.

Zupa z suszonych owoców

**Składniki:** ■ 2 l wody ■ 2 szklanki suszonych owoców (gruszek, śliwek, wiśni i jabłek) ■ 1 szklanka śmietany ■ 2 łyżki mąki ■ cukier ■ sól

Owoce ugotować w wodzie ze szczyptą soli i 3-4 łyżkami cukru. Wywar zaprawić śmietaną roztrzepaną z mąką.

Podawać z makaronem. Kiedyś podawano zupę z tłuczonymi (dukany) ziemniakami okraszonymi słoniną lub ziemniakami z jajkiem sadzonym.

wspólnego zasiadania do stołu w wiejskich, typowo rolnych gospodarstwach domowych. Kultywuje się ją od zawsze, chociaż pory konsumpcji przesunęły się nieco. To jest wielka mądrość ludzi, bo przecież nic tak nie cementuje rodziny, jak wspólny posiłek. Przy wspólnym stole rodzina rozwiązuje problemy

i snuje plany na kolejne dni. „Lud pracujący” na etacie stara się najważniejszy posiłek, czyli obiad, zastąpić obiadową kolacją. Cóż, takie czasy...

Rozmawiała Iwona Joć

Przepisy i zdjęcia pochodzą z „Kuchni pomorskiej”, oprac. przez Barbarę Ditrich i Danutę Słubik.

**Klub
Prenumeratora**

bezpłatna infolinia 0 800 15 00 26

**NA GWIAZDKĘ I NOWY ROK 2003**

Wszystkim naszym Prenumeratorom życzymy, aby nadchodzące Święta Bożego Narodzenia były czasem spokoju i radości, abyście spędzili je w rodzinnej atmosferze, wśród samych życzliwych Wam ludzi. A Nowy Rok niech przyniesie wyłącznie dobre nowiny.

Redakcja „Dziennika Bałtyckiego”

TYLKO DLA PRENUMERATORÓW**Szczęśliwe karty**

Chcesz wyjechać na weekend do Wdzydz Kiszewskich? Odpowiedz na cztery pytania i prześlij nam odpowiedzi na kartce pocztowej do 8 dnia następnego miesiąca.

Co tydzień publikujemy jedno pytanie, a co miesiąc losujemy nagrodę miesiąca – weekend dla dwóch osób w hotelu Niedźwiadek we Wdzydzach Kiszewskich. Dzisiejsze pytanie: **Ile potraw powinno znaleźć się na tradycyjnym wigilijnym stole?**

Weekend w Jastrzębiej Górze

Raz w miesiącu na weekend będzie mógł wyjechać do hotelu La Siesta nasz Prenumerator z rodziną, jeśli odpowie na cztery zadane przez nas w tym miesiącu pytania. Wśród osób, które nadesłały odpowiedzi, wybierzemy tę, która z osobą towarzyszącą i dzieckiem (do 5 lat) w pensjonacie w Jastrzębiej Górze skorzysta z dwóch noclegów, wyżywienia, siłowni, sauny, sali gimnastycznej oraz z solarium. Nasze dzisiejsze pytanie: **Kto obchodzi imieniny w wigilię Bożego Narodzenia?**

Na odpowiedzi czekamy do 7 stycznia 2003 r. Informacje o konkursach można uzyskać pod bezpłatnym nr. tel. 0 800 15 00 26. Nasz adres: Biuro Konkursów

„Dziennika Bałtyckiego”, Targ Drzewny 9/11 Gdańsk, z dopiskiem „Szczęśliwe karty” lub „Jastrzębia”.



tel. (058) 686 13 13



Nasi Partnerzy

10% rabatu na usługi fryzjerskie kosmetyczne
ul. Modrzewia 49
Słupsk
tel. (059) 842-77-23

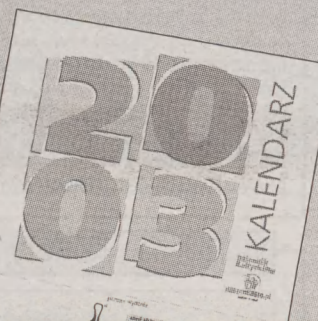
10% rabatu na konsumpcję
ul. Grotkera 22
Słupsk
tel. (059) 845-63-10

10% rabatu na wszystkie zakupy
ul. Stary Rynek 6f.
Słupsk
tel. (059) 842-63-47

REKLAMA

Już w sobotę 28 grudnia
z **Dziennikiem Bałtyckim**

prezent
dla
Czytelników



**kalendarz
biurkowy**

Prywatna Szkoła
zatrudni

dyrektora szkoły

oraz
pracownika biurowego.

Oferty prosimy kierować na adres: Centralne Biuro Ogłoszeń „Dziennika Bałtyckiego”, Gdańsk, Targ Drzewny 9/11, nr oferty 10156727.

PRACA

10156727/A/30



Z.P.H.U. „JANSKÓR”

oferuje kurtki skórzane
w cenie producenta

Lębork, ul. Staromiejska 15 A/1, tel. (059) 862 08 98

Lębork, ul. Zwycięstwa 3 DH „Kupiec”, tel. (059) 862 22 23

25800834/A/918

Mikołajowanie: biznes na jeden dzień w roku

Święty do wynajęcia

W wigilijny wieczór, gdy większość ludzi zasiada do rodzinnych stołów, pan Jarosław zasiada za kierownicą swojego samochodu, który zawozi go pod te drzwi, za którymi ktoś niecierpliwie czeka na Św. Mikołaja. Za Mikołaja przebiera się od tak dawna, że zdążyła mu już urosnąć prawdziwa broda. - Jednak święty to ja nie jestem - mówi z uśmiechem. - Tylko do wynajęcia.

Kiedy przed prawie 20 laty włożył pierwszy raz strój Mikołaja nie przypuszczał, że nie rozstanie się z nim przez tyle lat. Nie wiedział także, że czerwone spodnie i broda będą ratowały go do smutku samotnych świąt.

Rajstopy od świętego

- Był stan wojenny, a ja kończyłem studia w Poznaniu - wspomina z tklwym uśmiechem początek kariery świętego do wynajęcia. - Wiadomo, studenci zawsze potrzebują pieniędzy, a że na święta do domu nie pojechałem, więc wraz z kolegami postanowiliśmy zabawić się w Mikołaja. Roznosiliśmy paczki do znajomych, a za trud dostawialiśmy jedzenie. Pamiętam jak tłuściłem śmiech, kiedy pani domu wręczałem wystane w kilometry kolejkach halki albo rajstopy. Chociaż - były też paczki prosto z Peweksu, albo Baltony, a w nich zachodnie słodczyce oraz dobre papierosy. Ale to były wyjątki.

Po studiach wrócił do Słupska, a że wiedział jak udawać świętego, w wigilijny dzień także tu odwiedzał domy.

- Na początku to była kwestia dorobienia paru groszy - opowiada dojrzały dziś mężczyzna. - W jeden wieczór potrafiłem przynieść miesięczne pobory. Z czasem „mikołajowanie” stało się potrzebą. To od lat mój sposób na spędzenie Wigilii. W pustym mieszkaniu to nie jest miły wieczór. Z drugiej strony nie zawsze pełny i gwarny dom gwarantuje sukces.

Od drzwi do drzwi

Łącznie pan Jarek złożył ponad 200 wizyt. Do niektórych rodzin przychodzi od lat, inne pozostają mu w pamięci z różnych względów.

- Kiedyś umówiłem się z panią, ale mąż o tym nic nie wiedział - ciągnie swoją opowieść. - Efekt był taki, że nawet nie zdążyłem dać dziecku prezentu, gdy mąż zaczął



„Mikołajowaniem” zajął się pan Jarosław przed 20 laty. Stało się ono jego sposobem na samotne święta.

Fot. APR-SAS

awanturę na temat pieniędzy. Zdenerwował się, bo żona wydała pieniądze bez jego wiedzy i zgody. Nie pomogło to, że oddałem należność. Awantura była ważniejsza niż święta. Zdarzały się też wpadki mojego autorstwa. Kiedyś będąc w bardzo religijnej rodzinie odmawiałem modlitwę. Niestety, przy „Wierze w Boga” zacząłem się mylić. Rodzice tylko patrzyli na mnie z dezaprobatą, ale trzyletni syn zareagował bardzo ostro mówiąc, że skoro Mikołaj nie umie się modlić, to albo jest sztuczny, albo on też się nie musi modlić. Przecież Mikołaj jest święty, a on nie.

Emocje i biznes

Wizyta pana Jarosława kosztuje od 30 do 90 zł. Do każdej starannie się przygotowuje. Wcześniej odbiera prezenty, pyta o szczegóły przebiegu wizyty i stroju. Już od początku grudnia żyje tylko „mikołajowaniem”. Najbardziej nie lubi momentu, gdy realizuje ostatnie zamówienie. Wie, że za chwilę wróci do swoich samotnych świąt. I że potrzebny drugiemu człowiekowi będzie dopiero za rok.

- Gdy siadam przy choince, przed oczyma mam obrazki rodzin, w których byłem, czuję zapach ich świąt - opowiada. - Niekiedy to pomaga, zdarzają się bowiem

tak miłe wizyty, że uśmiech sam pojawia się na ustach.

Są jednak też tak nieprzyjemne, że dobrze jest poczuć bezpieczeństwo własnego fotela.

- Wiem jednak, że dzięki czapce Mikołaja stać mnie

Sylwestra w Alpach - uśmiecha się święty do wynajęcia. (ket)

Jak żyje Św. Mikołaj

Św. Mikołaj ma brodę na wzór biskupa z Miry, swego pierwowzoru. Broda jest biała, bo Mikołaj jest bardzo stary. Zapytany przez dzieci o wiek odpowiada: - Przestałem liczyć lata przy 550 roku.

Mikołaj rozdaje co roku niezliczoną liczbę prezentów. Ma sanie i renifery, worek z prezentami, dobre serce, w szafie - mnóstwo czerwonych ubrań na zmianę. Nie lubi się golić, czego dowodem jest długa biała broda. Żyje w Laponii bez żony i dzieci, ale nie samotnie, bo ze skrzatami (elfami). Na Św. Mikołaja mówią różnie: Pere Noel we Francji, Papa Noel w Hiszpanii, Weihnachtsmann w Niemczech, Befana we Włoszech, Santa Claus albo Saint Nikolas w krajach anglosaskich, Sinterklas w Holandii, Joulupukki w Finlandii, Died Moroz w Rosji.

Napisz list

Święty Mikołaj
Koło Podbiegunowe
96-930 Rovaniemi
Finlandia

Można przysłać zamówienia do św. Mikołaja także za pośrednictwem e-maila: santa.claus@santaclausoffice.fi

Kim naprawdę był Św. Mikołaj

Św. Mikołaj żył w IV wieku naszej ery (ur. ok. 245r., zm. ok. 345r.) w Licji w Anatolii (obecnie Turcja). Był biskupem Miry. Jest jednym z najpopularniejszych chrześcijańskich świętych na Wschodzie i Zachodzie. Jego legenda ożyła w IX-X wieku, także w Polsce. W średniowieczu wiele tysięcy kościołów nosiło jego imię. W 1087 r. jego szczątki zostały skradzione przez włoskich kupców i przewiezione z Miry do Bari, dla większej chwały miasta i mieszkańców. O jego życiu nic nie wiadomo, podobno był obecny na soborze nicejskim i „dzielił” Ariusza pięścią w szczękę. Znany przede wszystkim z hojności jako anonimowy darczyńca. Mimo to Kościół nie mógł uznać Św. Mikołaja za postać autentyczną i zdyktował go oficjalnie ze spisu świętych w 1996 r., zezwalając jednak na kultu lokalne.

BOŻE NARODZENIE 2002

Siła bożonarodzeniowej tradycji

MAGIA ŚWIĄT

Wigilia, choinka, blask świec, pasterka, kolędy, szopka betlejemską, opłatek. Świąteczne tradycje i obyczaje sprawiają, że każdy z nas szczególnie przygotowuje się do tego jedyne w roku, magicznego czasu - Bożego Narodzenia. Towarzyszące od wieków narodzinom Chrystusa powaga i radość sprawiają, że z zadumą zastanawiamy się nad życiem, przystajemy na chwilę, by obejrzeć się za siebie. Święta to czas pojednania i miłości. To często jedyny w roku moment, gdy przy stole zasiada cała rodzina, by wspólnie się modlić, śpiewać kolędy i przeżywać Dobrą Nowinę.

Siła bożonarodzeniowej tradycji jest ogromna. Zarówno tej religijnej, jak i świeckiej. Nikt nie wyobraża sobie chyba świąt bez opłatka, kolęd, modlitwy przed wieczernią i pasterki o północy. Inny wymiar tego czasu to zielone drzewko przyozdobione bombkami, światłkami i kolorowymi łańcuchami - koniecznie z bożonarodzeniową szopką, a pod nim zawinięte w czerwony papier prezenty. Na pięknie przy-

ozdobionym stole ciasno, jedna przy drugiej, stoją wigilijne potrawy: koniecznie dwanaście, z nieodłącznym barszczem, pierogami, karpem i makowcem. Pod śnieżnobiałym obrusem garść sianka, w centrum talerzyk z opłatkiem. Zwyczaj łamania się opłatkiem należy do najstarszych i najżywszych. Dzielenie się nim, choć niekoniecznie w Wigilię, praktykowali już pierwsi chrześcijanie. Od dawna, tuż przed wieczernią, łamano się opłatkiem z członkami rodziny, służbą, kolędnikami i oczywiście duchami przodków. Nawet zwierzęta dostawały opłatek od gospodarza. Trudno określić, kiedy i w jakich okolicznościach ta tradycja zakorzeniła się w Polsce. Najstarsza wzmianka pochodzi z XVIII w. Dzisiaj dzielenie się opłatkiem to wyłącznie polski zwyczaj, którego najważniejszym przesłaniem jest pojednanie. Składamy sobie życzenia, zapominamy o urazach, wybaczymy krzywdy. Warto o tym pamiętać, by w atmosferze pojednania i miłości rozpocząć nowy - 2003 rok.

(r)



Fot. APR-SAS

Na pasterkę

■ Kościół Błogosławionej Siostry Faustyny. Pasterka odbędzie się o godz. 22.00 oraz o 24.00.

■ Kościół Najświętszego Serca Jezusowego. Pasterka odbędzie się o godz. 22.00, oraz o 24.00.

■ Kościół Najświętszej Marii Panny. Pasterka odbędzie się o godz. 22.00 oraz o 24.00.

Kościół Świętego Jacka. Pasterka odbędzie się o godzinie 22.00 oraz o 24.00.

■ Kościół Świętego Jana Kantego. Pasterka odbędzie się o godzinie 22.00 oraz o 24.00.

■ Kościół Świętego Józefa. Pasterka odbędzie się o godzinie 24.00.

■ Kościół Świętego Maksymiliana Kolbe. Pasterka odbędzie się o godz. 22.00 oraz o 24.00.

Niezwykłe spotkanie z Bogiem

Wiara, nadzieja i miłość

O przygotowaniach do Świąt Bożego Narodzenia z księdzem Antonim Tofilem rozmawia Justyna Kotłęga

- Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia. Wielu z nas na ostatnią chwilę przygotowuje się na spotkanie z Bogiem. Od kiedy powinniśmy zacząć duchowe przygotowania?

- Już podczas adwentu powinniśmy zacząć przygotowania na odpowiednie spotkanie z Bogiem. Adwent w naszej wierze jest okresem przygotowawczym. W tym czasie odbywają się też rekolekcje, których zadaniem jest zbliżenie się do Boga. Sprzątamy domy, robimy porządek, powinniśmy również posprzątać siebie od wewnątrz, w wymiarze religijnym. Zachęcam do spowiedzi, która pozwoli w pełni uczestniczyć w obchodach świąt.

- W jaki sposób spędzić święta, aby rzeczywiście przeżyć je duchowo?

- Nie ma cudownej recepty. To, w jaki sposób przeżywać będziemy święta zależy od indywidualnego zaangażowania wewnętrznego. Święta Bożego Narodzenia oznaczają to, że Bóg stał się człowiekiem. Czyli tym, czym my jesteśmy. Pamiętajmy, aby przebaczyć sobie wszystkie urazy. Mieć w stosunku do siebie i innych dużo ciepła i miłości.

- Ostatnio coraz więcej osób odchodzi od tradycji śpiewania kolęd, zastępuje je słuchaniem taśm. Czy słuchanie kolęd zastąpi ich śpiewanie?

- Gorąco zachęcam do śpiewania kolęd. Dobrze będzie, jeżeli zaangażuje się w to cała rodzina. Jeżeli rzeczywiście okaże się, że nie mamy predyspozycji do śpiewania, wtedy możemy posłużyć

się magnetofonem. Telewizji radzę oglądać z umiarem.

- Czego nie może zabraknąć na wigilijnym stole?

- Zanim zaczniemy spożywać kolację wigilijną, najstarszy członek rodziny, tzw. głowa powinien wygłosić modlitwę, może być to fragment Biblii, lub znana wszystkim modlitwa Ojciec Nasz, w której zawarte są pochwała Boga, uwielbienie, pokora oraz prośba, o to, aby nie zabrakło nam chleba. Oprócz siana, dodatkowego nakrycia i niekoniecznie dwunastu potraw na każdym stole przy tej kolacji powinna palić się świeca, która jest symbolem światłości, czyli Jezusa. Światło, jakie daje świeca oznacza, iż światłość świeci w ciemności.

- Najmłodszym święta kojarzą się z prezentami, Mikołajem, choinką. Czy ta nadbudowa świąt jest konieczna?



Fot. APR-SAS

- Chrystus przychodzi na świat jako dziecko. Tradycje związane ze świętami od strony świeckiej przyjęły się, dzieci uwielbiają prezenty, choinkę, Mikołaja. Nie powinniśmy zabierać dzieciom radości płynącej z obchodów świeckich. W czasie świąt na

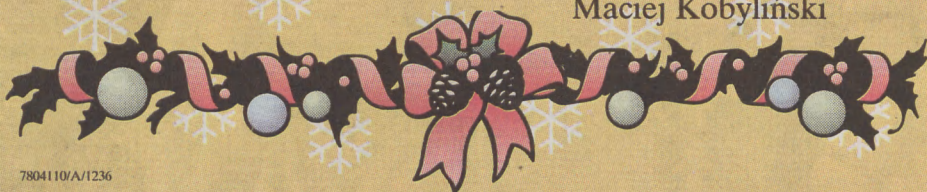
ogół rodzina jest w domu. Rodzice powinni dużo rozmawiać z dziećmi, wspólnie przeżywać święta. Dzieci biorą przykład z rodziców. Tym najmniejszym, które jeszcze nie potrafią mówić, również udziela się nastrojów świąt.



*Z okazji Świąt
Narodzenia Pańskiego
i zbliżającego się
Nowego 2003 Roku*

*życzę
wszystkim mieszkańcom
Słupska, by wraz
z tym czasem przyszła
do Nich radosna nowina,
nadzieja na godne,
dla wszystkich lepsze jutro.
Życzę zdrowia i Wesołych
Świąt.*

Prezydent Miasta Słupska
Maciej Kobyliński



7804110/A/1236



*Radosnych i spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
a w nadchodzącym
Nowym 2003 Roku*

*wiele zdrowia,
szczęścia
oraz
wszelkiej
pomyślności*

życzą

Przewodniczący
Rady Powiatu Słupskiego
Janusz Grzybowski

Starosta Słupski
Zdzisław Kołodziejcki

78040108/A/1236



*Wesołych i radosnych Świąt
Bożego Narodzenia,
a w Nowym Roku 2003 dużo
dni przeżytych w zdrowiu,
szczęściu i radości
i wzajemnym zrozumieniu -
mieszkańcom miasta Ustki
życzą:*

*Jan Olech
Przewodniczący
Rady Miejskiej w Ustce*

*Jacek Graczyk
Burmistrz Miasta Ustki*

7804114/A/1236



*By wszystkie dni w 2003 roku
jawiły się szczęściem i radością.
A Świąta dały spokój i zadumę...,
i aby ciepło rodzinne
przy wigilijnym stole trwało zawsze.
Mieszkańcom Gminy Kobylnica
życzą*

Przewodniczący Rady Gminy

Wójt Gminy



7804115/A/1236

Świąteczne zakupy

W pogoni za prezentem



Ola Wodecka zapewnia, że kosmetyki jako świąteczny prezent to bardzo dobry pomysł.

Fot. APR-SAS

Święta Bożego Narodzenia za pasem. A jak święta to i prezenty. Kto nie przygotował niespodzianki dla najbliższych ma jeszcze kilka dni i... przebogata ofertę handlową. Nie warto zostawiać zakupów na ostatnią chwilę, zachęcamy Państwa, abyście już dziś wybrali się na poszukiwania prezentów, a przy okazji warto wzbogacić własną garderobę o ciepłą zimową odzież.

Od stóp do głów

Sklepy małe, średnie i duże prześcigają się w świątecznych promocjach. Dzięki temu każdy - po atrakcyjnej cenie - może wybrać coś dla siebie i najbliższych.

Zaopatrując się w odzież i obuwie na zimę warto pamiętać o tym, że powinna ona posłużyć nam długo i musi się sprawdzić w trudnych, śniegowych warunkach. Pomimo że sklepy serwują modne fałaszki, często w „przykrótkich” i „kusych” fasonach, zastanówmy się do czego mają służyć.

Do pracy proponuję klientom rzeczy przede wszystkim wygodne i ciepłe - tłumaczy pani Asia ze sklepu odzieżowego. - Nikt przecież nie lubi trząść się z zimna.

Przed wszystkim należy uzbroić się w czapkę. Jak twierdzą babcie, „każda choroba zaczyna się od głowy”. W tym roku wybór czapek jest przebogaty. Modne są zarówno berety typu „naleśnik” (ok. 20 zł), jak i wesołe czapki z pomponem (25-30 zł). Można też pokusić się o kosmiczny kapelusz z opadającym rondem. Panie o romantycznej duszy mogą włożyć słodki to-

czek obszywany futerkiem. Do tego szeroki, długi i miękki szal z miłego moherku (ok. 25 zł). Dla panów, oczywiście, nieśmiertelne kapelusze i czapki „uszanki z barankiem” (od 35 do 60 zł). Jak twierdzą ekspedientki - nakrycia głowy jako prezent są w tym sezonie wyjątkowo popularne - niedrogie, praktyczne, a przy tym mogą okazać się bardzo oryginalnym prezentem - zwłaszcza w komplecie z szalem i rękawiczkami.

Coś dla ciała

Pasiaste sweterki, pluszowe bluzeczki i cukierkowe wdzianka dla pań w każdym wieku można kupić w każdym sklepie w szerokim wachlarzu kolorów i fasonów (od 39 do 90 zł). Panowie zapewne wolą stonowane golfy z owczej wełny (ok. 120 zł) i eleganckie flauszowe kurtki o modnej długości 3/4 (od 499 zł). Mezczyźni chcący być za pan brat z modą, muszą postarać się o swetry w odważnych, żywych kolorach i oczywiście przylegające do ciała.

Kupując odzież warto zastanowić się nad wyborem nie tylko odpowiedniego fasonu, ale i materiału. Nie zawsze trzeba kierować się niską ceną, ponieważ zdarzyć się może, iż stracimy na tym dwukrotnie.

- Bywa, że sprzedawcy są nieuczciwi i oferują nam produkt bardzo niskiej jakości - opowiada Agnieszka Wojciechowska, studentka PAP. - Często rzeczy najtańsze to po prostu odzież II klasy, bądź nawet wybrakowana. Wtedy warto się zastanowić nad tym, czy zakup takiego produktu jest opłacalny, gdyż trzeba się liczyć z tym, że na pewno dłu-

go się nim nie będziemy cieszyć.

Kupno sweterka, bluzeczki, czy kurtki wymaga sięgnięcia nieco głębiej do portfela. Warto przy tym pamiętać, że tak kosztowny prezent - aczkolwiek bardzo miły - powinien odpowiadać gustom obdarowanego. A to wymaga już znajomości jego osobowości i stylu.

Zapach kobiety

Robiąc świąteczne zakupy trzeba koniecznie zajrzeć do perfumerii i drogerii. Dobra woda toaletowa, krem czy pomadka mogą okazać się wymarzone prezentem dla najbliższej osoby. Jaki zapach jest modny w tym roku - wystarczy obejrzyć reklamy telewizyjne - na pewno nas zachęca - zniechęcić nas jedynie mogą ceny - od kilkudziesięciu do kilkuset zł za buteleczkę dobrej wody toaletowej. W kosmetyczce każdej pani nie może zabraknąć kremów na dzień, noc czy odżywczych (7-40 zł), panom na pewno przyda się woda kolońska czy krem po goleniu (10-30 zł). Dorastająca córka ucieszy się na pewno z dobrego dezodorantu (od 8-20 zł), czy zestawu do makijażu (30-50 zł). Warto skorzystać ze specjalnych świątecznych promocji - w cenie jed-

nego produktu można tam dostać często cały zestaw.

Lego czy książeczka

Zdania na temat wymagań najmłodszych co do prezentów są podzielone: jedni twierdzą, że zrobienie niespodzianki kilku czy kilkunastolatki jest bardzo proste: wystarczy pójść do sklepu z zabawkami i wybrać samochodzik, lalę czy klocki lego. Czy tak jest rzeczywiście. Sprzedawcy są odmiennego zdania: - Rodzice przychodzą do nas po prezenty dla swoich pociech mają nie lada problem - mówi pani Janina ze sklepu z zabawkami. - Maluchy mają duże wymagania, nie chcą zwykłej lalki, ale konkretny model Barbie - zazwyczaj bardzo drogi. Chłopcy żądają nowoczesnych samochodów, czy zestawów nawet za kilkaset zł. Jak tu spełnić marzenia dziecka, gdy są one tak kosztowne.

Aby zadowolić potomstwo warto z nim wcześniej porozmawiać i wytłumaczyć czego mogą oczekiwać od Mikołaja z niezbyt zasobnym portfelem.

- Pozostają zawsze książki - mówi ekspedientka z księgarni. - To ponadczasowy prezent, często niedoceniany, zarówno przez rodziców, jak i dzieci. Najważniejsza jest przecież pamięć o najbliższych. (aleksa)

Komu za ile

Dla dziadków

- ciepła czapka, szal i rękawiczki - zestaw 30-40 zł

Dla rodziców

kosmetyki: woda toaletowa, woda po goleniu, krem, pomadka - 20-40 zł

Dla dziecka

sweter - 40-60 zł, płyta CD - 40 zł, zegarek - 100 zł, zabawki - 30-60 zł, książki - 20-40 zł

Dla ukochanej (ukochanego)

perfumy - 30-60 zł, bielizna - 40-90 zł

ŚWIĄTECZNA SONDA

O czym marzą, co dostali?

Anna Bogucka-Skowrońska
przewodnicząca
Rady Miejskiej

- Marzę o takim prezencie, którego na pewno nigdy nie dostanę. Kiedyś, dawno temu, na odpustach można było kupić gliniane krasnale w czerwonych, niebieskich i zielonych czapeczkach. Kolekcjonowałam je i ustawiałam pod piecem. Wierzyłam, że one tylko w dzień są nieruchome, a w nocy ożywają. Dziś już nie ma takich krasnali.

Prezentem, o którym nie można zapomnieć jest rudy kot, którego przed kilkoma laty przyniósł za pazuchą mój syn. Kot zakochał się we mnie, traktuje mnie jak swoją mamę. Gdy wyjeżdżam to nie chce jeść.



Fot. APR-SAS

Zbigniew Rosiak
komendant Szkoły Policji w
Słupsku

- Prezent o którym marzę? W sensie materialnym takiego prezentu nie mam. Najważniejsze jest dla mnie to, aby był niepodziwką i był pódarowany z serca. Prezent, który pamiętam to koń na biegunach. Nawet został uwieczniony na zdjęciu. Miałem wówczas sześć czy siedem lat. Bardzo chciałem dostać takiego konia. Kocham te zwierzęta i gdybym miał go gdzie postawić, to teraz chciałbym mieć żywego.



Fot. APR-SAS

Maciej Kobylński
prezydent Miasta Słupska

- To może zabrzmieć dziwnie, ale chciałbym dostać w świątecznym prezencie trochę wolnego czasu. Spędziłbym go z moją ukochaną wnuczką. Oleńka skończyła roczek i jest miłością mojego życia. Niestety, nie mogę poświęcić jej tyle czasu, ile bym chciał. Z takich materialnych rzeczy to niczego nie potrzebuję. Chyba, że ktoś kupiłby mi książkę, album o parkach i pałacach. Taki prezent zawsze przyjmę z wielką radością.

Gdy byłem w IV klasie szkoły podstawowej dostałem od Mikołaja całą „Trylogię” Sienkiewicza. Było to piękne wydanie, oprawione w płótno. Nie zapomnę tego prezentu.



Fot. APR-SAS

Małgorzata Kamińska-Sobczyk
dyrektor Państwowego Teatru Lalki i Teatru w Słupsku

- Moje bożonarodzeniowe marzenie nie jest do spełnienia. Chciałabym móc spędzić Wigilię ze wszystkimi, których kocham i kochałam. Także z tymi, którzy już odeszli. Od pewnego czasu jest tak, że przy wigilijnym stole kogoś brakuje. Zdaje sobie sprawę, że moje życzenie jest nierealne, ale taką jedną wigilię ze wszystkimi, chciałabym dostać w darze. Prezentem, którego nie zapomnę jest kolejka elektryczna. To nie są jednak miłe wspomnienia. Tata kupił mi pod choinkę taką kolejkę i świetnie się nią (w przeciwieństwie do mnie) bawił. Na szczęście dostałam także plastikowe żelazko. Chciałabym dostać tyle.



Fot. APR-SAS

Zdzisław Kołodziejski
starosta słupski

- Wymarzony prezent... Trudno powiedzieć. Zazwyczaj dostaję w prezencie krawaty, albo jakąś wodę. To takie popularne prezenty, ale ja niczego nie potrzebuję. Chciałbym aby tegoroczny był dla mnie niespodzianką i w dodatku, aby była to fajna rzecz. Takie dary są najchętniej przyjmowane. Dawno temu, bo w latach 50-tych dostałem piłkę, taką prawdziwą skórzaną futbolówkę. To była radość. Wcześniej wszyscy graliśmy gumowymi. Piłkę chwaliłem się wszystkim.



Fot. APR-SAS



Niech Święta Bożego Narodzenia
przyniosą atmosferę rodzinnego ciepła,
pokój i nadzieję,
a nadchodzący 2003 rok
spełni wszystkie marzenia
życzę

PRZEWODNICZĄCY RADY GMINY
RYSZARD MOSKAŁ

WÓJT GMINY DAMNICA
GRZEGORZ JAWORSKI



7804120/A/1236



Najserdeczniejsze
życzenia spokojnych
świąt Bożego Narodzenia,
zdrowia, pomyślności
i spełnienia wszelkich marzeń
w 2003 roku
mieszkańcom
Gminy Dębica Kaszubska

składają:

Przewodniczący Rady Gminy
mgr Zyta Rytelewska

Wójt Gminy
mgr inż. Grzegorz Grabowski

7804107/A/1236

„Oto Boże Narodzenie -
raz w roku poczuć
to oczekiwanie,
mieć to silne
niczym nie zmaczone
przecucie,
że nasze
największe marzenia
nie mogą pozostać
niespełnione,
jeśli tylko mocno tkwią
w naszym sercu”

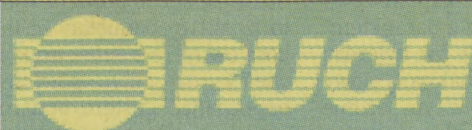


Spokojnych i rodzinnych
Świąt Bożego Narodzenia
wszelkiej pomyślności
w NOWYM 2003 ROKU



życzy
Jan Sieńko
Poseł na Sejm RP
Przewodniczący
SLD w Słupsku

7804106/A/1236



Niech Boże Narodzenie
przyniesie Wam miłość,
pokój i szczęście,
a w każdym zakątku
Waszego domu
rozbrzmiewa radość.



Dyrektor Zespołu
Ruch SA w Słupsku
dr Andrzej Gazicki
wraz z załogą

7804126/A/1236

ONI PRACUJĄ W WIGILIĘ

■ Pogotowie Ratunkowe

W Wigilię w Słupsku pracuje cały zespół lekarzy - chirurg, anesteziolog, trzech lekarzy ogólnych, pielęgniarki i zespół w Uście. Razem kilkanaście osób. Przy wyborze dyżurnych obowiązuje kolejka, ale - jak podkreśla kierownik Włodzimierz Rutkowski - jest to dżentelmeńska kolejka.

- Ci, którzy dawno nie mieli świątecznego dyżuru sami się zgłaszają, zawsze te decyzje są dyskutowane. Bez przymusu - twierdzi Rutkowski.

■ Szkoła Policji

W słupskiej Szkole Policji zostaje kilkuset policjantów. Zawsze są to słuchacze z najkrótszym stażem „uczniowski”. Ponadto przez cały okres świąteczny pracuje służba dyżurna. Wybierani są rotacyjnie.

Wolnego nie mają także komendanci - muszą być w każdej chwili gotowi do przyjazdu do szkoły. W tym roku w Wigilię „pod telefonem” będzie komendant Rosiak.

- Wcześniej jednak będę na uroczystej kolacji wigilijnej w szkole. Staraliśmy się, aby ci, którzy zostają mieli świąteczny, uroczysty nastrój, nie może zabraknąć wieczery. Ja - oczywiście - w niej uczestniczę, dlatego godzinę domowej Wigilii uzależniamy od mojego powrotu ze szkoły - twierdzi Rosiak.

■ Pogotowie Energetyczne

W Wigilię od godz. 12 do 20 będzie dyżurowała dodatkowa ekipa (dwie osoby). Dzięki temu w przypadku awarii wszystko będzie szybko naprawione. Po 20 pracuje jedna zmiana. Kto pracuje, a nie świętuje wiadomo wcześniej. Na dyżur idą ci, którzy w poprzednim roku mieli wolne, albo ci, którym bardziej zależy na wolnym w Sylwestra. Panowie zawsze się jakoś dogadują i z tego powodu nieporozumień nie ma.

■ Policja

W Wigilię, podobnie jak w święta, na ulicach Słupska pojawiają się dodatkowe patrole.

- Nie będę wymieniała liczby policjantów, którzy będą na służbie, ale będzie ich więcej niż w powszednie dni. To jest służba, więc wszyscy jesteśmy przyzwyczajeni, że musimy pracować, aby ktoś mógł spokojnie odpoczywać - twierdzi Emilia Adamiec, rzecznik słupskiej policji. Zawyczał policjanci ustalają między sobą, kto będzie patrolował ulice. Ci, którzy nie mają wielkich planów niekiedy sami się nawet zgłaszają. (ket)

Samotne święta

Wigilia opuszczonych



W ubiegłym roku znalazł się sponsor, który ufundował paczki podopiecznym schroniska im. Brata Alberta. Jak będzie w tym, dowiemy się w Wigilię.

Fot. APR-SAS

Święta Bożego Narodzenia to czas radości, spokoju i pamięci o bliźnich. Prawie w każdym domu znajdzie się dodatkowe nakrycie przy stole dla zbłąkanego wędrowca. Takich wędrowców przyjmą w Słupsku również ośrodki na co dzień zajmujące się pomocą osobom znajdującym się w trudnej sytuacji materialnej oraz bezdomnym. W samym mieście pomoc oraz ciepłą strawę w Wigilię Świąt Bożego Narodzenia otrzyma ponad 500 osób.

- Jak co roku, organizujemy uroczyste kolacje i obiady dla naszych podopiecznych - mówi Elżbieta Jacniacka, dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Słupsku. - W każdej naszej placówce osoby potrzebujące będą mogły zjeść wieczerną wigilijną. W Dzielnym Domu Pomocy przy ul. Jaracza organizujemy świąteczny posiłek dla ponad 100 osób starszych i schorowanych. Również przy ul. Jaracza, w stołówce MOPR, przygotowana zostanie kolacja dla 300 osób.

Właśnie tam osoby bezdomne, bez środków na wyprawienie świąt zjedzą ciepłą obiadokolację.

- Będzie taka jak nakazuje tradycja, czyli złoży się na nią 12 potraw - dodaje Jacniacka. - Na pewno nie zabraknie ryby, barszczu, ciasta, pierogów. Na kolejne dni świąt zaopatrzymy każdego

kto przyjdzie w tzw. suchy prowiant.

Podobnie jak w MOPR, kolację zjedzą też mieszkańcy schroniska dla bezdomnych przy ul. Leśnej w Słupsku.

- Świąteczny posiłek zjemy razem z naszymi podopiecznymi już o godzinie 13 - informuje Mariusz Kajewski, kierownik schroniska im. Brata Alberta. - Na razie mamy na „stanie” 51 pensjonariuszy. Wszystkie sale są zajęte, łóżka stoją nawet na korytarzu. Jesteśmy jednak przygotowani na taki tłok. W ubiegłym roku było nas ponad 70 osób. W tym roku tłok rozładowała nam noclegownia na dworcu PKP.

Bezdomni i osoby ubogie prawdopodobnie nie dostaną w tym roku prezentów od Świętego Mikołaja. Nie ma pieniędzy ani sponsorów.

- W naszym schronisku nie ma tradycji obdarowywania się upominkami - dodaje Kajewski. - W ubiegłym roku znalazł się sponsor, który zafundował paczki osobom, nad którymi sprawujemy opiekę. Jednak teraz nikt jeszcze do nas się nie zgłosił. Cały czas szukamy ludzi dobrego serca.

Na kolację wigilijną i drobny upominek mogą liczyć także dzieci z rodzin znajdujących się w trudnej sytuacji. W Słupsku trzy świetlice środowiskowe zorganizują kolację wigilijną dla dzieci.

- Będziemy czekać na najmłodszych w świetlicach przy ul. Grotgera, Zygmunta Augusta i Sienkiewicza - wyjaśnia Elżbieta Jacniacka. - W tym roku mamy znacznie lepszą sytuację materialną. Otrzymaliśmy dodatkowe pieniądze od Urzędu Wojewódzkiego, co pozwala na wypłatę zasiłków okresowych i nieznaczne podwyższenie celowych. Zebraliśmy trochę rzeczy, którymi obdarujemy najmłodszych. Reszta będzie zależała od sponsorów i ich hojności.

Na paczki mogą liczyć pacjenci z Domu Pomocy Społecznej w Machowinie.

- Wszyscy nasi pensjonariusze, czyli 115 osób otrzymają paczki ze słodyczami - zapewnia dyrektor.

Inaczej jest w Machowinie. Tam upośledzone dzieci oczekują na sponsorów, którzy ufundują im paczki. Wigilii oczekują także skazani na samotność w Areszcie Śledczym w Słupsku.

- Jako takiej Wigilii w naszej placówce nie będzie - mówi Zbigniew Obst, dyrektor AŚ w Słupsku. - Kolacje wigilijne odbędą się w celach. Specjalnie w tym dniu zwiększamy stawkę żywnościową o 35 gr na osobę. W zamian za to aresztanci będą mogli zjeść rybę, ciasto, barszcz i krostki. Na pewno złożymy im życzenia wraz z księdzem kapłanem, a przez radiowęzeł będą puszczone koledy.

(klotz)

KARP PO POLSKU

■ Zdziw gości



Fot. APR-SAS

Szef kuchni w restauracji Cechowa Paweł Fecko nie wyobraża sobie wigilijnego stołu bez karpia po polsku w szarym sosie. Potrawa wymaga czasu na przygotowanie (około 2,5 godziny), ale dla „smakowitego” efektu warto się potrudzić. (ket)

Karp po polsku

Składniki - 1 karp, 1 pietruszka, 1 marchewka, 1 por, kawałek selera, 3 cebule, 1 suszony borowik, 4 goździki, 1 liść laurowy, po 5 ziaren ziela angielskiego i pieprzu, 1 kromka żytniego chleba, 50 ml piwa, sól. **Sos** - 600 ml wywaru z karpia, 125 ml czerwonego wina, pół cytryny, 1 łyżka maki, 1 łyżka masła, krew z karpia, 1 łyżka octu, 5 łyżeczek cukru na karmel, 50 g rodzynków, 50 g migdałów, sól, cukier

Przygotowanie - Karpia oczyścić i oplukać. Rozciąć brzuch i spuścić krew do misek. Dodać ocet i sól. Zachować do sosu. Karpia sprząć, umyć, osłodzić i odstawić. Pokrojone warzywa zalać piwem, dodać 50 ml wody, przyprawy i namoczonego borowika. Ugotować wywar i przecedzić. Rybę ułożyć w wanie, zalać wywarem, dodać skórkę z cytryny i chleb. Zagotować na dużym ogniu, a następnie gotować na małym 30-40 minut. Karpia wyjąć na półmisek i skropić kilkoma łyżkami wywaru. Odstawić w ciepłe miejsce, a pozostały wywar przetrzeć przez sito.

Przygotować sos - na patelni zrumienić mąkę z masłem, ostudzić, dodać krew z octem i rozprowadzić wywarem z ryby. Dodać wino, sól, sok z cytryny, rodzynki oraz zarumieniony cukier zalany 1 łyżką wody. Gotować aż sos zgęstnieje. Włożyć sparzone i obrane migdały i jeszcze przez chwilę podgrzewać. Gorącym sosem polać karpia na półmisku.

KRÓL ŁOSOŚ

■ Delikatny i wykwintny



Fot. APR-SAS

Arkadiusz Miedzwiedzik, szef kuchni w restauracji Zamkowa poleca potrawę, której wszystkie składniki są wigilijne. Łosoś zapiekany po rycersku jest potrawą, którą na domowe święta najczęściej zamawiają słupszczanie. (ket)

Łosoś po rycersku

Składniki - Filet z łososia, 30 proc. śmietana, papryka czerwona marynowana, grzyby suszone, pieprz, magii, żółty ser, sól, bazylia, mleko, oliwa, mąka, pietruszka zielona.

Przygotowanie - Łososia podzielić na porcje, dodać sól pieprz oraz skropić sokiem z cytryny. Grzyby wcześniej w mleku zamoczone, ugotować, potem pokroić je w paski. W małym garnku zagotować śmietanę, dodać grzyby i paprykę. Doprawić solą, pieprzem i magii. Rybę, posypaną mąką usmażyć na oliwie, następnie przełożyć do żaroodpornego naczynia i zalać gorącym sosem. Posypać serem i na 10 min włożyć do rozgrzanego (200 st.) piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika posypać - pokrojonymi nożycami - pietruszką i bazylią. Podajemy w naczyniu żaroodpornym.

REKLAMA

„Aby Święta Bożego Narodzenia
były Bliskością i Spokojem
a Nowy Rok - Dobrym Czasem”
[K.I.Gańczyński]

CZŁONKOM SPÓŁDZIELNI
MIESZKANIOWEJ
„DOM NAD SŁUPIĄ” W SŁUPSKU

RADA NADZORCZA I ZARZĄD





*Z najlepszymi życzeniami Łask
i błogosławieństwa z okazji
Świąt Bożego Narodzenia
i Nowego Roku 2003.*

*Niech w życiu każdego
zajaśnieje na nowo prawda Nocy Betlejemskiej.
Bóg z miłości do nas stał się Człowiekiem
i dlatego oczekuje od nas miłości*

życzy Liga Polskich Rodzin

*Posel na Sejm RP
Radny Sejmiku Pomorskiego
Radni Miasta Słupsk*

*Robert Strąk
Lesław Grabarczyk
Wanda Archacka
Edward Jankowski
Tomasz Rosiński
Igor Strąk*



7804109/A/1236



SKOK

im. św. Jana z Kęt w Rumi

**LOKATY
POŻYCZKI**

KORZYSTNE OPROCENTOWANIE

O/Bytów ul. Jana Pawła II 22 tel. (059) 822-85-70	O/Lębork ul. Basztowa 8 tel. (059) 862-17-05
O/Człuchów ul. Długosza 31 tel. (059) 834-23-10	O/Słupsk ul. Kościelna 2 tel. (059) 841-01-40

*Bóg się nam rodzi, radujmy się!
Niech Jego światłość
dotrze do wszystkich*

SKOK im. św. Jana z Kęt życzy
wszystkim czytelnikom Dziennika Bałtyckiego
zdrowych, spokojnych i rodzinnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz szczęśliwego Nowego Roku



2042510/A/1006

**SKLEP DLA PANA
ADAM**
SŁUPSK ul. Mostnika 3

**odzież
męska**

SŁUPSK, ul. Niedziałkowskiego 5

*Swoim dotychczasowym i przyszłym
Klientom
życzymy
Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
i wszelkiej pomyślności
na nadchodzący rok*



7804082/A/1642

Słupsk, grudzień 2002 r.

Wesołych Świąt

*Święta Bożego Narodzenia
to czas nadziei, niezłomnego przywoływania
najpiękniejszych wzruszeń,
budzenia uczuć sympatii, zrozumienia i radości.
Niech właśnie taki nastrój przyniesie
niepowtarzalną wiarę
w spełnienie najskrytszych pragnień,
Z okazji Narodzenia Pańskiego
i nadchodzącego Nowego 2003 Roku
zdrowia, pomyślności oraz spełnienia marzeń*



*życzy
Przewodniczący
Zarządu Regionu Słupskiego
Stanisław Szukała*

NSZZ
Solidarność

7804111/A/1575



**PRZEDSIĘBIORSTWO
ZAOPATRZENIA MATERIAŁOWEGO
ENERGETYKI SŁUPSK Sp. z o.o.**
76-200 SŁUPSK, ul. GRUNWALDZKA 14
TEL. (0-59) 841 68 00, FAX (0-59) 841 68 02

materiały, którymi płynie energia

*Wszystkim naszym Klientom
obecnym i przyszłym
życzymy prawdziwych
Świąt Bożego Narodzenia
w spokoju, radości i rodzinnej
atmosferze oraz 365 dobrych dni
Nowego Roku 2003*



7804130/A/1236

NASZA SONDA

Mieszkańców Słupska zapytaliśmy, jaka suma pieniędzy wystarczyłaby na urządzenie wymarzonych świąt.



Fot. APR-SAS

Paweł Trojanek programista

- Chciałbym mieć pół miliona złotych. Gdybym miał te pieniądze, to zaprosiłbym wszystkich znajomych do ciepłych krajów. Poptymilibyśmy statkiem, wtedy świąta byłyby nieco dłuższe. Wspólnie wygralibyśmy się w tych krajach, ponieważ w Polsce, w okresie świąt, jest bardzo zimno.



Fot. APR-SAS

Andrzej Osak działacz sportowy

- Na spędzenie świąt w gronie rodzinnym starczyłoby mi dwa i pół tysiąca złotych. Prezenty zrobiłbym na życzenie, czyli takie, jakie każdy chciałby dostać. Gdybym miał naprawdę dużo pieniędzy, to zorganizowałbym świąta dla dzieci z domu dziecka. Zabrałbym je na jakieś mistrzostwa, jeżeli odbywałyby się w tym czasie.



Fot. APR-SAS

Edyta Pietrzycka na wychowawczym

Bardzo lubię sprawiać ludziom radość. Wolę dawać niż brać. Gdybym miała dużo pieniędzy, zrobiłabym wszystkim bliskim superprezenty. Jeżeli chodzi o formę spędzenia świąt, pozostałabym wierna naszym, polskim tradycjom.



Fot. APR-SAS

Maria Machalska emerytka

- Marzy mi się spędzić świąta w Zakopanem. Jest tam mnóstwo atrakcji. Mogłabym jeździć na nartach, podziwiać krajobraz górski, a na rozgrzewkę wypić tradycyjne wino grzańce.



Fot. APR-SAS

Ewa Szerszenowicz emerytka

- Chciałabym móc przeznaczyć na ten cel pięć tysięcy złotych. Kupiłabym praktyczne i drogie prezenty dla swoich bliskich. Mój syn zażył sobie elegancki wizytownik, który kosztuje немало.

Jaka choinka: zielono w święta

Zapach lasu

Zwolennicy tradycyjnych, pachnących drzewek już od dwóch tygodni mogą przebierać wśród młodych świerków, sosen i coraz modniejszych świerków szlachetnych i jodeł kaukaskich. Te ostatnie mają piękne grube igły, gęsto rozłożone gałęzie i wydzielają bardzo intensywny aromat. Świeżość i trwałość zachowują nawet do miesiąca dłużej niż zwykłe drzewko. Natomiast osoby nieprzepadające za opadającymi igłami, mogą zastąpić je sztucznymi, które można kupić w większości sklepów ze świątecznymi artykułami.

Piękne świeże, „żywe” choinki sprzedawane są w wielu punktach Słupska. Za świerk zwyczajny, mierzący do trzech metrów zapłacimy około 20 złotych, wyższe kosztują o 10 zł więcej. Na dwumetrową jodłę k a u k a s k ą trzeba wydać około

100 zł - w zależności od wysokości i od tego jak bujne są jej gałązki. Na choinkowe zakupy możemy udać się do Centrum



Fot. APR-SAS

Ogrodniczego „Ogródek” przy ulicy Wileńskiej, na targowisko przy ulicy Tuwima. Tam choinki sprzedawane są na metry - jeden kosztuje 10 zł. Punkty sprzedaży bożonarodzeniowych drzewek znajdują się również na terenie jarmarku świątecznego, na placu przy hipermarketach Real i Kaufland, pomiędzy centrum handlowym „Wokulski” i „Panorama”, przy ul. Marii Konopnickiej, przy Wolności oraz na rogu ulic Wolności i Kopernika.

W wymarzoną choinkę można się również zaopatrzyć bezpośrednio w lesie. Wystarczy odwiedzić najbliższe leśnictwo.

- Leśniczowie przeznaczają do sprzedaży od kilkudziesięciu do kilkuset sztuk choinek rocznie - informuje nadleśniczy Tadeusz Wentowski z nadleśnictwa Warcino. - Przy leśnictwach, za niewielką cenę można wybrać sobie drzewko takie jak nam się podoba.

(aleksa)

Niepowtarzalny nastrój świąt

Świąta w domu i wokół domu

Aby świąteczny, dobry humor trwał jak najdłużej postaramy się, aby nasz dom wyglądał przytulnie i nastrojowo. Pomogą nam w tym sklepy z „101 drobiazgami” oraz świąteczne stragany. Znajdziemy tam ozdoby w bogatym asortymencie. Będzie coś do postawienia, powieszenia, przyklejenia i przyozdobienia. Popularne kiedyś na zachodzie i w Stanach Zjednoczonych świąteczne ozdoby na okna, drzwi, ściany czy półeczki od kilku lat zagościły także w polskich domach. Do zagranicznych dekoracji dołączyły nasze, rodzime, często regionalne. Warto więc robiąc świąteczne zakupy zaopatrzyć się także w takie elementy, które sprawiają, że nasze mieszkanie nabierze bożonarodzeniowego charakteru.

Świeczki w różnych kształtach, zapachach i kolorach umilą każdą kolację czy uroczysty obiad we dwoje. Modne w tym sezonie są świeczki pływające, np. w wazie wypełnionej wodą. Aniolki i amorki, ręcznie robione z masy solnej lub gliniane, malowane pastelami i brokatem ustroją każde domostwo. Można je powiesić na ścianie,



Świąteczka można zawiesić nie tylko na choince, ale i na oknach, drzwiach czy drzewku przed domem.

Fot. APR-SAS

w oknie czy na choince. Postawione pomiędzy potrawami nadadzą również niepowtarzalny klimat wigilijnej zastawy. Z zachodniej Europy przysłała do Polski moda na dekorowanie drzwi wejściowych i okien. Dlatego powodzeniem cieszą się wszelkiego

rodzaju złocone i srebrzone wieniec świerkowe, witające gości. Kiedy zapadnie noc, w oknach zamigoczą błyszczące stroiki z lampkami i wiszące ozdoby ze szkła. A w ogrodach „zapłoną” setkami światełek piękne choinki.

(aleksa)

NIELUDZKIM GŁOSEM

■ Nie porzucaj i nie rozmnażaj

Z Piotrem Krobanem, kierownikiem Schroniska dla Zwierząt w Słupsku rozmawia Marcin Kamiński

- O czym mówią zwierzęta w noc Wigilii Bożego Narodzenia?

- Ooo... Zwierzęta mówią bardzo dużo i tak na prawdę nie tylko w Wigilię. Mówią nam codziennie wiele rzeczy. Jednak w Wigilię możemy usłyszeć przede wszystkim, że chciałyby mieć lepszego właściciela, który będzie ich żywił, szczepił i opiekował się nimi tak jak należy. Takie żale, niestety, słychać cały czas. Nie tylko u nas w schronisku.

Ostatnio zwierzęta mówią jednak coś nowego: Nie porzucaj i nie rozmnażaj. Jeżeli tylko możemy, to nie dopuszczajmy do tego, aby zwierzęta niepotrzebnie nam się rozmnażały. Jeżeli już nasza suka będzie miała młode, to nie porzucajmy takich zwierząt. Wczoraj mieliśmy interwencję. W jednej wsi oszczeniła się suka. Właściciel wyrzucił wszystkie szczeniaki na dwór.

- Świąta, podobnie jak letni urlop, niosą ze sobą pewnie niebezpieczeństwa dla zwierząt. Co można zrobić, aby oszczędzić naszym zwierzętom stresu i chorób?

- Niestety, zbliża się Sylwester i jak co roku tej nocy będą strzelać petardy. Pamiętajmy, że nasze zwierzęta nie są odporne na stres i strach. Chorują i czują tak samo jak ludzie. Kiedy wybuchają race, zwierzęta boją się i mogą doznać wielkiego urazu psychicznego. Lepiej - jeżeli mamy taką możliwość - schować zwierzęta poza miastem, gdzie nie będą się bały. Jeśli jest to możliwe, to należy dać, oczywiście w konsultacji z weterynarzem, naszemu pupilowi jakieś środki uspokajające, włożyć wate do uszu i zamknąć w ciemnym i głośnym pomieszczeniu bez okien. Najlepiej w łazience.

- Hałas to jedno. Najczęstszym grzechem świątecznym jest przekarmianie zwierząt.

- Należy pamiętać, aby nie ulec świątecznej atmosferze i nie karmić zwierząt bez potrzeby. Mogą to okupić bólem kiszek, niestrawnościami i w efekcie wizytą u lekarza. Jak już mówiłem, zwierzęta cierpią na takie same choroby jak ludzie.

ŚWIĘTA Z KALORIAMI

■ Degustować, smakować

Ze specjalistą chorób wewnętrznych i medycyny rodzinnej Danielem Siedlińskim rozmawia Katarzyna Kwiatek

- Świąta to czas obfitości. Zgodnie z tradycją, na stole musi być kilkanaście potraw, a nam się trudno oprzeć. Możemy sobie pozwolić na wielkie jedzenie?

- Jeśli chcemy być zdrowi to nie. Z problemem otyłości walczymy od lat. Mamy 10 tys. pacjentów i połowa z nich ma problemy z utrzymaniem wagi ciała. Mimo ciężkiej sytuacji materialnej wielu rodzin, nadal tyjemy, a to szybko się przyczynia do chorób cywilizacyjnych. Problem tkwi w tym, że nie potrafimy liczyć kalorii. I dotyczy to zarówno pacjentów, jak i, o zgrozo, lekarzy. Wychodzimy z założenia że 12 potraw musimy zjeść. Warto nauczyć się tylko degustować, smakować. Wówczas będziemy lepiej się czuli i będziemy zdrowsi, a świąta nie stracą, jeśli tłuste pieczyście zastąpimy rybami i białym mięsem.

- Nie wszyscy się do tego zastosują. Jeśli już się za bardzo objeśliśmy, to co?

- To ratunku szukajmy w Biblii. Poważnie, jest tam napisane, że żołnierze żydowscy po posiłku nie mogli siedzieć ani leżeć, tylko musieli stać. Po Wigiliu i świątecznych specjalach konieczny jest długi, rekreacyjny spacer. I to nie do McDonalda.

- A jeśli nie mamy siły iść na spacer, co wówczas?

- Na wigilijnych stołach jest staropolski napój - kompot z suszu. Bez tego nie wyobrażam sobie świąt. Napój ten ma wiele wapnia i jest bardzo zdrowy. Reguluje procesy trawienne, dobrze wpływa na przemianę materii. Nasi pradziadkowie wiedzieli co robią.

- Niektórzy twierdzą, że na trawienie dobrze wpływa alkohol...

- Bzdura. Każde usprawiedliwienie picia alkoholu jest dla niektórych dobre. Alkohol to puste kalorie. Organizm najpierw je spala, a reszta zostaje zgromadzona w postaci tłuszczu. Serce nie daje nam znaków ostrzegawczych... Znam tylko jeden przypadek, kiedy alkohol dobrze działa. Jeśli ktoś zje mięso, w którym są cysty włosnia to duża dawka alkoholu może je częściowo uśmiercić.

- To dotyczy dorosłych, a co z dziećmi, których niekiedy nie da się upilnować przed olbrzymią dawką słodyczy?

- To od nas zależy co wkładamy do paczek. Nie muszą to być słodycze. Jeśli dzieci się przejedzą, to należy zabrać je na spacer, a potem ograniczyć jedzenie. Naprawdę, jeśli chcemy być zdrowi to jedźmy połowę tego na ile mamy ochotę. To znana od lat prawda. Już św. Augustyn powiedział, że „Człowiek, który się obżera, kopie sobie dół własnymi zębami”. Pamiętajmy o tym.



Miejski Zakład Komunikacji

Sp. z o.o. w Słupsku



życzy
wszystkim swoim Klientom
zdrowych, pogodnych świąt
oraz
Szczęśliwego Nowego Roku

7804128/A/1236

NIECH ŚWIĘTA
NAPEŁNIĄ
WAS ŻYCIOWĄ ENERGIA
I NIECH SPRAWIA,
ŻE ZOSTANIE
ONA
NA CAŁY NOWY ROK
2003

Rada Nadzorcza
Zarząd, Pracownicy
i Drużyna STK S.A.

**CZARNI
SŁUPSK**

7804127/A/1236

PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWE



Słupsk

ul. Bałtycka 10, tel. (059) 840-01-44
ul. Kaszubska 9, tel. (059) 842-55-37



Oferuje:

GLAZURĘ, TERAKOTĘ, GRESY, KLINKIERY
KLEJE, FUGI, ARMATURĘ SANITARNĄ
ORAZ INNE MATERIAŁY BUDOWLANE

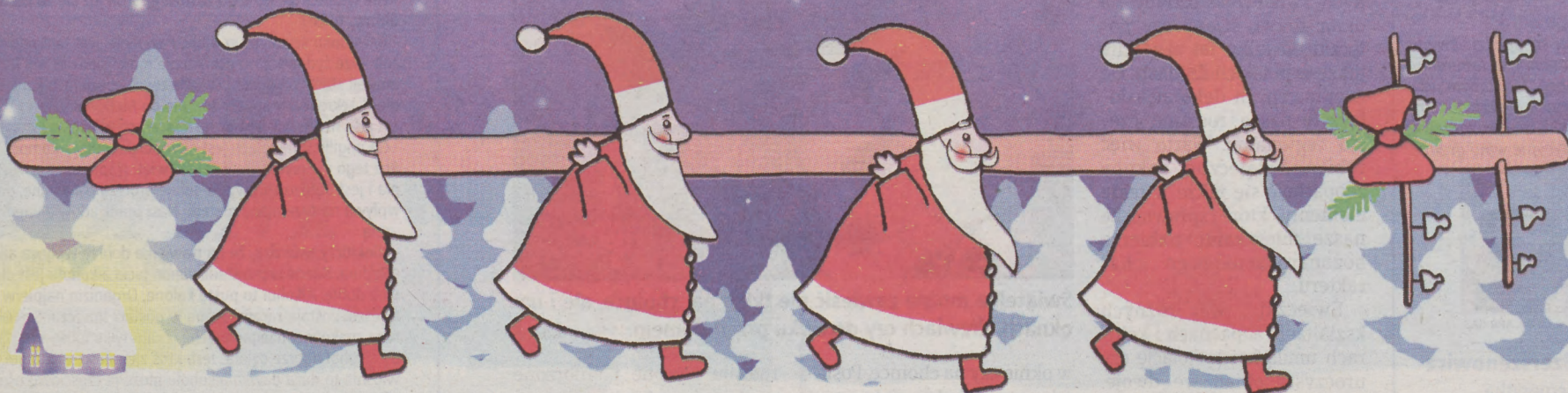
Wszystkim naszym klientom
Radosnych Świąt
Bożego Narodzenia
i Szczęśliwego
Nowego Roku

życzy **REBIS**

7804113/A/1236

**ZAKŁAD ENERGETYCZNY SŁUPSK S.A.**

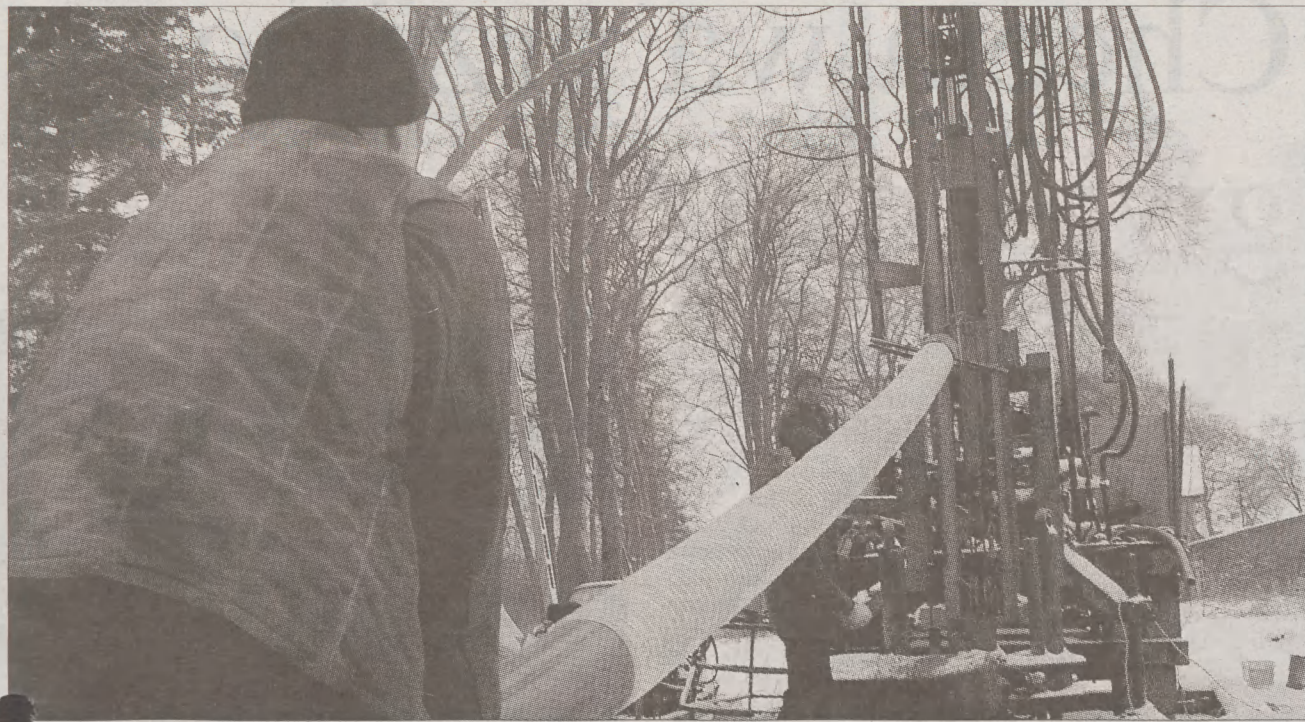
W BOŻONARODZENIOWYM PODARKU
NIESIEMY POZYTYWNA ENERGIĘ
I ŻYCZYMY WIELE ŚWIATŁA
W NADCHODZĄCYM NOWYM ROKU

NIESIEMY ŚWIĄTECZNĄ ENERGIĘ

7804099/A/1071

Wiatrowo. Dużo wody upłynie, zanim studnię naprawią

Święta bez wody



Prace w Wiatrowie idą pełną parą. Czy pracownicy zdążą przed świętami - nie wiadomo.

Fot. APR-SAS

Wiatrowo. Mała miejscowość w gminie Damnica. Nazwa wsi odpowiada realiom: wiatr hula po asfaltowej drodze, która kończy się tuż za wsią i prowadzi donikąd. Kiedyś były tutaj chlewnie z tysiącem świń, zabytkowy pałacyk z 1851 roku. Dziś nie ma nic. Gospodarstwo wydzierzał Holender. Mieszkańcom jednak to nie przeszkadza. Przeszkadza im za to zepsuta studnia. Od połowy listopada nie mają wody. Żeby się umyć i ugotować posiłek 20 rodzin musi czekać na przyjazd strażaków, którzy z Damnicy beczkowozem dowożą im wodę. Gdy kilka tygodni temu uszkodzony został wodociąg - zapchał się filtr oczyszczający wodę płynącą do studni, nikt początkowo tego nie zgłosił do gmi-

ny. Ludzie męczyli się i klęli, myśleli, że awaria zostanie szybko naprawiona. Tygodnie mijały, a wody nadal nie ma:

- Nie ma jak ugotować obiadu - mówi mieszkanka Wiatrowa. - Nie możemy nawet prania zrobić. Teraz jest już lepiej. Raz dziennie strażacy dowożą nam wodę beczkowozami z Damnicy. Mamy nadzieję, że woda będzie przed świętami.

Czy tak będzie - nie wiadomo. Wójt gminy Damnica zapewnia, że studnia zostanie wkrótce naprawiona.

- Na Wigilię ludzie będą mieli wodę - twierdzi Grzegorz Jaworski, wójt gminy Damnica. - Niestety, to nie nasza wina, że zabrakło wody. Zawinił filtr i tzw. nurek, który zepsuł się i rozsypał. Znajduje się on na głębokości 46 m. Na razie zeszliśmy na głębokość 24 m. Zostało

nam jeszcze 22. Prace idą szybko. Niedługo je zakończymy.

Mieszkańcy wsi nie podzielają optymizmu wójta:

- Już dwa tygodnie kopią dziurę w ziemi i końca nie widać - mówi starszy mężczyzna. - Jak długo można żyć bez wody. Pierzemy po dwie lub trzy rzeczy, bo więcej nie jesteśmy w stanie.

Prognoz wójta nie podzielają także strażacy.

- Już od dwóch tygodni tak wozimy wodę beczkowozami - mówi Józef Lickiewicz, zastępca komendanta PSP w Słupsku. - Prawdopodobnie pojeździmy do Wiatrowa jeszcze przynajmniej do końca roku.

Tadeusz Iwanik, inspektor ds. ochrony środowiska Urzędu Gminy w Damnicy zapewnia, że awaria zostanie na pewno usunięta. Na to, aby w przyszłości nie doszło

do podobnych sytuacji też znalazł się sposób.

- W tym roku chcieliśmy podłączyć Wiatrowo do innego wodociągu, który zaopatrywał w wodę sąsiednią miejscowość - Świącichowo - dodaje Tadeusz Iwanik. - Nie udało nam się to z powodu braku środków, mieliśmy je dostać z funduszu SAPARD. Takie przyłącze będzie jednak możliwe w przyszłym roku. Mamy tę inwestycję wpisaną w budżet.

Inspektorowi wtóruje wójt Jaworski.

- Takie studnie w naszej gminie likwidujemy - zapewnia wójt. - Jeśli chodzi o Wiatrowo, to mamy już pełną dokumentację. Inwestycja będzie kosztowała ponad 200 tys zł i za pół roku zaczniemy prace przyłączeniowe do nowego wodociągu.

(klotz)

Już XI raz przyłączymy się do WOŚP

Zagramy w Gryfii

377 tys. zł zebrano w Słupsku podczas dotychczasowych dziesięciu finałów Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. W niedzielę, 12 stycznia, orkiestra zagra w Słupsku po raz jedenasty. Już teraz trwają intensywne przygotowania do tej imprezy.

- Tym razem będziemy zbierać pieniądze na zakup sprzętu medycznego dla oddziałów niemowlęcych i najmłodszych dzieci - informuje szef sztabu organizacyjnego Anna Maćkowiak, dyrektor MCK. - Wolontariusze chętni do wzięcia udziału w kwiecie zgłaszali się do piątku 13 grudnia.

Każdy upoważniony kwestujący będzie w dniu finału wyposażony w identyfikator i puszkę. Wszyscy będą poruszać się w wyznaczonych rejonach, co uniemożliwi naciągaczom i oszustom podszywanie się pod nich. Oprócz kwesty prowadzone będą aukcje cennych przedmiotów, m.in. tortów i chleba przekazanych przez Cech Rzemiosł Różnych oraz lalki od Teatru Lalki Tęcza.

- Głównie „uderzenie” akcji przeprowadzone będzie na hali Gryfia - mówi Grzegorz Szczepłocki, przedstawiciel MCK. - Szczegóły są opracowywane. Do finału dołączą się Bracia Wiatru i Stowarzyszenie Kapel Folklorystycznych.

Słupsk od orkiestry

2 szt. kardiomonitorów
wiertarka do kości
piła do gipsu
rentgen przewoźny
diatermia
stół operacyjny ortopedyczny
4 szt. łóżek ortopedycznych
2 szt. inkubatorów
pompy infuzyjne
monitor
analyzer gazów

- Po południu część imprez odbywać się będzie również na placu przed ratuszem, koło choinki. Chcemy również zorganizować występ gwiazdy. O godzinie 20 tradycyjnie wypuścimy światełko do nieba.

Na wszystko potrzebne są jednak pieniądze, dlatego or-

ganizatorzy liczą na wsparcie i pomoc sponsorów. Patronatem imprezę objął prezydent miasta Maciej Kobyliński, natomiast honorowym szefem miejskiego sztabu WOŚP został wiceprezydent Ryszard Kwiatkowski.

(aleksa)

Wspólna akcja

PZU ŻYCIE SA

Dziennik
Bałtycki

Kupon konkursowy

Bezpieczne Pomorze

Głosuję na najlepszego dzielnicowego:

Imię i nazwisko:

Adres komisariatu:

Największym problemem mojej okolicy jest:

Imię i nazwisko głosującego:

Adres i telefon:

Wspólna
akcja

PZU ŻYCIE SA

Dziennik
Bałtycki

Wyrażam zgodę
na przetwarzanie
moich danych osobowych
przez organizatora
konkursu na cele
z nim związane.

podpis

NASZ PLEBISCYT

Wybieramy najlepszego nauczyciela

Kończymy już plebiscyt na najlepszego nauczyciela powiatu słupskiego. Dzisiaj prezentujemy ostatni ranking. Najczęściej w uzasadnieniach piszecie Państwo, że wybrani przez was nauczyciele są świetnymi wychowawcami i pedagogami, a uczeń zawsze zostanie prze nich wysłuchany i otrzyma odpowiednią pomoc. Listę zwycięzców opublikujemy 3 stycznia 2003 r.

Raz w tygodniu w „Dzienniku Słupskim” i „Dzienniku Usteckim” zamieszczaliśmy kupon konkursowy, na którym głosowali Państwo na wybranego przez siebie nauczyciela. Wystarczyło wypełnić kupon i dostarczyć go do naszej redakcji, znajdującej się w Słupsku przy ulicy Filmowej 3e. Kupon konkursowy przyjmujemy jeszcze dzisiaj do godziny 16 w naszej słupskiej redakcji.

Spośród nadesłanych kuponów wyłonionych zostanie 10 czytelników, którzy w najciekawszy sposób uzasadnili swój wybór. Dla zwycięzców przewidujemy ciekawe nagrody, a najlepsi nauczyciele zostaną zaprezentowani na łamach naszej gazety.

Ranking

1. Bożena Petrykowska SP nr 1 w Uście - 168 kuponów
2. Łucja Kostuchowska SP w Łupawie - 156 kuponów
3. Irena Regent SP w Gogolewie - 96 kuponów
4. Edyta Buschmann SP Łupawa - 72 kupony
5. Agnieszka Kubiak SP Jezierzycze - 45 kuponów
6. Anna Podlipna SP Motarzyno - 22 kupony

KUPON

Nauczyciel powiatu

Imię i nazwisko nauczyciela oraz nazwa szkoły
w której pracuje

Uzasadnienie

Imię i nazwisko

Adres

Zgadzam się na przetwarzanie oraz publikację moich danych osobowych zawartych na niniejszym kuponie zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29.08.1997 r.

Podpis

Żeczbe na Gòdë

Dzysò na Gòdë mómë żeczbe dlò Waji
Cobë sã na czas gwíôzdor wëpòrajił.
Bëlnégò wiodra, zdrowiégò, dëtków fùł miech,
Żebë do Waji przëszo królów - nie dwóch - le
trzech.

Òb całi rok niech szczescë towarzi
A dobri Bóg miłotą darzi.
Wszëtczégò bëlnégò Wama na swiàta -
Niech bãdą z tëch, co sã chce pamiãtac.
Tómek Fòpk

Nowò kaszëbskò kòlãda

Żegnòj swiat całi

W kùmikù leżisz, mój drodżi Bòże,
Pòżéròsz na swiat dëcht pierszi róż.
Przëswoł Ce Òjc, bë lëdzcë górze
Znikwic, a w dëszach sòc dobro zòs.

Ref. Żegnòj tej Bòże rãczką swiat całi
Błógòsław szczëro, ach Panie mój,
Przeżegnòj wse i miasta widzałë,
Niech w serca lëdzy łask plënie zdrój.

Ten swiat pòkrãczny, a równak bëlny,
Prosy Ce: Sprawi, bës chwatał Swim
Prëcz nêkòl złoscë,
pògòrchë wielnë.
Bë dobroc bëła wied-
no nad złim.

Ref. Żegnòj tej Bòże rãczką swiat całi
Błógòsław szczëro, ach Panie mój,
Przeżegnòj wse i miasta widzałë,
Niech w serca lëdzy
łask plënie zdrój.

Słòwka

zòs - znowu
znikwic - unicestwić
szczëro - szczerze
wielnë - liczne
widzałë - okazałë, wyniosłë
pòkrãczny - cherlawy, po-
gubiony
chwat - siła



Gòdómë pò kaszëbskù XIII

Ùczba 6

W jednym ze swòjich snòżich wiertzów Jan Trepczik napisòł: „Pòjmë w przòdk z kaszëbizną”. Dzysò mòże rzec, że to bëłë słowa, co wëchòdałë nòmni wiertel wiekù w przòdk. Wnenczas sã wëszczërzëlë z nasi snòżi mòwë - jak pisòł Francyszek Sãdzëcczi, dzys jesz tãż nie wszëtcë mają pòznónë wòrtnotã ti mòwë, rodny kulturowòscë i całégò etosu kaszëbstwa. Chòc tak wiele sã gòdò, że je to wiòldzë dëchòwë bógactwò, z chtërnym w Europie bądżemë etnicznym karnã ò barò klòr jawernoce - tożsamòscë. Taczich tam cenia. Człòwiek, co zna je òd dzecka dwie mòwë, wëchòwujë sã w dwóch kulturowòscach mò jakbë dwie dëszë. Tej pòjmë wprzòdk z kaszëbizną na rozmajiti spòsòb, a czas pòkòże jakò droga je nòlëpszò.

Jidã ...

Jidã... do szkòlë, czedë gãstò dòka
do kùńca mógò nosa leno sygòm zdrokã.
Jidã... z bracyną halac bùlew kòsz
centnar z wiksza wòzi- gwësno piòsk w nim je.
Jidã... na pòlnië, mëmã dównò wòła
z głòdu bëm pòlknął kònia, chòc i wòła.
Jidã... so pògrac z drëchã w nożną balã
ta brómka takò mòłò- nijak dzys nie trafiã.
Jidã... na łakã, slëchac spiew skòwronka
leżã so na trówie, pijã kòwkã ze zbònika.
Jidã... jesz dali mùszã piechti dżac
jedna, drëgò szpëra coròz barzi spiãcò.
Jidã... z ti rëzë dzysò nick nie wëdò!
Wa biòjta! Wama sã wanoga przëdò!
Słòwa i muzyka: Tomasz Fopke

Pismiono Kaszëbsczi Zemi

Wokół świąt Bożego Narodzenia

Chceta wa przëjąc
gwiôzdkã?

T rudniej dziś zna-
leżć czas na re-
fleksję, skupienie
i głęboke prze-
życie bożonarod-
zeniowych
świąt. Rzadziej
młodzi sã chętni do pracy
przy gwiazdkowych przebie-
rańcach.

Jerzy Walkusz z Hopowa,
który w tym roku wyruszy z
przebierańcami po raz pięć-
dziesiąty ósmy, mówi:

- Ludzie stają się wygodni.
Wolą wpatrywać się całymi
dniami w marnej jakości pro-
gramy telewizyjne, niż wziąć
udział we wspólnym kulturo-
waniu i tworzeniu kultury. Po-
za tym przebierańcy mogliby
neco pobrudzić dywany lub
wykładziny, dlatego nie chcą
wpuszczać ich do mieszkań,
co zupełnie kłóci się z istotą
zwyczajów.

Gwiazdkowi
kołędnicy

Wciąż bardzo żywa jest tra-
dycja odwiedzania domów
przez przebierańców, zwa-
nych najczęściej gwiazdką
lub, na północy Kaszub,
paniešką. Kołędnicy ci przy-
chodzą w Wigilię. Na przedzie
idzie policjant, który pyta go-
spodarzy „chceta wa przëjąc
gwiôzdkã?”. Po otrzymaniu
zdoby cała grupa wchodzi do
domu. Wśród przebierańców
jest kozioł, który goni dziew-
częta, bocian je obszcypuje,
kominiarz wymiata sadzę i
smaruje nią domowników,
koń rzy i tańczy. Jest też Cygan
prowadzący groźnego niedź-
wiedzia, stręch i baba czyli

dziadowie, muzykant i główna
postać zwana gwiazdką. Wy-
stępom towarzyszy śmiech,
pisk, krzyki i ogólny harmider.

Gwiżdże

Nieco inną formacją prze-
bierańców są gwiżdże, którzy
wędrują aż do święta Trzech
Króli. Wyglądem zewnętr-
nym niewiele się różnią, nato-
miast ich występom towarzy-
szą śpiewy i recytacje wierszy
o narodzeniu Chrystusa. Zwy-
czaj ten ugruntował się, a
nawet świetnie się rozwija,
dzięki znakomitym przegła-
dom, organizowanym od kil-
kunastu lat w Sierakowicach.
Przez to uaktywnili się także
twórcy. Co roku powstają no-
we utwory literackie, oparte o
wydarzenia sprzed dwóch ty-
sięcy lat.

Na kanwie kilku takich
tekstów, gwiżdzy co roku
przygotowuje także nauczy-
cielka z Banina, Grażyna By-
chowska. W występie biorą
udział szkolne dzieci. Więk-
szość z nich tańczy w zespole
Kaszëbsczi Nótci. W ostat-
nich latach wieś bardzo się
rozbudowuje. Wielu nowych
mieszkańców po raz pierwszy
styka się z kaszubską kulturą.

- Kilka lat temu zdarzyło
nam się pominąć jedno nowe
obejście. Wiedziałam, że go-
spodarze nie są Kaszubami.
Myślałam, że pewnie nie inte-
resowałoby ich to przedsta-
wienie. Tymczasem oni sami
wyszli do nas, zaprosili do
środku. Przyjęli nas wspania-
le - mówi Grażyna Bychow-
ska.

Czas bożonarodzeniowych
świąt kojarzy nam się także z



Przebierańcy z Banina odwiedzają kaszubskie domy.

Fot. Eugeniusz Pryczkowski

przyjmowaniem i - co waż-
niejsze - dawaniem prezen-
tów. Związane jest to z prze-
miłym spędzaniem czasu w
gronie rodzinnym. Dobrze
jest, gdy tego czasu nie zakłó-
ca telewizor.

- Przódë lëdze nie zdrzelë
po nòrtach. To je barò lëcho
- mówi Władysława Gołębek,
sędziwa mieszkanka gminy
Szemud.

Cichnie
rodzinny śpiew

To zjawisko powoduje nie-
korzystne zmiany w między-

ludzkich relacjach. Dawniej
domownicy rozmawiali z sobą
patrząc sobie nawzajem w
oczy. Teraz linie percepcji
wzrokowej biegną równolegle
względem siebie. Ten fakt w
zastraszającym tempie
piera piękny polski i kas-
ski zwyczaj śpiewania kołęd
przy choince. Zwyczaj ten
podtrzymują także trzej kró-
lowie, zwani też herodami,
którzy na Kaszubach chodzą
od domu do domu w czasie
między Bożym Narodzeniem i
świętem Trzech Króli.

Eugeniusz Pryczkowski

Rozmowa z wiceprezydentą Gduńska Szczeponą Léwną

Kaszëbsczi wëchòwanie pòmògò

- Wasta je wierã
pierszim
dziejorzã Zrze-
szeniò, chtëren òstòł wice-
prezydentã Gduńską?

- Pòdlug tegò, co jò pa-
miãtóm to jo. Żebë chtos z
naczelnëch władz Zrzesze-
niò bëł tãż w nówëszich
władzach Gduńska, to za
mòji pamiãcë sã nie
zdarzëło.

- Jaczë sã Wastë kòrzenie
i czedë zacząłë sã zwiãzczi z
Gduńską?

- Jem ùrodzony i do czasu
zakùńczeniò studiów jò
mieszkòł w Łaczińszczy
Hëce, w gminie Chmielno.
Mieszkòł jem nad jezòrama
reduńszczima i z tim terenã
jem zwiãzony do dzys, chòc
òd skùńczeniò studiów, to

je òd 1969 rokù, mieszkóm
we Gduńskù i tuwò robiã.

- Co bądżë òsobliwë
nòlëżało do Wastë òbòwiaz-
ków?

- Prezydent Paweł
Adamowicz chiba ùznòł, że
jem robòcy, bò dòł mie
gòspòdarkã kòmunalnã. To
je dzël ùwòżóny za nòtrud-
niësz i nòbarzi kłòpòtlëwi z
westrzòd spraw, jaczima
władze Gduńska mùszã sã
zajac.

- Czë przëgòtowanie
regionalnë, ale tãż wëchòwa-
nië kaszëbsczi, mòże tuwò
pòmòc?

- Mògã gadac blòs za se,
że w mòjim przëpòdku to
gwës pòmògło. To przënac-
nië òd mògëgò do robòtë, ale
tãż wëchòwanië w
pòczëym òdpòwiedzal-

noscë za to, co robiã, że
kòżdim ùprawnienióm
mùszë òdpòwiãdac
òbòwiazk i kòżdë rozerwa-
nië tãch dwóch rzeczi
chùtëzi czë pòzni zrodzy
lëché skùtëzi, przëczëniło sã
do tegò, że jakòs so w tim
żëcym radzã.

- Kaszëbã je tãż rektor
Uniwersytetu Gduńszëgò i
prëdnik Wòjewództwa
Pòmòrsczëgò. Jaczë mòżna
wëcygnac wniosczë. Na co
welëją mieszkãncë naszëgò
wòjewództwa?

- W Zrzeszeniu jem òd
1966 rokù. Ju tedë më
przëjãłë za jedno z
wòzniesich zadaniów Zrze-
szeniò przërechòwanie
lëdzy do robòtë w samòrzã-
dach. To bëło cos nad czim
më dërch mëslelë i robilë w



Fot. archiwum

latach sëtmedzesatëch i
òsmëdzesatëch. Mësłã, że
terò to przënoszi brzòd. Pò
pròwdze z rëgów Zrzeszeniò
wëchòdzy barò wiele lëdzy,
chtëmy chcą cos zrobic dlò
jinsich i to na rozmajitëch
szczëblach samòrządowëch,
zaczinając òd gminë na
wòjewództwie kùńczac.

Elżbieta Pryczkowska

W SKRÓCIE

■ A klasa

Tabela po rundzie jesiennej.

Grupa I		
1. Granit Kończewo	11 23	29:16
2. Sokół Kuleszewo	11 20	25:14
3. Skotawia D.K	11 20	22:17
4. Stal Jezierzycze	11 19	33:18
5. Szansa Siemianice	11 17	29:28
6. Ikar Redzikowo	11 16	18:18
7. Diament Trzebielino	11 14	18:24
8. Barton Barcino	11 14	21:23
9. Dąb Kusowo	11 13	26:38
10. Swe Pol Link	11 11	23:27
11. Gryf 95 II Słupsk	11 10	22:25
12. Echo Biesowice	11 5	18:36

Grupa II		
1. Chrobry Chabrowo	11 26	33:19
2. Rowokół Smółdzino	11 23	28:16
3. Błękitni Głównicy	11 20	23:16
4. Polonez Bobrowniki	11 19	22:20
5. Leśnik Cewice	11 18	20:15
6. Orkan/Seeger Cecenowo	11 17	20:14
7. Skotawa Budowo	11 15	27:26
8. ZS Damnica	11 13	23:21
9. Pomorze Potęgowo	11 12	15:18
10. Zenit Redkowice	11 11	25:31
11. Iskra Gogolewo	11 8	19:30
12. Piast Wrzeście	11 4	13:42

Grupa III		
1. GKS Kołczygłowy	11 29	32:15
2. Myśliwiec Tuchomie	11 25	36:20
3. Granit Koczała	11 17	35:26
4. Iskra Dretyn	11 17	23:24
5. Koral Dębica	11 16	32:27
6. Kurier/Grom Nakla	11 15	23:22
7. Sokół Wyczechy	11 15	29:31
8. Arkonia Pomysk Wielki	11 15	18:27
9. Drzewiarz Rzeczenica	11 13	23:28
10. Stegna Parchowo	11 11	25:30
11. GTS Czarna Dąbrówka	11 11	20:25
12. Juve Uniechów	11 5	22:43

W pierwszej kolejce 23 marca w rundzie wiosennej zmierzą się.

Grupa I - Barton Barcino - Swe Pol Link Bruskowo Wielkie, Szansa Siemianice - Sokół Kuleszewo, Granit Kończewo - Dąb Kusowo, Stal Jezierzycze - Skotawia Dębica Kaszubska, Gryf 95 Słupsk II - Diament Trzebielino, Echo Biesowice - Ikar Redzikowo.

II grupa - Błękitni Głównicy - Polonez Bobrowniki, Pomorze Potęgowo - Iskra Gogolewo, Skotawa Budowo - Rowokół Smółdzino, Orkan/Seeger Cecenowo - Zenit Redkowice, Chrobry Chabrowo - Leśnik Cewice, ZS Damnica - Piast Wrzeście.

Grupa III - Granit Koczała - Juve Uniechów, Stegna Parchowo - Myśliwiec Tuchomie, GKS Kołczygłowy - Iskra Dretyn, Sokół Wyczechy - GTS Czarna Dąbrówka, Drzewiarz Rzeczenica - Arkonia Pomysk Wielki, Kurier/Grom Nakla - Koral Dębica.

■ B klasa

Tabela po rundzie jesiennej

Grupa I		
1. Sokół Jantar Szczypkowie	7 14	33:8
2. Sokół Kczewo	7 14	22:10
3. Czarni 2001	7 13	20:7
4. Dom-Star Domaradz	7 12	20:12
5. Krokusy Stowięcino	7 11	20:17
6. Tuka Wodnica	7 7	11:15
7. Victoria Wrząca	7 6	7:15
8. Błękitni/Salus Bierkowo	7 0	3:48

Grupa II		
Tabela		
1. Magic Niezabyszewo	7 20	30:8
2. Inter Świerzenko	7 13	13:11
3. Smoki Podole Małe	7 12	16:10
4. Słupia Kwakowo	7 11	16:14
5. Zawisza Borzytuchom	7 10	9:16
6. Wiraż Kruszyna	7 7	7:17
7. Zorza Słosinko	7 3	8:15
8. WKS Nożyno	7 2	8:16

W pierwszej kolejce 13 kwietnia rundy wiosennej zmierzą się.

Grupa I - Błękitni/Salus Bierkowo - Tuka Wodnica, Sokół Jantar Szczypkowie - Czarni 2001 Słupsk, Dom-Star Domaradz - Krokusy Stowięcino, Sokół Kczewo - Victoria Wrząca.

Grupa II - Inter Świerzenko - WKS Nożyno, Zawisza Borzytuchom - Słupia Kwakowo, Zorza Słosinko - Smoki Podole Małe, Wiraż Kruszyna - Magic Niezabyszewo.

(res)

Piłka nożna. Podsumowanie B klasy

Magic już wie



Jeszcze na wiosnę Błękitni/Salus Bierkowo grali w A-klasie.

Fot. APR-SAS

W rundzie jesiennej w klasie B rozegrano 56 spotkań, co niektóre z nich na papierze, bo parę meczów zakończyło się walkowerem. Ten wirus dotknął szczególnie grupę pierwszą. Z różnych powodów zespoły oddawały pole bez walki. Niektóre z powodów finansowych, inne ze względu na absolutną inercję organizacyjną. Szkoda, bo przecież futbol powinien dawać radość i przyjemność - wszystkim, i kopiemy i oglądajmy. Okazuje się, że - jak w wielu przypadkach na słupskich boiskach, tak jednak nie jest.

W grupie pierwszej strzelono w ciągu jesieni 135 goli, co daje zupełnie niezłą przeciętną na jeden mecz - 4,8 bramek. Rekordowa pod tym względem była szósta kolejka, w której Błękitni/Salus Bierkowo przegrali na własnym boisku z Sokółem/Jantarem Szczypkowie 1:17. Osiem drużyn tej grupy zdobyło wtedy 26 goli, co jest rekordowym wynikiem. Jednak nie osiągnęły by tego gdyby nie słabość Błękitnych/ Salus Bierkowo. W drugiej grupie drużyny zdobyły 104 bramki, przeciętna na jedno spotkanie wynosi 3,7 gola. Rekordowa pod tym względem była czwarta kolejka - wtedy napastnicy 20 razy znajdowali drogę do siatki.

•**Największe rozczarowanie.** Postawa spadkowiczów Błękitnych/Salus Bierkowo. Zespół niedawno jeszcze grający w A klasie i mający ambicje walki o awans, okazał się być zupełnie nieprzygotowanym do innych drużyn. Nie zdobył ani jednego punktu, a w międzyczasie w

trzech przypadkach oddawał punkty walkowerem. Już w pierwszej kolejce nie dotarł do Wodnicy na mecz z Tuką. Potem w czwartym terminie bierkowianie w trakcie meczu z Krokusami ulegli zdekompletowaniu. W ostatniej kolejce nie stawili się na mecz. Jeżeli dodamy do tego także wycofanie z rozgrywek Słupskiej Klasy Okręgowej juniorów obu drużyn Błękitnych/Salus Bierkowo to będziemy mieć obraz „czarnej rozpacz” w tej miejscowości. Znamienne jest to, że gdy Błękitni lądują na najniższym miejscu, Łukasz Więckowski wychowanek tego klubu debiutuje w barwach IV ligowego Gryfa 95 Słupsk. A więc jeśli się chce to można, a z tego co mówią trenerzy słupskiego zespołu przy ciągłej pracy i woli walki Więckowski może być doskonałym zawodnikiem uzupełniającym linie obronne Gryfa 95. A na nadmiar dobrych defensorów w Słupsku nigdy nie narzekano.

Paradoksalnie Błękitni i na wiosnę nie muszą się starać, wszak już niżej spaść nie można.

•**Rewelacja rozgrywek.** Jest nim lider grupy II, Magic Niezabyszewo. Tylko raz stracił punkty remisując na boisku trzeciej drużyny w tabeli Smoków Podole, 4:4. Poza tą stratą odniesioną w przedostatniej kolejce rundy, Magic kroczył od zwycięstwa do zwycięstwa. I tylko w jednym z meczów musiał się zadowolić strzeleniem tylko trzech goli. W pozostałych napastnicy Magica nie oszczędzali rywali, aplikując im po 4-6 bramek. Przewaga jaką sobie Magic wypracował i fakt, że drugi w tabeli Inter Świerzenko podejmować bę-

dzie zespół z Niezabyszewa dopiero w ostatniej kolejce pozwala na daleko idące wnioski. Już teraz możemy powitać Magica w A-klasie. Tym bardziej, że i druga runda poprzedniego sezonu - czyli wiosna 2002 w wykonaniu piłkarzy obecnego lidera była podobna. Same zwycięstwa.

•**Niespodzianka.** Bardzo dobra postawa beniaminka tego poziomu Słupi Kwakowo. Jak na nuworysza przystało Słupia rozpycha się w towarzystwie ligowców w grupie II, bez szacunku dla bardziej doświadczonych drużyn. Trzy zwycięstwa w trzech pierwszych grach i dopiero porażka na swoim terenie z silnymi Smokami 2:3, zatrzymała dobrą passę. Skutecznie, bo od tego momentu Słupia już nie potrafiła rozstrzygnąć meczu na swoją korzyść. Mimo to i tak zasługuje na pochwałę.

•**Znak zapytania.** To, że recesja dopadła takie kluby jak Fiorentina czy nawet Lazio czy FC Kaiserslautern wiedzą wszyscy. Dlatego nie ma się co dziwić klubom z tak niskich lig, że ledwo wiążą koniec z końcem. Np. - pisaliśmy już o tym - Victoria Wrząca oddała dwa mecze wyjazdowe walkowerem, bo nie było jej stać na opłacenie przejazdów. Chwała więc innym drużynom, że jakoś sobie radzą i potrafią związać koniec z końcem. Jak długo?

W grupie pierwszej aż trzy drużyny usadowiły się na szczycie tabeli i będą rywalizować o awans do klasy A. Stawka w tej grupie jest tak wyrównana, że nawet czwarty i piąty zespół w tabeli jest w stanie zakończyć wiosnę na pierwszym miejscu. Oby sprzyjało to sportowej rywalizacji.

(res)

W SKRÓCIE

■ Kursy na trenera

Podokręg Słupski Pomorskiego Związku Piłki Nożnej nadal przyjmuje zgłoszenia osób chcących uczestniczyć w kursach na instruktora i trenera piłki nożnej. Jedynym wymogiem merytorycznym jest udokumentowane posiadanie średniego wykształcenia. Zapisy zostaną zakończone gdy na kurs zgłoszonych będzie 20 kandydatów. Jak na razie wstępne zainteresowanie zgłosiło już ponad 15 osób, w podokręgu czekają na zgłoszenia kolejnych. Zajęcia instruktorskie liczą 150 godzin teorii i 180 godzin praktycznych. Kierownikiem jest dr Wiesław Wika, pracownik Akademii Wychowania Fizycznego w Gdańsku. Wykładowcami na ostatnim byli m.in. Edward Budziowski, Jacek Dziubiński, Tadeusz Wanat, Tomasz Kępski. Podobne zajęcia ogłaszano latem, ale nie zgłosiła się dostateczna liczba kandydatów. Z tego powodu zrezygnowano także z przeprowadzenia kursów na stopień animatora. Zgłoszenia osób chętnych, które chcą się zapisać, do Podokręgu Słupskiego Pomorskiego Związku Piłki Nożnej: 8422-806.

■ ... i sędziego

Kolegium Sędziowskie przy Pomorskim Związku Piłki Nożnej prowadzi także nabór na kursy sędziowskie. Gdy zgłosi się 15 kandydatów rozpocznie się szkolenie kandydatów. W tym wypadku na początkowym etapie nie ma żadnego kryterium. Ważne, aby kandydat miał wcześniej styczność z piłką nożną, lubił tą dyscyplinę, ale niekoniecznie musi być piłkarzem. Nie ma wymogów co do wykształcenia. Te pojawiają się potem, na kolejnych stopniach kariery, gdy np. w grę wchodzi awans do IV ligi. Nie jest istotny wiek chociaż przyjmowane są raczej osoby do 35 roku życia. Starsze nie mają już także szans na przeskokowanie etapu B klasy. Kontakt do biura PS PZPN: 8422-806.

(res)

dla prenumeratorów

Informacje sportowe z Twojego regionu prosto do domu

Dziennik Bałtycki

Zamów prenumeratę
0 800 1500 26

Le Shell Wilson - center Czarnych

Chciałbym zostać dłużej

Z Le Shell Wilsonem centrem Czarnych Słupsk, rozmawia Rafał Szymański

- Grasz w Słupsku od września. Pochodzisz z Ameryki - ojczyzny koszykówki. Jak oceniasz publiczność w Gryfi.

- To dobra widownia, potrafiąca zrozumieć widowisko, sama je przecież tworzy. W Szczecinie gdzie grałem wcześniej mało osób przychodziło na mecze. W Warszawie już więcej, ale to nie samo co teraz w Słupsku. Oprawa, cheerleaderki, to robi wrażenie i dodaje meczowi coś co powoduje, że chce się walczyć do końca.

- W Europie grasz z przerwami od 1997 roku. I upodobałeś sobie Polskę, tylko raz decydując się na wyjazd do Niemiec.

- Miałem kilka propozycji kontraktów z Hiszpanii, Portugalii, Francji, ale mój agent sugerował żebym za pierwszym razem trafił do Polski i to będzie dobre rozwiązanie. Potem pojechałem do Bayernu 04 Leverkusen, po nich wróciłem do Stanów. Przyszedł jednak czas, że potrzebowała mnie Legia Warszawa. Wsiadłem w samolot i znów byłem w naszym kraju. Teraz Słupsk. Chyba dobrze się czuję w Polsce. Mam taka mentalność, że chętnie był zostawał jak najdłużej w jednym miejscu. Jeżeli z biznesem jest wszystko ok., to naprawdę nie ciągnie mnie ni-

gdzie indziej. A, jednak co roku jestem w innym klubie. Wbrew temu co lubię... Tak już jest w koszykówce.

- W międzyczasie przechodziłeś ponowne testy w Szczecinie w ostatnim sezonie występów w PKK, w ekstraklasie. Przerwałeś je jednak ze względu na kłopoty rodzinne.

- Rodzina jest dla mnie ważniejsza niż koszykówka, a wtedy przeżywała poważne kłopoty. Postanowiłem wrócić. Początkowo tylko na tydzień, ale przedłużyło się na rok...

- Jak na polską ligę, masz bardzo dobre warunki fizyczne. Czy nie sądzisz, że ciągłe zmiany klubów i podróże spowodują, że nigdy nie będziesz w stanie uzyskać wyrównanej i stabilnej formy?

- Fakt, nie jest to dobre. Zmieniając miejsca pobytu, muszę na nowo poznawać ludzi, nowe drużyny, przyzwyczajać się do warunków. A zespół potrzebuje zgrania i często sam się denerwuję, że wszystko muszę zaczynać od nowa. Jednak forma to w dużej mierze praca całego zespołu nie tylko jednego centra. Ja jestem od zbierania piłek i jakoś mi to wychodzi. Na tyle, że chcecie mnie zatrudniać w polskiej lidze. Jeżeli zespół gra źle, jeśli nie potrafi sobie poradzić to ja sam nic temu nie zaradzę. A jeżeli będą mi podawać, jeśli będą mnie widzieć pod koszem to

wszystko będzie w miarę dobrze.

- Jak z twoim kolanem? Czy przebyta kontuzja i mała operacja nie spowoduje pewnych urazów i odruchów obronnych podczas meczu? Nie sprawi, że będziesz się mniej angażował w grę?

- Nie sądzę. Raz już po operacji w trakcie meczu ktoś mnie uderzył w to kolano. Trochę pobolało, ale jest ok. Mogę normalnie walczyć pod koszem i zbierać piłki.

- Wielu zawodników z Ameryki mówi, że gdyby nie koszykówka mogliby bardzo źle skończyć swoje życie. Jak to wyglądało w twoim wypadku?

- Nie aż tak tragicznie, ale rzeczywiście większą część młodości spędziłem na ulicy. Robiłem wiele dziwnych rzeczy, takich których na pewno już dzisiaj bym nie zrobił. Mama miała ze mną trochę kłopotów. Trafiłem do koszykówki dopiero gdy miałem 15 lat. W Ameryce zaczyna się mając 5-6 lat. W moim wypadku to było bardzo późno, ale właśnie dlatego, że zajmowałem się czymś innym... Nawet nie próbuję myśleć co by było ze mną gdyby nie koszykówka.

- Kiedyś jednak przestaniesz być koszykarzem. Zdobywając z Uniwersyte-tem Arkansas mistrzostwo NCAA, zdobyłeś jednak także wykształcenie. Kim jesteś z zawodu?



Wilson w ataku na kosz Anwilu Włocławek.

Fot. APR-SAS

- Specjalistą od komunikacji i edukacji. Mogę organizować castingi dla telewizji, mogę komentować mecz dla NBA. Całe życie nie będę grał. Chciałbym się kiedyś ożenić, założyć rodzinę, ustabilizować się. Ten zawód trochę mi w tym pomoże.

(res)

Wizytówka

Le Shell Wilson urodził się w 1975 roku. W 1996/97 roku zdobył mistrzostwo NCAA z Uniwersyte-tem Arkansas. 1997/98 PKK Szczecin. 98/99 i 99/2000 - Bayer 04 Leverkusen. 2000/2001 Florida Sea Dragons (USBL - USA), we wrześniu 2000 przymierzany ponownie do PKK Szczecin, ale zrezygnował z testów ze względów rodzinnych. 2001 Roanoke (NBDL - USA). Wiosna 2002 Legia Warszawa, od 2002 w Czarnych Słupsk Center. 216 cm, 115 kg.

PRACA

ZATRUDNIĘ

POWAŻNA firma poszukuje osób oważnych i komunikatywnych. Dużo wymagamy, wysoko wynagadzamy, 0-692-524-558

PRACOWALEŚ w Niemczech, Holandii, Austrii, odbierz podatki najtaniej! Najskuteczniej! 058/301-82-63

PRACOWALEŚ w Niemczech, Holandii, Austrii, odbierz podatki najtaniej! Najskuteczniej! 058/301-82-63

SZUKAM PRACY

GERMANISTA emeryt, nauczyciel niemieckiego, poszukuje pracy w hotelu lub prywatnie, 058/672-49-35

KAFELKARZ, szpachlarz, malarz- płyty gipsowe, ocieplanie budynków, uczciwie, solidnie, 0503/95-38-90

MAGISTER Filologii Polskiej udziela korepetycji i przepisuje prace wraz z przeprowadzeniem korekty, tel. 0607/058-532

MASAZYSTA z doświadczeniem w kregarstwie i refleksoterapii, 0503-372-528

PERKUSISTA poszukuje pracy w zespole, tel. 0602/802-460

SPAWACZ elektryczny i w ostro- nie CO2, ślusarz, staż 24 lata. 059/810-93-16

SPECJALISTA ds windykacji, do- świadczenie referencyjne. 0-608-122-900

TECHNIK ekonomista podejmie pracę w handlu, poligrafii lub in- ną. 0-505-736-217

TECHNIK ekonomista praca w handlu, poligrafii lub inna. 0-505-736-217

RENCISTA 48- letni, prawo jaz- dy, jako dozorca, parkingowy, in- ne, (059)672-93-19

STUDENT IV roku turystyki, an- gielski, komputer, „B” komunika- tywny, uczciwy, Słupsk. 0-609-441-206

ŚREDNIE archiwum, komputer, III grupa, sumienna 059/844-09-95

AUTO MOTO

SPRZEDAM

AUDI 80 1.6 82r., niebieski, H, Afx2, R, dwudrzwowy. 0-609-100-496

CITROEN Xsara, poj. 1,9, diesel, 1998 r., wiśniowy metalik, stan idealny, tel. 0602/802-460

FIAT 125p, 1975 r., na chodzie, blacharka kompletna, silnik po kapitalnym remoncie, na części lub w całości, 500 zł, (0503)95-38-90

FIAT 125p, niebieski, stan dobry, po tuningu, cena 700 zł do uzgodnienia, 0-502-866-076

FIAT Seicento 1,1 Van, dwuletni, ciężarowy. 059/810-42-69, 0-600-285-881

FIAT Seicento 1,1 Van dwuletni ciężarowy. 059/810-42-69, 0-600-285-881

FIAT Tipo 1,6 benz. 94 r., 11500 zł, lub zamiana na tańszy. 059/847-51-88

FORD Escort combi 1,4 GHIA 98/99. 0-502-909-952

FORD Escort Combi 1,4 GHIA 98/99 0-502-909-952

FORD Escort combi 1,4 GHIA 98/99 r., 0-502-909-952

FORD Mondeo Kombi 1,6 , 1996 rok rok, 0-59/86-26-382, 0-604-528-371

FSO 125, 1500, 88 r., 750 zł, tel. Gdańsk (058)305-33-25, do 15.00, (0502)194-283

MAZDA 323 1,5 89r., 107000 km, 5 biegów, 6700 zł, czerwona, 059/843-64-47

MERCEDES 190 E 91 r., 16500 zł. 059/845-32-64

MERCEDES beczka 2000, 1980 r., benz./gaz, ciemna zieleń, 4600 zł, do uzgodnienia, (0503)95-38-90

OPEL Kadett, 1994 r., 1,6, benz., metalik, lusterka i zderzaki w kolorze nadwozia, AA, S, R, 5 - drzwi, cena 7.900 zł, do uzgodnienia, Chojnice, tel. 0504/796-101 lub 052/398-18-01

OPEL Kadett, cena 7.800 do uzgodnienia, 1991 r., 1,6, benz., srebrny metalik, lusterka i zderzaki w kolorze nadwozia, 5 - drzwi, AA, S, R, Chojnice, tel. 0504/796-101 lub 052/398-18-01

OPEL Kadett, poj. 13,0 HC, 1983 r., 5 - drzwi, hak, sztyberdach, ce- na 2.300 zł, Chojnice, tel. 0504/623-255

OPEL Vectra, 1,8, benz., 1990 r., platynowy metalik, wyposażony, zdbany, pełna dokumentacja, cena 11.500 zł, Chojnice, tel. 052/397-80-76

OPEL Vectra, poj. 1,8, 1990 r., zadbany, wyposażony, pełna do- kumentacja, sprzedam lub zamie- nię na Opla Astrę, tel. 052/397-80-76

OPEL Vectra, poj. 1,8, 1990 r., zadbany, wyposażony, pełna do- kumentacja, sprzedam lub zamie- nię na Opla Astrę, tel. 052/397-80-76

OPEL Vectra B, 1,6 16 V, 1996 r., 140 tys. km, 27 500 zł, inst. gazo- wa, AS, BS, CZ, EL, ES, I, R, ABS, srebrny metalik, (0503)01-97-27

PEUGEOT 205 1,9 d, 1991 rok, 3-drzwiowy, czerwony, cena 7000 zł, 0-602-869-102

PEUGEOT 206, 1,9 D, 2001 r., błękitny metalik, 5 - drzwi, bogate wyposażenie, tel. 0602/802-460.

PEUGEOT 405, 1,6 benzyna - gaz, czarny, 1989 rok, zadbany, konserwowany, cena do uzgod- nienia, 0-605-855-637

POLONEZ, 89 r., na chodzie, stan dobry, w całości lub na czę- ści, 059/832-28-86

POLONEZ Truck, 1,6 benzyna, rok produkcji 1992, tel. 058/563-03-30 w godz. 7.00- 15.00

POLONEZ Truck, 93 r., 5-osobo- wy, po remoncie, benz./gaz, 832-37-40

SILNIK Fiat Ducato 2,5 TDI, stan bdb, 0-602-872-569 lub 0-692-519-320

SKODA Favorit 91 r., 73000 km hak, bagażnik, 5000 zł. 059/814-58-24

VW Golf I, 1,4 benzyna, cena 1600 zł, 0-59/86-31-037

VW III, 1995 r., 1,9 TD, 5 drzwi, srebrny metalik, 20500 zł, 058/684-32-92, 0601-160-439

VW Passat Combi 2 l, 95 r., biały, dużo dodatków, 23000 zł, 059/842-82-44

Al! Osobowe, gotówka natych- miast 058/554-20-22

DAEWOO, Renault, Fiat, Skoda, Peugeot lub inny, 058/56-139-14, 0602/31-28-73

FIAT Punto, Brava, Siena, Se- icento lub inny, 058/56-139-14, 0505/037-647

MERCEDES 124 combi od 90 r., do 28000 zł. 059/842-82-44

OPEL Astra, Corsa, Vectra, VW lub inny, 0606/385-862, 058/56-139-14

RENAULT 19, Megane, Clio lub inne, tel. 0505/037-647, 058/56-139-14

GOTÓWKA zachodnie od 1990, 0606/753-410

POWYPADKOWE, uszkodzone, zachodnie, 671-59-62, 0601/800-490

SILNIK 1.8 TD- Mitsubishi, 0501/029-201

AUTOWYNAJEM Zastępcze- Re- fundacja z OC, 058/552-75-22, 0601/651-672

KOŁA zimowe 5.60-1S, w opo- nach: szpilkki metalowe, (058)672-66-22

1000- powypadkowe, rozbi- te, (058)556-96-25, 0604-846-202

100 auta powypadkowe
0604-412-810

Al! Osobowe, gotówka natych- miast 058/554-20-22

DAEWOO, Renault, Fiat, Skoda, Peugeot lub inny, 058/56-139-14, 0602/31-28-73

FIAT Punto, Brava, Siena, Se- icento lub inny, 058/56-139-14, 0505/037-647

MERCEDES 124 combi od 90 r., do 28000 zł. 059/842-82-44

OPEL Astra, Corsa, Vectra, VW lub inny, 0606/385-862, 058/56-139-14

RENAULT 19, Megane, Clio lub inne, tel. 0505/037-647, 058/56-139-14

GOTÓWKA zachodnie od 1990, 0606/753-410

POWYPADKOWE, uszkodzone, zachodnie, 671-59-62, 0601/800-490

SILNIK 1.8 TD- Mitsubishi, 0501/029-201

AUTOWYNAJEM Zastępcze- Re- fundacja z OC, 058/552-75-22, 0601/651-672

KOŁA zimowe 5.60-1S, w opo- nach: szpilkki metalowe, (058)672-66-22

PRZYCZEPA D-4h-A, 1000 zł, sprzedam, 059/833-43-29

NIERUCHOMOŚCI

SPRZEDAM

CHOJNICE, mieszkanie 71,5 m kw. 4 pok., III p., balkon duży loggia, 70 000 zł, własnościowe, (052)397-42-43

CHOJNICE - działka 700 m kw, tel. 0608/472-206

CHOJNICE - działka na Osiedlu Leśnym, 700 m kw, tel. 052/397-33-28

CHOJNICE - mieszkanie 3 - po- kojowe, 60 m kw, IV piętro, przy ul. Książąt Pomorskich, tel. 0604/812-436

CHOJNICE - mieszkanie 3 - po- kojowe, na os. 700 - lecia, tel. 052/397-63-86

CHOJNICE - obrzeże miasta, 1 ha z podziałem na 5 działek bud- owalnych, 180 m kw, działka 970 m kw, pełne uzbrojenie, 0-59/86-22-738

CHOJNICE - tanio sprzedam mieszkanie własnościowe, 60 m kw, IV piętro, przy ul. Jana Pawła II, tel. 0502/601-272

CHOJNICE - tanio sprzedam mieszkanie przy ul. Orlińskie- go, 0-59/86-31-041

CHOJNICE - tanio sprzedam mieszkanie przy ul. Jana Pawła II, 60 m kw, IV piętro, tel. 0502/601-272

GDYNIA Kamienna Góra, II/III p., 57,4 m kw., parkiet, łazienka i WC oddzielnie, jasne, słonecz- ne, duży strych, piwnica, 150 tys. zł, (058)620-89-07 po 20,00

GDYNIA Suchy Dwór, działki bu- dowlane, (058)678-69-17

GOŚCICINO k. Wejherowa- działka budowlana, tania, 0691-796-397

GRABNO k. Ustki, działki budow- lane sprzedam, 059/814-64-46

JERZWAŁD pojezierze itawskie dom na wsi 175 m kw. nowy, ca- loroczny, działka 7100 m kw. z dostępem do jeziora tel. 0608/090-434.

KOBYLNICIA k.Słupska 5 ha piękne miejsce. 059/842-09-78, 0-691-380-270

KOBYLNICIA k.Słupska 5 ha piękne miejsce. 059/842-09-78, 0-691-380-270

LEBORK mieszkanie 57 m kw, cena 48000 zł, 0-502-969-465

LEBORK centrum, lokal 70 m kw, 0-59/86-23-041

LEBORK dom ul.Harczerzy 2e, pil- nie, 0-608-411-749

LEBORK dom w stanie surowym, otwartym 180 m kw, działka 970 m kw, pełne uzbrojenie, 0-59/86-22-738

LEBORK działka budowlana w pasażu handlowym ul.Olimpi- czyków, pilnie, 0-602-709-471

LEBORK garaż przy ul.Orlińskie- go, 0-59/86-31-041

LEBORK garaż ul.Warszawska, 0-59/86-23-674

LEBORK garaż własnościowy 22 m kw, ul.Komuny Paryskiej, 0-59/86-23-420 po 18.00

LEBORK mieszkanie 2 pokoje, 50 m kw, nowy blok, blisko cen- trum, okna PCV, 0-59/86-22-442

LEBORK mieszkanie 3 pokojowe, 60 m kw, IV piętro, okna PCV, opomiarowane , cena 55000 zł, 0-59/86-24-698

LEBORK mieszkanie 4 pokoje, I piętro, cena 85000 zł, 0-59/86-26-008

LEBORK mieszkanie 66 m kw, okna PCV, II piętro, 0-59/86-23-485

LEBORK mieszkanie 67 m kw, 2 pokoje, 0-59/86-25-891

LEBORK mieszkanie IV piętro, 72 m kw, parter, balkon, 0-59/86-31-928

LEBORK mieszkanie własności- owe, beczynszowe, 50 m kw z garażem, cena 35000 zł, 0-501-642-410

LEBORK mieszkanie własności- owe 43 m kw, 2 pokoje, II piętro, meblowane, ogrzewanie elek- tryczne, niski czynsz,miejsce na garaż, cena 49000 zł do uzgod- nienia, 0049/30-32-57-426 wie- czorem

LEBORK mieszkanie własności- owospółdzielcze, 60 m kw, III pię- tro, 0-59/86-22-155

LEBORK okolice, działka budow- lana, tania, 0-604-403-692

LEBORK sklep 60 m kw, targowi- sko miejskie, 0-59/86-23-420 po 18.00

LEBORK sklep narożny 12 m kw, targowisko miejskie, 0-59/86-23-420 po 18.00

LEBORK ul.Czołgistów, garaż, 0-604-204-921, 0-59/86-33-556

LUBKOWO- budowlana, 1923 m, 80 m od jeziora, uzbrojona, 0600-216-103, (058)672-93-08

NOWA Wieś Lęborska, dom 270 m kw z garażem, do wykończenia tylko elewacja, działka 2000 m kw, cena 1000 zł/m kw, możliwa zamiana na mieszkanie 2-3 pokojowe z dopłatą, 0-693-390-654

NOWA Wieś Lęborska działki budowlane - prąd, woda, 0-606-474-115

NOWOGRÓDEK posiadłość agroturystyczna, www.nowogrodek.prv.pl 0-503-659-789

NOWOGRÓDEK rancho w lesie, www.nowogrodek.prv.pl 0-503-659-789

PAŁUBICE k. Sierakowic działki budowlane nad jeziorem, blisko lasu 058/681-92-55

Rytel - dom, 110 m kw, b. ładnie położony na skraju lasu, dużo dębowych wykończeń, stan b. dobry, ciepły, wodociąg, tel., CO, kominek we. i zewn., doskonały do zamieszkania całorocznego i letniskowego, cena 120.000 zł, tel. 052/398-53-14 lub 0601/859-646

SEPÓLNO Krajeńskie, 72 m kw., wł. hipoteczna, II p., telefon, piwnica, wodomierze, niski czynsz, dobra lokalizacja, sprzedam lub zamienię na Gdynię z dopłatą, 65 000 zł, (058)620-89-07 po 20.00

SIERAKOWICE okolice działki gospodarczo-budowlane różne wielkości 10 zł/mkw 058/681-92-55

SKĄRSZEWO, dom 116 m kw., działka 601 m kw. Zdecydowanie sprzedam, 058/588-04-04

STAROGARD Gd., dom w stanie ruiny, 100 m kw, 1 piętro, komfortowe, możliwość powiększenia działki do 2400 m kw., 0602/300-689, 058/561-20-14 po 20.00

STAROGARD Gd.- 3 km od miasta, nowy dom, 150 m kw., obok las, staw, jeziora. Działka 3200 m kw. 170.000 zł, 058/56-16-851

STAROGARD Gd.- centrum, Dom Handlowy „Vincent” odnajmie boks na parterze i I piętrze, 058/775-03-00

SZYNWAŁD 11 dom 90 m kw. pomieszczenia gospodarcze 420 m kw. nowe; 19.68 ha gruntu rolnego

WEJHEROWO (ul. św. Jana)- nowa, słoneczna kawalerka, 29 m, (058)672-19-88 po 20.00

WEJHEROWO- kawalerka, balkon, 27 m, atrakcyjna, nowe okna, niski czynsz, (058)672-28-77

WEJHEROWO- komfortowe 180 m kw, 396, salon- 50 m, raty, 100.000 zł, (058)672-00-68

WEJHEROWO- mieszkanie 3-pokojowe, 53 m, II p., zadbane, 0605-463-578

BORY Tucholskie - duża działka letniskowa (13.600 m kw), tel. 0600/972-983

CHATY- domy z bali 089/622-68-45 www.wasco.pl

DZIAŁKA 30 arów, nad jeziorem, 1200 m od morza, Kopań gm. Darłowo, 094/314-18-39

LEBORK dom, może być do remontu, 0-605-554-175

LEBORK dom nowy, 0-608-321-745

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

LEBORK okolice działka budowlana, 0-604-403-692

CHOJNICE - zamienię mieszkanie spółdzielcze - lokatorskie, 60 m kw, 3 - pokoje, na mniejsze w Chojnicach, tel. 052/397-95-30 lub 0606/403-760

CHOJNICE - zamienię mieszkanie spółdzielcze - własnościowe, 60 m kw, IV piętro, na stre budownictwo, tel. 0502/601-272

GDYNIA- okazja! Budynki magazynowe, produkcyjne, biurowo-mieszkalne, 4.500m, 350.000,- 0601/20-33-79

GOŚCICINO- odnajmę mieszkanie 1-pokojowe, 350 zł + kaucja, opłaty, 0501-834-316

LEBORK 3-pokojowe mieszkanie do wynajęcia, (059)862-58-09, (0604)85-42-16

LEBORK centrum, mieszkanie 53 m kw do wynajęcia, 0-502-329-055

LEBORK centrum lokal 50 m kw do wynajęcia, 0-59/86-25-697

LEBORK kawalerka 24 m kw do wynajęcia, 0-59/86-26-857, 0-607-488-021

LEBORK mieszkanie 4 pokoje, 76 m kw, I piętro, komfortowe, własnościowe zamienię na dwa mniejsze lub kawalerkę z dopłatą, 0-604-907-269 po 19.00

LEBORK pokój do wynajęcia osobie samotnej z możliwością korzystania z kuchni i łazienki, 0-59/86-26-560 po 15.00

LEBORK ul.Kossaka pomieszczenie 60 m kw na sklep, biuro, inne do wynajęcia, 0-604-403-692

LEBORK zamienię 2 pokoje, kuchnia, łazienka, przedpokój, własnościowe na kwaterekowe, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

LEBORK zamienię mieszkanie lub dwa na domek, 0-59/86-21-606

PATELNE gastronomiczne, 0-604-403-692

PŁYTY mozaikowe 22mm, produkcja, 763-07-18

PRALKA automatyczna, nowa, z 2-letnią gwarancją, cena 590 zł, 0-59/86-24-241, 0-505-733-412

RURY fi 100 di. 12 m, 120 zł/szt., fi 80 di. 12 m, 120 zł/szt., fi 50 di. 1,5 m, 5 zł/szt., 0504/953-723

SIATKA ocynkowana od 2,20 zł/m kw., powlekana od 4,30, słupki, bramy, Skrzyszewo koło Żukowa, 058/681-88-20

SŁUPKI betonowe ozdobne pałacowe, bardzo tanio. 059/811-36-98

SŁUPKI ogrodzeniowe 40x40x2mm wys. 180 cm, wózki dziecięce, Chojnice, tel. 052/397-78-09

STOPNIE drewniane, od 55 zł/sztuka, 0-603-815-774

TELEWIZOR kolorowy, 14 cali, z pilotem, sprzedam, (059)822-53-96 po 18

TELEWIZOR kolorowy, 26 cali z telegazetą, cena 300 zł, (59)822-63-16

TELEWIZOR kolorowy Crown 27", pilot, stereo, półtoraroczny. PILNIE! 059/814-58-07

WEŁNĘ mineralną grubości 15 cm, 30 m kw., 10 zł/m kw. Kartuz, 0606-649-868

ZEGAR stojący, 058/681-23-00

ZESTAW satelitarny, cyfrowy Philips z nieaktywną kartą, nieużywany, 350 zł, 0503-372-528

0503/664-977. Ginekologia. Pełen Zakres

FOTEL sedesowy dla starszej osoby lub niepełnosprawnej, wózek inwalidzki, nowy, 058/681-72-42, 684-08-36

ŁUSZCZYCA- odstąpię rewelacyjny lek! 032/276-70-27

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

RZUĆ palenie 15 minut, Gdynia 058/621-75-20, Gdańsk 058/520-12-90

CHOINKI hurtowo sprzedam, 058/684-29-00

CHOINKI jodła kaukaska 2 m w donicach. 059/858-22-26

CHOINKI sprzedam, 058/684-30-11, 0601-970-983

CHOINKI sprzedam, 058/685-50-29, dzwonić po 20

OLCĘ deski sprzedam, 0606/93-58-78

ŚWIERK zwyczajny, 7 zł, (058)672-66-22

ZBOŻE paszowe kupię, 0-59/86-11-251

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

ZIEMIANKI kupię - 0,12 zł za kg, 0609-617-682

W SKRÓCIE

Zapisy
do M&S-ów

Słupski Klub Lekkiej Atletyki M&S organizuje zapisy do sekcji. Przyjmowani będą chłopcy i dziewczęta z roczników 1987-91. Chętni mogą zgłaszać się we wtorki, środy i czwartki od godz. 16.30 a w soboty od godz. 11.00 na stadionie 650 lecia w Słupsku. Zajęcia prowadzi trenerzy Ewa Grecka, Ryszard Ksieniewicz, Janusz Rolbiecki. Kontakt telefoniczny: 84-00-502 w godz. 11.00-13.00.

Kurs
instruktorów

Wodne Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe w Słupsku przyjmuje zapisy na kursy instruktorów sportu w pływaniu. Zajęcia rozpoczną się w styczniu w systemie zaocznym. Warunkiem przystąpienia do kursu jest posiadania średniego wykształcenia. Wszelkich informacji udziela biuro Wodnego Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego przy ul. Szczecińskiej 99 (pływalnia), pod nr telefonu 843-17-08 lub 0603-654-967. Organizatorami kursu są Pomorskie Wodne Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe i Słupski Ośrodek Sportu i Rekreacji.

Nauka
pływania

Wodne Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe w Słupsku zaprasza na naukę pływania. W naborze zimowym WOPR zapewnia profesjonalne szkolenie na kilku poziomach dla dzieci i młodzieży, małe grupy szkoleniowe, wysokiej klasy trenerów, przystępne ceny. Po kursie istnieje możliwość kontynuacji pływania w Towarzystwie Pływackim Skalar Słupsk. Zapisy i wszelkich informacji udziela Wodne Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe przy Ośrodku Sportu i Rekreacji ul. Szczecińskiej, tel. 843-17-08 oraz 0603-645-967 lub 0506-489-635.

(res)

Kobylnica. Mikołajkowe Marsze na Orientację

Po zdrowie i przygodę



Mikołaje przygotowują prezenty...

Fot. Rafał Szymański



... i rozdają oczekującym.

Fot. Rafał Szymański



Tuż przed wymarszem...

Fot. Rafał Szymański



Kto chce czekolada od Mikołaja?

Fot. Rafał Szymański

Marsze na orientację to impreza, która łączy w sobie sportowe przygotowanie fizyczne, dobrą kondycję i warunki ogólne z orientacją w terenie, znajomością mapy i pracą z kompasem. Gminny Ośrodek Kultury w Kobylnicy, Park Krajobrazowy Dolina Słupi zorganizowały Mikołajkowe Marsze na Orientację. Odbyły się właśnie w Parku Krajobrazowym Dolina Słupi w kom-

pleksie leśnym Nadleśnictwa Leśny Dwór w okolicach Lubunia. W zawodach wzięło udział ponad 120 młodych turystów, którzy nie zmartwili się mrozną pogodą. Na szczęście świeciło słońce. Uczestnikami imprezy byli zawodnicy z Kobylnicy, Słupska, Ustki, Koszalina, Wrzącej, Kończewo. Zróżnicowane techniczne trasy wytyczały: Joanna Plock i Mariola Jaśkiewicz z kół turystycznych Tramp i Piechur z GOK w Kobylnicy. Wsparcia udzieliły Blondyna Głuchowska i Barbara Utracka - Miniko ze Stowarzyszenia Proeko-

logicznego Słupia. Uczestnicy mieli w zależności od kategorii trasy do pokonania od 2 do 4 km.

Wszyscy zawodnicy otrzymali nagrody rzeczowe. Imprezę zakończyło tradycyjne wspólne ognisko z pieczeniem kiełbasek. W roli Mikołajów rozdających dzieciom prezenty wcielił się wójt gminy Leszek Kuliński i Zbigniew Podolak. Szczególnie gorąco organizatorzy dziękowali po imprezie małżeństwu Małgorzacie i Zbigniewowi Pytlom z Leśnictwa Lubuń za pomoc w przygotowaniu ogniska.

Wyniki. Trasa dla wszystkich. 1. Piotr Ploch (I Liceum Ogólnokształcące Słupsk). 2. Szymon Pytel (Gimnazjum Kobylnica). 3. Mariusz Kowalczyk (Pomorska Akademia Pedagogiczna ze Słupska). Dziewczęta. 1. Katarzyna Tatar (Liceum Plastyczne Koszalin). Drużynowo. 1. WDK Wrząca.

Szkoły podstawowe. 1. SP 1 Słupsk. 2. SP Kończewo. 3. SP 2 Ustka. Indywidualnie. Chłopcy. 1. Dariusz Klimek (SP 6 Słupsk). Dziewczęta. 1. Magda Stawecka, Marta Garnecka (KT Piechur Kobylni-

ca). 2. Monika Mułyk, Ana Wicher (SP Kobylnica). 3. Daria Ćmil, Karolina Stanios (SP Kobylnica).

Gimnazja. 1. Lucyna Pacan, Marta Tatar (KT Tramp). 2. Magda Przyborek, Magda Szramka (G Kobylnica). 3. Natalia Wojtasik (G Kobylnica). Chłopcy. 1. Tomasz Mikucki, Piotr Dolański (G 6 Słupsk). 2. Marcin Denizuk, Łukasz Jędrzejewski (G 6 Kobylnica). 3. Adrian Skrzypek, Zbigniew Skrzypek (G Kobylnica).

(res)

REKLAMA

Producent

Blachodachówki
Blachy trapezowe
Kasety ścienné
Panele ścienné
Płyty warstwowe
Belki żelazne
Hale ZET
Profile zamknięte

**BALEX METAL**

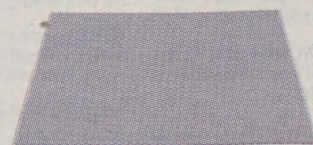
Balex Metal spółka z o.o. Bolszewo, ul. Wejherowska 12 C
tel. /0 58/ 778 44 44. fax /0 58/ 778 44 55
e-mail: balex@balex.com.pl

Oddział Gdańsk ul. Grunwaldzka 244, tel./fax /0 58/ 344 74 90
Oddział Słupsk ul. Dwernickiego 21, tel./fax /0 59/ 842 81 31
Oddział Tczew ul. 30 Stycznia 32, tel./fax /0 58/ 532 29 02

Zachodnie blachy ocynkowane 0,5 mm



blacha trapezowa 18 12,96 zł/m²



blacha płaska 10,82 zł/m²

cena netto m² powierzchni kryjącej; VAT 7%

2037442/F/949