

Helena i Henryk na Dzikim Zachodzie

Wywiad z Jakubem Nowakiem, autorem
powieści „To przez ten wiatr”
STRONA 3



Jak ugotować dobry rosół?

Na wiejskiej kurze, na żeberkach,
na baraninie, albo na samych
warzywach?

STRONA 8



MAGAZYN



70 lat, 15 milionów, 240 uczniów i 159 pracowników

Dziś Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1 w Lublinie obchodzi
swoją jubileusz

Strona 4

Teatr, eksperyment, powrót

Odwołujemy się do największych renegatów, którzy zreformowali teatr i taniec. Ale też obu – Niżyńskiego i Artaud – dopadło szaleństwo. Obaj też próbowali ponownie nawiązać kontakt ze swoimi odbiorcami. Mówili, że to właśnie sztuka spowoduje, że wrócą. W jakimś sensie my też powracamy – mówi Paweł Passini. W piątek premiera jego najnowszej sztuki „Ryt przejścia”. Na scenie: Wojtek Kaproń i Jarosław Tomica



FOT. PIOTR MICHAŁSKI

Agnieszka Mazuś

Słuchajcie, chcę wam powiedzieć coś dobrego? Chcecie? – pyta tancerz ubrany w obcisły kombinezon w łaty.

W tym stroju nie pasuje do oświetlonej jaskrawym światłem przestrzeni. Do schodów z metalowymi barierkami, do białych ścian, do wyłożonego terakotą korytarza. Na nogach ma buty. Profesjonalne, do tańca towarzyskiego. – Ludzie mówią, że jestem chory. Żal mi ich... Ja jestem zdrow! Będę tańczyć więcej niż zazwyczaj! Chcę więcej tańczyć, więcej się uczyć, więcej pisać. A potem znika.

Puffy czy ruch?

Zabierają się też towarzyszący mu muzycy. To znak, że można iść dalej. Wejść do sali czarnej Centrum Kultury, ale inną drogą niż zwykle. Sala też jest inna. Aleksandra Konarska, która odpowiada za scenografię, stworzyła tu przestrzeń niezwykłą.

Są tu pokoje. W tym najdalszym są puffy, na których można się położyć, słuchać muzyki i słów dobiegających z największej sali. Czy patrzeć sobie w oczy – do czego zachęca reżyser.

– Jest pawilon Artaud. W którym można się z Antoninem spotkać oko w oko, usłyszeć go, włączyć w jego teksty – tłumaczy reżyser Paweł Passini. I zarazem zastrzega: – Nie chcemy naszego widza do niczego zmuszać, ale całe to wydarzenie zakłada, że on jednak

wykona jakiś ruch. A jeśli nie, to spędzi cały wieczór na pufach, co też nam coś powie. Na co jesteśmy gotowi, do czego jesteśmy skłonni. Zależy nam na tym, by coś sprawdzić. Na jaki rodzaj kontaktu mamy gotowość i ochotę po wydarzeniach, które nas tak drastycznie **DTKMNELY**. Takich jak pandemia

Pięć listów

Widzowie dostaną maski. Mogą je założyć, ale nie muszą.

Mogą tańczyć, ale nie muszą.

Instrumenty też nie przez przypadek stoją przodem do widzów

– Są równie ważni jak aktorzy – podkreśla Passini. – Naszym celem jest stworzenie miejsca, w którym spektakl zlewa się z działaniem widzów, którzy się w niego angażują. Traktujemy to bardzo poważnie. Do naszych widzów piszemy listy.

Kto kupi bilet na spektakl, takich listów dostanie pięć. Mailem, choć zdarzyli się też widzowie, którzy maila nie używają. I tacy, którzy na listy twórców spektaklu odpowiadają. Na to właśnie liczą ich nadawcy. Bo niekoniecznie na premierze będzie dokładnie tak, jak na poniedziałkowej próbie dla dziennikarzy.

– Mamy mnóstwo różnych rozwiązań, rozwidlających się ścieżek. Kierunków, w które to może pójść. Tekstów i gestów, które mogą się pojawić. Cały czas korespondujemy ze swoimi widzami.



Zachęcamy, by się w nasze działania włączyli – tłumaczy reżyser. – W tych listach pojawi się też instrukcja obsługi tego wydarzenia. Sugestia, o co może w nim chodzić.

A co chodzi? – Opowiadamy o Wacławie Niżyńskim, opowiadamy o Antonin Artaud, ale przede wszystkim opowiadamy o sztuce jako o drodze wyjścia szaleństwa. Próbujemy spełnić taką ich utopię dotyczącą sztuki jako miejsca schronienia, azylu. A jednocześnie jakiegoś rodzaju świeckiej świątyni, w której możemy się spotkać, by wspólnie odprawić ryt przejścia.

Kontakt

Jak podkreślają twórcy, wieczór w teatrze będzie trwał tak długo, jak długo

RYT PRZEJŚCIA

● Scenariusz/reżyseria: Paweł Passini ● Obsada: Wojtek Kaproń, Paweł Passini, Jarosław Tomica ● Choreografia: Wojtek Kaproń ● Opracowanie muzyczne: Paweł Passini ● Scenografia/kostiumy/wideo: Aleksandra Konarska ● Charakterystyka: Aleksandra Dębowczyk ● Światło: Miłosz Wójcik ● Dźwięk: Jarosław Rudnicki, Dariusz Kociński ● Kierownik produkcji: Wojciech Kaproń ● Kierownik wykonawczy/koordynator: Grzegorz Popiołek ● Kreacja graficzna: Kamil Filipowski ● Produkcja: Fundacja Sceny Prapremier, Centrum Kultury w Lublinie
PREMIERA 21.10.2022, godz. 21.10
POZOSTAŁE POKAZY: 22.10, godz. 21:10 / 23.10, godz. 21:10 / 24.10, godz. 21:10 / 25.10, godz. 21:10
Bilety 30/50 zł w kasie Centrum Kultury w Lublinie (ul. Peowiaków 12)

publiczność będzie chciała w nim być.

– Ludzi, którzy studiują teatrologię i piszą o teatrze, zapytaliśmy po co im ten teatr. Część z nich to ludzie z Lublina, którzy swoją przygodę zaczynali od naszych spektakli. Na-

pisali nam, że to najważniejsze, to czego od teatru chcą, a czego im czasem w teatrze brakuje, to rytuał – tłumaczy genezę tego nietypowego spektaklu **PAWEŁ-PASSINI**. – Drażyliśmy dalej. Bo czym dla nich jest rytuał? Czy to kolacja wigi-

lijna, niedzielna msza czy parada równości? Gdzie jest ten rytuał, o co im w ogóle chodzi? Po dłuższych rozmowach okazało się, że to słowo bardziej określa pewien rodzaj tęsknoty niż opis czegoś, co się faktycznie wydarza. Zaczęliśmy szukać miejsca, gdzie rzeczywiście dzieje się to, co działa jak ryt przejścia i robi z nas jedną bandę. I wspólnie doszliśmy do wniosku, że takim miejscem jest klub. To klubowa rzeczywistość jest tą przestrzenią, gdzie może się wydarzyć coś, co nas zmienia.

Twórcy „Ryt przejścia” nie ukrywają też, że ten spektakl-eksperyment, odwołanie się do mistrzów, było potrzebne także im.

– Odwołujemy się do największych renegatów, którzy zreformowali teatr i taniec. Wprowadzili na scenę rzeczy dziś absolutnie kluczowe. Ale też obu dopadło szaleństwo, obaj chorowali – mówi Paweł Passini. – A w swojej samotności pisali dzienniki, pamiętniki, listy. Próbowali ponownie nawiązać kontakt ze swoimi odbiorcami. Mówili o tym, że to właśnie sztuka spowoduje, że wrócą. My podzieliłyśmy tę nadzieję, że sztuka jest drogą powrotu. Nie wchodząc w szczegóły naszych biografii, to w jakimś sensie my też powracamy. Kaproń, Tomica, ja – jesteśmy w sytuacji powrotu. Wracamy z pytaniem do widza na co jest gotowy i na co ma ochotę.

Jakub Nowak mieszka w Lublinie, jest profesorem UMCS, a w pracy naukowej zajmuje się teoriami komunikacji i mediów, kulturą popularną i społecznymi praktykami korzystania z mediów cyfrowych. Jest autorem opowiadań science-fiction zebranych w zbiorze Amnezjak, a także publikowanych w wielu antologiach

FOT. PRZEMO PĄCZKOWSKI



Helena i Henryk na Dzikim Zachodzie

Największa polska aktorka Helena Modrzejewska, która w kraju osiągnęła już wszystko, jej mąż i ten trzeci, młody dziennikarz Henryk Sienkiewicz, przyszły wielki prozaik i noblista. Wszyscy razem sto pięćdziesiąt lat temu zamieszkali na farmie w Kalifornii. Co wydarzyło się naprawdę, a co jest wytworem fantazji mieszkającego w Lublinie pisarza – **ROZMOWA** z Jakubem Nowakiem, autorem powieści „To przez ten wiatr”

Paweł Buczkowski

• Dlaczego taka osoba, jak dziennikarzyna z Woli Okrzejskiej, jak o nim mówi Modrzejewska, wyjechała razem z nią, jej mężem i kilkoma innymi osobami do Stanów Zjednoczonych, gdzie kupili farmę i zaczęli uprawiać winorośl? Czy któreś z nich miało jakiegokolwiek doświadczenie z rolnictwem? Bo z twojej książki wynika, że słabo im z tym szło.

– Nie mieli żadnego doświadczenia. Przyjaciół męża Modrzejewskiej nabrał ze sobą trochę książek, ale okazało się, że ta wiedza jest zupełnie nieprzydatna w kalifornijskim, jesiennym klimacie. Ten cały projekt winnicy to przecież była ściema. Dlatego, że oni pojechali tam z różnymi swoimi motywacjami, i tylko oficjalnie mieli zostać farmerami i założyć tę komunę rolniczą.

Tak naprawdę wchodziły w grę zupełnie inne namiętności. Helena razem z mężem wiedzieli, że jak tylko ona nauczy się języka, będzie próbować robić karierę w Stanach, najpierw w teatrach w San Francisco. Sienkiewicz pojechał chyba po prostu po wielką przygodę, pisać cotygodniowe korespondencje do Polski, wydane potem jako „Listy z podróży do Ameryki”. No i on pojechał tam trochę także dla niej. Był nią totalnie zafascynowany. Był wtedy dziennikarzem, to nie jest jeszcze Sienkiewicz literat czy noblista; to facet, który jest głodny sukcesów. Wie, że chce pisać, na razie mu to pisanie prozy nie bardzo wychodzi, a jednocześnie bardzo chce być jak najbliższej Heleny.

I nie wiemy jak blisko zostaje przez nią do siebie dopuszczony, biografowie w tej

kwestii są ostrożni i dyskretni. Nie wiemy, czy do romanisu między nimi rzeczywiście doszło. Natomiast

cała ta sytuacja wydała mi się świetną historią, że oni tam jadą i mieszkają na tej podłej, zatęchłej, małej farmie gdzieś na kalifornijskiej prowincji. Że żyją tam razem skoszarowani udając, że będą farmerami.

Dochodziło tam do wybuchów zazdrości ze strony męża Modrzejewskiej. Największa polska aktorka, która w kraju osiągnęła już wszystko, jej mąż i ten trzeci, młody dziennikarz, przyszły wielki prozaik i noblista, wszyscy razem na farmie w Kalifornii sto pięćdziesiąt lat temu – właśnie na tym zbudowałem całą opowieść moją opowieść.

• A na ile wiemy, że rzeczywiście między Sienkiewiczem i Modrzejewską coś w ogóle było?

– Było między nimi dużo i bardzo długo. Pytanie co. To, co jest w książce, to moja fantazja, jak mogłyby wyglądać te relacje po przyjeździe na farmę tamtej jesieni, kiedy byli tam razem, tak blisko siebie, w tym ciasnym domu. Na pewno pojechali tam dobrze się już znając. Ona chwaliła jego reporterские teksty jeszcze w Polsce. Wciągnęła go w tą grupę młodych artystów, literatów, którzy spotykali się w jej mieszkaniu raz w tygodniu. I chciała, aby pojechał do Stanów.

Wiemy też, że ich znajomość trwała do końca jej życia. Ta relacja zmieniła potem charakter, stała się

głęboką, zażyłą przyjaźnią. Sienkiewicz wygłosił mowę na pogrzebie przyjaciółki, supergwiazdy światowej Heleny Modrzejewskiej. Ta przyjaźń i szacunek, którym ją darzył, bywały nieco paradoksalne, bo Sienkiewicz miał bardzo ambiwalentny stosunek do ówczesnych aktorów. Zgodnie z takim XIX-wiecznym, drobnomieszczańskim podejściem, nie szanował ich za bardzo, pisał o nich i mówił nie najlepiej sugerując, że mają chore dusze, bo pracują ciałem i pracują z zepsutymi aktorami. A jednocześnie jakby wyłączał z tej protekcyjnej niechęci Helenę Modrzejewską.

• Mówisz, że miał takie podejście do aktorek, natomiast z twojej książki wynika, że sam nie był ideałem, jakim możemy sobie go wyobrazić. Patrząc z punktu widzenia polskiego patrioty pisarz Henryk Sienkiewicz to postać wybitna. A ty w tym momencie bierzesz tego Sienkiewicza, robisz z niego dziwkara, rewolwerowca, miłośnika whiskey. Nieładnie tak deptać narodowe świętości.

– Bynajmniej nie chciałem żadnej podeptać! Kiedy szukałem klucza do postaci Sienkiewicza i próbowałem wżyć się w jego postać, myślałem o 30-latku, bardzo ambitnym, ale i zakompleksionym, dlatego że był drobny, chorowity. Jednocześnie był mężczyzną, który chciał robić dobre wrażenie, szczególnie na kobietach. I wiemy, że potrafił to robić. Nie wiem czy depczę w powieści tę świętość, chyba nie.

Mój Sienkiewicz to jeszcze nie jest ten gigant, którym potem został okrzyknięty. To facet, który dopiero zaczyna pisać prozę, a jednocześnie bierze udział w tym amery-

kańskim przedsięwzięciu, które przecież będzie miało wpływ na to, że stał się wielkim pisarzem. W trylogii znajdziemy pewne tropy, pewne sposoby myślenia o etniczności, rasie, państwie wielokulturowym, wojnie, które on zobaczy właśnie w Stanach. No był dziwkarem, bo mężczyźni wówczas byli dziwkarami, w żaden sposób tu się negatywnie nie wyróżniał. Bardzo chciał być rewolwerowcem, ale też nie bardzo umiał i to również próbowałem pokazać. Choć był całkiem niezłym strzelcem jako myśliwy. Natomiast jego ambicje na pewno sięgały czegoś więcej. Sam o sobie kiedyś napisał z żalem, co wiele mówi o jego namiętnościach i pragnieniach, że jest jedynym Sienkiewiczem nie imającym się rzemiosła wojennego. I on miał ten kompleks, że nie był żołnierzem, że nie brał udziału w powstaniu. • Wspomniałeś, że młody Sienkiewicz nie różnił się za bardzo od współczesnych sobie mężczyzn. Ale w twojej książce jeszcze bardziej szokująca jest scena, kiedy 16-lletnia służąca musi się na własną rękę opierać przed próbą gwałtu ze strony jakiegoś obłego typu, który odwiedza farmę. Z punktu widzenia naszych czasów czytelnik może być zaskoczony taką sytuacją.

– To się wydarzyło dokładnie w ten sposób, jeśli wierzyć autobiografii Modrzejewskiej. Kapitan Piotrowski, bo o nim mowa, był przyjacielem Sienkiewicza, który stał się pierwowzorem Zagłoby. Sienkiewicz pisał potem trylogię i tworząc postać Zagłoby, wykorzystał bardzo wiele powiedzonek Piotrowskiego, w ogóle ważnej postaci polskiej dia-



spory w San Francisco. I to Modrzejewska w autobiografii opowiada tę historię, jak Piotrowski przyjeżdża na farmę. Modrzejewska w takim krótkowilnym, lekkim tonie, pełnym anegdotali poświęca tej wizycie parę stron, pisząc o tym, że oni ciągle wtedy pili i Piotrowski cały czas napastował tę biedną służącą Anusię. Ona musiała się bronić, biła go, a on rechotał i śmiali się wszyscy dokoła. To musiało być dla tej dziewczyny kilka dni piekła. Co też uświadamia nam w jakim świecie żyły wówczas kobiety. Pomyślałem sobie, że skoro już sięgam trochę po formułę westernu, to opowiem tę historię wielogłosowo, po swojemu, tzn. będę siedział też za kobietami i próbował pokazać ich cele, motywacje, pragnienia, traktując je równorzędnie do facetów, a nie tak jak w westernach bywało, jako tylko pewien pretekst do zawiązania fabuły. Dlatego chciałem żeby Anusia wybrzmiała własnym głosem, kogoś kto ma swój odrębny głos, swoje pragnienia i może też demony, które zostawiła w Polsce. • Wspominasz o kapitanie Piotrowskim jako pierwowzorze Zagłoby. Ale takich pierwowzorów późniejszych swoich bohaterów literackich Sienkiewicz znajdował tam

chyba więcej. Jest jeszcze Jurand ze Spychowa, pojawiający się w jednej z opowieści, którą tam poznał.

– To już moja fantazja. To znaczy, rzeczywiście była tam taka kobieta, na którą mówiono lady Coyote, mieszkała wówczas niedaleko Anaheim, meksykańska ranczerka, znienawidzona i skąpa. Ale pomyślałem, że w ramach gry z czytelnikiem dopiszę do jej historii wydarzenia, które mogłyby wyglądać, jak opowieść o kalifornijskim pierwowzorze Juranda. Również po to, by potraktować tę opowieść jako rodzaj żartu, który dostrzegą ci, którzy doczytają książkę do końca. Chodziło o to, by te wszystkie inspiracje, które zbiera w Stanach Sienkiewicz, wybrzmiały inaczej w kontekście zakończenia powieści.

• No właśnie, zakończenie mówi wszystko. Nawet jeżeli ktoś, tak jak ja, czasami może się zagubić i uwierzyć we wszystko o czym piszesz, to kiedy doczyta do końca, będzie mieć pełną świadomość, że jest to zupełnie alternatywna historia tego wyjazdu. A w kontekście twojej pracy literackiej czy następna rzecz, nad którą pracujesz to jest coś podobnego, czy może będzie powrót do tego od czego zaczynałeś, czyli fantastyki naukowej?

– Mam różne plany literackie, na różnych etapach pracy. O najbardziej zaawansowanym nie mogę na razie powiedzieć zbyt wiele, ale wkrótce pojawi się informacja o fajnym, dużym projekcie fantastycznym, w ramach którego napisałem długie opowiadanie. Jednocześnie wiem, że w przyszłości będę też pisać zupełnie niefantastyczną prozę.

70 lat, 15 milionów, 240 uczniów i 159 pracowników

Zacząło się we wrześniu 1952 r. w wynajętych pomieszczeniach przy ul. Królewskiej. A Dziś Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1 w Lublinie obchodzi swój jubileusz



Agnieszka Kasperska

Pierwsza była Zasadnicza Szkoła Zawodowa, w której w roku szkolnym 1952/1953 naukę krawiectwa podjęło 16 uczniów. Placówka była jedyną w województwie szkołą, w której mogły uczyć się niepełnosprawne dzieci. W pokaznych kronikach, nad którymi pochyla się dziś dyrektor **MAREK RAKOWSKI** odnotowano, że zaledwie dwanaście lat później w pierwszych klasach było już 166 młodych ludzi. Potrzeby rosły z roku na rok. Także te lokalowe. Stąd liczne przeprowadzki. Z Królewskiej na Radziwiłłowską, a potem do byłego lokalu Milicji Obywatelskiej przy ulicy Staszcza. Nowy budynek przy Al. Spółdzielczości Pracy to już 1992 rok.

– Na tamte czasy to był teren bardzo nowoczesny, ale dziś wymaga już modernizacji. Nasze klasopracownie są wyposażone w nowoczesny sprzęt i pomoce dydaktyczne, ale już kompleks rekreacyjno-sportowy potrzebuje gruntownego remontu – przyznaje dyrektor Rakowski i dodaje, że w tzw. międzyczasie szkoła bardzo się rozrosła. W jej ramach funkcjonuje dziś Branżowa Szkoła Wielozawodowa I stopnia nr 2 oraz Szkoła Specjalna Przysposabiająca do Pracy, Warsztaty Terapii Zajęciowej i Środowiskowy Dom Samopomocy „Absolwent”. – Kształcimy ponad 240 uczniów w 34 klasach. Mamy też trzy osoby na kształceniu indywidualnym. Do tego mamy też 80 wychowanków w internacie.

Uczniowie to młodzież z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, umiarkowaną i znacznym oraz młodzież ze spektrum autyzmu i młodzi ludzie poruszający się na wózkach inwalidzkich do ukończenia 24 roku życia.

Miłość i teledyski

Szkołę odwiedzamy we wtorek. Trwają już przygotowania do piątkowej uroczystości. W sali gimnastycznej stoi już scena, na drabinkach



rozpięto wyjątkową ręcznie wykonaną przez uczniów i nauczycieli grafikę. Są też rzędy krzeseł. W pracowni ciastkarskiej w widocznym miejscu leży kartka ze spisem ciast na 70-lecie. Poza tym normalne życie. W głównym budynku szkoły przy schodach trzy dziewczyny oglądają na telefonie jakiś teledysk. Jedna z nich próbuje odtworzyć układ taneczny. Na nasz widok nerwowo uśmiecha się i chowa za koleżanki. W bocznym korytarzu zwykły gwar przerwy. Jakaś para przytula się do siebie.

– Już dawno skończyłem szkołę. Zdobyłem zawód ogrodnika, a potem cukiernika – opowiada Mateusz. – Teraz jestem w programie dla absolwentów i wszystkim tą szkołę polecam. Jest bardzo fajna. I mam tu dziewczynę Majkę. Z nią ta szkoła jest jeszcze fajniejsza.

Tylko sklepiku brak

Bo uczniowie, z którymi rozmawiamy są zgodni: szkoła jest fajna, nauczyciele są fajni, koledzy są fajni i nauka też jest fajna. Dlaczego trafili właśnie do tej placówki? Bo polecali ją koledzy. Żałują? Nie. Poleciłiby ją innym? Robią to.

– Wcześniej uczyłam się w Szkole Podstawowej nr 32. Potem znajomi mi proponowali i mój starszy brat, który tu chodzi, żeby wybrać właśnie tę szkołę. Zdecydowałam się i nie żałuję tego, bo tu jest bardzo fajnie. Co jest najfajniejsze? Dyrektor jest fajny i nauczycielki są fajne – śmieje się **WIKTORIA ANASIEWICZ**. – Uczę się na cukiernika, ale wkrótce zacznę się



uczyć jeszcze jednego zawodu. To będzie fryzjer.

Stolarzem będzie natomiast **BARTOSZ KOŚCIELSKI**. – Wybrałem tę szkołę, bo polecali mi ją znajomi – mówi chłopak, który działa też w szkolnym samorządzie. – Wszystko mi się tu podoba. Teraz byłem na szkoleniach z budżetu obywatelskiego, gdzie nas uczyli, jakie można projekty zrobić, żeby później były głosowania i żeby wybierać co do szkoły kupić. Ja to bym najbardziej chciał, żeby jakieś poduchy lub kanapy kupić, żebyśmy mogli wygodnie siedzieć na przerwach. Albo żeby był sklepik szkolny, żeby nie chodzić na przerwach do Lidla albo do Biedronki.

Praca i zajęcia domowe

– W naszej szkole branżowej dla młodzieży z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim realizujemy tą samą podstawę programową co w szkołach masowych. Kształcimy tam obecnie na 9 kierunkach: cukiernik, piekarz, stolarz, ogrodnik, fryzjer, kucharz, mechanik pojazdów samochodowych, kelner, a od tego roku także magazynier logistyk – wylicza dyrektor Rakowski. – Praktyczna nauka zawodu realizowana jest głównie w oparciu o nasze warsztaty, ale są również praktyki w zakładach pracy np. renomowanych piekarniach i w salonach samochodowych.

Z kolei młodzież z umiarkowaną i znacznym stopniem niepełnosprawności intelektualnej oraz z niepełnosprawnościami sprzężonymi, ze spektrum autyzmu,



poruszającą się na wózkach, z niedosłuchem, niedowidzeniem, czy obrażeniami mózgowymi przyuczana jest do wykonywania czynności przydatnych w życiu codziennym.

– To rozwijanie kompetencji społecznych niezbędnych w dorosłym życiu – mówi Rakowski. – Uczniowie podczas trzyletniego cyklu kształcenia poznają i zdobywają umiejętność posługiwania się sprzętem w poszczególnych pracowniach: gospodarstwa domowego, ogrodniczej, prac biurowych, stolarskiej, szycia ręcznego i maszynowego oraz rękodzielniczej.

Dzieci mogą też brać udział w kilkunastu różnego rodzaju koła zainteresowań. Niektóre z nich na noc wracają do domów. Blisko setka śpi w internacie, w schludnych, trzyosobowych pokojach. Każda grupa ma tam swoją świetlicę, która jest miejscem odrobienia lekcji, oglądania telewizji czy po prostu spędzania wolnego czasu.

Izolacja kontra włączanie

– Jestem zdecydowanie przekonany, że takie placówki jak nasza, powinny istnieć, rozwijać się i być wspierane przez władze, w tym także przez stosowne akty prawne. Tymczasem rola i znaczenie szkół i ośrodków specjalnych jest coraz bardziej marginalizowane – mówi dyrektor Rakowski. – Wszystko przez lansowanie nauczania włączającego czy integracyjnego. W debacie publicznej coraz częściej padają wręcz słowa o segregacji oraz izolacji młodzieży niepełnosprawnej w kontekście szkół, takich jak



FOT. PIOTR MICHAŁSKI

nasza. To zupełnie mija się z prawdą i jest dla nas bardzo krzywdzące!

Rakowski ma szereg argumentów. Poza zajęciami typowo edukacyjnymi SOSW uczy kompetencji społecznych i dba o integrację uczniów z rówieśnikami i środowiskiem. Stąd liczne imprezy np. Międzynarodowe Spotkania Teatralne, wycieczki do różnych instytucji, udział uczniów w wolontariacie np. w DPS Kalina oraz pokazywanie się na imprezach takich jak Festiwal Smaków Europy i Orszak Trzech Króli.

– Przede wszystkim jednak co roku mamy wielu uczniów, którzy przychodzą do nas z kształcenia włączającego, gdzie nie osiągnęli żadnego sukcesu, a czasami zaznali wielu porażek. Często przychodzą pokiereszowani psychicznie – przyznaje. – Warto byłoby się zastanowić, dlaczego przychodzą do placówek takich jak nasza, skoro szkoły masowe miały być dla nich najlepszym rozwiązaniem. O tym, że odnajdują się u nas świadczą ich wyniki edukacyjne podczas egzaminów zawodowych oraz konkursów przedmiotowych, artystycznych i sportowych. Także na szczęblu ogólnopolskim. To wszystko jest możliwe, bo mamy możliwość dotarcia do każdego z naszych uczniów indywidualnie.

Najlepsze cebularze i super szarlotka

– To bardzo piękny, ale też bardzo ciężki, a przez to

ginący zawód – mówi Wiesław Dąbrowski, nauczyciel piekarstwa. Rozmawiamy, gdy razem z uczniami przygotowuje cebularze. Podobno najlepsze w całym Lublinie! W dodatku wyjątkowe i niepowtarzalne. Znajomi, którzy dostali na nie przepis i robili je w domach twierdzą, że ciasto wychodzi przednie, ale tak dobrego farszu, jak ten spod ręki uczniów SOSW nie sposób powtórzyć. – Poza tym piekarzy wypierają maszyny i duże zakłady. Ale rzemieślnicy będą potrzebni zawsze. Nasi uczniowie są na rynku pracy bardzo poszukiwani.

– Zainteresowanie moim zawodem jest średnie – przyznaje Katarzyna Horbowska-Zaranek, nauczyciel ogrodnictwa. – Wynika to z lęku przed wysiłkiem fizycznym, bo to jest praca na dworze z narzędziami. W naszej szkole bardziej popularne są kierunki związane z kulinariami, ale jak ktoś już tego ogrodnictwa skosztuje to jest zadowolony.

Jedną z takich zadowolonych uczennic jest Wiktoria. – Ogrodnictwo to jest najfajniejsza rzecz na ziemi. Lubię krzewy, ale bardziej kwiaty: bratki i róże. Jak będę dorosła, to chciałabym być ogrodnikiem.

Zdecydowana większość uczniów, z którymi rozmawiamy chce być jednak cukiernikami i robić... szarlotkę.

– Najlepsza jest szarlotka na kruchym cieście – uważa Ola, którą zaskakujemy podczas dosypywania cukru do ciasta.

– Szarlotka jest najlepsza. W domu mama mi ją pomagała robić, a tutaj robiłam sama. Musiała sama jabłuszka kroić – mówi Patrycja. – Mam nadzieję, że będę cukiernikiem, bo to fajny zawód, można się nauczyć ciasta piec.

– Cukiernik to praca z przyszłością – uważa Sebastian. – Chciałbym w przyszłości pracować w tym zawodzie za granicą. Mogłbym tam robić rogaliki, serniki i to co lubię najbardziej: szarlotkę.



TEATRY:
TEATR STARY (ul. Jezuicka 18): PIĄTEK: *Lear* – 19.00 SOBOTA NIEDZIELA: *Lear* – 16.00, 20.00

TEATR OSTERWY (ul. Narutowicza 17): PIĄTEK: *Cztery pory roku* – 10.00, 12.00; *Prawda* – 19.00 SOBOTA: *Cztery pory roku* – 10.00, 12.00; *Prawda* – 18.00 NIEDZIELA: *Koncert: Ale Jazz* – 12.00; *Cztery pory roku* – 10.00, 14.00

TEATR ANDERSENA (plac Teatralny 1): PIĄTEK: *Alicja w Krainie Czarów* – 09.30, 11.30 SOBOTA: *Alicja w Krainie Czarów* – 16.00 NIEDZIELA: *Alicja w Krainie Czarów* – 12.00

TEATR MUZYCZNY (ul. Curie-Skłodowskiej 5): brak spektakli

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): PIĄTEK: *Ryt przejścia* – 21.10 SOBOTA NIEDZIELA: *Biblia: Próba* – 19.00; *Ryt przejścia* – 21.10

FILHARMONIA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): PIĄTEK: *Koncert symfoniczny* – 19.00 NIEDZIELA: *Koncert „Śpiewajmy!”* – 11.00



KINA:
CINEMA CITY PLAZA (ul. Lipowa 13): PIĄTEK: *Amsterdam* – 13.20, 20.50; *Ania* – 11.00, 15.10, 19.45;

Apokawixa – 14.00; *Bejbis* – 16.10, 18.50, 21.30; *Bilet do raju* – 16.40, 19.00, 21.20; *Black Adam dubbing* – 11.40, 13.30, 16.20, 19.10; *Black Adam napisy* – 14.30, 17.20, 20.10, 22.00; *DC Liga Super-Pets* – 13.00; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 11.20, 20.40; *Johnny* – 10.00, 10.30, 13.10, 17.10; *King: Mój przyjaciel lew* – 10.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 12.00, 14.10, 16.15; *Mia i ja. Film* – 10.00; *Miłość na pierwszą stronę* – 21.50; *Nie martw się kochanie* – 15.50; *Orleń. Grodno, 39* – 10.00; *Silent Twins* – 18.10; *Tedi i szmaragdowa tablica* – 12.40, 14.50; *Uśmiechnij się* – 17.00, 19.30, 22.00; *Zaproszenie* – 18.30 SOBOTA NIEDZIELA: *Amsterdam* – 13.20, 20.50; *Ania* – 10.50, 15.10, 19.45; *Apokawixa* – 14.00; *Bejbis* – 16.10, 18.50, 21.30; *Bilet do raju* – 16.40, 19.00, 21.20; *Black Adam dubbing* – 10.40, 11.40, 13.30, 16.20, 19.10; *Black Adam napisy* – 14.30, 17.20, 20.10, 22.00; *DC Liga Super-Pets* – 11.00, 13.00; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 11.20, 20.40; *Johnny* – 13.10, 17.10; *Kopciuszek i kamień życia* – 10.00, 12.00, 14.10, 16.15; *Miłość na pierwszą stronę* – 21.50; *Minionki: Wejście Gru* – 11.10; *Nie martw się kochanie* – 15.50; *Silent Twins* – 18.10; *Tedi i szmaragdowa tablica* – 10.30, 12.40, 14.50; *Uśmiechnij się* – 17.00, 19.30, 22.00; *Zaproszenie* – 18.30

CINEMA CITY FELICITY (al. Witosa 32): PIĄTEK: *Amsterdam* – 20.50; *Ania* – 18.50, 20.50; *Apokawixa* – 15.50; *Bejbis* – 11.50, 16.50, 19.20, 21.50; *Bilet do raju* – 16.30, 19.00; *Black Adam 2D dubbing* – 12.00, 13.00, 15.50, 18.50; *Black Adam 2D napisy* – 14.50, 17.40, 20.30, 21.30; *Black Adam 4DX dubbing* – 11.20, 14.00, 16.40; *Black Adam 4DX napisy* – 19.20, 22.00; *DC Liga Super-Pets* – 11.10; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 14.30, 18.30; *Johnny* – 10.00, 13.50, 18.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 12.00, 14.00, 16.00; *Mia i ja. Film* – 12.20; *Miłość na pierwszą stronę* – 21.20; *Minionki: Wejście Gru* – 11.40, 14.20; *Orzeł. Ostatni patrol* – 12.15, 13.30; *Tedi i szmaragdowa tablica* – 14.30, 16.30; *Uśmiechnij się* – 16.40, 19.10, 21.40; *Zaproszenie* – 20.40 SOBOTA NIEDZIELA: *Amsterdam* – 20.50; *Ania* – 10.20, 18.50, 20.50; *Apokawixa* – 15.50; *Bejbis* – 11.50, 16.50, 19.20, 21.50; *Bilet do raju* – 16.30, 19.00; *Black Adam 2D dubbing* – 10.10, 12.00, 13.00, 15.50, 18.50; *Black Adam 2D napisy* – 14.50, 17.40, 20.30, 21.30; *Black Adam 4DX dubbing* – 11.20, 14.00, 16.40; *Black Adam 4DX napisy* – 19.20, 22.00; *DC Liga Super-Pets* – 11.10; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 14.30, 18.30; *Johnny* – 13.50, 18.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 10.00, 12.00, 14.00, 16.00; *Mia i ja. Film* – 10.01 12.20; *Miłość na pierwszą stronę* – 21.20; *Minionki: Wejście Gru* – 11.40, 14.20; *Orzeł. Ostatni patrol* – 13.30; *Tedi i szmaragdowa tablica* – 10.10, 12.20, 14.30, 16.30; *Uśmiechnij się* – 16.40, 19.10, 21.40; *Zaproszenie* – 20.40

MULTIKINO (Galeria Olimp, al. Spółdzielczości Pracy 36b): PIĄTEK: *Amsterdam* – 12.30; *Ania* – 13.15, 15.25, 17.35, 19.45; *Apokawixa* – 14.40; *Bejbis* – 12.15, 15.00, 17.45, 20.30; *Bilet do raju* – 19.55; *Black Adam dubbing* – 10.35, 13.30, 16.25; *Black Adam napisy* – 11.35, 14.30, 17.25, 19.20, 20.20; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 12.15, 20.25; *Johnny* – 10.35, 18.00, 20.40; *King: Mój przyjaciel lew* – 10.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 10.30, 12.45, 15.00, 17.15; *Mia i ja. Film* – 10.10; *Miłość na pierwszą stronę* – 15.25; *Minionki: Wejście Gru* – 10.00; *Orzeł. Ostatni patrol* – 17.25; *Tedi i szmaragdowa tablica* – 10.00, 13.15; *Uśmiechnij*

się – 15.25, 19.30; *Zaproszenie* – 18.00 SOBOTA: *Amsterdam* – 12.30; *Ania* – 13.15, 15.25, 17.35, 19.45; *Apokawixa* – 14.40; *Bejbis* – 12.15, 15.00, 17.45, 20.30; *Bilet do raju* – 19.55; *Black Adam dubbing* – 10.35, 13.30, 16.25; *Black Adam napisy* – 11.35, 14.30, 17.25, 19.20, 20.20; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 12.15, 20.25; *Johnny* – 10.35, 18.00, 20.40; *King: Mój przyjaciel lew* – 10.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 10.30, 12.45, 15.00, 17.15; *Mia i ja. Film* – 10.10; *Miłość na pierwszą stronę* – 15.25; *Minionki: Wejście Gru* – 10.00; *Orzeł. Ostatni patrol* – 17.30; *Royal Opera: Cyganeria* – 15.00; *Tedi i szmaragdowa tablica* – 11.00, 13.15; *Uśmiechnij się* – 15.25, 19.30; *Zaproszenie* – 18.00 NIEDZIELA: *Amsterdam* – 12.30; *Ania* – 13.15, 15.25, 17.35, 19.45; *Apokawixa* – 12.05; *Bejbis* – 12.15, 14.45, 18.15, 20.40; *Bilet do raju* – 20.00; *Black Adam dubbing* – 10.35, 13.30, 16.25; *Black Adam napisy* – 11.35, 14.30, 17.25, 19.20, 20.20; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 20.25; *Johnny* – 10.35, 18.00, 21.00; *King: Mój przyjaciel lew* – 10.05; *Kopciuszek i kamień życia* – 10.30, 12.45, 15.00, 17.15; *Mia i ja. Film* – 10.10; *Miłość na pierwszą stronę* – 15.25; *Minionki: Wejście Gru* – 10.00; *Orzeł. Ostatni patrol* – 17.30; *Royal Opera: Cyganeria* – 15.00; *Tedi i szmaragdowa tablica* – 11.00, 13.15; *Uśmiechnij się* – 15.25, 19.30; *Zaproszenie* – 18.00

KINO BAJKA (ul. Radziszewskiego 8): PIĄTEK: *Guliwer* – 08.30; *Kopciuszek i kamień życia* – 09.30; *Ania* – 11.00, 17.15; *Johnny* – 12.15, 14.45; *Medjugorje* – 12.45, 17.30, 19.00; *Orzeł. Ostatni patrol* – 15.00; *Silent Twins* – 20.00 SOBOTA: *Kopciuszek i kamień życia* – 12.30; *Johnny* – 17.30, 20.15; *Medjugorje* – 10.15, 15.00, 17.45; *Orzeł. Ostatni patrol* – 13.00; *Silent Twins* – 10.00, 20.00; *Mama Mu wraca do domu* – 14.15; *Orleń. Grodno, 39* – 15.30 NIEDZIELA: *Kopciuszek i kamień życia* – 13.30; *Ania* – 15.15; *Johnny* – 17.30, 19.45; *Medjugorje* – 15.00, 17.15; *Orzeł. Ostatni patrol* – 13.00; *Silent Twins* – 20.00; *Mama Mu wraca do domu* – 12.15

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): PIĄTEK: *Alcarras* – 19.30; *Io* – 18.00 SOBOTA: *Io* – 20.15; *Alcarras* – 18.00 NIEDZIELA: *Alcarras* – 19.30; *Io* – 18.00

CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): PIĄTEK: *The Room* – 16.00; *Rozwiązanie* – 18.30 SOBOTA: *Stoń* – 17.30

CHATKA ŻAKA (ul. Radziszewskiego 16): SOBOTA: *Hańba* – 18.00 NIEDZIELA: *Namiętność* – 18.00

PULAWY SYBILLA (ul. Partyzantów 6): PIĄTEK: *Bejbis* – 18.00; *Black Adam dubbing* – 15.30; *Black Adam* – 20.15; *Kopciuszek i kamień życia* – 13.45 SOBOTA NIEDZIELA: *Bejbis* – 15.45, 18.00; *Black Adam dubbing* – 13.15; *Black Adam* – 20.15; *Kopciuszek i kamień życia* – 11.30

BIAŁA PODLASKA – MERKURY (ul. Brzeska 43): PIĄTEK: *Ania* – 18.15; *Bejbis* – 20.15; *Kopciuszek i kamień życia* – 14.15; *Orzeł. Ostatni patrol* – 16.00 SOBOTA: *Bejbis* – 18.00, 20.30; *Kopciuszek i kamień życia* – 11.30; *Medjugorje* – 15.30; *Orzeł. Ostatni patrol* – 13.15 NIEDZIELA: *Ania* – 16.00; *Bejbis* – 18.00, 20.30; *Kopciuszek i kamień życia* – 11.45; *Orzeł. Ostatni patrol* – 13.45

ŚWIDNIK – LOT (al. Lotników Polskich 24): PIĄTEK: *Kopciuszek i kamień życia* – 15.30; *Diana The Princess* – 17.30; *Orzeł. Ostatni patrol* – 19.45 SOBOTA: *Operacja Mumia* – 12.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 15.00; *Diana The Princess* – 17.00; *Orzeł. Ostatni patrol* – 19.15

ZAMOŚĆ – STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): PIĄTEK: *Amsterdam* – 20.15; *Ania* – 11.00, 18.15; *Bejbis* – 15.00, 18.00, 20.00; *Black Adam dubbing* – 15.30, 17.30; *Black Adam napisy* – 20.30; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 20.15; *Kopciuszek i kamień życia* – 16.15; *Medjugorje lektor* – 09.00; *Medjugorje napisy* – 15.15; *Orzeł. Ostatni patrol* – 15.30; *Silent Twins* – 17.45 SOBOTA NIEDZIELA: *Amsterdam* – 20.15; *Ania* – 14.15, 18.15; *Bejbis* – 15.00, 18.00, 20.00; *Black Adam dubbing* – 12.30, 17.30; *Black Adam napisy* – 20.30; *Gdzie diabeł nie może, tam baby pośle* – 13.15, 20.15; *Kopciuszek i kamień życia* – 12.15, 16.15; *Medjugorje napisy* – 15.15; *Orzeł. Ostatni patrol* – 15.30; *Silent Twins* – 17.45

CHEŁM – ZORZA (ul. Strażacka 2): PIĄTEK: *Ania* – 20.30; *Apokawixa* – 18.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 14.00, 16.00 SOBOTA: *Ania* – 17.30; *Apokawixa* – 15.00; *Kopciuszek i kamień życia* – 11.00, 13.00; *Miłość na pierwszą stronę* – 19.30 NIEDZIELA: *Ania* – 16.00, 17.30; *Apokawixa* – 19.30; *Kopciuszek i kamień życia* – 11.00, 13.00; *Miłość na pierwszą stronę* – 15.00

ŁUKÓW – ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): PIĄTEK: *Kopciuszek i kamień życia* – 14.45, 16.30; *Miłość na pierwszą stronę* – 20.30; *Apokawixa* – 20.00

LUBARTÓW – LEWART (Rynek II 1): PIĄTEK: *Mama Mu wraca do domu* – 14.30; *Kopciuszek i Kamień Życzeń* – 16.00; *Bejbis* – 18.00, 20.00 SOBOTA: *Medjugorje* – 12.00, 14.30 NIEDZIELA: *Medjugorje* – 12.00; *Mama Mu wraca do domu* – 14.30; *Kopciuszek i Kamień Życzeń* – 16.00; *Bejbis* – 18.00, 20.00



Grzegorz Kupeczyk & CETI

MUZYKA Fabryka Kultury Zgrzyt (ul. Piłsudskiego 13) zaprasza na koncert zespołu CETI: 27 października o 19.

CETI to heavymetalowa formacja powstała w 1989 roku z inicjatywy wokalisty Grzegorza Kupczyka, wokalisty zespołu Turbo, oraz Marii Wietrzykowskiej. W skład ze-

społu wchodzi obecnie także: Tomasz Targosz – gitara basowa, Piotr „Szpal” Szpalik – perkusja oraz Bartek Sadura – gitara. Koncert w Lublinie odbędzie się w ramach trasy „Asy Przestworzy”.

- Legendarny wokalista Grzegorz Kupeczyk razem z zespołem CETI zagra największe hity i przeboje z 40

lat swojej kariery scenicznej oraz całej dyskografii zespołu CETI - zachęcają organizatorzy. Nie zabraknie najnowszego materiału z wydanej w 2022 roku płyty zatytułowanej po prostu „CETI”.

Support artystom zapewni grupa Slave Keeper z Lublina. Bilety na koncert kosztują od 60 do 120 zł. **DAD**

Wieczór z improwizacją



NA SCENIE W piątek, 21 października o 20 w Qulturalnej Cafe (ul. Grodzka 26) rozpocznie się spektakl Poławiacze Perel Improv Teatr.

Popularna lubelska formacja zaprezentuje kolejną odsłonę teatru improwizacji komediowej. Tradycyjnie w spektakl włączy się sama publiczność, która będzie współtworzyć rozgrywane się na scenie historie.

Grupę tworzą: Przemysław Buksiński, Michał Łysiak, Łukasz Szampanek Szymanek, Mirek Urban i Marcin Wąsowski.

Rezerwacja miejsc: tel. 516 812 664 lub e-mail: restauracja@qulturalna.pl.

DAD

Ale Jazz



MUZYKA Teatr im. Juliusza Osterwy w Lublinie zaprasza całe rodziny na spotkanie z muzyką w wykonaniu zespołu Playing Family. Wydarzenie pod hasłem „Ale Jazz” odbędzie się w niedzielę o 12.

Wystąpi grupa Playing Family. Artyści nie tylko zagrają koncert, ale też opowiedzą o instrumentach i wydawanych przez nie dźwiękach. Zespół wystąpi w składzie: Leszek Nowotarski – saksofon, Robert Szczerba – puzon, Piotr Nowak – trąbka, Tomasz Białowski – fortepian, Szymon Frankowski – kontrabas oraz Michał Peiker – perkusja.

Bilety na koncert kosztują od 27 do 30 zł.

DAD

Taneczne mistrzostwa

NA PARKIECIE Taneczny Klub Sportowy Lider z Lublina zaprasza wszystkich miłośników tańca na Mistrzostwa Polski Polskiego Towarzystwa Tanecznego w tańcach standardowych. Wydarzenie odbędzie się już 22 października w Zespole Szkół nr 13 (ul. Beryłowa 7). Start rywalizacji o godz. 10.

Walce angielski i wiedeński, tanga, foxtrot i quickstep - to tańce, które będzie można podziwiać już w najbliższą sobotę. Do Lublina przyjadą utytułowa-

ne pary, laureaci wielu turniejów światowego formatu, takich jak United Kingdom czy International In London. Rywalizacja podzielona będzie na kategorie wiekowe. O godz. 10 do zmagających wystąpią juniorzy, następnie, o godz. 12 seniorzy i młodzież starsza, z kolei o godz. 16 - młodzież i dorośli. Na godz. 18 zaplanowano wielki finał zmagających. Podczas uroczystej Gali Tańca wystąpią najlepsi uczestnicy Mistrzostw Polski oraz zawodowcy.

Pary będą rywalizować o tytuły Mistrzów i Wicemistrzów Polski.

Uczestników oceni międzynarodowe jury reprezentowane przez sędziów z Anglii, Japonii, Stanów Zjednoczonych oraz Polski. Laureaci będą mogli reprezentować kraj w innych ważnych turniejach mistrzowskich w Europie i Świecie. Mistrzostwa dają również możliwość uzyskania wyższych klas tanecznych.

Bilety na wydarzenie kosztują 60 i 80 zł. **DAD**



Narodowy Balet Gruzji „Sukhishvili”

NA SCENIE W sobotę, 22 października o godz. 19 w Centrum Spotkania Kultur (plac Teatralny 1) rozpocznie się występ Narodowego Baletu Gruzji „Sukhishvili”.

Formacja powstała 70 lat temu, a dziś uchodzi za jeden z największych tanecznych zespołów świata, który posiada swoją własną orkiestrę. Grupa bazuje na tradycyjnych tańcach narodowych, ale żeby występy były jeszcze bardziej spektakularne, powstały nowe układy, będące doskonałym połączeniem urokliwego folku i kroków współczesnych.

- 100 tancerzy i 2500 kostiumów. Niesamowita orkiestra i unikatowe instrumenty muzyczne. Pocuj moc pozytywnych emocji - zachęcają organizatorzy widowiska. Bilety: 125-225 zł. **DAD**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40						

HANDEL**SPRZEDAŻ**

SPRZEDAM tanio 0,65 ha lasu, dorosłe, dęby, sosny. Janówek, gm. Mełgiew, pow. Świdnik tel. 669256012

133122L01.A

NIERUCHOMOŚCI**SPRZEDAM**

NOWY dom z bala 70 mkw do montażu na działce klienta sprzedam, cena 65000 zł. Kontakt 514 643 328.

129622L01.B

- Sprzedajesz nieruchomości?

Zamów **ogłoszenie drobne** w Dzienniku Wschodnim!

Tylko 100 zł* netto za miesiąc.



* o szczegóły pytaj w Biurze Ogłoszeń Dziennika Wschodniego, tel. 081 46-26-966

in/zajawki/bi0006

PRACA

ZATRUDNIĘ pracowników do stolarni. Przygotowujemy do egzaminów czeladniczych i



Zamów **ogłoszenie drobne** w Dzienniku Wschodnim!

Tylko 100 zł* netto za miesiąc.

* o szczegóły pytaj w Biurze Ogłoszeń Dziennika Wschodniego, tel. 081 46-26-971, 081 46-26-976

in/zajawki/bi0009a

mistrzowskich. Kontakt 514 643 328.

129622L01.A

USŁUGI BUDOWLANE

REMONTY, naprawy. Tynki, szpachlowanie, malowanie, ścianki: karton gips, murowanie, płytki. Tel. +48 793 446 374.

092522L01.A

USŁUGI**BUDOWLANE**

DOCIEPLANIE budynków szybko, tanio, solidnie. 502 053 214.

013222L01.A

ZDROWIE

EXPRESS-DENT stomatologia zachowawcza, protetyka, chirurgia, implanty; ul. Staszica 8, tel. 81 534 62

60; ul. Hipoteczna 2, tel. 81 743 62 60; ul. Staszica 12, tel. 81 534 62 70, www.express-dent.p (http://www.express-dent.p)

128922L01.A

APARATY SŁUCHOWE

APARATY SŁUCHOWE dobór, sprzedaż, serwis na miejscu, refundacje, wizyty domowe, raty, **FIRMA MEDIKA JERZY KAPITAN, LUBLIN, ul. Nowowiejskiego 2a, LUBARTÓW, ul. Cicha 19, KRASNYSTAW, ul. Browarna 6, 81/473-54-01, 668-277-760**

202021L01.A

zamów swoje ogłoszenie drobne



tel. 81 46 26 820

masz firmę?

Zamów

ogłoszenie drobne

Dziennik Wschodni + portal
www.dziennikwschodni.pl

Tylko 100 zł* netto za miesiąc

* o szczegóły pytaj w Biurze Ogłoszeń Dziennika Wschodniego, tel. 81 46-26-820

reklama@dziennikwschodni.pl

Jak zamieścić reklamę w Dzienniku Wschodnim?

Lublin, ul. 3 Maja 18/2
tel. 81 46 26 820

Skontaktuj się z naszym przedstawicielem

Agnieszka Brania
agnieszka.brania@dziennikwschodni.pl
kom. 691 770 012

Patrycja Dubicka
patrycja.kowalska@dziennikwschodni.pl
kom. 691 770 019

Sylwia Karłowicz
sylwia.karlowicz@dziennikwschodni.pl
kom. 697 770 404

Biuro Ogłoszeń
eliza.jakuszevska@dziennikwschodni.pl
tel. 81 46 26 820
kom. 697 770 393

Wyślij e-mail

reklama@dziennikwschodni.pl



**NEKROLOGI
KONDOLENCJE
PODZIĘKOWANIA**

na dzień następny
można zamawiać do 14.00

Wszystkie informacje
pod nr. tel. 81 46-26-820

lub
e-mail:
eliza.jakuszevska@dziennikwschodni.pl

n1_w_2x3



- Sprzedajesz samochód?

Zamów **ogłoszenie drobne** w Dzienniku Wschodnim!

Tylko 100 zł* netto za miesiąc

* o szczegóły pytaj w Biurze Ogłoszeń Dziennika Wschodniego



81 46 26 820



reklama@dziennikwschodni.pl

TAXI 1-919-13
RADIO MPT

TAXI (81) 191 91
RADIO MPT LUBLIN

f /MptRadioTaxi919
www.mptlublin.pl

*Śledź nasz profil
wygrywaj nagrody!*

- krótki czas oczekiwania
- dowolny sposób płatności
- dostępność 24h przez 7 dni
- zakupy na telefon
- zniżki dla stałych klientów
- pomoc przy przeprowadzce
- usługa holowania samochodu
- obsługa imprez okolicznościowych



pobierz naszą aplikację



Zadzwoń teraz ☎ (81) 191 91 ☎ 695 919 919

TJ1895

AAA KALLA CAŁODOBOWE USŁUGI
POGRZEBOWE
www.kalla.lublin.pl
LUBLIN, UL. CMENTARNA 16
tel. 81 748 64 54, 602 475 176
ZASILEK POGRZEBOWY WYPŁACAMY PRZED POGRZEBEM
Kremacje w 24 godziny • Pogłębianie grobów • Ekshumacje
Sprzedaż grobów na cmentarzu na Majdanku
BEZPŁATNA CHŁODNIA W LUBLINIE

c24089

KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE
www.puk.lublin.pl
Całodobowo 81 744 50 31, 503 02 68 83
Budowa i sprzedaż grobów na Majdanku
Prosektorium i sala pożegnań • Oprawa muzyczna ceremonii • Kwiaty • Kremacje
Trumny, Urny • Ekshumacje, pogłębianie grobów • Namiot pogrzebowy

in196 26

Jak ugotować dobry rosół a jak zupę rumianą?

Na jesienny chłód najlepszy jest prawdziwy rosół. Rosół może być na wiejskiej kurze, na żeberkach, na baraninie, na rybie, na samych warzywach. Stąd już blisko do słynnej zupy rumianej. Rosół można podać z makaronem, z ziemniakami, z kołdunami a nawet z pielmieni

Waldemar Sulisz

Tłusty, gorący i konieczny z kury. Taki był rosół, który pamiętam z dzieciństwa. Żeby go ugotować, potrzeba było trzech rzeczy: żeliwnej gęsiarki emaliowanej w środku, kuchni węglowej i domowej kury, bo nie od dziś wiadomo, że z kurczaka z marketu dobrego rosolu nie będzie. Z czasem podczas podróży kulinarnych po naszym województwie poznałem wiele odmian rosolu, tak się składało, że najlepsze rosoly zdarzyło mi się jeść na plebanii. Raz nawet udało mi się namówić gospodynię księdza proboszcza na rosółowy przepis. Gospodyni miała na imię Helena, a do zeszytu wpisałem następujące sekrety: tylko wiejska kura, warzywa tylko ze swojego ogródka, jarzyn się nie obiera, cebula ma być na blasze opiekzona, z przypraw listek laurowy, pieprz, ziele, goździki do wbiacia w cebulę, sól kamienna, rosół ma tylko mrugać przez kilka godzin na kuchni.

Rosół z perłą

Rosół był zawsze dobrym lekarstwem na przeziębienie i na osłabienie. Rosół na pokrzepienie zdrowia opisał w „Panu Tadeuszu” Adam Mickiewicz, serwując swoim bohaterom: „I rosół staropolski sztucznie gotowany, / Do którego Pan Wojski z dziwnymi sekretami wrzucił kilka perełek i sztukę monety / (Taki rosół krew czyści i pokrzepia zdrowie)”.

O co chodziło Mickiewiczowi z tą perłą? Okazuje się, że poeta „studiował” księgę kucharską Stanisława Czernieckiego „Compendium ferculorum albo zebranie potraw” z 1682 roku, w której autor radził do odszumowania i przedcedzonej polewki z barana, kapłona, jelenia i wołowiny wrzucić kilka pereł, jednego złotego dukata i gotować to jeszcze na bardzo wolnym ogniu. Rosół z perłą miał tak silne działanie, że Czerniecki kazał podawać chorym zaledwie półtorej łyżki mikstury.

A teraz przepis na rosół Goldene joich (Złoty rosół) w wersji na bogato. Sekret smaku tkwi w różnych odmianach mięsa: mięsie z kury, kaczki, indyka i wołowinie. Rosół podaje się z kulkami, zrobionymi ze zmielonej macy. Taki rosół możecie skosztować w restauracji Hotelu Iłan w Lublinie.

Złoty rosół

SKŁADNIKI: wiejska kura, 50 dag szpondera wołowego z kością, 50 dag ogonów wo-



Rosół



Zupa rumiana

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

lowych, po 1 korpusie z kury i kaczki, 2 indycze skrzydła oraz 3 marchewki, 1 duża pietruszka, pół selera korzeniowego, 1 średni por, 3 cebule, kawałek świeżego imbiru, 3 ząbki czosnku, przyprawy wedle smaku: listek laurowy, ziarna pieprzu, goździki, lubczyk, kurkuma, szafran, sól morską, natka pietruszki. Na knejdłach (kulki macowe): opakowanie macy, 2 jajka, 1 łyżka gęsiego smalcu, przyprawy: sól morską, pieprz.

WYKONANIE: kurę podzielić na części, łapki sparzyć i obrać ze skóry. Wszystko wypłukać, posolić, odstawić na 2 godziny. To samo zrobić z resztą mięsa. Do piekarnika wstawić ogony wołowe, szponder, piec w temperaturze 180 stopni Celsjusza, aż mięso się zarumieni. Cebule opiec na ogniu. Do dużego garnka o grubym dnie włożyć kurę, korpusy, skrzydełka, ogony i szponder. Dodać pokrojone w grubą kostkę warzywa, zalać zimną wodą, tak by przykryła składniki, zagotować. Dodać przyprawy i gotować cztery godziny na bardzo wolnym ogniu, tak by rosół ledwo mrugać. Gdy się zagotuje, dolać zimnej wody.

W trakcie gotowania zrobić knejdłach. Macę pokruszyć lub zmielić. Zalać jajkami roztrzepanymi z wodą, dodać roztopiony smalec gęsi, doprawić do smaku solą i pieprzem. Odstawić na godzinę. Kiedy rosół jest gotowy, wyjąć wszystkie składniki, zaczekać, aż szumowiny opadną na dno. Formować kulki macowe, wrzucać na wrzątek, gotować 10 minut

na wolnym ogniu. Odcedzić, nakładać knejdłach na talerze, zalać gorącym rosółem, posypać natką pietruszki i podawać.

Rosół z pielmieni i rydzami

Na targu można kupić smakowite rydze, których coraz więcej pojawia się w lubelskich lasach. Rosół z rydzami i pielmieni po mistrzowsku gotuje Agnieszka Filiks w swojej restauracji Willa Filiks w Nałęczowie. Pielmieni można zastąpić małutkimi kołdunami.

SKŁADNIKI: na rosół: 1 kura wiejska, 30 dag szpondera, skrzydełko z indyka, 3 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, 2 opieczzone cebula, 3 listki listek laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz, kilka świeżych rydzwów. Na pielmieni: 2 szklanki mąki, pół szklanki mleka, 1/3 szklanki wody, 1 łyżeczka do herbaty oleju, 1 jajo, sól do smaku. Farsz: 30 dag woło-

winy, 30 dag wieprzowiny, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, pół szklanki mleka, pieprz, sól.

WYKONANIE: kurę podzielić na porcje, dobrze wypłukać, zalać w garnku zimną wodą. Zagotować. Odszumować. Gotować, aż mięso będzie miękkie. Dodać warzywa i przyprawy. Po godzinie wyjąć mięso i warzywa, doprawić solą z pieprzem, przelać przez gazę. W dzbanku wymieszać wodę, mleko, jajko i sól. Wysypać mąkę na stolnicę, zrobić dołek, wlewać zawartość dzbanka, zagniatą ciasto. Dodać olej, szybko wyrobić. Cienko rozwałkować, wyciąć małą szklanką kółka. oba rodzaje mięsa zemieć z cebulą i czosnkiem. Doprawić solą z pieprzem. Wlać mleko, dokładnie wymieszać nadzienie, tak, żeby było soczyste. Na każdy krążek ciasta nałożyć jak najwięcej nadzienia. Następnie „zaszczypać” brzegi tak, by powstał półksiężyc i złączyć odwrócone końce pielmieni. Gotowe pielmieni ułożyć na stolnicy i delikatnie obsypać mąką. Wrzucać partiami na wrzącą, osoloną wodę. W międzyczasie ugotować pokrojone rydze w osolonej wodzie. Na talerzach układać po kilka pielmieni, zalać rosółem, nałożyć rydze.

Wege rosół mocy z knedlami

Czy dobry rosół może być wege? – Jak najbardziej – twierdzi prof. Anna Kró-

likiewicz z ASP w Gdańsku, która też kulinaria bardzo malarsko fotografuje. Na swoim facebookowym profilu co i raz zamieszcza zdjęcia i wpisy na temat kuchni wege, jej profil jest dla mnie kopalnią inspiracji i wiedzy.

Na przykład ostatnio czytałem taki wpis: „złoty warzywny wywar szafranowy z brzydkimi vegan macobolami (matzo balls) oznacza złotą jesień”. No to wrzucam matzo balls w wyszukiwarkę i okazuje się, że to nasze knejdłach z przepisu na złoty rosół. Okazuje się też, że coraz częściej tłuszcz z gęsi czy kury zastępowany jest olejem lub margaryną. Okazuje się też, że jedno matzo balls w rosole toną, inne unoszą się pięknie na jego powierzchni.

O co tu chodzi? Odpowiedź znalazłem w znakomitej książce Łukasza Modelskiego „Kuchnia na plebanii”, która jest w naszym domu główną książką kucharską. W rozmowie z Marią Bocheńską, kucharką na plebani przy kościele w Piątkowej, która opowiada, że do makaronu na rosół wody do ciasta dodawać nie wolno: „Biorę na przykład dwa jajka i tyle mąki, ile mi zabierze. Czyli makaron tylko z mąki i jajek - pyta Modelski. - Tak, wychodzi taki szumiący, bo makaron do rosolu musi być szumiący. Szumiący, znaczy jaki? - Taki lekki, żeby się unosił. Tak, jak pączek na tłuszczu”.

SKŁADNIKI: 3 marchewki, 2 cebule, 2 pietruszki, 3 pory (białe części), 1 cały seler, 1

główka czosnku, natka pietruszki, gałązka świeżego lubczyku, kawałek świeżego imbiru, 3 litry bulionu warzywnego, przypraw: 6 ziarenek ziela angielskiego, 4 listki laurowe, 4 goździki, łyżeczka pestek kardamonu, gwiazdka anyżu, olej, sól, pieprz. Na knedle z macy: 3 szklanki zmielonej macy, 1 szklanka mąki z ciecioriki, 3/4 szklanki oleju, sól, 1 łyżka proszku do pieczenia, opcjonalnie mleko sojowe.

WYKONANIE: wymieszać składniki na knedle, odstawić na 40 minut. Warzywa opiec w piekarniku, cebulę na gazie. Na dnie dużego garnka rozgrzać olej, wrzucić warzywa, podsmażyć kilka minut, dodać czosnek, przyprawy, opieczoną na ogniu cebulę z wbitymi goździkami. Zalać bulionem, gotować kilka godzin na bardzo wolnym ogniu, aż rosół będzie bardzo esencjonalny, odcedzić. Z masy knedlowej uformować kulki, wrzucać na przecedzony rosół, gotować bez przykrycia 20 minut. Doprawić rosół solą i pieprzem do smaku, na talerzach posypać posiekaną natką pietruszki i koperkiem.

Zupa rumiana z kluseczkami cebulowymi

SKŁADNIKI: 20 dag masła, 50 dag kapusty, 8 dag kalafiora, 14 dag pora, 9 dag marchewki, 4 dag selera, 16 dag pietruszki, 9 dag cebuli, 20 dag kopru włoskiego, 10 dag zielonego groszku, 4 dag natki pietruszki, listek laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz. Na kluseczki: 15 dag cebuli, 50 ml oliwy, 1 szklanka mleka sojowego, 40 dag mąki typ 500, 6 jaj, sól.

WYKONANIE: cebulę obrać i pokroić na ćwiartki, opalić nad palnikiem. Resztę warzyw obrać, umyć i pokroić na drobne części bądź jak w przypadku kopru w piórka. Rozgrzać garnek z masłem na którym należy zrumienić pokrojone warzywa. Kiedy warzywa już są rumiane, zalać je wodą tak, by je zakryła, dodać paloną cebulę, która nada nam głębię koloru. Gotować do uzyskania esencjonalnego bulionu warzywnego. Kluseczki cebulowe: pokroić cebulę, nagrzać patelnię z oliwą i wrzucić cebulę poruszoną mąką. Gdy wystygnie, zmiksować, dodać do mąki wymieszanej z jajami, doprawić solą i wymieszać. Ciasto rzucać łyżką na gotującą się, osoloną wodę. Gdy kluski wypłyną na wierzch, poczekać dwa minuty. Zupę rumianą podawać z kluseczkami i drobno pokrojoną natką pietruszki. (Przepis Ireneusza Michaluka).