



W pogoni za rentownością

Raport o stanie Zakładów Azotowych w Puławach

Strona 3

Kociarnia w domku po dziadkach

RADOŚĆ Mogłaby skupić się na sobie i wieść spokojne życie. Wydawać pieniądze na własne zachcianki, a czas spędzać ze znajomymi. Ale woli poświęcić się zwierzacom. Materialnie nic z tego nie ma. Ale radość z pomocy bezdomniakom jest bezcenna

Anna Szewc

Krasne to mała miejscowość położona na uboczu od krajowej drogi nr 17 w gminie Stary Zamość. Wjeżdżamy na typowe wiejskie podwórko. Biegają po nim kury, w głębi obora, jakieś pomieszczenia gospodarcze. Stoi spory murowany dom mieszkalny, a obok małeńki, stary, drewniany, lekko przechylony. Między nimi sznury, na których suszą się nie ubrania, ale... koce i ręczniki.

To część wyposażenia kociarni, którą w domku po dziadkach dla swoich podopiecznych urządziła Katarzyna Karwat. To młoda, trzydziestokilkuletnia, czynna zawodowo kobieta, która cały swój wolny czas i swoją energię poświęca na opiekę nad bezdomnymi zwierzętami.

Zaczęło się samo

Nie planowała tego. Tak się jakoś stało, że od kilku ładnych lat stale opiekuje się potrzebującymi psami i kotami. Takimi, które ktoś oddał albo wyrzucił, chorymi, czasem okaleczonymi, krzywdzonymi. Przygarnia je, leczy, szuka dla nich domów tymczasowych, później takich na stałe, jeśli się uda.

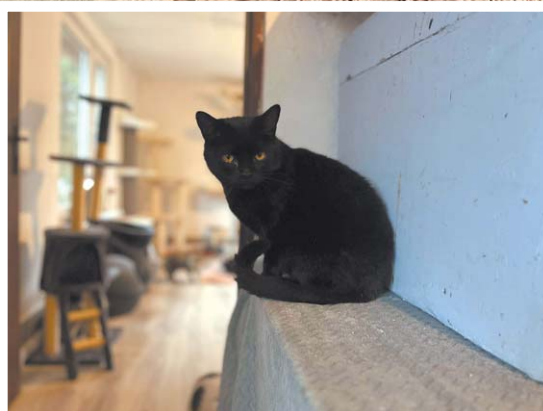
– Zwierzęta w domu były zawsze, jak to na wsi. Zawsze je lubiłam, ale nigdy mi do głowy nie przyszło, że będę się nimi zajmować. To się zaczęło 7-8 lat temu. Po prostu wtedy nam tak ludzie zaczęli psiki podrzuczać. Był jeden, drugi, trzeci, kolejny. Nigdzie ich nie oddawaliśmy, trzeba się nimi było zająć, kastrację przeprowadzić, leczyć – wspomina pani Kasia.

Z czasem się wciągnęła i przyszły kontakty z fundacjami z okolicy. Pomagała im w organizowaniu dla zwierzątek transportów albo brała do domu, w którym mieszka z rodzicami, na pobyty tymczasowe, zanim znalazły się dla nich domy adopcyjne na stałe.

Od jakiegoś czasu działa już zupełnie w pojedynkę. Zwłaszcza, że wieść o jej pasji szybko się rozniosła. Ludzie zaczęli telefonować bezpośrednio do niej prosząc o przygarnięcie jakiegoś bezdomniaka.

Prawie nigdy nie odmawiała i nadal nie odmawia.

Jedzie, zabiera, później leczy, wozi do weterynarza, kupuje i aplikuje leki, dogląda, wykarmia i jest



szczęśliwa, gdy któreś ze stworzeń znajdzie dobry dom na stałe.

Pewnie nie udało się jej robić tego wszystkiego, gdyby nie rodzice. – Oni to też są tacy kociarze, a jeszcze bardziej psiarze. Jak piesek jakiś się przybłąka, to zaraz się zakochują. I mówią: on już z nami zostanie, przecież jakoś damy radę – opowiada Katarzyna Karwat. Dlatego teraz wraz z nią i rodzicami mieszka tych psiaków... 10. Żaden nie śpi w budzie na podwórku, wszystkie mają swoje kąty w domu.

– Dla wielu psów znalazłam domy stałe, ale mam też jeszcze kilku podopiecznych w hotelikach i psich hospicjach. Płacę za te psiaki. To takie najstarsze psy, które w schronisku nie dałyby rady. Mówię, że ja je mam, choć nie są moje, ale czuję się za nie odpowiedzialna.

21 kotów

Obecnie jednak jej główna działalność to prowadzenie kociarni. Na pomysł wpadła trzy lata temu, bo miała w domu tak wiele kotów „na tymczasie”, że przestały się mieścić. Najpierw w małym domku po dziadkach, który latami stał pusty, wyremontowała dla swoich podopiecznych kuchnię. Później odnowiła jeszcze pokój.

– Przydałoby się elewację zmienić, ocieplić, ale wiadomo, że na to potrzeba pieniędzy, a nie mam ich za dużo – rozkłada ręce młoda kobieta.

Wnętrze jest urządzone wzorcowo, choć doprowadzenie go do obecnego stanu trochę trwało. – Ze względu na koszty musiałam to robić etapami.

Z dumą pokazuje, że wymieniła okna, żeby były szczelne, wymieniła też drzwi. Ściany mają nowy tynk, na podłogach leżą świeżutkie panele. – Są z drugiej ręki, ale jak nowe. Ja

mam we własnym pokoju gorsze – śmieje się.

Na ścianach wiszą skrzyneczki. Koty lubią do nich wskakiwać. Poduszki i legowiska porozmieszczała w różnych kątach, również na starym, nieczynnym już piecu. Na podłodze leżą mięciutkie, futrzane chodniczki, jest też kilka sporych, profesjonalnych drapaków. Jest oddzielny kątek z kuwetami, a w przedpokoju magazyn ze starannie popakowanymi karmami. Na regale stoją równo środki czystości i odkażające, koszyczki z lekami, bo niektóre koty muszą je przyjmować na stałe. Jest mop, który idzie w ruch codziennie, bo podłogi muszą być czyste. Jest specjalna izolotka dla nowych mieszkańców. Jest też grzejnik, żeby kociaki nie marzły i trochę domków ze styropianu, bo w nich zimą będzie jeszcze cieplej. A jest o kogo dbać, bo lokatorów zamieszkuje tutaj obecnie... 21.

Katarzyna Karwat mogłaby o swoich podopiecznych opowiadać godzinami. Każdemu kotkowi nadała imię, każdego zna. Wie, jakie mają charaktery, co lubią. Widzi, gdy mają gorszy dzień

FOT. ANNA SZEWC

Ja mogę im ją dać

Katarzyna Karwat skończyła administrację i hotelarstwo, teraz pracuje w zawodzie, w jednym z zamojskich hoteli.

– Fajne jest to, że mam 12-godzinne zmiany. Więc kiedy jest wolne, mam czas na to, żeby ze zwierzętami pojechać do weterynarza albo zakupy dla nich zrobić albo leki załatwić tam, gdzie moje koty są w domach tymczasowych – opowiada z promiennym uśmiechem.

Choć przyznaje, że ta cała psia i kociarnia „kręci się” kosztem jej prywatnego życia. – Ale nie umiałabym już z tego zrezygnować. Ja tak naprawdę swoje całe życie już do tego dostosowałam. Lubię czasem gdzieś wyjść, ale nie za często. Ciuchów nie lubię kupować. Już bardziej mnie cieszy jak fajną zabawkę dla kotów kupię i widzę ich radość. Po prostu zwierzęta są dla mnie ważniejsze. One same sobie nie poradzą. Ale wcale nie czuję, że bym coś traciła. Naprawdę. Ja wolę z nimi tutaj sobie posiedzieć przy kawie, niż z jakimiś fałszywymi ludźmi się spotykać – mówi pani Kasia.

Nie ukrywa jednak, że bywa trudno. Zwłaszcza dopinanie budżetu nie jest łatwe. Bo nie korzysta z żadnych dotacji, jedynie bezinteresownej pomocy innych, jak ona, „zwierzolubnych”. – Organizuję bazarki. Sprzedaję wtedy różne fanty, które ludzie mi przekazują. Stąd mam pieniądze. Czasem ktoś coś kupi, dowiezie. To bardzo cenne.

Cieszy się, bo od kilku miesięcy współpracuje z organizacją OcaloneLapki.pl. Ktoś może tam zapłacić za karmę albo żwirek. Kiedy uzbiera się tego więcej, transport jest wysyłany do Krasnego. Ale pomoc, również inna, jest zawsze mile widziana. Gdybyś ktoś chciał udzielić wsparcia, wystarczy, że znajdzie jej profil na facebooku, skontaktuje się, napisze albo zatelefonuje.

I po co to wszystko, skoro nie dla pieniędzy? Co te zwierzęta jej dają?

– Bezwarunkową miłość. I wdzięczność. Proszę popatrzeć, jak podchodzą, jak się tulą. One chcą bliskości. Ja mogę im ją dać – odpowiada bez chwili namysłu pani Katarzyna.

Azoty w pogoni za rentownością

GOSPODARKA W ciągu pierwszych dziewięciu miesięcy tego roku puławska grupa kapitałowa skupiona wokół Zakładów Azotowych zaliczyła spadek przychodów z 3,4 do niecałych 2,6 mld zł. Strata netto za ten okres wyniosła 484 mln zł. Zarząd spółki, jak i całej Grupy Azoty, stawia sobie jasny cel: powrót na drogę do rentowności, cięcie kosztów i skupienie się na kluczowym biznesie



Radosław Szczęch

W czasie gospodarczego prosperity – czyli przed nagłym wzrostem cen gazu poprzedzającym rosyjską agresję na Ukrainę – Grupa Azoty była jednym z gigantów polskiej gospodarki.

Jej logo z tarnowską jaskółką mogliśmy oglądać podczas wielu transmisji z najważniejszych wydarzeń sportowych. Pieniądże w całym przedsiębiorstwie kontrolowanym przez skarbnictwo państwa płynęły nie tylko na inwestycje, remonty, czy opracowanie nowych produktów, ale także na wspieranie szeregu klubów sportowych, stowarzyszeń, wydarzeń kulturalnych, patriotycznych itp.

Trafiały również do kieszeni prezesów i menedżerów, którzy zwykli dość szybko tracić swoje stanowiska, brali sowite odpawy i zwalniani miejsce następcom – jeszcze bardziej odzwierciedlających aktualną siłę poszczególnych frakcji w ugrupowaniach posiadających wpływy w resorcie skarbu.

Pieniądże musiały oczywiście trafiać również pracow-

ników często zrzeszonych w licznych i wpływowych związkach zawodowych, które co naturalne, walczyły o jak najlepsze warunki pracy i płacy dla siebie oraz swoich koleżanek i kolegów. Były więc premie wypłacane bez względu na to, czy wyniki Grupy Azoty były akurat dobre, czy trochę gorsze. Spadki rentowności spółek traktowano wtedy jako krótkotrwałe problemy, które nie mogą zachwiać wypracowanymi przez lata umowami zarówno tymi społecznymi, jak i sponsoringowymi.

Szerokie cięcie kosztów

Niestety, gdy Putin uderzył na Ukrainę, ceny gazu ziemnego na rynkach wystrzeliły, ceny polskich nawozów poszły w górę, a kolejne raporty finansowe zaczęły ilustrować skalę dramatycznego spadku konkurencyjności firmy nawet na rodzimym rynku – władze chemicznego giganta nie mogły dłużej udawać, że wszystko gra.

Ale zmiana retoryki przyszła dopiero w tym roku, gdy poprzedni układ polityczny został zastąpiony nowym. Nowi menedżerowie rozpoczęli czyszczenie spółki ze

zbędnych umów i szerokie cięcie kosztów. Stare problemy jednak zostały. Podczas ostatniej konferencji wyników mówił o nich prezes całej Grupy Azoty, Adam Leszkiewicz.

– Nie sprzyja nam rosnący import nawozów i stagnacja z obszaru automotive (przemysł motoryzacyjny – przyp. aut.). W tym roku w ciągu 8 miesięcy do Polski napłynęło 2,8 mln ton nawozów. Sytuacja zewnętrzna i wewnętrzna jest wymagająca. Podejmujemy więc systemowe zmiany, by odzyskać pozycję rynkową i móc konkurować z podmiotami europejskimi – mówił Adam Leszkiewicz.

To na sprzedaż

Żeby wzmocnić swoją rynkową pozycję, chemiczny gigant ma zamiar wdrożyć nowy „program transformacji”, który nazywa „Azoty Biznes”.

W skrócie: chodzi o skupienie się na rozwoju najważniejszych składowych produkcji nawozów i tworzyw. Stąd decyzja o sprzedaży majątku niezwiązanego z produkcją, jak choćby ośrodki wypoczynkowe

(m.in. w ten przy ul. Wczasowej w Puławach).

W ramach zmian menedżerowie z Puław i Tarnowa planują również więcej tzw. konsolidacji w ramach swoich spółek zależnych odpowiadających za takie działania jak logistyka, energetyka, automatyka, serwis, czy projektowanie. Do analizy trafią również wszelkie umowy z najemcami nieruchomości należących do grupy. Chodzi o setki umów, których warunki najpewniej się zmieniają. Krótko mówiąc: chemiczny gigant szuka pieniędzy wszędzie, gdzie się da.

I czasami znajduje – o czym świadczy porozumienie zawarte ze stroną społeczną, czyli związkowcami zawodowymi. Do końca 2026 roku ilość pieniędzy na różnego rodzaju premie będzie ograniczona.

– Chcemy zbudować silną grupę kapitałową w oparciu o nowy model biznesowy i to wszystko ma doprowadzić do tego, że będzie lepiej – streścił prezes Leszkiewicz.

Dodajmy, że Grupa Azoty mimo cięć kosztów i wszystkich skrupulatnie komunikowanych usprawnień nadal

przeżywa ciężki okres. W tym roku, licząc od stycznia do końca września, cała grupa kapitałowa straciła 975 mln zł przy ponad 1,8 mld zł straty netto w tym samym okresie zeszłego roku. Przychody spadły natomiast w tym czasie z prawie 10,5 do ponad 9,8 mld zł.

Rozruch nowej linii

Co jeszcze mogą zrobić prezesi Azotów, by poprawić rezultaty? Hubert Kamola, prezes Zakładów Azotowych w Puławach i wiceszef całej GA informuje o pracy na rzecz zmiany sytuacji makroekonomicznej. Chodzi o konsultacje z polskimi i europejskimi parlamentarzystami w celu wprowadzenia zapisów prawa korzystnych dla spółki, rozmowy z rządem w zakresie ochrony polskiego rynku, kontynuację oszczędności oraz konieczne rozgrzebane inwestycji, jak instalacja kwasu azotowego, czy nowy blok energetyczny warty 1,2 mld zł.

Kwas ma być gotowy do końca roku, a rozruch nowej linii zapowiedziano na 18 lub 19 listopada. Z kolei rozbudowana elektrociepłownia ma być uruchomiona

w połowie kwietnia przyszłego roku.

Warunki finansowania dalszych prac mają być wypracowane w toku porozumienia, ale aneksu jeszcze nie zawarto. Obie strony, puławskie Azoty i Polimex-Mostostal, prowadzą w tej sprawie negocjacje. W ostatnim miesiącu banki (BGK i BOŚ) ze swoich gwarancji z tytułu niezapłaconych roszczeń w stronę wykonawców kotła węglowego, wypłaciły Azotom ponad 100 mln zł.

Kiedy jednak tak naprawdę Grupa Azoty stanie na nogach?

Według retoryki obecnych menedżerów dojdzie do tego wtedy, kiedy cały europejski rynek zahamuje import nawozów pozaunijnych, w tym z Rosji, Białorusi, czy Azji, a jednocześnie polski rynek otrzyma nową ochronę w postaci nowelizacji ustawy o nawozach.

W tej sprawie ramię w ramię z zarządami spółek stają związkowcy, którzy zapowiedzieli już pikietę w Szczecinie (wybierają się tam również puławianie) przeciw importowi wschodnich nawozów oraz w obronie miejsc pracy.

Michał Grot

• Daria ze Śląska, czy już z Warszawy?

– Pochodzę, ze Śląska i tam spędziłam większość mojego życia, więc zdecydowanie opcja nr 1. Czasami tęsknię za moim Katowicami. Lubię znać otoczenie. Natomiast Warszawa to ostatnio taki mój punkt zbiorczy i w zasadzie sypialnia. Czasami jak mam wolne poszłam się po knajpkach, parkach i tutejszych lasach. Jestem ciekawa, jak długo tu zostanę, jakie to miasto ma na mnie wpływ.

• Dlaczego wyprowadziła się do Warszawy?

– To była wyprowadzka za pracę w korpo i muzyką. W Warszawie miałam studio, wytwórnię, a później mój zespół i próby. Był to dla mnie całkiem naturalny ruch.

• Jak ci się mieszka w stolicy?

– Stolica jest dla mnie raczej w przelocie, ale polubiłam to miasto. Kiedyś już tu mieszkałam. Aktualnie moje otoczenie to blokowisko, klimat podobny jak w moim rodzinnym Giszowcu. Nie mam prawa jazdy i coś czuję, że szybko się to nie wydarzy, dlatego bardzo doceniam tutejszy transport miejski. Jest naprawdę dobrze ogarnięty.

• Czym jest dla ciebie śląskość i co najbardziej lubisz w tradycji śląskiej?

– Nie wiem, czy można nazwać to tradycją, ale na pewno najważ-

niejszym elementem tożsamości jest dla mnie język. Miałam sporo sąsiadów Ślązaków z dziada pradziada oraz na studiach. Wtedy najczęściej sobie godałam. Lubię melodię tego języka i energię. Jak przerzucam się na śląski albo słucham jak ktoś mówi od razu zmienia się atmosfera. Moi rodzice byli napływowci, tata pracował jako górnik. Ja jedyna urodziłam się w Katowicach. Śląska historia w zasadzie zaczęła się dopiero ode mnie.

• W młodości grałaś w siatkówkę. Nie żałujesz, że nie zostałaś siatkarką?

– Mam za sobą 11 lat treningów. Niestety przydarzyła mi się kontuzja, czułam że idzie mi coraz gorzej, że raczej domykam stawkę niż realnie pomagam i zrezygnowałam. Na horyzoncie miałam już inne plany. Kiedyś bardzo często kibicowałam i śledziłam nawet rozgrywki 1 ligi nie tylko Plus ligi. Aktualnie raczej oglądam przy okazji dużych wydarzeń.

• Dlaczego nie lubisz pisanie wesołych tekstów?

– To nie jest niechęć, to stan ducha. Mam w sobie sporo melancholii i sarkazmu, często autoironii, która mnie akurat bardzo bawi. Wydaje, mi się, że starając się obśmiać (w dość niewesoły sposób) swoje wady, porażki,

moją naiwność, w gruncie rzeczy je oswajam. Nie piszę z intencją smutku lub radości. Piszę akurat o tym, co mnie dotyka, wzrusza czasami też śmiesz.

• W jednym z wywiadów powiedziałaś, że smutek jest bezpieczny.

– Bezpieczeństwo w smutku oznacza w tym wypadku coś znajomego. A jak coś jest znajome to jakoś jesteśmy bardziej swobodni, potrafimy się w tym rozgościć. Na co dzień staram się ludzi rozbawiać, może też i siebie, mówić cokolwiek jak jest cicho. Lubię mocne żarty i absurd. Myślę, że

moje aktualne koncerty też różnią się od pierwszych. Inna energia i większa pewność.

• Twoje teksty to osobiste historie z życia wzięte?

– Tak, to są moje historie.

• Jesteś historykiem. Mogłaś zostać nauczycielką. Oprócz tego wykonywałaś jeszcze wiele innych zawodów. Które zajęcie – oprócz śpiewania – sprawiło ci największą frajdę?

– Z jednej strony chciałam zostać nauczycielką i nawet to zajęcie lubiłam. Przed stażem w szkole, który odbywaliśmy na studiach, dawałam korki z francuskiego dzieciom z podstawówki. Jestem cierpliwa ale głównie w tłumaczeniu innym, potrafię wymyślać kreatywne zabawy dydaktyczne itp. Niemniej naprawde trudno było znaleźć wakat. Po studiach zaczęłam pracę w sklepie kosmetycznym i równolegle poszłam na studium asysty stomatologicznej. To był super czas. Uwielbiałam biologię, wszystko co związane z człowiekiem i leceniem jakoś mnie interesowało, niestety byłam za słaba z matematyki i fizyki, więc spróbowałam sił jako asystentka stomatologiczna. Zdałam, dostałam dyplom ale aktualnie nie zaglądam już ludziom do gardeł. Choć od zębów do śpiewania nie tak daleko.

• Jak to się stało, że zajęłaś się na poważnie muzyką?

– Będąc małą dziewczynką, rodzice któregoś dnia usłyszeli, że potrafię śpiewać, że coś sobie tam nuce pod nosem i całkiem mi wychodzi. Ale nie zapisali mnie na śpiew, ani grę na instrumencie. Poza tym to był drogi interes. Później najważniejszy był dla mnie sport i nauka więc jakoś porzuciłam tę zajawkę.

• Rodzice nie wywierali na tobie presji?

– Rodzice nigdy mnie do niczego nie zmuszali, pozwalali wybierać. Moja zajawka muzyczna odżyła

w okresie dojrzewania. Nagrywałam się na rejestrator dźwięku i śpiewałam do mikrofonu z komputera. Głównie zagraniczne hity z Ameryki, soul, r&b. Miałam koleżankę, która też lubiła i umiała śpiewać i tak czasami się spotykałyśmy na śpiewanki. Później wstawiałam już po tajniaku na YT jakieś covery, prosiłam znajomych o opinie. Były zazwyczaj całkiem miłe, ale nic się z tym nie działo dalej. Któregoś dnia kolega kolegi dał ogłoszenie na FB, że szuka wokalistki do nowego projektu. Stylistyka electro. Nic o tym nie widziałam, ale chciałam spróbować. I tak założyłam swój pierwszy zespół „The Party is Over” mrok i trip hop. Bardzo mi to siadło. Przez 7 lat graliśmy razem i koncertowaliśmy.

• Skąd pomysł na Darię ze Śląska?

– Pojawiła się z chęci moich solowych planów. Pisałam sobie do szuflady jakieś zarysy, planowałam coś samodzielnie wydać ale nie widziałam jak. Pojechałam na obóz muzyczny TBM do Krakowa też reprezentując mój zespół i swoje solowe załączki. Tam przebiegły moje drogi z Agatą Trafalską, która usłyszała mnie podczas jednego z wieczorów gdzie jammowałam i tam też poznałam pierwszą osobę z wytwórni Jazzboy.

• Kto jest twoim wzorem muzycznym?

– Nie mam jednego wzoru muzycznego. Lubię inteligencję i storytelling Łony, Oskara z Problemu, muzykalność Alici Keys, głos takich wokalistów jak: Yebba, Selah Sue, Gambino. Odwagę Roisin Murphy, Mobiego.

• Nie ukrywasz faktu, że korzystasz z pomocy psychoterapeuty. Co ci daje psychoterapia?

– Terapia to dla mnie metoda, która pomaga mi się odgruzować, przegadywać aktualne strachy, wątpliwości, ale też traumy z przeszłości. Mam wrażenie, że bez co tygodniowych spotkań byłoby mi trudniej, aczkolwiek każdy kto chodzi na terapie wie, że czasami chcesz tam pójść a czasem nie masz na to sił. Jest to jedna z najcięższych prac. Praca nad sobą.

Smutek jest bezpieczny

MUZYKA Daria ze Śląska to młoda artystka już teraz jest uznawana za jedno z największych muzycznych odkryć 2023 roku. Laureatka Fryderyków 2024 w kategorii Fonograficzny Debiut Roku. Dziś, 15 listopada, wystąpi w Studiu im. Budki Suflera Radia Lublin

Tradycja i współczesność

WYDAREZNIE To już 16. edycja Festiwalu Tradycji i Awangardy Muzycznej KODY

Festiwal KODY jest programowany w taki sposób, by celowo łączyć różnorodne style i formy muzyczne, tworząc swoisty miks tradycji i współczesności. Jednym z głównych celów, jaki obrałem sobie w programowaniu, jest eklektyczność. Taka strategia pozwala pokazać, jak elementy muzyki tradycyjnej, klasycznej czy sakralnej odnajdują się w dialogu z awangardą, elektroniką czy eksperymentalnymi formami dźwiękowymi – zapowiada Grzegorz Paluch, kurator programowy festiwalu.

Pierwszy dzień – 20 listopada – zaplanowano w klasztorze oo. Dominikanów w Lublinie. Radical Polish Ansambl przedstawi premierowy projekt „Nierozpoznana wieś”, inspirowany muzyką ludową. **LA TEMPÊTE** z Francji wystąpi z projektem „Nocturnes: Hymny Bizantyjskie & Nieszpory Prawosławne”, a wieczór zakończy spotkanie z artystami oraz promocją nowego wydawnictwa Radical Polish Ansambl.



21 listopada w Operze Lubelskiej będzie Sam Kowalski, Gary Gwadera i słoweńskie trio Širom z projektem „The Liquified Throne of Simplicity”. Po koncertach spotkanie z artystami.

22 listopada to przenosiny do Galerii Labirynt, gdzie Grzegorz Lesiak z Rutami i Piotrem Damasiewiczem zaprezentują projekt „Lem-plugged”. Potem Klara Lewis

i Nik Colk Void w projekcie „Full-On” z wizualizacjami Pedro Maii, a na koniec J “Mo’ong” Santos Pribadi z Indonezji.

Ostatni dzień festiwalu (23 listopada) to występy w klasztorze oo. Dominikanów. Martyna Zakrzewska i Aleksandra Oldak zaprezentują „Sonaty i Interludia” Johna Cage’a, a japońsko-indonezyjski duet TAKKAK TAKKAK zadebiutu-

je w Polsce. Festiwal zakończy Noc Tańca prowadzona przez Rodzinną Orkiestrę i Teatr Noiseband.

Wstęp na wszystkie wydarzenia festiwalu KODY jest bezpłatny, a bilety można pobrać na stronie internetowej. Szczegóły na rozdroza.com.

Organizatorem tego festiwalu jest Ośrodek Międzykulturowych Inicjatyw Twórczych Rozdroża.

Kombii – Nasze pokolenie



MUZYKA Tak nazywa się trasa, z którą grupa Grzegorza Skawińskiego przyjedzie do Lublina. To koncerty w wersji akustycznej z takimi przebojami jak „Nasze Rendez-Vous”, „Black And White” czy „Słodkiego, miłego życia”

w nowych aranżacjach. Program koncertu obejmuje również utwory z najnowszej płyty: „Kombii 5”.

Koncert 22 listopada (piątek) w lubelskim CSK o godzinie 19. Bilety do nabycia w internecie.

Kraków Street Band

MUZYKA Kraków Street Band to zespół, który od dziesięciu lat zdobywa coraz większą popularność balansując między folkem, jazzem i bluesem. Grupa powstała w 2014 i początkowo wszystkie działania muzyczne z ich udziałem odbywały się wyłącznie na Krakowskim Rynku. Spontaniczne granie na ulicy przyczyniło się do powstania pomysłu

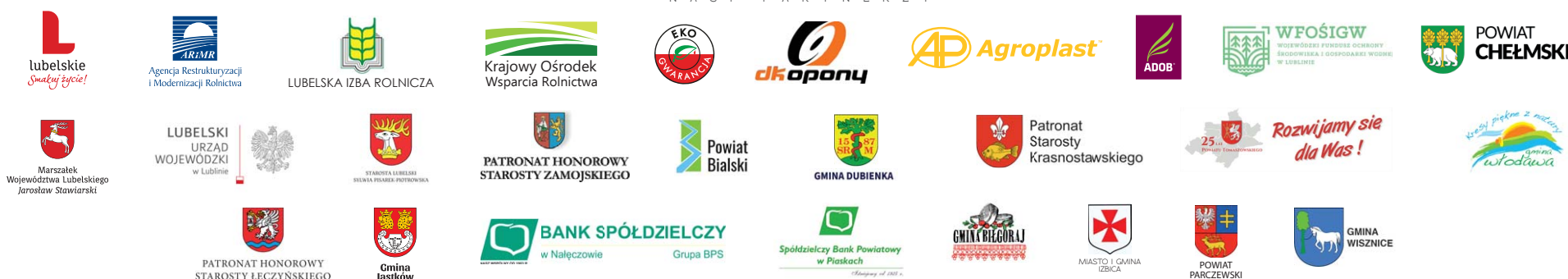
wydania pierwszej płyty: „Going Away”. Ta otrzymała nominację do nagrody Fryderyki 2019 w kategorii Album Roku Blues/Country. Wydana w 2022 roku płyta „Czekanie” również doczekała się nominacji do Fryderyka.

Początek koncertu o godzinie 19 w piątek, 22 listopada, w Teatrze Starym. Bilety na stronie Teatru.



ROLNIK ROKU
SADOWNIK ROKU
HODOWCA ROKU
KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH
AGROTURYSTYKA ROKU

N A S I P A R T N E R Z Y



Złociste i chrupiące. Pyszne

PRZEPISY Bramboraki, deruny i plynidze czyli placki ziemniaczane na różne sposoby. 13 listopada obchodziliśmy Dzień Placków Ziemniaczanych, więc podrzucamy kilka sprawdzonych receptur



Waldemar Sulisz

Dzień Placków Ziemniaczanych świętowałem w rodzinnej Dębicy. Z dzieciństwa pamiętam placki ziemniaczane pieczone bezpośrednio na blachach węglowej kuchni. Były grubsze niż te z patelni, ciemniejsze, z mocno przypieczoną skórką. Jadło się je z masłem, kwaśną śmietaną i cukrem. Te z patelni były bardziej złociste, chrupiące, jadaliśmy je na przykład z serkiem śmietanowym i koperkiem, z wołowiną (po zbójnicku) a nawet z delikatną potrawką z kury w sosie śmietanowym. Ale jadało się także placki zrobione pół na pół z ziemniaków i słodkiej kapusty.

Nasz przegląd receptur zaczynamy od czeskich bramboraków.

Bramboraki

SKŁADNIKI: 1 kg ziemniaków, 2 jajka, 4 łyżki mąki, 1 szklanka mleka, kilka ząbków czosnku, majeranek, sól, pieprz, smalec na smażenie.

WYKONANIE: ziemniaki zetrzeć, odcedzić z soku, dodać jajka, mleko, roztarty

czosnek, majeranek. Wymieszać i stopniowo dodawać mąkę. Doprawić solą i pieprzem. Na patelni roztopić smalec, mocno rozgrzać, smażyć okrągłe placuszki na złoty kolor. Odsącać na bibule i układać na talerzu. A teraz przepis na ukraińskie deruny.

Deruny

SKŁADNIKI: 1 kg ziemniaków, 1 jajko, 1 łyżka mąki, 1 cebula, sól, pieprz, olej.

WYKONANIE: ziemniaki zetrzeć na tarce na grubszych oczkach. Odcedzić nadmiar soku. Cebulę zetrzeć, dodać do ziemniaków, dosypać mąki, wyrobić, dodać roztrzepane jajko, sól, pieprz, dobrze wymieszać. Nabierać łyżką masę ziemniaczaną, smażyć małe placuszki na rumiano. A teraz przepis na galicyjską wersję placków ziemniaczanych.

Galicyjaki

SKŁADNIKI: 6 ziemniaków, 1 mała główka kapusty, 2 cebule, kilka łyżek mąki, smalec, sól, pieprz.

WYKONANIE: ziemniaki zetrzeć, odcedzić sok. Ka-

pustę drobno poszatkować. Na patelni rozpuścić smalec, podsmażyć posiekaną cebulę, dodać kapustę, smażyć kilka minut na ostrym ogniu, wystudzić. Dodać do startych ziemniaków, dosypać mąki, dodać jajka, wymieszać, doprawić solą z pieprzem. Smażyć podłużne placki na rumiano.

Placki po węgiersku

Najlepsze placki ziemniaczane po węgiersku jadłem wiele razy w krakowskiej restauracji „Balaton”. I choć kulinarni krytycy odsądzają je od czci i wiary twierdząc, że Węgrzy placzków po węgiersku nie znają i to polski wymysł, to sam pomyśl, żeby połączyć w sobie smakowitość polskich placków ziemniaczanych i węgierskiego gulaszu bardzo mi się podoba. W trakcie wizyt w „Balatonie” udało mi się podpytać o patent na domowe placki po węgiersku i od tamtego czasu udaje się je w domu zrobić.

Najważniejszy jest gulasz. Kawał wołowiny z udźca należy pokroić na centyme-

trowe kawałki, obsmażyć na smalcu. Kiedy mięso złapie kolor i będzie z wierzchu chrupiące, należy zalać je dobrym bulionem, dodać pokrojoną cebulę i czerwoną paprykę. Dusić kilka minut, dodać starte pieczarki, posiekany czosnek, sól, pieprz i niech się „pyrkoli” z pół godziny. Na finał „wykończyć” gulasz węgierską papryką w proszku (1 łyżka słodkiej, 1 łyżeczka do kawy ostrej), dodać kwaśnej śmietany, wymieszać i zostawić w garnku pod przykryciem na godzinę, żeby papryka oddała smak.

Teraz placki. Zetrzeć ziemniaki na tarce w cienkie słupki. Odsnąć z soku, dodać jajka, sól, pieprz, mąkę, wyrobić masę. Smażyć na smalcu duże placki na złoty kolor. Wyłożyć placek na talerz, na połowie placeka ułożyć podgrzany gulasz, złożyć na pół, na to znowu porcja gulaszu, kleks kwaśnej śmietany i posiekana zielona pietruszka. A teraz przepis na placki ziemniaczane inspirowane żydowską kuchnią. Doskonałe podaje lubelska restauracja „Mandragora”.

Ziemniaczane z cebulą

SKŁADNIKI: 1 kg ziemniaków, 4 jajka, 2 cebule, 20 dag mąki, sól, pieprz, 1 kubeczek dobrej śmietany, olej.

WYKONANIE: ziemniaki obrać, wyplukać, zetrzeć na tarce z 1 cebulą. Dodać jajka, mąkę, sól i pieprz. Wymieszać. Nakładać porcje na rozgrzany olej. Smażyć na złoto z obu stron. Ułożyć na półmisku, polać śmietaną, obłożyć krążkami cebuli.

Ziemniaczane z Jabłecznej

SKŁADNIKI: 1 kg ziemniaków, 1 cebula, 2 jajka, 2 łyżki mąki, sól, pieprz. Nadzienie: 25 dag wołowiny, 25 dag wieprzowiny, 1 jajko, 2 ząbki czosnku, pieprz ziołowy, sól.

WYKONANIE: ziemniaki zetrzeć, dodać jajka, mąkę, przyprawy. Mięso zmielić, doprawić. Kłaść łyżką masę ziemniaczaną na gorący tłuszcz (olej plus smalec), na to porcję mięsa, przykryć porcją masy ziemniaczanej. Smażyć na złoto z obu stron. Podawać z sosem paprykowym lub ze śmietaną.

Ziemniaczane z papryką

SKŁADNIKI: 5 ziemniaków, 5 małych czerwonych papryk, 1 cebula, 2 jajka, mąka, sól, pieprz.

WYKONANIE: ziemniaki zetrzeć, odsączyć mąkę, jajka, drobno posiekaną paprykę. Wyrobić, doprawić masę solą z pieprzem. Smażyć na oleju na złoty kolor, odsączyć na bibule. Podawać ze słonym jogurtem. Paprykę można zastąpić innymi warzywami: startą marchewką, porem, selerem. Smacznie i zdrowo.

Placki ziemniaczane z leśnymi grzybami

SKŁADNIKI: 50 dag ziemniaków, 10 dag masła, 20 dag świeżych podgrzybków, 15 dag cebuli, 1 starty ziemniak, 2 jajka, bułka tarta, mąka, sól, pieprz, olej.

WYKONANIE: Ziemniaki obrać, ugotować, ugnieść z masłem. Grzyby przesmażyć z cebulą, dodać starty, surowy ziemniak, wymieszać z przyprawami. Dodać do masy ziemniaczanej, wyrobić. Formować placki, panierować w mące, jajku i bułce tartej, smażyć na złoto. Smaczno.

Ser na okrągło

DO ZOBACZENIA O produkcji sera i innych produktów mlecznych opowiada nam Małgorzata Brodziak-Murawska

Porzuciła pracę w korporacji i osiadła w Unisławicach pod Lublinem, gdzie stworzyła markę „Wzgórze serem malowane” i produkuje naturalne sery.

– Podstawowym składnikiem każdego sera jest mleko i podpuszczka, które możemy kupić wszędzie. Ale jest jeszcze tajny składnik, którego nie da się kupić nigdzie. To miłość do tego co się robi i włożone w tę pracę serce – podkreśla Brodziak-Murawska.

Małgorzata swoją przygodę z serowarstwem zaczęła o mlek kupowanych od

hodowców, jednak po czasie zdecydowała się na posiadanie własnych. Padło na rasę Jersey; trochę nie kojarzące się z białą-czarnymi mułkami, które wpisały się w krajobraz polskiej wsi. – Pamiętamy, że na smak gotowego produktu wpływa także to czym zwierzę jest karmione i jak jest hodowane. Im wszystko na najwyższym poziomie, tym ser smaczniejszy. Po trzech latach hodowli krów rasy Jersey i pracy na ich mleku mogę powiedzieć, że jest to chyba najlepsza rasa do produkcji sera. Mleko jest gęste, kremowe, a także bardzo wydajne.



Sam proces produkcji sera wymaga także czasu. Zro-

bienie twarogu trwa około 4 godzin, natomiast serów

długodojrzewających nawet miesiące. W tym czasie także trzeba o niego dbać: obracać, obmywać solanką, osuszać i przede wszystkim trzymać w odpowiedniej temperaturze.

A skąd ser ma dziury? – Mleko zawiera te dobre, ale też niezbyt dobre bakterie. By nasz ser miał duże dziury należy do niego dodać specjalnych bakterii, dzięki którym te dziury nam się wytworzą. No i na początku jest wszystko spokojnie, ser sobie leży i odpoczywa, a nasze bakterie śpią. Później przenosimy go do pomieszczenia gdzie jest cieplej i one się budzą, zaczy-

nają wytwarzać gaz, a sam ser pęcznieje i wręcz podwaja swoją objętość – tłumaczy nam Małgorzata. – Później ser wraca do dojrzewalni i powraca do swojej pierwotnej objętości, ale w środku pozostają dziury.

● **O SERACH I INNYCH PRODUKTACH MLECZNYCH JUŻ W NAJBLIŻSZYM ODCINKU „DZIENNIKA ZE SMAKIEM”. CAŁY PROGRAM DOSTĘPNY BĘDZIE NA NASZEJ STRONIE INTERNETOWEJ ORAZ W SERWISIE YOUTUBE. POPRZEDNIE ODCINKI DZIENNIKA ZE SMAKIEM DOSTĘPNE NA NASZYM KANALE YOUTUBE. PREMIEROWE ODCINKI CO SOBOTĘ O GODZINIE 11.**

[illegible]

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 26 utworzą rozwiązanie - humor z zeszytów szkolnych.

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

KARTKA Z KALENDARZA

1492

w dzienniku wyprawy do Nowego Świata Krzysztofa Kolumba pojawiła się pierwsza wzmianka o tytoniu

1822

uruchomiono latarnię morską na Rozewiu

1858

otwarto dworzec Rzeszów Główny

1893

założono szwajcarski klub piłkarski FC Basel

1902

uruchomiono Kolej Warszawsko-Kaliską

1920

w Genewie po raz pierwszy zebrało się Zgromadzenie Ligi Narodów

1971

firma Intel wprowadziła do sprzedaży pierwszy na świecie mikroprocesor (Intel 4004)

2004

Europejska sonda SMART-1 weszła na orbitę Księżyca

2010

w Polsce wprowadzono zakaz palenia tytoniu w miejscach publicznych

8

nominacji do Oscara (i jedną statuetkę: za najlepsze zdjęcia dla Vilmosa Zsigmonda) zdobył film „Bliskie spotkania trzeciego stopnia”. Film w reżyserii Stevena Spielberga miał swoją premierę 15 listopada 1977 roku



FOT. TVN WARNER BROS. DISCOVERY/PIOTR ZAGIELL

Mroczne tajemnice i rodzinne sekrety

DO ZOBACZENIA Półwysep Helski. Tajemnicza postać w kapoku wrzuca na pokład ciężki worek, odwiązuje sznury i wypuszcza łódź prosto w fale wzburzonego morza. Łódź znika w sztormie, a z nią dotychczasowy spokój rodziny Mroźów... Tak zaczyna się nowa lokalna produkcja serialowa Max. Kiedy Jan Mróz – szanowany członek lokalnej społeczności i emerytowany żołnierz Marynarki Wojennej – umiera, spokojne życie jego rodziny i innych mieszkańców małego nadmorskiego miasteczka rozpada się niczym domek z kart. Na jaw wychodzą dawno

skrywane sekrety. W serialu „Miasto Mroźów” w rolach głównych występują: ● Magdalena Popławska ● Jacek Koman ● Grzegorz Damięcki ● Bartosz Gelner.

Zdjęcia realizowane są na Półwyspie Helskim oraz w Warszawie. Serial „Miasto Mroźów” jest przygotowywany dla platformy Max na zlecenie TVN Warner Bros. Discovery. Reżyseruje go Anna Kazejak, a zdjęcia realizują Bartłomiej Cierlica i Piotr Niemijski. Za scenariusz odpowiada Bartosz Janiszewski.

(OPRAC. RAD)

Film, trasa i koncert w Polsce

MUZYKA Robbie Williams ogłosił swoją trasę koncertową w 2025 roku. „Robbie Williams Live 2025” rozpocznie się w Edynburgu, 31 maja. Artysta odwiedzi wiele europejskich miast i przyjedzie także do Krakowa: 9 września, Tauron Arena. Bilety do sprzedaży ogólnej trafiają dziś – w piątek, 15 listopada – o godzinie 11 na stronie tickets.robbiewilliams.com.

A już 27 grudnia swoją premierę będzie miała ścieżka dźwiękowa do muzycznej

biografii Robbiego: „Better Man”. Sam film do polskich kin trafi 24 stycznia.

Robbie Williams jest rekordzistą pod względem występów na żywo: należy do niego rekord Guinnessa zdobyty podczas trasy koncertowej z 2006 roku, kiedy sprzedał ponad 1,6 miliona biletów w jeden dzień. Osiągnął również rekordową frekwencję na poziomie 375 tysięcy fanów podczas swoich koncertów w Knebworth.



FOT. NETFLIX

Kombajny i traktory

GRAMY Ryż, kukurydza i buraki. Trzy lokacje, setki maszyn rolniczych i mnóstwo nowości

Pierwszy symulator farmy od studia Giants Software ukazał się w 2009 roku. Od tego czasu kolejne odsłony zyskiwały coraz to nowych graczy i dodawały różne nowości do rozgrywki.

A pomysł na nią był i jest prosty: prowadzimy własne gospodarstwo rolne. Siejemy, orzemy, zbieramy, nawozimy, hodujemy, opryskujemy... Sami jeździmy wszystkimi kombajnami i traktorami, sami wszystkiego dogłębiamy.

Plony sprzedajemy i mamy kasę na lepsze maszyny czy nowe budynki gospodarcze.

Ostatnia odsłona serii – Farming Simulator 22 – doczekała się bardzo dobrej sprzedaży. W lutym tego roku twórcy chwalili się, że w dwa



FOT. GIANTS SOFTWARE

lata od premiery sprzedali ponad 6 000 000 egzemplarzy. Zresztą gra wciąż jest bardzo popularna: tylko na Ste-

amie w ciągu ostatniej doby grało w nią 38 425 osób.

A co na graczy czeka w nowej części, która swoją pre-

mierę miała we wtorek? A na przykład ponad 400 maszyn i urządzeń od ponad 150 marek: Case IH, CLAAS, Fendt, John

Deere, Kubota, Massey Ferguson, New Holland, Valtra, etc. Wszystkiego użyjemy w trzech lokacjach. Do wyboru jest mapa w Ameryce Północnej, Azji Wschodniej i wzorowana na polskich i czeskich wsiach mapa Zielonka w Europie Środkowej. Jest mnóstwo upraw i zwierząt do hodowli. Z nowości: dwa rodzaje ryżu, szpinak, groszek i fasola. Są uprawy szklarniowe.

Są nowe łańcuchy produkcyjne, gdzie wytworzymy na przykład mozzarellę czy kozi ser. Do tego nowe dla serii konstrukcje i budynki gospodarcze. Pojawia się zajęcia związane z zabytkowymi powozami, elewatorami czy placami zabaw.

Gra Farming Simulator 25 jest dostępna na PC, PlayStation 5 oraz Xbox Series X. (RAD)