

Magia folkloru, magia tradycji

Wywiad z Bożeną Baranowską,
dyrektorem Zespołu Pieśni i Tańca
„LUBLIN” im. Wandy Kaniorowej
STRONY 6-7



Królewskie specjały na stole

O przepisach staropolskiej kuchni
opowiada profesor Jarosław
Dumanowski z UMK w Toruniu
STRONY 10-11



MAGAZYN

PIĄTEK

7

KWIETNIA 2023
redaktor wydania

RADOMIR WIŚNIEWSKI

FOT. ARCHIWUM PAULINY JANCZARUK-CZARNECKIEJ

Dziewczyna w Złotej Masce

Wywiad z Pauliną Janczaruk-Czarnecką, solistką Teatru Muzycznego
w Lublinie

Strony 2-3



Dziewczyna w

Widz kupujący bilet musi od nas otrzymać to, co najlepsze: śpiewaków w dobrej formie. Psychicznie musimy także nauczyć się o – **ROZMOWA** z Pauliną Janczaruk-Czarnecką, solistką Teatru Muzycznego w Lublinie

Waldemar Sulisz

• **Rozmawiamy w Niedzielę Palmową, w przerwie występów w Warszawskiej Operze Kameralnej.**

– Tak, gram rolę Zerliny w operze Mozarta „Don Giovanni”. To spektakl zrealizowany przez Michała Znanieckiego, światowej sławy reżysera, kierownictwo muzyczne sprawuje Tadeusz Kozłowski, dyryguje zaś Kuba Wnuk. To barwna inscenizacja Mozarta, w pierwszym akcie jesteśmy młodzi, w drugim postarzeni o 40 lat. To bardzo energetyczna i nieprzewidywalna rola, która ruchowo, aktorsko i choreograficznie ma dużo zadań.

• **Pani Paulino, włączamy wehikuł czasu. Miejsce urodzenia?**

– Chełm.

• **Nasz Chełm?**

– Tak, nasz Chełm. Ten Chełm, o którym Isaac Bashevis Singer napisał, że „Wszystkie drogi prowadzą do Chełma, gdyż cały świat to jeden wielki Chełm”. Tam zdobyłam edukację, zarówno ogólną jak i muzyczną. Ukończyłam I Liceum im. Stefana Czarnieckiego równolegle kształcąc się w klasie gitary klasycznej, a potem również śpiewu klasycznego w Państwowej Szkole Muzycznej I i II st. im. I. Paderewskiego.

• **Skąd ta szkoła muzyczna?**

– Od dziecka byłam uzdolniona muzycznie, brałam udział we wszystkich możliwych akademiach w szkole, potem konkursach. Po maturze pojechałam na studia do Łodzi, jestem absolwentką wydziału wokalny - aktorskiego Akademii Muzycznej im. G. i K. Baciewiczów w Łodzi w klasie prof. Doroty Wójcik.

• **Jest pani sopranistką i aktorką?**

– Tak, to się musi łączyć.

Kiedyś w operze większą uwagę zwracano na śpiew, dziś widz oczekuje wielu atrakcji, w tym scen aktorskich. Nie tylko muszę zaśpiewać rolę, ale także zrealizować ją aktorsko.

• **Czego panią nauczyła Akademia Muzyczna?**

– Wielu rzeczy. Świadomości, jak duża jest konkurencja. A także jak szybko trzeba się „zbierać”, żeby rozwijać się i wykonywać jak najwięcej arii operowych, czy potem

całych ról. Nauczyła mnie dyscypliny, dbania o głos, świadomości, że trzeba jak najszybciej głos ukierunkować. Szkoła uczy dużo, ale jeszcze więcej uczy scena.

• **Co to znaczy sopran koloraturowy?**

– To najwyższy głos kobiecy, który charakteryzuje się dużą ruchliwością, precyzyjnym wykonywaniem pasaży i ozdobników.

• **Pierwsza rola po studiach?**

– Hanna Glavari w „Wesołej wdówce” w Teatrze Muzycznym w Łodzi. To przede wszystkim z tym teatrem byłam związana po studiach. Jeszcze na ostatnim roku wystąpiłam jako solistka w musicalu „Jesus Christ Superstar”. Graliśmy go przez długi okres czasu, z nieustającymi owacjami, dopiero pandemia przerwała występy. Kreowałam tam rolę Kobiety Apostoła, potem byłam coverem Marii Magdaleny. Zaśpiewałam także wiele koncertów i festiwali z niezłym już Kazimierzem Kowalskim, dyrektorem Opery Łódzkiej.

• **Jak pani trafiła do Lublina?**

– Kiedy stery Teatru Muzycznego przejęła pani dyrektor Kamila Lendzion, ogłoszono przesłuchania dla solistów. Wysłałam swoje zgłoszenie z dopiskiem, że chętnie wezmę w nich udział, zwłaszcza, iż są to moje rodzinne strony. Przyjechałam, przesłuchania wypadły bardzo dobrze i po miesiącu zaowocowały moim pierwszym spektaklem na lubelskiej scenie: „Baronem Cygańskim” Johanna Straussa. W ten sposób, od 2018 roku rozpoczęła się moja praca w tym teatrze.

• **Teatr Muzyczny był wówczas znany w Polsce bardziej z ról zakulisowych, niż z ról na scenie. Nie bała się pani wchodzić w dość wówczas skłócony zespół?**

– Nie brałam tego pod uwagę. Skoncentrowałam się na repertuarze. Teatr Muzyczny w Lublinie grał dużo klasycznych operetek, w tym tytuły, które mnie bardzo interesowały. Ciekawiła mnie też możliwość pracy z panią dyrektor Kamilą Lendzion i nie zawiodłam się. To właściwa osoba na właściwym miejscu.

• **Kim jest Adela, za rolę której w „Zemście Nietoperza” dostała pani pod koniec marca Złotą Maskę?**

– Adela jest pokojówką w domu wiedeńskiego finansisty Gabriela von Eisensteina i jego żony Rosalindy. Ida, siostra Adeli, zawodowa tancerka, zaprasza Adelę na bal do księcia Orłowsky’ego. Adela kradnie suknię swojej pani i na balu jest już wielką damą. Sytuacja komplikuje się, kiedy jej pan odkrywa, że jest ludzako podobna do jego pokojówki. Adela, w swoim istym akcie obrony przez atak, śpiewa słynną arię „Taki pan jak pan, zagraniczny pan powinien wiedzieć sam...”

• **Gratulacje za Złotą Maskę. Podczas ceremonii wręczenia mocno się pani wzruszyła?**

– To było dla mnie duże zaskoczenie. Tak się składało, że dotychczas Maski trafiały do Teatru im. Juliusza Osterwy, a teraz, po raz pierwszy, także i do mojego teatru. Wzruszyłam się bardzo. To ogromne wyróżnienie, szczególnie za rolę, którą bardzo lubię śpiewać.

• **Mówi się, że gwiazda jest tylko jedna. W zespole Teatru Muzycznego pojawiła się Edyta Piasecka, także piękna i utalentowana. Czy to konkurencja?**

– Rywalizacja pomiędzy śpiewaczkami przynosi moim zdaniem więcej szkody niż korzyści. Nie odnoszę takiego wrażenia. Dla mnie osobiście pani Edyta Piasecka jest wielką inspiracją. To sopran dramatyczno-koloraturowy, świetna śpiewaczka, która od wielu lat występuje na deskach czołowych polskich teatrów, także Opery Narodowej w Warszawie. Kreuje pierwszoplanowe role z wielkimi sukcesami. Myślę, że mogę nauczyć się od niej bardzo wiele, zarówno wokalnie jak i aktorsko.

• **Jak się dba o głos i jak się dba o kondycję?**

– Nie jest to łatwe.

Nie wolno forsować głosu, trzeba dbać o jego higienę, w grę nie wchodzi żadne używki. Bardzo istotne jest nawodnienie, dobry sen.

Należy także dobierać role adekwatne do odpowiedniego etapu wiekowego. Mile widziane są również inhalacje, by nawilżyć głos, suplementy. Widz kupujący bilet musi od nas otrzymać to, co najlepsze:



śpiewaków w dobrej formie. Psychicznie musimy także nauczyć się oddzielić życie prywatne od zawodowego. To, co dzieje się na scenie, to kreowanie roli, zatopienie się w niej, by być wiarygodnym.

• **Ma pani podwójne nazwisko.**

– Swoje i męża. Ponieważ wyszłam za mąż, gdy śpiewałam już od kilku lat na scenie i byłam już znana z nazwiska panińskiego w środowisku artystycznym.

• **Jak już jesteśmy przy mężu, to co to jest miłość?**

To niezwykła energia, która dodaje nam sił, która inspirowa, która jest wsparciem. W moim zawodzie śpiewaczki to wsparcie mojego męża Michała jest szczególnie istotne. Miłość to baza, która pomaga się rozwijać i spełniać. Zawodowo jak też i prywatnie.

• **Co w życiu jest ważne, a co najważniejsze?**

– Mimo pięknych blasków kariery najważniejsza jest rodzina i relacje, a także zdrowie, bo nasze życie jest bardzo ulotne. Uroda przemija, głos też z wiekiem się zmienia, kariery nie są wieczne, więc najważniejsze pozostają relacje.

śpiewaczki to wsparcie mojego męża Michała jest szczególnie istotne. Miłość to baza, która pomaga się rozwijać i spełniać. Zawodowo jak też i prywatnie.

• **Co w życiu jest ważne, a co najważniejsze?**

– Mimo pięknych blasków kariery najważniejsza jest rodzina i relacje, a także zdrowie, bo nasze życie jest bardzo ulotne. Uroda przemija, głos też z wiekiem się zmienia, kariery nie są wieczne, więc najważniejsze pozostają relacje.

FOT. ARCHIWUM PAULINY JANCZARUK-CZARNECKIEJ

W Złotej Masce

oddzielić życie prywatne od zawodowego. To, co dzieje się na scenie, to kreowanie roli, zatopienie się w niej, by być wiarygodnym. Nagrodzoną Złotą Maską, jedną z najważniejszych nagród teatralnych w Polsce



• Najbliższe plany?

– Premiera operetki „Kraina Uśmiechu” Franza Lehara w Mazowieckim Teatrze Muzycznym w Warszawie, gdzie zaśpiewam partię Lizy. W Teatrze Muzycznym w Lublinie są plany wystawienia „Kandyda” L. Bernsteina.

Paulina Janczaruk-Czarnecka jako Adela w „Zemście Nietoperza”

FOT. ARCHIWUM TEATRU MUZYCZNEGO W LUBLINIE

Marzy mi się także „Czardziejski Flet” W. A. Mozarta, ze słynną partią Królowej Nocy na sopran koloraturowy. Warto też dodać, że od stycznia pracuje z nami wybitny dyrygent, nasz nowy Kierownik Muzyczny: Vincent Kozlovsky. Myślę, że pod



jego batutą jesteśmy w stanie zrealizować wiele dzieł operowych na bardzo wysokim poziomie, co pokazało już ostatnie wydarzenie: wznowienie opery „La Traviata” G. Verdiego.

• **Dyrektor Kamila Lendzion** zapowiada też rock operę

27 marca w Teatrze Starym obchodzono Międzynarodowy Dzień Teatru. Z tej okazji artyści zostali odznaczeni medalami, dyplomami i wyróżnieniami. A Paulina Janczaruk-Czarnecka otrzymała Złotą maskę

FOT. DW

„Jesus Christ Superstar”. Kiedy można spodziewać się premiery i czy ma pani jakąś upatrzoną rolę?

– Z tego co wiem, premiera ma odbyć się jesienią. A rola? Maria Magdalena. To piękna postać. Jest przy Jezusie, opiekuje się nim z miłością.

R E K L A M A

Wesołych Świąt!

Z okazji Świąt Wielkanocnych życzymy naszym Kontrahentom i Pracownikom aby ten wyjątkowy czas był pełen wiary, nadziei i miłości, a spotkania w gronie najbliższych upływały w miłym, wiosennym nastroju.



**Rada Nadzorcza, Zarząd i Dyrekcja
Fabryki Łożysk Tocznych - Kraśnik S.A.**

Wielkanoc 2023

P4425

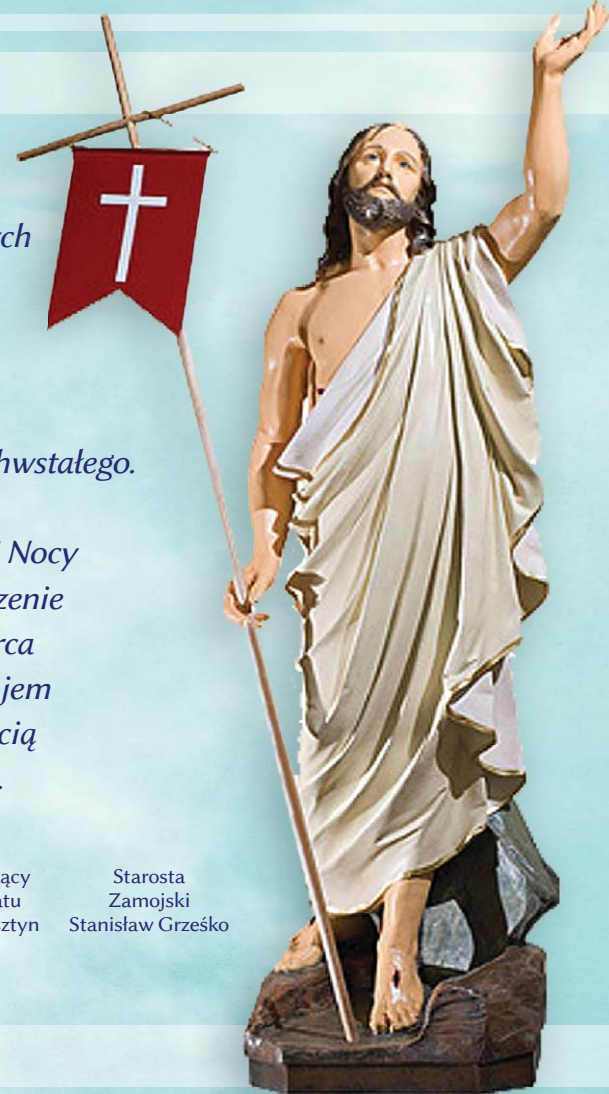
Z okazji nadchodzących Świąt Wielkanocnych życzymy Państwu wszelkich łask i błogosławieństwa Chrystusa Zmartwychwstałego.

Niech Święta Wielkiej Nocy przyniosą nam odrodzenie duchowe, napelną serca nadzieją, wiarą i pokojem oraz pozwolą z ufnością spojrzeć w przyszłość.

Wicestarosta
Zamojski
Witold Marucha

Przewodniczący
Rady Powiatu
Krzysztof Rusztyn

Starosta
Zamojski
Stanisław Grzeško



in228 03

Biało-czerwona z zewnątrz, pomazana

Rakieta-zjeżdżalnia na placu zabaw, jeden z najbardziej znanych elementów LSM w Lublinie, została przemalowana. Teraz jest ozdobiona, a kto woli jej pop...

Szymon Zalewski

Rakieta stoi na placu zabaw na osiedlu im Mickiewicza Lubelskiej Spółdzielni Mieszkaniowej. Jest legendą. Jednym z bardziej znanych elementów LSM.

Z rakiety-zjeżdżalni korzystają kolejne pokolenia mieszkańców Lublina.

– Jeszcze kilka lat temu, kiedy moje dzieci były małe, a teściowa mieszkała właśnie na LSM, jeździliśmy na ten plac zabaw. Któregoś dnia postanowiłam sama zjechać z rakiety. Niestety: był jakiś wystający metalowy element i skaleczyłam się w rękę – opowiada pani Agnieszka z Lublina.

Kolorowa historia rakiety

– Rakieta została postawiona w latach 60. XX wieku po locie Gagarina w kosmos. To nie tyle symbol, to po prostu już tradycja – mówi starszy pan, mieszkający tu od ponad 50-ciu lat. – Oryginalnie rakieta była cała srebrna, szara – zaczyna opowiadać jej kolorystyczną historię, a jego żona dopowiada: – Po kilku latach została przemalowana na niebiesko-żółto, ale zostawiono srebrny czubek.

Można to zobaczyć na zdjęciu Tadeusza Boruckiego, które pochodzi z 1972 roku.

– Następnie od lat 90. była niebiesko-czerwono-biała – dowiaduję się od innej mieszkanki, zmierzającej do osiedlowego sklepu.

Na stronie internetowej Teatru NN, na fotografii Romualda Marona, wykonanej na początku lat 60. możemy zauważyć, że dodatkowo rakieta miała małe kwadraty na statecznikach.

To lotnicze szachownice, a z czarno-białego zdjęcie można wnioskować, że oznaczenie było dwukolorowe. Można się też domyślać, że biało-czerwone.

Szachownica na zjeżdżalni

Pod koniec marca rakieta została ponownie przemalowana. Teraz cała jest w biało-czerwony szachownicę kojarzącą się wojskowym lotnictwem.

Nos rakiety jest czerwony i naklejone na nim godło Polski. Naklejka szybko została usunięta.

– Pomysł z barwami i godłem bardzo mi się spodobał. Szkoda, że je zdjęto. Moi sąsiedzi nawet nie zauważyli, myśleli, że zmyślałam z tym godłem – odpowiada



Oryginalna rakieta na fotografii Romualda Marona zamieszczonej na stronie Teatru NN



Tak wyglądała rakieta przed marcową renowacją

NASZ WSPÓLNY LSM/FB

R E K L A M A



euro-park
wistosan

Tarnobrzaska Specjalna
Strefa Ekonomiczna
Agencja Rozwoju Przemysłu S.A.

Szanowni Państwo

Wszystkim Inwestorom i Partnerom
Tarnobrzskiej Specjalnej Strefy
Ekonomicznej EURO-PARK WISŁOSAN
pragniemy złożyć najserdeczniejsze
życzenia spokojnych i radosnych
Świąt Wielkanocnych.

Niech ten szczególny czas będzie dla
wszystkich okresem zadumy, wyciszenia,
wypoczynku i prawdziwej radości.
Oby nigdy nie zabrakło Państwu tego,
co w życiu najważniejsze: zdrowia, spokoju,
miłości i bezpieczeństwa.

Wesołych Świąt!

Tomasz Miško
Dyrektor Oddziału Agencji Rozwoju Przemysłu S.A.
w Tarnobrzegu

na w środku. Rakietą zmienia barwy

obiona lotniczą szachownicą. Było nawet godło przednią wersję?

Polski, ale spółdzielnia mieszkaniowa je zdjęła. Komu podoba się nowa rakietą,



FOT. SZYMON ZALEWSKI

klientka osiedlowego sklepu. – Miałam nadzieję, że to może być taki nasz symbol, że Polacy kiedyś wylądują na Księżycu – dodaje żartobliwie.

Ale nie wszystkim nowe malowanie się podoba.

Widać to po burzliwej dyskusji w internecie. „Łał, szachownica ok, taki pomysł. Ale z tym godłem na zjeżdżalni dla dzieci to ktoś odleciał” – to jedna z opinii.

Kolejny komentarz: „Moim zdaniem lepszym rozwiązaniem byłoby nawiązanie do pierwotnego wyglądu rakiety. Uważam także, że obiekty małej architektury na placu zabaw powinny być neutralne, nie wzbudzać negatywnych emocji. Od zarządzających spółdzielnią powinno wymagać się szerszego spojrzenia na zagadnienie, czego w tym przypadku zabrakło”.

Nie można komentować

Jednak kiedy zapytała o sprawę ludzi spacerujących w okolicy placu zabaw, to już wielkiego oburzenia nie ma.

– Nie mam pojęcia o dyskusji. Nawet nie zauważyłam, że rakieta przemalowano. Po co mieszać w to politykę. Najważniejsze, aby dzieci miały się gdzie bawić – mówi starsza pani spacerująca ze swoim psem.

Jednak w internecie sprawa nadal rozpalą. Do tego stopnia, że na profilu facebookowym Nasz Wspólny LSM została zablokowana możliwość komentowania.

– Założeniem autora profilu było po prostu dzielenie się obrazkami, wspomnianie historii, luźna wymiana poglądów. Z czasem profil, z przyczyn osobistych, przeszedł w inne (również prywatne) ręce. Z założenia chcemy skupiać się na dzielnicach i zjawiskach związanych z LSM. Stronimy jednak od brudnej polityki, a ta ewidentnie rozgrywa się na innych, podobnych stronach i grupach dyskusyjnych – opowiada jeden z administratorów, a zapytany o przemalowanie rakiety odpowiada: – Modernizacja,

a właściwie odświeżanie malowania: tak, popieramy. Warto dbać o naszą wspólną infrastrukturę. Tu się bawiliśmy my, nasze dzieci i zakładamy, że z placu będą również korzystać nasze wnuki.

W środku po staremu

Tu trzeba dodać, że modernizacja zjeżdżalni jest tylko zewnętrzna. W środku nic się nie zmieniło, nadal widnieją tam obraźliwe rysunki i napisy. Zresztą z wierzchu też już jest pomazana.

Chciałem o rakiecie, o jej barwach, o godle co pojawia się i znika, a także o dyskusji na ten temat, porozmawiać z prezesem Lubelskiej Spółdzielni Mieszkaniowej. Nie udało się. Odpowiedzi na pytania mailem nie otrzymałem.

– Osobiście barwy mi nie przeszkadzają, kojarzą się z polskim lotnictwem. Godła wcześniej nie zauważyłam. Jedyny minus, to córka teraz mówi, że po przemalowaniu rakietą wydaje się niższa – kwituje pani spacerująca w okolicach placu zabaw.

ARTYKUŁ SPONSOROWANY

Światowy format innowacji dzięki dotacjom z Norweskiego Mechanizmu Finansowego

PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ Lubelska firma JFG Composites Sp. z o.o. zaproponowała unikalne, w skali międzynarodowej, rozwiązanie wytwarzania kompozytowych osłon używanych w ekstremalnych warunkach: przy budowie statków i w przemyśle lotniczym. Nowe parametry zaproponowanego rozwiązania imponują. Co najmniej o 40 proc. niższe koszty wytwarzania, wyższa wytrzymałość osłon (30 proc.) i ulepszenie szeregu innych istotnych czynników jest możliwe dzięki wsparciu tzw. Funduszy Norweskich

Projekt polega na walidacji, mającej na celu potwierdzenie w sposób udokumentowany i zgodny z założeniami, że procedury, procesy, urządzenia, materiały, czynności i systemy rzeczywiście prowadzą do zaplanowanych wyników (poprzez optymalizację składu materiałowego oraz wytworzenie docelowego prototypu produktu) i wdrożeniu do własnej działalności gospodarczej JFG Composites Sp. z o.o. innowacyjnego procesu technologicznego dotyczącego wytwarzania nowatorskich kompozytowych osłon elementów nadbudowy statków (kominów, radarów, anten, elementów dziobówki i rufówki etc.) – informują przedstawiciele spółki. - Dzięki produkcji poszczególnych podzespołów struktury produktu i ich późniejszemu spojeniu w całość (zamiast laminowania wyrobu w całości), Spółka będzie



Oslony wytwarzane w nowatorskim procesie

FOT. MATERIAŁY PRASOWE JFG COMPOSITES SP. Z O.O.

w stanie uzyskać szereg przewag konkurencyjnych płynących z korzystnych zmian obecnego stanu techniki zarówno na poziomie procesu, jak i wyrobu gotowego:

- niższy o min. 40% koszt narzędzi (modeli, form i oprzyrządowania);
- krótszy cykl produkcyjny o min. 12%;

- możliwość osiągnięcia wymaganej dokładności pozycjonowania otworów;
- zarządzanie problemami krytycznymi w produkcji na poziomie podzespołu (a nie całego wyrobu);
- większa płaskość powierzchni osłony;
- mniejsza o co najmniej 15% masa osłony;

- wyższa o 30% odporność na działania obciążeń eksploatacyjnych;
- wyższy parametr maksymalnego obciążenia krytycznej powierzchni;
- wyższa dokładność kształtowo-wymiarowa osłony;
- wyższe o co najmniej 70% przewodnictwo elektryczne.

Wdrożenie wyżej wymienionego procesu do własnej działalności Spółki i wprowadzenie na rynek wyrobu o unikalnych w skali światowej cechach przyczyni się do zwiększenia konkurencyjności firmy na rynku międzynarodowym oraz zwiększenia przychodów i zysków z działalności. JFG Composites Sp.

z o.o. uzyskała dofinansowanie ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 na realizację projektu „Zwiększenie konkurencyjności firmy poprzez wdrożenie innowacyjnego procesu wytwarzania nowatorskich kompozytowych osłon elementów nadbudowy statków”.



Norway grants



To jest magia folkloru.

Tanec był zawsze pierwszy. Natomiast paralotnię zostawiłam w momencie, kiedy w 2013 r. zerwałam w
– **ROZMOWA** z Bożeną Baranowską, dyrektorem Zespołu Pieśni i Tańca „LUBLIN”



Waldemar Sulisz

• Właśnie obejrzałem jeden z dwóch wiosennych koncertów zespołu. Setki tancerzy, kostiumów... Czapki z głów.

– To był jeden z dwóch koncertów. Na każdym zaprezentowało się po sześć grup tanecznych, na każdym z koncertów wystąpiło spokojnie po 200 osób.

• A za sceną w trakcie koncertów?

– Za sceną wcale nie ma nas tak dużo. To są instruktorzy poszczególnych grup, wiadomo, że najbardziej trzeba zająć się tymi najmłodszymi, góra 3-4 osoby. Do tego krawcowe w garderobach, bo zawsze trzeba coś poprawić w ostatniej chwili.

• W tym roku Zespół obchodzi jubileusz 75-lecia istnienia. A zaczęło się od teatru?

– Pani Wanda Kaniorowa nazwała to Teatrem Młodego Widza. Zaczęło się w Trawnikach, gdzie na dziecięcych koloniach pani Kaniorowa przygotowywała różne przedstawienia, śpiewała z dziećmi piosenki, później do tych przedstawień dodawała taniec. Tak dziecięcy teatrzył przekształcił się w zespół folklorystyczny.

• 75 lat to kawał czasu. Ile osób wystąpiło w Zespole w tym okresie?

– Nikt tego nie policzył, ale 40 tysięcy spokojnie.

• A jak Bożena Baranowska trafiła do Zespołu?

– W 1975 roku pani Wanda Kaniorowa przeprowadziła nabór dzieci do Zespołu w lubelskich szkołach. Wybrała najzdolniejsze dzieci, a ponieważ miałam przygotowanie taneczne, tańczyłam w zespole ludowym



w Szkole Podstawowej nr 24, łatwiej było mi się dostać. Po dwóch latach spędzonych w grupie estradowej u pana Kazimierza Borowieckiego, przeszłam do grupy tanecznej Małgorzaty Kanior i już zostałam w folklorze.

48 lat minęło. Przeszłam przez wszystkie etapy w Zespole. Najpierw 5 lat w grupie młodzieżowej, potem Wanda Kaniorowa przerzuciła mnie od razu do I Reprezentacji. Miałam wtedy 16 lat i tańczyłam ze swoim instruktorem w parze. W I Reprezentacji spędziłam 10 lat pod czujnym okiem dyrektora Ignacego Wachowiaka. W 1990 roku zaproponował mi pracę choreografa. Na początku prowadziłam grupy dziecięce, w 1997 roku dyrektor Alicja Lejczyk-Kamińska powierzyła mi I i II Reprezentację. Po drodze był jeszcze Główny Choreograf, Kierownik artystyczny i Zastępca dyrektora. Kiedy w 2021 roku zostałam dyrektorem, zesłam z sali baletowej i oddałam prowadzenie zajęć młodszymi choreografom, nadzorując ich pracę. Chciałam, żeby Zespół był także ośrodkiem szkoleniowym, od 2009 roku prowadzimy warsztaty ar-

tystyczne dla choreografów i instruktorów tańca z Polski i z zagranicy.

• Zostawiła pani loty paralotnią dla tańca?

– Nie, taniec był zawsze pierwszy. Natomiast paralotnię zostawiłam w momencie, kiedy w 2013 r. zerwałam więzadło krzyżowe, przeszłam operację i przygotowywałam jubileusz 65-lecia o kulach, ledwie chodząc. Przyznam, że miesiąc temu podczas pobytu w Maroku mąż z synem latali, ale ja nie dałam się skusić na lot w tandemie. Przecież trzeba przygotować kolejny jubileusz. Teraz przerzuciłam się na squash, właśnie wróciłam z treningu.

• Ile tak dużych zespołów jak wasz jest w Polsce?

– Nie ma takich. A to oznacza że jesteśmy największym zespołem pieśni i tańca w Polsce.

• Na wiosennym koncercie za mało mi było tańców lubelskich, oglądałem tańce z innych regionów, w przyśpiewkach słyszałem co dzieje się na rynku w Żywcu, a nie w Lublinie.

– Nie zgadzam się, pokazaliśmy przekrój wszystkich

tańców lubelskich włącznie z zabawami lubelskimi. Były przyśpiewki „Jesteśmy z Lublina” oraz „A w naszym Lublinie”. Nie wyobrażam sobie, żeby jakikolwiek koncert zacząć inaczej niż suitą tańców lubelskich.

• Co w widowisku jest najważniejsze? Barwny zestaw kostiumów, układ choreograficzny, dobrej klasy śpiew, występ kapeli czy w końcu przesłanie, które słyszymy w pieśniach i piosenkach?

– Wszystko jest tutaj ważne. Intencją koncertów wiosennych, które są podsumowaniem jednego semestru artystycznego, jest pokazanie rodzicom i całym rodzinom, czego dzieci w zespole się uczą. Na scenie prezentujemy owoce nauki tańca, śpiewu oraz gry na instrumentach, zarówno na dzwonkach chromatycznych i na fletach. Do tego dochodzi barwny kostium, światła sceny i wspinała muzyka.

• Nie ukrywam, że zaskoczył mnie artystyczny poziom kapeli. Są świetni. Czy kapela koncertuje solo?

– Kapela jest rewelacyjna. To są zawodowcy, którzy

grają razem wiele lat. Kapela koncertuje na Starym Mieście podczas Międzynarodowych Spotkań Folklorystycznych. Ma na koncie kilka płyt. Ostatnio ukazały się kolędy i pastoralki „Jechała kolęda” oraz płyta z repertuarem patriotycznym „A to jest moja Ojczyzna”. Nagrywamy, dokumentujemy, żeby nie zostało zapomniane.

• Co takiego jest w ZPiT „Lublin”, że tak garna się do niego dzieci i młodzież?

I dzieje się to w dobie internetu, YouTube, TikTok? Wydawać by się mogło, że ludowy taniec nie będzie dla młodych zbyt atrakcyjny?

– To jest po pierwsze reno-

ma Zespołu. Po drugie:

w tym zaganianim świecie muszą być jakieś rzecz stałe, jak na przykład tradycja.

Po trzecie to rodzice przeprowadzają do Zespołu pięć czy sześciolatki i oni muszą być co do tego przekonani. Kiedy organizujemy lekcje folkloru w przedszkolach, dzieci są zachwycone obrazkami, w których tu się tańczy, tu się śpiewa, tu się gra, tu się opowiada o tradycjach. Nie wiem, to jest magia folkloru. To jest magia tradycji.

• Magia rzeczy trwałych i niezmiennych?

– Tak. Jeżeli ta magia oczarowała mnie jako dziecko, chciałam tylko to robić, do tej pory to robię i nadal mnie to wzrusza, to widocznie jest to ludziom potrzebne, jest bliskie ich sercom. Przychodzą, śpiewają, nuca sobie pioseneczki, marzą o tym, żeby założyć wianuszek na głowę, ubrać strój ludowy, przy-

chodzą na jarmarki, kupują rękodzieło ludowe. My to kochamy, my to przekazujemy i tyle.

• Czy to jest także magia spotkań, wspólnie spędzonego czasu?

– Tak, magia wspólnego czasu na próbie, na koncercie, na obozach czy na występach w Polsce i za granicą. Zwiedzają świat, uczą się, poznają ludzi i inne kultury i tradycje, zaprzyjaźniają się, są wolontariuszami, pilotami zagranicznych grup podczas festiwali. Świat się otwiera na nich, a oni czują się spełnieni, potrzebni i dowartościowani.

• Jesteście w oktagonie jubileuszu. Jak to będzie wyglądało?

– Koncerty i warsztaty odbywają się według planu. Właśnie skończyliśmy warsztaty artystyczne „Technika tańca klasycznego a taniec ludowy” prowadzone przez panią Marię Kuśnierz-Skonieczną, dla choreografów z Polski i Europy. Przyjechało ponad 60 osób, nigdy nie miałam takiej frekwencji, trzeba było pożyczyc drażki do klasyki z Centrum Kultury.

Jeśli idzie o kolejne koncerty to zapraszam 3 maja pod Ratusz i na Plac Litewski. O godzinie 13 rusza „Polonez dla Lublina” prowadzony przez „Kaniorowców” razem z władzami miasta, województwa, mieszkańcami Lublina oraz lubelskimi zespołami folklorystycznymi. To wydarzenie zainicjowane przez Zespół już w 2010 roku cieszy się olbrzymią popularnością.

Kolejna atrakcja tego dnia to koncert „Polskie tańce narodowe i regionalne” oraz jubileuszowa odsłona warsztatów „Tańcz z Kaniorowcami” z potańcówką dla

To jest magia tradycji

Wieżadło krzyżowe, przeszłam operację i przygotowywałam jubileusz 65-lecia o kulach, ledwie chodząc "im. Wandy Kaniorowej, który w tym roku świętuje jubileusz 75-lecia działalności



wszystkich. Najpierw pokażemy kilka tańców, a potem będziemy się bawić z kapelą. Potańcówki powtórzymy w czerwcu i lipcu, sierpień wakacje oraz we wrześniu. 16, 17 i 18 czerwca w Muszli Koncertowej Ogrodu Saskiego zaprezentujemy 3 koncerty

z cyklu „Lublin-Lublinowi”. 19 czerwca I Reprezentacja wsieda do autobusu i jedziemy na największy festiwal folklorystyczny w Belgii, a w sierpniu II Reprezentacja wyjeżdża na festiwal do Rumunii. Jest jeszcze młodzieżowa 37. edycja Międzynarodowych Spotkań

Folklorystycznych im. I. Wachowiaka w ramach Europejskiej Stolicy Młodzieży (8-12 lipca). Trzy Koncerty Jubileuszowe, prezentujące cały dorobek artystyczny, odbędą się w Sali Operowej Centrum Spotkania Kultur 16, 17 i 18 listopada 2023.

Zespołu Pieśni i Tańca „LUBLIN” im. Wandy Kaniorowej obchodzi jubileusz 75-lecia istnienia. Ile osób wystąpiło w Zespole w tym okresie? – Nikt tego nie policzył, ale 40 tysięcy spokojnie – mówi Bożena Baranowska

FOT. KANIOROWCY@LUBLIN.NET.PL

R E K L A M A



Wesołych Świąt

Z okazji zbliżających się
Świąt Wielkanocnych
składamy najserdeczniejsze
życzenia zdrowia, spokoju
i wytrwałości

Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów
i Kanalizacji w Lublinie Sp. z o.o.



Polityka wkracza do

Czeka nas wielka przesiadka na auta elektryczne. Nie po magicznej dacie 2035, ale w perspektywie 20-30 lat, kiedy wszyscy się obawiają nowych regulacji Unii Europejskiej

Paweł Puzio

Na początku XX wieku też nie wierzono w motoryzację, a lobby koniarzy nie wróżyło dobrze pojazdom napędzanym silnikiem spalinowym. Smrodiły, były głośnie, zawodne i ponoć wymyślił je szatan. Historia lubi się powtarzać...

Wyrok

Unia Europejska wydała wyrok na silniki spalinowe, bez znaczenia czy z zapłonem samoczynnym, czy iskrowym. Akty prawne przyjęte przez Komisję Europejską w ramach projektu „Fit for 55” znacząco przyspieszają przejście na mobilność bezemisyjną.

Europarlamentarzyści zdecydowali o mapie drogowej dochodzenia do zeroemisyjności w transporcie.

Przyjęte założenia nakładają na producentów wymogi zmniejszenia średnich emisji z nowych samochodów o 55 proc. od 2030 roku i o 100 proc. od 2035, w porównaniu z poziomami z 2021.

W rezultacie wszystkie nowe samochody osobowe i dostawcze, bo to ich dotyczą te regulacje, rejestrowane od 2035 roku będą bezemisyjne, czyli elektryczne lub wodorowe.

4 euro za litr

Niemcy wprowadzili wyne-gocjowali furtkę w postaci pojazdów napędzanych paliwami syntetycznymi. Ale teraz koszt wytworzenia takiego paliwa jest olbrzymi i raczej ta furtka jest dedykowana przyszłym posiadaczom nowych Bentleyów, Porsche czy Ferrari z rokiem produkcji 2036 w VIN.

Dla nich nie ma znaczenia, czy należą paliwo w cenie 1,7 czy 4 euro za litr.

Aby zagwarantować kierowcom możliwość ładowania pojazdów lub zakupu paliwa w całej Europie, zmieniono rozporządzenie w sprawie infrastruktury paliw alternatywnych.

Nakłada ono na państwa członkowskie wymóg zwiększenia zdolności ładowania proporcjonalnie do sprzedaży samochodów bezemisyjnych oraz wymóg instalacji punktów ładowania i tankowania na głównych autostradach



Dziś bezpośrednio przy drodze ekspresowej S17 do Warszawy czy Rzeszowa nie ma żadnej ładowarki. Aby uzupełnić baterię, trzeba zjechać z drogi głównej

FOT. PAWEŁ PUZIO



w regularnych odstępach: co 60 km w przypadku ładowania energią elektryczną i co 150 km w przypadku tankowania wodoru. Dziś bezpośrednio przy drodze ekspresowej S17 do Warszawy czy Rzeszowa nie ma żadnej ładowarki. Aby uzupełnić baterię, trzeba zjechać z drogi głównej.

Politycy entuzjastycznie sceptyczni

Opinie lubelskich polityków są podzielone.

– Przyjęte przez Radę UE rozporządzenie zakładające 100 proc. redukcję emisji dwutlenku węgla w przypadku nowych pojazdów po 2035 roku, a więc de facto zakazujące rejestracji nowych samochodów z silnikiem spalinowym po tej dacie, traktuję jako

suche działanie kierunkowe, w ramach tzw. Europejskiego Zielonego Ładu – mówi Stanisław Żmijan, przewodniczący PO w województwie lubelskim oraz miłośnik „jazdy z gwiazdą”. – Jednakże w mojej ocenie, transformacja gospodarek państw członkowskich UE w zeroemisyjne, czyli neutralne dla środowiska naturalnego do 2050 roku, jest umiarkowanie realna.



NISKIE KOSZTY UŻYTKOWANIA

Przy stale rosnących cenach paliw auto elektryczne staje się jeszcze bardziej atrakcyjne. Koszty „tankowania” energii w aucie elektrycznym są zdecydowanie niższe od tych, które ponosimy za tradycyjne paliwa. I to mimo rosnących cen prądu. Ładując samochód elektryczny, jak np. skoda enyaq iV czy ID3 (średnie zużycie energii wynosi ok. 16,5 kWh na 100 km), z domowego gniazdka, koszt przejechania 100 km wyniesie ok. 17 zł. W przypadku korzystania z taryfy nocnej będzie jeszcze taniej. Koszty eksploatacji może obniżyć dodatkowo instalacja fotowoltaiczna. Auto elektryczne nie wymaga wizyt w punkcie serwisowym na wymianę oleju w silniku, a klocki i tarcze hamulcowe wymienia się znacznie rzadziej niż w tradycyjnych samochodach

Także Komisja Europejska już w momencie przyjęcia wskazuje, że w 2026 roku zrewiduje założenia do rozporządzenia, aby przyjąć ostateczne plany w tej sprawie. O ostatecznym kształcie zbioru reform polityki klimatycznej UE zdecyduje wiele czynników, zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych. Gospodarka UE to największa gospodarka świata, będąca największym

eksporterem, jednakże konkurująca na wymagającym rynku globalnym.

Bardziej optymistycznie nastawiony jest senator Jacek Bury (według oświadczenia posiadacz Mini z 2003 roku). – Obserwując obecny postęp technologii nie wiemy co będzie w 2035 roku. Czy 12 lat temu ktoś mógł przewidzieć taki boom na fotowoltaikę w Polsce? Nie! Podobnie będzie z elektromobilnością – mówi senator Jacek Bury. – Od bezemisyjnej motoryzacji nie ma odwrotu.

Elektryki jeżdżą ekologicznie, ciszej, bardziej komfortowo i taniej.

Nie wiem, czy za 12 lat ceny tych samochodów nie spadną ze względu na masowość pro-

silnika

pojazdy spalinowe trafią na złom. Póki co,

dukcji czy nowe technologie. Sceptycy nie liczą, że zmieni się trend skierowany na pozostawienie zasobów naszej planety.

Rząd PiS jest w zdecydowanej opozycji przeciw regulacji 2035 i pakietowi „Fit for 55”. – Polska głosowała przeciw zakazowi rejestracji nowych samochodów spalinowych po 2035 roku. Rozwiązanie to nie ma nic wspólnego ze sprawiedliwą transformacją, a wyłącznie z indywidualnymi celami niektórych państw. Naszym zdaniem czynnikiem decydującym o wyborze technologii na kolejne dziesięciolecie powinien być rynek i społeczeństwa, a nie przymus UE – mówiła Anna Moskwa, minister klimatu i środowiska w gabinecie Mateusza Morawieckiego.

Od początku negocjacji polski rząd akcentował zasadę neutralności technologicznej, która polega na pozostawieniu otwartości na różne technologie.

– Zasada ta powinna mieć zastosowanie również w odniesieniu do rozwiązań układów napędowych, które przyczynią się do zmniejszenia emisji dwutlenku węgla pochodzącego z sektora transportu. Poza rynkiem i społeczeństwem także producenci pojazdów powinni mieć możliwość wyboru optymalnej dla siebie technologii – twierdzi polski rząd.

– W 2026 planowana jest rewizja rozporządzenia dotyczącego zakazu rejestracji nowych samochodów spalinowych. Jestem przekonana, że do tego czasu w UE zrozumieją absurd tej decyzji i plany w tym zakresie zostaną zwerfifikowane – dodała minister Anna Moskwa.

Coraz częściej kupowane

Według danych z końca lutego tego roku, w Polsce były zarejestrowane łącznie **70 263** osobowe i użytkowe samochody z napędem elektrycznym.

Przez pierwsze dwa miesiące tego roku ich liczba zwiększyła się o **5056** sztuk, czyli o 56 proc. więcej niż

w analogicznym okresie 2022 roku – wynika z Licznika Elektromobilności, uruchomionego przez Polski Związek Przemysłu Motoryzacyjnego i Polskie Stowarzyszenie Paliw Alternatywnych.

– Założenia idei bezemisyjności są słuszne, ale ich wykonanie w praktyce może okazać się problematyczne. Moim zdaniem data 2035 jest nierealna

– mówi prof. Marek Opiełak z Politechniki Lubelskiej, biegły rzeczoznawca z dziedziny techniki samochodowej i ruchu drogowego. – Pozostaje także sprawa utylizacji zużytych baterii oraz śladu węglowego powstającego przy produkcji tychże. Istnieje również problem producentów samochodów. Nie wszyscy zdołają się przestawić z napędu spalinowego na elektryczny. Co z serwisami i całą rzeszą zatrudnionych tam ludzi? Elektryk nie potrzebuje wymiany oleju, a klocki hamulcowe zużywają się wolniej ze względu na rekuperację. Lista pytań jest naprawdę bardzo długa. Moim zdaniem świat silników spalinowych i świat elektromobilności będą jeszcze długie lata funkcjonować równolegle.

Ograniczenia nie dotyczą wyłącznie samochodów osobowych i dostawczych.

– Komisja Europejska proponuje także redukcję poziomu dwutlenku węgla dla pojazdów ciężkich: HDV i autobusów. Wynika z niej, że w 2030 roku redukcja dwutlenku węgla od HDV ma wynieść 45 proc., w 2035: 65 proc. a w 2040: 90 proc. – wylicza Jakub Faryś, prezes PZPM. – Obie propozycje utwierdzają branżę motoryzacyjną w przekonaniu, że dążenie do zeroemisyjnej mobilności jest jednym z najważniejszych długoterminowych celów władz Unii Europejskiej i krajów członkowskich.



TEMPERATURA I JEJ WPŁYW NA ZASIĘG ELEKTRYKA

Temperatura ma większy wpływ na zasięg i zużycie energii w samochodach elektrycznych niż na auta z silnikiem spalinowym. Stopnie Celsjusza na zewnątrz oddziałują zarówno na sprawność samego akumulatora trakcyjnego, jak i na konieczność ogrzania lub schłodzenia wnętrza. Co ciekawe, chłodzenie lub ogrzewanie nie jest uwzględniane w cyklu testowym. W przypadku samego akumulatora trakcyjnego idealna temperatura pracy (wewnątrz modułów ogniw) zawiera się w przedziale od około 10 do 35 °C. W wyższych temperaturach chłodzenie akumulatora będzie już aktywowane przez

wysokonapięciowy klimatyzator, który zużywa energię elektryczną. W niższych temperaturach, ze względu na charakter procesów chemicznych w ogniwach Li-ion, które przebiegają wolniej, pojemność akumulatora ulega stopniowemu zmniejszeniu, co z kolei obniża na przykład wydajność rekuperacji. Poniżej zera stopni akumulator musi być ponownie aktywnie podgrzewany za pomocą wysokonapięciowego podgrzewania cieczy. Na zasięg wpływają również takie funkcje, jak klimatyzacja i ogrzewanie. Słoneczna wiosenna lub jesienna pogoda jest idealna dla samochodu elektrycznego,

kiedy słońce wystarczająco ogrzewa wnętrze do komfortowej temperatury bez konieczności dodatkowej ingerencji. Akumulator trakcyjny nie wymaga wtedy też aktywnego ogrzewania ani chłodzenia.

Na zasięg pojazdu ma również wpływ styl jazdy – gwałtowne hamowanie, przyspieszanie może nagrzać akumulator tak bardzo, że będzie musiał być chłodzony nawet przy niskiej temperaturze. Tak więc sam kierowca może znacząco wpłynąć na zużycie paliwa – oprócz intensywnego przyspieszania i zwalniania, negatywny wpływ ma również wysoka prędkość jazdy.

REKLAMA



Z OKAZJI NADCHODZĄCYCH ŚWIĄT WIELKANOCNYCH

ŻYCZĘ PAŃSTWU,

ABY TEN SZCZEGÓLNY CZAS NAPEŁNIŁ SERCA RADOŚCIĄ I NADZIEJĄ, A CHWILE SPĘDZONE W GRONIE NAJBLIŻSZYCH DODAWAŁY OTUCHY I POZWALAŁY PRZEWYCIĘŻYĆ WSZYSTKIE TRUDNOŚCI.

DR GRZEGORZ CZELEJ
SENATOR RP



in223 91

Petnych pokoju i nadziei Świąt Wielkanocnych, radosnych spotkań w gronie najbliższych oraz wiosennego nastroju życzą



Zarząd, Rada Nadzorcza
i Pracownicy „MPK Lublin” Sp. z o.o.



Wesołych Świąt

RZĄD DOPLACA

W ramach programu „Mój elektryk” rząd dopłaca do zakupu nowego pojazdu elektrycznego. Dotacja jest w wysokości nie więcej niż 18 750 zł lub nie więcej niż 27 000 zł w przypadku osoby fizycznej posiadającej kartę dużej rodziny. Koszt zakupu (cena pojazdu) pojazdu zeroemisyjnego nie może przekroczyć 225 000 zł (nie dotyczy osoby fizycznej posiadającej kartę dużej rodziny)

720 jajek, przepisy Radziw

Największym i na dodatek bez wątpienia królewskim specjałem wielkanocnym był „pasztet ollaputreda francuska” p

Waldemar Sulisz

• Jak to się stało, że poważny, dobrze wykształcony historyk zajął się jedzeniem?

– To długa historia. Z jednej strony to długa droga, która do tego prowadziła, aż drugiej kompletny przypadek. Zajmowałem się historią ekonomiczno-społeczną i rzeczami, które prowadziły do jedzenia. W moim przypadku była to historia rodziny magnackiej i ich majątku. Następnie zajmowałem się historią kultury materialnej.

Moje badania dotyczyły mieszkania, ubioru, broni, biżuterii, ale także nowych przedmiotów związanych z jedzeniem. Czyli porcelany, szkła, specjalistycznych przyrządów do kawy, czekolady, a co za tym idzie rozprzestrzeniania się kawy, innowacje, mody, egzotyka. A ów przypadek wydarzył się w lutym 2011 roku w Paryżu, kiedy przypadkiem zająłem na seminarium prof. Jeana-Louisa Flandrina poświęcone historii kuchni i wyżywienia pod tytułem „Antropologia historycz-

na”. Jest jeszcze trzecia rzecz. Historią jedzenia zaczęło się interesować Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, zaczęliśmy wspólnie wydawać książki, kilkanaście lat temu to była odważna i niesablonowa decyzja.

• Mówimy o serii wydawniczej „Monumenta Poloniae Culinary”. To ile już tomów?

– Seria liczy 9 tomów, ale na przykład Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw Stanisława Czernieckiego wydaliśmy po angielsku. A teraz wydaliśmy wznowienie polskiej edycji. Compendium otwierało serię, tom 9 to „Przepisy Paula Tremo”.

• Dwa tomy z serii związane są z Lubelszczyzną?

– Tak. Najpierw była „Moda bardzo dobra smażenia smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie”. To rękopiśmienną książką kucharską związaną z dworem Radziwiłłów. Kiedy wydawa-



WIELKANOCNE MENU HRABIÓW POTOCKICH SPRZED PONAD STU LAT

• jajka • pasztet z gęsiich wątrób • szynki • głowa faszerowana • rolada z prosięcia • galantyna z indyka • szynka cielęca • prosię pieczone • jagnię pieczone • pieczeń cielęca • kielbasa krajana • kielbasa siekana • indyk pieczony • ozory • ser z kminkiem • baranek z masła • rzeżucha na kolumnach

liśmy książkę, typowaliśmy że pochodzi z Białej Podlaskiej lub z Nieświeża. Po latach w innym tomie znalazłem zapiski kuchmistrzowej z dworu Radziwiłłów z Białej; i to były zapiski tą samą ręką, tym samym charakterem pisanym. A więc Biała, północna



Lubelszczyzna, historycznie Podlasie. Drugi to „Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia” czyli książka kucharska hrabiów na Włodawie i Różance zawierająca ponad 1000 przepisów.

• Gdy spojrzymy na Wielkanoc przez pryzmat

tych 9 tomów, to wychodzi, że wielkanocne przyjęcia były niezwykle teatrem jedzenia, który graniczył z obżarstwem.

– Tak. Wystawność tamtych uczt wynikała z trzech powodów. Po pierwsze Wielkanoc była wówczas największym polskim świętem religijnym. Główne święto, więc największe uczczenie. Wielkanocne jedzenie nie było obżarstwem, było świętowaniem, bo na co dzień się tyle nie jadło. Po drugie: święta Wielkanocy występowały po surowym, 40 dniowym poście. Ludzie byli głodni, mogli zjeść dużo. Po trzecie: przy stole wielkanocnym siadała większa rodzina, przyjmowało się gości, więc te wielkie ilości ze spisów potraw są mylące. W potrzebach do święcenia król Zygmunt III Waza miał w księdze rachunkowej zapisane 720 jajek, co nie znaczy, że król zjadł 720 jajek. Tym bardziej, że w spisie miał cztery ćwierci wołowe, ileś tam baranków, ileś czegoś. Kiedyś zatem przy stole Wielkanocnym zasiadało kil-

kadziesiąt osób, dziś zaledwie kilka. Spotykamy się przy stole lub na przykład jedziemy do SPA i zamawiamy jedno, dwa jajka, a nie 720.

• Były jakieś specjalności wielkanocne, jak dziś jajka, żurek czy biała kielbasa?

– Były, były, były. Po pierwsze mięso w różnych postaciach, bo mięso jest zaprzeczeniem postu. Wielkanoc występuje z końcem zimy i początkiem wiosny. W naturalnym systemie produkcji nie ma świeżego mięsa, jest o nie bardzo trudno. Najwyżej jest świeża jagnięcina. Alternatywą jest coś wędzonego, zasalonego, zamarynowanego, suszonego na wietrze. A więc abuchty, kielbasy, szynki, półgęski, eleganckie salcesony. Szynka wielkanocna to niemal definicja szynki. Największym i na dodatek bez wątpienia królewskim specjałem wielkanocnym był „pasztet ollaputreda francuska” przyrządzony z kapłona.

• „Boć to nasze tylko na tym świecie, co zjemy dobrze i smaczno” – te słowa Jana III

Na wielkanocny stół

Biała kielbasa

SKŁADNIKI: po 25 dag białej kielbasy na osobę, 3 cebule, 6 ząbków czosnku, odrobina majeranku, olej rzepakowy.

WYKONANIE: kielbaski skropić olejem, posypać majerankiem, obłożyć plasterkami cebuli i upiec w piekarniku. Pilnować czasu i temperatury, tak by kielbasa się dobrze zrumieniła. Jak się cebula mocniej podpiecze, podlać wodą. Im mocniej wypieczona kielbasa, tym lepiej smakuje. Podawać z dobrych chlebem i tartym chrzanem. Można jeść na okrągło.

Chrzanówka z lubczykiem

SKŁADNIKI: litr serwatki lub maślanki, 4 łyżki świeżo startego chrzanu, kawałek wędzonej szynki, kawałek wiejskiej kielbasy, kilka listków lubczyku, 3 jajka na twardo, śmietana, łyżka maki, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, natka pietruszki, koperek.

WYKONANIE: serwatkę lub maślanke podgrzać, dodać chrzan, podsmażoną szynkę i kielbasę, pokrojone jajka. Gotować kilka minut. Doprawić solą, pieprzem



WYKONANIE: 1 jajko odłożyć, resztę ugotować na twardo. Przekroić ostrym nożem na pół. Jajka wybrać ze skorupki i drobno posiekać. W rondelku rozpuścić masło, dodać posiekane jajka, sól, natkę pietruszki i koperek. Do tego trochę pieprzu i bułki tartej. Wymieszać z surowym jajkiem. Podsmażyć. Napęlić farszem skorupki, posypać tartą bułką. Zapiec w piekarniku na złoty kolor.

Kulebiaczki z kapustą

SKŁADNIKI: 2 kg maki, pół łyżeczki soli, 2 łyżeczki cukru, 1 litr mleka, 10 dag drożdży, 5-6 jajek, 3 szklanki oleju, 4 kg kapusty kiszzonej, grzyby, cebula.

WYKONANIE: drożdże rozczynić ciepłym mlekiem. Jak rozczyn wyrośnie, dodać 5-6 jajek, 2 szklanki oleju i ok. 1 litra mleka, zagnieść i pozostawić do wyrośnięcia. Ugotować kapustę kiszoną i grzyby. Usmażyć 3 cebule na 1 szklankę oleju. Doprawić solą, pieprzem, czosnkiem w kosteczkach. Robić pierożki, smarować rozbitym (rozmaconym) jajkiem i piec najlepiej w piecu chlebowym.

WALDEMAR SULISZ

i mąką roztrzeaną ze śmietaną (do słoika nalać nieco ciepłej wody, dodać łyżkę maki i gęstą śmietanę, a następnie roztrzeć – nie bę-

dzie kluch). Na minutę przed zdjęciem garnka z paleniska, dodać drobno posiekany lubczyk i wyciśnięty czosnek. Podawać z osobno ugotowany-

mi ziemniakami pokrojonymi w kostkę, posypując zupę na talerzu lub w miseczce szczypta drobno posiekanej naci koperku i pietruszki.

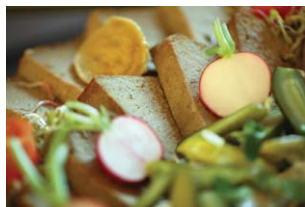
Jajka faszerowane

SKŁADNIKI: 8 jajek, 1 łyżka masła, natka pietruszki, koperek, sól, pieprz, bułka tarta.

Wielkanoc i królewskie specjały

Przyrządzony z kapłona – Rozmowa z prof. Jarosławem Dumanowskim z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM



Weźmij mąki pszennej, a przydad trochę żytniej, którą gorącą wodą zaparz, zarób twardo ciasto, a paszтет, jaki chcesz, wybij. Materyja tego pasztetu. Weźmij cielęciny, kuropatw, jarząbków, ptaszków drobnych, kapłonów, kurcząt, gołębi, kiszek i kielbas dobrych, salsessonów, wędzonych ozorów i cokolwiek chcesz, a rozumiesz być drogiego, a godnego do pasztetu, pociągaj i porąb jako rozumiesz. Kości poprzetłukuj, odbierz

PASZTET ALLAPUTRYNOWY

pięknie, weźmij kaulefiorów, karczochów i to ociągnij, figatelli dobrych zrób, łoju kruchego usiekaj drobno, a potrząśnij na spód. Układaj tę materyja, a przesypuj łojem, przydawasz soli, pieprzu, imbiru, gałki, cynamonu, limonij, oliwek, rożenków obojga. A gdy ułożysz, zasklep sformowawszy wierzch, jako umiesz, a wsadź w piec gorący, na wierzchu pasztetu uczyni łochę nożem, żeby się paszтет nie rozpadł.

Weźmij potym rosółu dobrego, wina, octu winnego, jajecznych żółtków rozbij kilka, zabel ten sapor, a przywarz mieszając i paszтет zalej na ten czas, kiedy dawać będziesz. S. Czerniecki, Compendium ferculorum albo zebranie potraw, wyd. i opr. J. Dumanowski i M. Spychaj z przedmową S. Lubomirskiego, „Monumenta Poloniae Culinariae”, red. J. Dumanowski, t. I, Warszawa 2009.

mogą być filozoficznym mottem?

– To słowa z listu króla, zanim jeszcze był królem, w którym jako hetman pisze do żony Marysieńki, że jest na wojnie, jest w pracy, jest mu ciężko, tęskni i w dodatku jego wybitny kucharz paszтетnik poszedł do klasztoru, opuścił go. I rozżalony pisze: „Boć to nasze tylko na tym świecie”. Już jako król bardzo interesował się jedzeniem, pisał o kuchni do żony, kazał zbierać wiśnie, interesował się ogrodnictwem, widać było, że to go pasjonuje.

• Czy książki ze staropolskimi przepisami mogą być dziś dla nas inspiracją?

– Myślę, że mogą, ponieważ jedzenie zajmuje ważną rolę w życiu.

Profesor Jarosław Dumanowski

FOT. ARCHIWUM J. DOMANOWSKIEGO



Poczuliśmy, że coś tracimy, że to nowoczesne, co nas tak fascynowało, już nie fascynuje, że brakuje nam wspomnień z dzieciństwa, autentyczności, smaku. Że tracimy potrawy, ale tracimy wspólnotę, jakiś typ więzi społecznej, jakiś typ spotkania.

Żyjemy w epoce globalizacji. Gdyby zobaczyć badania statystyczne, co jedzą Polacy, to w Toruniu były do kebab, w Warszawie ramen a w Lublinie pizza i cebularz.

• Gdzie pan spędzi święta?

– W domu w Toruniu, z córką. W czerwcu będę miał wnuka, więc święta będą radosne. Zjemy śledzia, sałatkę warzywną, bo lubimy ją wspólnie kroić, żurek, zjemy zrazy, i białą kielbasę, którą lubię i której nie mogę sobie odmówić. I tak dalej.

R E K L A M A

W Święta Wielkanocne życzymy Państwu dużo zdrowia, radości i spełnienia marzeń, niech ten czas przyniesie wiele pozytywnych wrażeń i chwil, które zostaną na długo w pamięci

Wesołych Świąt

Marcin Żydek, szef kuchni restauracji „Trzy Romanse”, Hotel Wieniawski

Jak zrobić idealne jajka faszerowane

• Co znajdzie się u pana na wielkanocnym stole?

– Jajka faszerowane, dobry żur na zakwasie, sałatka warzywna, pieczone mięsa, koniecznie dobry pasztet, sos tatarski, który robię osobiście i ciasta, ale to już domena mojej żony.

• Żeby jajko faszerowane było dobre, to...

– Trzeba umieć je ugotować na twardo. Żółtko nie może mieć szarej obwódki. Ja mam na gotowanie jajek taki patent: zalewam je w garnku zimną wodą, stawiam na gaz, kiedy woda zacznie wrzeć, ściągam z gazu i zostawiam na 3 minuty w gorącej wodzie. Jajka są ugotowane idealnie.

• Czym nafaszerować jajko?

– Ja lubię dobrą wędzoną rybę. Czyli pstrąg wędzony, łosoś wędzony, troć wędzona.

Należy rybę posiekać, wyrobić z żółtkami i odrobiną majonezu, dodać na smak pietruszkę. Jak trzeba doprawić pieprzem i z pomocą rękawa cukierniczego nakładać masę do białek.

• Słynie pan z bulionu grzybowego, jak go ugotować?

– Tak, to moja specjalność. Wprowadzam go do karty w restauracji, w której pracuję, udoskonalam jego recepturę przez lata. Jest w karcie restauracji „Trzy Romanse”, podaję go z pierożkami. Nastawić bulion warzywny na dobrej włoszczyźnie, dołożyć opakowanie suszonych prawdziwków, gotować na bardzo małym ogniu, doprawić do smaku pieprzem i solą, przecedzić. Bulion grzybowy może być podstawą dla wielkanocnego żurku.



FOT. DW

• Co najbardziej lubi pan zjeść podczas świąt?

– Tradycyjnie jajka faszerowane. Lubię sobie upiec dobrej białej kiełbasy, na której najpierw robię wywar do żurku. Następnie kiełbasę obsmażam na smalcu, przekładam na blachę, ob-

kładam kawałkami cebuli i zapiekam.

WALDEMAR SULISZ

PASZTET WIELKANOCNY Z 3 MIĘS W CIEŚCIE

SKŁADNIKI: na ciasto: mąka pszenna 0,5 kg, masło 0,150 g, jajko 2 sztuki, śmie-

tanka 31% 100 ml, sól. Połędwiczka wieprzowa 0,5 kg, filet z kurczaka 0,5 kg, udziec cielęcy 0,5 kg, sól, pieprz, czosnek. Rosół lub wywar warzywny 1 litr, żelatyna 50 g, tymianek, rozmaryn, czosnek

WYKONANIE: zagnieść ciasto z podanych składników i wstawić do lodówki na minimum 2 godziny. Mięsa pokroić w paseczki, doprawić, smażyć na smalcu. Mięso nie może być za bardzo wysmażone, musi pozostać soczyste. Blaszkę keksową wyłożyć rękawem do pieczenia w taki sposób, żeby rękaw wystawał ponad rant około 3 do 4 cm. Ciasto wyjąć z lodówki, odczekać kilka minut i rozwałkować do grubości trochę ponad 0,5 cm. Blaszkę wyłożyć ciastem w taki sposób, żeby ciasto wystawało

z blaszki podobnie jak rękaw. Formę wypełnić mięsem lekko ugniatając do poziomu rantu, odciąć nadmiar ciasta zostawiając centymetrowy zapas. Pozostałe ciasto zagnieść jeszcze raz i rozwałkować. Płatem ciasta przykryć pasztet w blaszce i za pomocą wałka przesuwając po rancie odciąć nadmiar ciasta. W pasztecie wyciąć dwa 1 cm otwory, posmarować rozkłóconym jajem i piec w temperaturze 165 stopni Celsjusza przez około 1 h 15 minut do uzyskania złotej skórki. Żelatynę rozpuścić w rosolu z dodatkiem ziół. Pasztet wychłodzić minimum 5 h i zalać gorącą galaretką ziołową w taki sposób, żeby galaretka wypłynęła z otworów na górze. Pasztet musi się schłodzić przez minimum 8 h.

Justyna Pargieła, zielarka fitoterapeutka, miłośniczka kuchni roślinnej

Świąteczny stół bez mięsa

• Jak będą wyglądały święta w domu dziewczyny, która od 18 roku życia nie je mięsa? Co znajdzie się na świątecznym stole?

– Czerwony barszcz oraz żur na dobrym zakwasie. Obowiązkowo pesto z młodego podagrycznika, które będzie do wszystkiego. Podam jajka faszerowane „dzikuskami”. Trzeba posiekać żółtko z młodym podagrycznikiem, dodać odrobinę majonezu i gotowe. Do żółtka dodam także posiekaną pokrzywę, listki mniszka lekarskiego



FOT. MAŁGORZATA SULISZ

oraz czosnacek, który wytrzymałam z lasku w Zemborzycach. Zresztą czosnacek można dodać do żurku, do sałatek, do wiosennego twarożku, który także możemy podać na wielkanocne śniadanie.

• Co jest pani wielkanocną specjalnością?

– Pieczarki nadziewane podagrycznikiem i nasionami łuskany konopi. Ogonyki pieczarek miksuję z zieleniną. Może to być wspomniany podagrycznik, może być zielona pietruszka. Dodaję na-

sion (2 łyżki na 8 pieczarek), które kupicie w sklepie zielarskim, doprawiam solą i pieprzem, nakładam do kapełuszki pieczarek i zapiekam. Upiekę także pasztet z boczniaka, do którego dodam trochę kaszy jaglanej. Na słodko będzie mazurek z orzechami kokosowymi i z daktylami.

• Jak już jesteśmy przy świątecznym stole. Pościmy, a potem przez dwa dni jemy na potęgę. Czym się ratować?

– Jak najszybciej udać się do sklepu zielarskiego i po-

prosić o gorzkie zioła. Jest nawet mieszanka która tak się nazywa „Gorzkie zioła”. Popijać w trakcie świąt. A we wtorek po świętach ugotować sobie tylko lekki bulion warzywny i cały dzień na nim funkcjonować. Po prostu pić, nie jeść. Namawiam też do porzucenia na kilka dni internetu, odcięcia się od mediów społecznościowych. W zamian pójść do lasu bez telefonu komórkowego. Otworzyć się na zapachy, otworzyć się na dźwięki, przytulić się do drzewa.

WALDEMAR SULISZ

Łukasz Oroń, szef kuchni restauracji „Legendy Miasta” w Hotelu Ibis

Jak upiec dobry schab na ostatnią chwilę

• Panie Łukaszu, co znajdzie się w waszym domu na świątecznym stole?

– Żurek, według recepty mojej mamy, jej chleb, rzeczy ze święconki, sól, pieprz, chrzany – to dla mnie najważniejsze na wielkanocnym stole. Na pewno jakieś słodkości: babka piaskowa, mazurek, klasyczny sernik z rodzynkami, który bardzo lubi moja żona oraz tradycyjne mięsa pieczone: schab, karczek, do tego ćwikła z chaniem.

• Jeśli ktoś na ostatnią chwilę zostawił sobie upieczenie mięsa, to jeszcze zdąży? Może ma pan jakiś patent na coś dobrego?

– Wiadomo, że im wcześniej, tym lepiej.

Najlepiej wybrać sobie w sklepie kawałek ładnego schabu, koniecznie z okrywą tłuszczową, bo wtedy upieczone

mięso będzie bardziej soczyste.

Na kilka godzin zapiekować mięso w soli (pekłującej lub zwykłej), umyć, osuszyć, natrzeć mieszanką miodu i musztardy francuskiej, dodając świeży tymianek i trochę słodkiej papryki, żeby to ładnie wyglądało. Odstawić do lodówki na dwie, trzy godziny. Usmażyć schab na patelni, żeby pory się zamknęły. Przełożyć do piekarnika, piec w tem-



FOT. DW

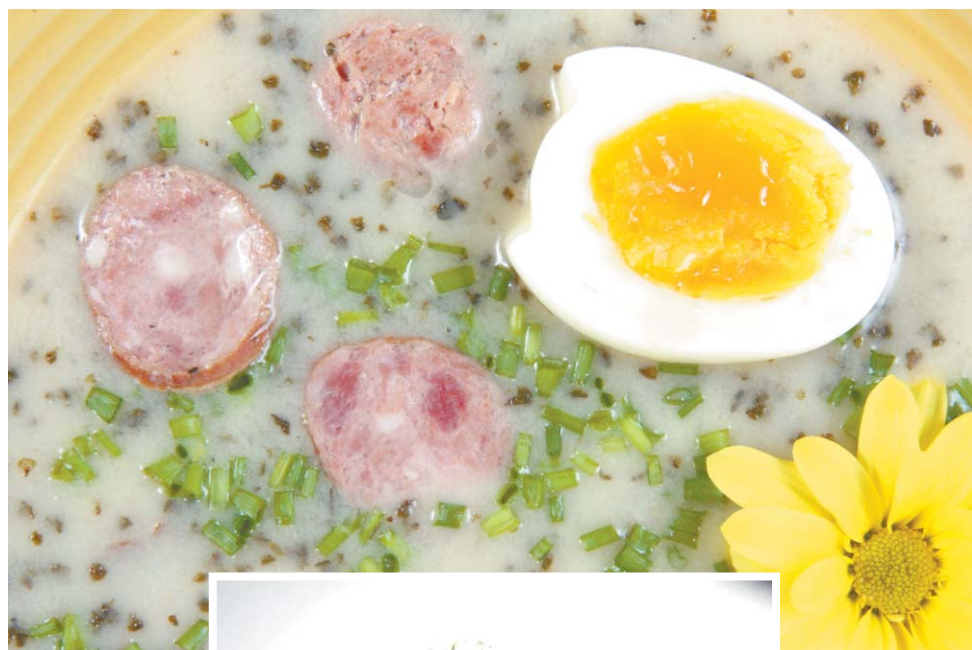
peraturze 160 stopni Celsjusza. Czas godzina na 1 kg mięsa. I mamy bardzo smaczną wędlinę na świąteczny stół.

• Jeśli jajka, to...

– Najbardziej smakuje nam w domu jajka z chrzanem i z ćwikłą. Ale wariacji jest wiele, warto mieć na stole sosy tatarskie, sos z tuńczykiem, warto zrobić jajka faszerowane z grzybami czy na przykład z dobrą wędzoną rybą.

WALDEMAR SULISZ

Świąteczne smakołyki i przepisy



Wielkanocny żurek

SKŁADNIKI: 3 szklanki ukiszonego żuru, 20 dag białej kielbasy, 20 dag wiejskiej, 10 dag wędzonego boczku, 1 cebula, 4 ząbki czosnku, 3 suszone grzyby, 3 jajka ugotowane na twardo, 2/3 szklanki śmietany 18-procentowej, 2 łyżeczki majeranku, pół łyżeczki kminku, czarny pieprz, sól.

WYKONANIE: grzyby umyć i moczyć w wodzie 20 min. Kielbasę kilkakrotnie nakłuć widelcem. Cebulę obrać i przekroić na cztery części. Czosnek obrać i zgnieść w prasce.

Cebulę, grzyby i czosnek zalać 3 szklankami wody, zagotować, włożyć kielbasę oraz boczek i gotować na małym ogniu około 40 minut. Kielbasę, boczek i grzyby wyjąć z wywaru. Kielbasę pokroić w plasterki, boczek w kostkę, a grzyby w paski. Do wywaru wlać żur, dodać majeranek, kminek, pieprz i sól raz kielbasę, boczek i grzyby. Żurek zagotować, a następnie zdjąć z ognia i połączyć ze śmietaną. Jajka pokroić na cząstki rozłożyć na talerze i zalać żurą. Dodać wiórki świeżo startego chrzanu.

Kaczka hrabiów na Włodawie i Różance

SKŁADNIKI: 4 połówki kaczki, 4 jabłka, kawałek wędzonej słoniny, miód, pieprz, sól, goździki, imbir, cynamon, gałka muszkatołowa, szklanka wina.

WYKONANIE: kaczki dobrze przypiec na słoninie. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, podlać winem i miodem, dodać przyprawę, upiec. Osobno upiec



gotować w osolonej wodzie. Cebule pokroić w plastry. Do rondla przelać tłuszcz, na którym smażyły się zrazy. Układać warstwami cebulę, ziemniaki i zrazy. Zalać wy-

winne jabłka. Jak pisze autor „Zbioru dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisanego roku 1757 dnia 24 lipca”: „jeśli chcesz dobrze uczynić, da migdałów, rodzenków, jako u wielkich dworów jest obyczaj”. Z czym podawać kaczki pieczone. Wspomniany autor radzi dawać je z ryżem albo jagłami.

Kotlety po zamojsku

SKŁADNIKI: 60 dag schabu, 15 dag masła, łyżka majeranku, 4 ząbki czosnku, sól, pieprz, bułka, 2 jajka, olej.

WYKONANIE: mięso podzielić na 4 porcje. Rozbić, natrzeć rozartym czosnkiem, doprawić solą z pieprzem, posypać majerankiem. Na każdą porcję mięsa położyć pasek masła. Mięso zwinąć w rulony, każdy dwukrotnie panierować w jajku i bułce i smażyć na złoty kolor. Podawać z ziemniakami oraz bukieciem surówek.

Zrazy po nelsonsku

SKŁADNIKI: 1 kg połówki wołowej, 4 cebule, 1 kg ziemniaków, 10 dag suszonych grzybów, szklanka śmietany, łyżka masła, sól, pieprz, olej.

WYKONANIE: grzyby namoczyć na noc, ugotować w tej samej wodzie. Wystudzić, pokroić w paski. Wołowinę pokroić w cienkie plastry, rozbić ręką, obsmażyć na maśle z olejem. Posolić po zdjęciu z ognia. Ziemniaki pokroić w grube plastry, ob-

wana skórka pomarańczowa, rodzyнки.

WYKONANIE: posiekać wszystkie składniki ciasta nożem, a następnie zagnieść ciasto i włożyć na 1/2 godz. do lodówki. Odciać 1/3 ciasta, resztą wylepić tortownicę (26 cm średnicy). Upiec na jasnozłoty kolor. Ostudzić. Wszystkie składniki masy oprócz 2 białek utrzeć w malakserze na aksamitną puszystą masę. Delikatnie wmie-

ścić 2 ubite białka, otartą skórkę pomarańczy, rodzyńki i kandyzowaną skórkę pomarańczową. Masę wylać na podpieczony kruchy spód w tortownicy. Na grubej tarce utrzeć resztę ciasta i posypać masę. Piec w temperaturze 170 stopni. Gotowe posypać cukrem pudrem.

Świąteczny chleb z koprem

SKŁADNIKI: 2 szklanki utartej surowej marchwi,

4 szklanki mąki pszennej, 2 jaja, pół szklanki cukru, płaska łyżka sody oczyszczonej, 2 łyżki kopru, sól.

WYKONANIE: wszystkie składniki dokładnie wymieszać i wyrobić ciasto. Włożyć je do formy wysmarowanej margaryną, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec, aż chleb się zrumieni.

WALDEMAR SULISZ

Spokojnych i radosnych
Świąt Wielkanocnych,
a także serdecznych spotkań
w gronie najbliższych osób,
życzy

Burmistrz Miasta
i Gminy Izbica
Jerzy Lewczuk



in228 09

WIERZEJKI
1991

Zdrowych, radosnych oraz spokojnych
Świąt Wielkiej Nocy
życzą Właściciele i Pracownicy
Zakładu Mięsnego „Wierzejki”



ZIELONE
PODLASIE

www.wierzejki.pl



TEATRY:
TEATR STARY (ul. Jezuicka 18): brak spektakli
TEATR OSTERWY (ul. Narutowicza 17): brak spektakli
TEATR MUZYCZNY (ul. Curie-Skłodowskiej 5): brak spektakli
TEATR ANDERSENA (plac Teatralny 1): brak spektakli
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak spektakli
FILHARMONIA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): brak koncertów



KINA:
CINEMA CITY PLAZA (ul. Lipowa 13): PIĄTEK SOBOTA: Air – 10.00, 12.30, 15.00, 17.30, 19.20, 20.00, 21.50; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 11.00, 15.10; Avatar: Istota wody 3D dubbing – 12.30; Blef doskonały – 17.00; Creed III – 21.10; Filip – 15.40; John Wick 4 – 11.40, 13.30, 16.00, 17.00, 20.30, 21.20; Kot w butach: Ostatnie życzenie – 10.20, 11.20, 13.40; Krzyk VI – 18.20, 21.00; Missing – 16.20, 18.50; Pokolenie Ikea – 21.20; Puchatek: Krew i miód – 17.40, 19.40, 21.40; Shazam! Gniew bogów dubbing – 10.00, 12.50, 15.40, 18.30; Szczęście Mikołajka – 10.50; Wieloryb – 13.00; Wróżka zębuszka – 11.00, 13.00, 15.00; Wyrwa – 19.00 PONIEDZIAŁEK: Air – 10.30, 13.00, 15.30, 19.00, 20.50, 22.00; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 11.00, 15.10; Avatar: Istota wody 3D dubbing – 12.30; Blef doskonały – 17.00; Creed III – 21.50; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor dubbing – 18.00; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor napisy – 19.00, 21.50; Filip – 15.40; John Wick 4 – 11.40, 13.30, 16.00, 18.20, 21.20; Kot w butach: Ostatnie życzenie – 10.20, 11.20, 13.40; Krzyk VI – 19.00, 21.30; Missing – 16.20, 21.10; Puchatek: Krew i miód – 17.40, 19.40, 21.40; Shazam! Gniew bogów dubbing – 10.00, 12.50, 15.40, 18.30; Skołowani – 18.50; Szczęście Mikołajka – 10.50; Wieloryb – 13.00; Wróżka zębuszka – 11.00, 13.00, 15.00, 17.00

CINEMA CITY FELICITY (al. Witosa 32): PIĄTEK SOBOTA: Air – 10.00, 12.30, 15.00, 17.30, 19.20, 20.00, 21.50; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 11.00, 15.10; Avatar: Istota wody 3D dubbing – 12.30; Blef doskonały – 17.00; Creed III – 21.10; Filip – 15.40; John Wick 4 – 11.40, 13.30, 16.00, 17.00, 20.30, 21.20; Kot w butach: Ostatnie życzenie – 10.20, 11.20, 13.40; Krzyk VI – 18.20, 21.00; Missing – 16.20, 18.50; Pokolenie Ikea – 21.20; Puchatek: Krew i miód – 17.40, 19.40, 21.40; Shazam! Gniew bogów 2D dubbing – 10.00, 12.50, 15.40, 18.30; Szczęście Mikołajka – 10.50; Wieloryb – 13.00; Wróżka zębuszka – 11.00, 13.00, 15.00; Wyrwa – 19.00 PONIEDZIAŁEK: Air – 10.30, 13.00, 15.30, 19.30, 20.50, 22.00; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 11.00, 15.10; Avatar: Istota wody 3D dubbing – 12.30; Blef doskonały – 17.00; Creed III – 21.50; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor dubbing – 18.00; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor napisy – 19.00, 21.50; Filip – 15.40; John Wick 4 – 11.40, 13.30, 16.00, 18.20, 21.20; Kot w butach: Ostatnie życzenie – 10.20, 11.20, 13.40; Krzyk VI – 19.00, 21.30; Missing – 16.20, 21.10; Puchatek: Krew i miód – 17.40, 19.40, 21.40; Shazam! Gniew bogów 2D dubbing – 10.00, 12.50, 15.40, 18.30; Skołowani – 18.50; Szczęście Mikołajka – 10.50; Wieloryb – 13.00; Wróżka zębuszka – 11.00, 13.00, 15.00, 17.00

MULTIKINO (Galeria Olimp, al. Spółdzielczości Pracy 36b): PIĄTEK: Air – 15.10, 17.45, 20.40; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 10.20, 12.55, 15.30; Blef doskonały – 18.10; Filip – 20.20; John Wick 4 – 10.25, 11.30, 14.00, 15.05, 17.35, 18.40, 19.35; Kot w butach: Ostatnie życzenie – 12.45; Krzyk VI – 20.15; Missing – 18.20; Puchatek: Krew i miód – 12.00, 14.10, 16.20, 18.30, 20.05, 21.10; Shazam! Gniew bogów dubbing – 11.20, 14.15, 17.10; Szczęście Mikołajka – 10.35; Szkoła magicznych zwierząt – 11.30, 13.45, 16.00; Wróżka zębuszka – 10.00, 11.10, 13.15, 15.20, 17.25; Wyrwa – 20.55 SOBOTA: Air – 15.10, 17.45, 20.40; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 15.30; Blef doskonały – 18.10; Filip – 20.20; John Wick 4 – 14.00, 15.05, 17.35, 18.40, 19.35; Krzyk VI – 20.15; Missing – 18.30; Puchatek: Krew i miód – 14.10, 16.20, 18.30, 20.05, 21.10; Shazam! Gniew bogów dubbing – 14.15, 17.10; Szkoła magicznych zwierząt – 14.00, 16.15; Wróżka zębuszka – 10.00, 15.20, 17.25; Wyrwa – 21.05 NIEDZIELA: Air – 15.10, 17.45, 20.40; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 15.05; Blef doskonały – 21.10; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor dubbing – 15.25, 18.30; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor napisy – 16.25, 19.30; Filip – 20.20; John Wick 4 – 14.00, 17.35, 19.35; Krzyk VI – 20.15; Missing – 17.40; Puchatek: Krew i miód – 14.10, 16.20, 18.30, 20.05; Shazam! Gniew bogów dubbing – 14.15, 17.10; Szkoła magicznych zwierząt – 14.00; Wróżka zębuszka – 15.20, 17.25 PONIEDZIAŁEK: Air – 11.40, 17.45, 20.40; Asteriks i Obeliks: Imperium smoka – 10.25, 13.00; Bezmiał – 15.25; Blef doskonały – 21.05; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor dubbing – 12.20, 13.20, 15.25, 18.30; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor napisy – 16.25, 19.30; Filip – 20.20; John Wick 4 – 10.25, 14.00, 17.35, 19.35; Krzyk VI – 20.15; Kot w butach: Ostatnie życzenie – 10.00; Missing – 15.30; Puchatek: Krew i miód – 12.05, 14.10, 16.20, 18.30, 20.05; Shazam! Gniew bogów dubbing – 10.25, 14.15, 17.10; Skołowani – 18.00; Szczęście Mikołajka – 10.00; Szkoła magicznych zwierząt – 10.55, 13.10; Wróżka zębuszka – 11.10, 13.15, 15.20, 17.25

KINO BAJKA (UL. Radziszewskiego 8): brak seansów
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak seansów
CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): brak seansów
PULAWY SYBILLA (ul. Partyzantów 6): PONIEDZIAŁEK: Air – 20.15; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor dubbing – 15.15; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor napisy – 17.45; Kot w butach: Ostatnie życzenie – 11.30; Wróżka zębuszka – 13.30

BIAŁA PODŁASKA – MERKURY (ul. Brzeska 43): PIĄTEK: Air – 19.00; Puchatek: Krew i miód – 17.00; Szkoła magicznych zwierząt – 15.00; Wróżka zębuszka – 13.15 PONIEDZIAŁEK: Air – 20.00; Masz ci los – 16.00; Skołowani – 17.50; Szkoła magicznych zwierząt – 14.00; Wróżka zębuszka – 12.15

ŚWIDNIK – LOT (al. Lotników Polskich 24): brak seansów
ZAMOŚĆ – STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): PONIEDZIAŁEK: Dungeons & Dragons: Złodziejski honor dubbing – 14.30, 17.15; Dungeons & Dragons: Złodziejski honor napisy – 20.00; Air – 16.00, 20.30; Blef doskonały – 18.30; John Wick 4 – 16.00, 19.30; Missing – 15.15, 20.15; Święty – 17.45; Wróżka zębuszka – 14.00

CHEŁM – ZORZA (ul. Strażacka 2): PONIEDZIAŁEK: 65 – 18.00; Co w trawie gra – 16.00; Święty – 20.15; Szkoła magicznych zwierząt – 14.00

ŁUKÓW – ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): brak seansów
LUBARTÓW – LEWART (Rynek II 1): brak seansów

Marek Andrzejewski

MUZYKA 12 kwietnia o 19 w księgarni-kawiarni w Między Słowami (ul. Rybna 4) rozpocznie się spotkanie z Markiem Andrzejewskim. Wydarzenie zaplanowano w ramach projektu „Gdzie poezja łączy się z muzyką”. Raz w miesiącu w Między Słowami będą spotkania z osobami z różnych kręgów polskiej sceny muzycznej. Spotkania będą miały charakter wywiadu, który zwieńczy mini-koncert.

Gościem pierwszego będzie poeta, pieśniarz

DAD

i kompozytor: Marek Andrzejewski. Współzałożyciel Lubelskiej Federacji bardów, wielokrotnie reprezentował środowisko lubelskie na koncertach galowych Krajowego Festiwalu Piosenki Polskiej w Opolu.

Rozmowę poprowadzi Jarek Jurkiewicz – muzyk, kompozytor, aranżer, filozof, członek duetu Jarząbek-Jurkiewicz.

Wstęp na spotkanie jest bezpłatny. Organizatorem wydarzenia jest Stowarzyszenie Literat.



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

IRA na 35-lecie

MUZYKA W czwartek, 13 kwietnia o godz. 20 w Centrum Spotkania Kultur wystąpi legenda polskiej sceny rockowej: zespół IRA. Grupa świętuje 35-lecie działalności.

IRA powstała w 1987 roku w Radomiu. Dwa lata później pojawił się ich pierwszy krążek. Na przestrzeni lat formacja wypracowała swój własny, charakterystyczny styl, tworząc muzykę z pogranicza rocka. - Ponad trzy dekady aktywności scenicznej, 12 albumów studyjnych, występy na największych polskich festiwalach rockowych, nieliczona liczba tras koncertowych oraz wiele najbardziej prestiżowych statuetek



przemysłu muzycznego - wymieniają osiągnięcia zespołu organizatorzy koncertu.

Zespół IRA wystąpi w Lublinie na 35-lecie dzia-

łalności. Nie zabraknie największych przebojów formacji, takich jak „Mój dom”, „Ona jest ze snu” czy „Nadzieja”.

Bilety kosztują 99-139 złotych, a dostępne są m.in. na eventim.pl oraz w kasie CSK.

DAD

Zakochane w Polsce

i po jej zakończeniu będzie można zobaczyć 12 kwietnia: o godz. 10 pokaz dla uczniów licealnych, o godz. 18: dla wszystkich chętnych. Gdzie? W Lubelskim Centrum Konferencyjnym (ul. Grotgera 2).

Reżyserem widowiska jest Marcin Wąsowski. Muzykę skomponował Michał Iwanek, a do współpracy zaproszone zostały Lublinianki, aktorki i wokalistki: Monika Kowalczyk, Kinga Moczydłowska,

Martyna Sabak, Urszula Kasprzak-Wąsowska (Urka), Dorota Szostak-Gaska oraz Emilia Komarnicka-Klynstra.

W widowisku udział biorą także tancerki z lubelskich grup tanecznych. Przedstawienie zawiera ponadto elementy Nowego Cyrku.

Wejście na wydarzenie jest bezpłatne. Wymagana jest jednak wcześniejsza rejestracja na stronie www.lck.lubelskie.pl.

DAD



Monochromatyczna Japonia



sięć śmierć i zniszczenie oraz kpiąc z rozpaczliwych

wysiłków ludzi, próbujących uniknąć zagłady.

- Obraz został odczytany jako ostrzeżenie przed zgubnymi skutkami eksperymentów z bronią jądrową, płynące z kraju, który jako pierwszy doświadczył widma tragedii spowodowanej wybuchem atomowym - podkreślają organizatorzy projekcji.

Seansomi będzie towarzyszyła dyskusja, którą poprowadzi Monika Kopiec. Wstęp na projekcję jest bezpłatny.

DAD

Grypa przy świątecznym stole

Tylko w ostatnim tygodniu marca odnotowano blisko 10 tys. przypadków grypy w naszym województwie. Tendencja jest spadkowa, ale to nadal dużo

Michalina Sobol
Święta Wielkanocne to czas spotkań z rodziną i przyjaciółmi. W takich warunkach łatwo o przenoszenie wirusów. Szczyt zachorowań na gripę mieliśmy w grudniu, jednak minister zdrowia Adam Niedzielski ostrzega, że „święta spędzimy pod presją grypy”.

25 000 dziennie

Tylko w marcu, w całym kraju, zarejestrowano ponad 852 tys. zachorowań i podejrzeń zachorowań na gripę.

To o 115 tys. więcej niż w lutym. Zaledwie w ostatnim tygodniu marca odnotowano ponad 223,4 tys. zachorowań. Tendencja jest obecnie spadkowa, ale i tak dziennie liczba zachorowań to ok. 25 tysięcy. To dużo. Stąd ostrzeżenia ministra Niedzielskiego.



Tym bardziej, że sytuacja jest nietypowa. Zazwyczaj druga fala nadchodzi na przełomie lutego i marca, a w tym roku ten okres się przesunął.

– Teraz praktycznie od początku roku mamy do czynienia z bardzo ustabilizowaną liczbą zachorowań na gripę. Nie ma tutaj takich redukcji z tygodnia na tydzień czy z miesiąca na miesiąc.

Ostatnio nawet zaobserwowaliśmy pewnego rodzaju, bardzo niewielkie, ale jednak zwiększenie liczby zachorowań – przyznaje minister.

Zalecenia i powikłania

Lubelscy lekarze mówią nam, że w naszym regionie dramatu z gripą jednak nie ma.

– Obserwujemy mało przypadków osób hospitali-

zowanych z powodu grypy. Większość pacjentów, która wymaga pobytu w szpitalu, zgłasza się z powikłaniami powstałymi z powodu grypy, na przykład zapaleniem płuc – mówi Sławomir Kiciak, lekarz kierujący Oddziałem Obserwacyjno zakaźnym im. Jana Bożego w Lublinie.

W ostatnim tygodniu marca Lubelski Inspektor Sanitarny poinformował

o 9918 przypadkach grypy w naszym województwie. To blisko o dwa tysiące mniej przypadków, niż miesiąc temu.

Lekarze zalecają, aby podczas świątecznych spotkań z rodziną i przyjaciółmi zachować ostrożność i stosować profilaktyki, szczególnie jeśli w naszym otoczeniu znajdują się osoby, dla których grypa może oznaczać poważniejsze powikłania.

– Jeżeli mamy rozpoznaną gripę, w szczególności powinniśmy chronić osoby starsze, kobiety w ciąży, osoby poddawane chemioterapii oraz osoby z chorobami przewlekłymi. Powikłaniem po grypie może być zapalenie serca, a nawet zgon – podkreśla Tomasz Zieliński, szef lekarzy rodzinnych.

Leki i testy

Tomasz Zieliński dodaje, że ogólny stan naszego organizmu ma znaczenie w walce z gripą.

OBJAWY GRYPY

- gorączka lub stan podgorączkowy
- kaszel
- katar lub zatłokany nos
- bóle mięśni i stawów
- bóle głowy
- wymioty, biegunka (najczęściej spotykane u dzieci)



R E K L A M A



ŚWIĘTO ZMARTWYCHWSTANIA PAŃSKIEGO TO CZAS,
W KTÓRYM PONOWNIE W NASZYCH SERCACH
ODRADZA SIĘ WIARA I UMACNIA SIĘ MIŁOŚĆ.
WIELKANOCNY PORANEK JEST DLA NAS SYMBOLEM
PRZYWRÓCENIA NADZIEI,
KTÓRA JEST NAM SZCZEGÓLNIIE POTRZEBNA.
ŻYCZYMY PAŃSTWU,
ABY CHRYSZTUS ZMARTWYCHWSTAŁY
PRZYNIÓŚŁ POKÓJ, MIŁOŚĆ I SZCZĘŚCIE.
NIECH TE ŚWIĘTA PRZEPEŁNIONE BĘDĄ RADOŚCIĄ
I CIEPŁEM RODZINNYCH SPOTKAŃ
PRZY WSPÓLNYM STOLE.
WESOŁEGO ALLELUJA!

ZASTĘPCA
BURMISTRZA

MARCIN DMOWSKI

BURMISTRZ
MIASTA

WALDEMAR JAKSON

PRZEWODNICZĄCY
RADY MIASTA

WŁODZIMIERZ RADEK