



ISSN 2450-9191 WYDANIE 13 | ZIMNA 2018

lubelskie

e k s t r a



BRIANNA KIESEL: LUBLIN, KOSZYKÓWKA I POEZJA 22-23

- JMP FLOWERS ZE STĘŻYCY: PACHNĄCE IMPERIUM 3-6
- ŚWIĄTECZNE PRZEPISY SZEFÓW KUCHNI 10-14
- SAMOCHODY Z DUSZĄ ZAWSZE KUSZĄ 16-20

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM
DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

Lodowisko

BROWAR PERŁA

BERNARDYŃSKA 15

ŚLIZGAWKA DLA DUŻYCH I MAŁYCH

Korzystaj z uroków zimy na lodowisku pod chmurką

ZIMOWA STREFA CHILLOUTU

Spędź miło czas z rodziną i przyjaciółmi

FURA ZWIERZYŃCA

Spróbuj przysmaków kuchni ulicznej

INSTALACJA ŚWIETLNA

Odkryj zimowe oblicze Browaru Perła

ZAPRASZAMY
OD 12 GRUDNIA
OD ŚRODY DO NIEDZIELI

GODZINY OTWARCIA

środa-piątek 15:00 – 21:00
sobota-niedziela 10:00 – 21:00

OFICJALNY EVENT OTWARCIA

15.12.2018 / GODZ. 10:00

ORGANIZATOR

PERŁA

Szczegóły i regulamin: www.perla.pl/lodowisko
[fb/lodowiskobrowarperla](https://www.facebook.com/lodowiskobrowarperla)



Pachnące imperium

- Zakończyliśmy ostatni etap budowy naszej nowej szklarni o łącznej powierzchni 10 hektarów. To największa i jedna z najnowocześniejszych szklarni do produkcji orchidei na świecie. Jej budowa trwała kilka lat. Oficjalne otwarcie zaplanowaliśmy na styczeń przyszłego roku - zapowiada Jarosław Ptaszek, prezes firmy JMP Flowers ze Stężycy. - Jest tylko jedna szklarnia w Holandii, która jest równie nowoczesna.

KWIATOWE TESTY

Na tym jednak nie koniec. Już niebawem JMP Flowers otwiera w Stężycy centrum badawczo-rozwojowe oraz szklarnię o powierzchni 400 mkw, w której będzie testować nowe odmiany orchidei.

- Cała inwestycja, wraz z 10 ha szklarni i ich zapleczem, będzie kosztować łącznie 52 mln euro - podkreśla Jarosław Ptaszek. - Szklarnia testowa nie będzie duża, ale badania, które będziemy w niej prowadzić, będą miały kolosalne zna-

czenie. Chcemy tam testować między innymi trwałość naszych kwiatów, będziemy też badać nowoczesne technologie poprawiające efektywność energetyczną (zmniejszając nam zużycie energii) w uprawach pod osłonami.

Firma będzie też pra-

niowych. Planujemy tam również testować technologie Ledowe w doświetlaniu roślin - wylicza Jarosław Ptaszek.

AUTORSKIE NOWOŚCI

Dzięki centrum badawczemu, w Stężycy będą mogły powstawać nowe

Jarosław Ptaszek, prezes firmy JMP Flowers ze Stężycy

5 milionów orchidei produkowanych w ciągu roku i wzrost eksportu o ponad 100 proc. Do tego 10 hektarów nowej szklarni, nowa hala pakownia kwiatów i centrum badawczo-rozwojowe za 52 mln euro. Firma JMP Flowers ze Stężycy idzie jak burza, zdobywa zagraniczne rynki i ma już kolejne ambitne plany

cować nad optymalnymi metodami nawożenia roślin i sprawdzać skuteczność środków ochrony roślin.

- Będziemy badać nowe technologie uprawy roślin oraz wprowadzać technologie do fenotypowania roślin, technologie Big Data, IOT w uprawach szklar-

autorskie odmiany polskich orchidei.

- Zaczęliśmy już testować własne krzyżówki różnych odmian orchidei. Dzięki szklarni testowej będziemy mogli to jeszcze zintensyfikować - tłumaczy Jarosław Ptaszek. - W tym momencie w naszych szklarniach pro-

KATARZYNA PRUS



FOT. KRZYSZTOF MAZUR



dukujemy ok. 300 odmian orchidei. Wszystkie zostały odpowiednio sprawdzone. Mamy pewność, że nadają się do sprzedaży i zaspokoją oczekiwania naszych klientów. Największą kolebką nowych odmian jest Tajwan. Śledzimy te nowości, przenosimy je na polski grunt i z nich będziemy robić/krzyżować nowe odmiany.

W PASKI I KROPKI

Jakie odmiany orchidei są teraz najbardziej rozchwytywane?

- W tym momencie numerem jeden jest odmiana Cambridge: biała ze złotą wargą, średnica kwiatu 10 cm. Jest bardzo elegancka i trwała, a jednocześnie uniwersalna. Pasuje do każdego wnętrza, dzięki czemu trafia w różne gusta - mówi Jarosław Ptaszek. - Bardzo dużym zainteresowaniem klientów zaczynają cieszyć się także odmiany szerokowargowe w najróżniejszych kolorach: od stonowanych po bardzo intensywne. Najciekawsze w produkcji orchidei jest to, że cały czas pojawiają się nowe odmiany: w nowych kolorach, w paski czy w kropki. To sprawia, że jest to branża, która cały czas się rozwija.

MILIONY ORCHIDEI ROCZNIE

JMP Flowers produkuje około 5 milionów orchidei rocznie.

- To cztery razy więcej niż wszyscy pozostali producenci orchidei w Polsce razem. W tym momencie osiągnęliśmy już taki poziom, że spokojnie możemy powiedzieć, że orchidee to nowa specjalność Lubelszczyzny - podkreśla Jarosław Ptaszek. - W uprawie orchidei jesteśmy najlepsi nie tylko w Polsce, jesteśmy też w ścisłej czołówce w Europie. W Holandii jest zaledwie kilku producentów oferujących porównywalną do naszej jakość. Cena naszych kwiatów jest trochę wyższa niż tych importowanych do Polski, ale jakość i standardy, które

obowiązują w naszej firmie są nieporównywalne. Nasze kwiaty nie tylko pięknie wyglądają, ale są bardzo trwałe. Sprawdzamy to jeszcze na etapie produkcji. Do sprzedaży trafiają tylko te najlepsze.

STRZAŁ W DZIESIĄTKĘ

Jak powstawało kwiatowe imperium?

- Zaczynaliśmy jeszcze w latach 70. ubiegłego wieku. Wówczas branża kwiatowa była jeszcze w Polsce w powijakach. Postawiliśmy jednak właśnie na kwiaty i okazało się to strzałem w dziesiątkę. Na początku planowaliśmy inwestować w róże i anturium. 10 lat temu zdecydowaliśmy się jednak na zwrot w kierunku orchidei - opowiada Jarosław Ptaszek. - Śledziliśmy, jak wygląda ten rynek za granicą, na co jest zapotrzebowanie, czego oczekują klienci. Wtedy zaczęła się już w Europie Zachodniej moda na orchidee. Według zrobionych przez nas analiz potrzeb rynku, te trendy miały przejąć także polski rynek. I tak też się stało. W tym momencie orchidee to aż 70 proc. wartości naszej produkcji. Z 18 hektarów powierzchni naszych szklarni róże i anturium, od których zaczynaliśmy, zajmują tylko około 8 hektarów. Reszta to orchidee.

NIE TYLKO POLSKA

Spółka nie poprzestała jednak na krajowej produkcji. Jest też rozpoznawalna na rynkach zagranicznych.

- Jesteśmy właścicielami spółek w Wiedniu oraz w Moskwie. W Wiedniu zanotowaliśmy ostatnio wzrost sprzedaży o ponad 20 proc. - zaznacza Jarosław Ptaszek. - Intensywnie działamy też na rynku rosyjskim. Podpisaliśmy tam kontrakt z Ikeą. Wszystkie orchidee sprzedawane przez tę firmę w całej Rosji są dostarczane przez JMP Flowers. Najbardziej oddalony sklep Ikea, w którym można kupić nasze kwiaty, jest oddalony

PUSTELNIA
RYBY/ZAJAZD RYBACKI

Pysznych Świąt



Pustelnia koło Opola Lub., Wola Rudzka 34

PUSTELNIA hodowla ryb / sklep ze świeżymi rybami z własnych stawów oraz restauracja
- Zajazd Rybacki. Zapraszamy po świąteczne karpie, pstrągi, jesiotry oraz dania na wigilijny stół.

Wola Rudzka 34, 24-300 Opole Lubelskie
tel./sklep 794 443 888, tel./firma 667 449 395, tel./zajazd 535 112 109, tel./bar 535 105 001



o 4,5 tys. km od Moskwy, do której TIR-ami eksportujemy kwiaty.

DYNAMICZNY EKSPORT

Kwiaty ze Stężycy trafiają do wielu europejskich krajów. - Sprzedajemy je między innymi w Niemczech, Austrii, we Włoszech, w Czechach na Słowacji, w krajach nadbałtyckich, a także na Białorusi, Ukrainie i w Rosji - wylicza prezes JMP Flowers. - Nasz eksport rozwija się coraz bardziej dynamicznie. Porównując ubiegły rok do 2016 roku, wzrost eksportu był na poziomie 117 proc. W tym roku wzrost produkcji eksportowej będzie na podobnym poziomie. Zostało to docenione m.in. przez Ministra ds. Przedsiębiorczości i Technologii, który wiosną tego roku wręczył nam medal za wybitne zasługi w rozwoju eksportu.

ROBOTY WŚRÓD KWIATÓW

- W związku z dynamicznym rozwojem naszej firmy potrzebujemy coraz bardziej wykwalifikowanej i doświadczonej kadry,

300

mniej więcej tyle odmian orchidei produkuje obecnie firma JMP Flowers

4 500

o tyle od Moskwy oddalony jest najdalszy sklep Ikea, w którym można kupić kwiaty ze Stężycy

117

- o tyle procent wzrost eksportu kwiatów JMP Flowers w minionym roku w porównaniu do 2016 roku

dlatego cały czas szkolimy naszych pracowników. Zostało to nawet zauważone przez ambasadora Japonii, który odwiedził nas trzy lata temu razem z małżonką. Zwrócił także uwagę na nowoczesny sprzęt, który pracuje w naszych szklarniach - wspomina Jarosław Ptaszek. - Ambasador Japonii powiedział mi, że jeszcze nigdy w życiu nie widział tak wielu robotów pracujących wśród kwiatów.

KONKURENCJA NIE ŚPI

Nowe plany? - Mogę z pełną odpowiedzialnością powiedzieć, że na pewno nie porzestaniemy na naszych ostatnich inwestycjach czy pomysłach. Chcemy, żeby nasi klienci byli jeszcze bardziej zadowoleni z zakupów w naszej firmie - mówi Jarosław Ptaszek. - Mamy już mnóstwo nowych, równie ambitnych planów, ale są one na bardzo wstępnym etapie. Wymagają szczegółowych ustaleń, biznesplanów. Nie mogę na razie nic więcej powiedzieć, bo wiadomo, że konkurencja nie śpi.

OSIEDLE MORWOWA

PRESTIŻOWE I NOWOCZESNE



III ETAP INWESTYCJI JUŻ W SPRZEDAŻY



WILLOWA II

więcej informacji: www.osiedlemorzowa.pl
Lublin, ul. Gęsia 23/23 tel. 81 742-68-73 www.willow2.pl

P3861

LUBLIN

ul. Jantarowa 16

termin oddania
31.12.2019



mieszkania
od **44** do **69** mkw
od **2** do **4** pokoi



Przedsiębiorstwo Budowlane
INKOB
Lublin, ul. Pancerniaków 10,
tel. 81 441-03-93, fax 81 448-25-77

www.inkob.pl

in217 45



Mieszkania drożeją. Najszybciej w Lublinie

FOT. MATERIAŁY INWESTORA

Tak mają wyglądać bloki
na Osiedlu Regata
w Lublinie

W ciągu roku
ceny mieszkań
w Lublinie
wzrosły o ponad
16 procent
– wyliczyli
analitycy.
To najlepszy
wynik w kraju

- Jesteśmy w okresie dynamicznych i niczym niezamierzonych wzrostów cen mieszkań w największych miastach Polski, w rok ceny wzrosły o 12,3 proc - mówi Marcin Krasoń. Analityk firmy Home Broker zwraca uwagę, że obecne wzrosty cen są najwyższymi od dziesięciu lat. Wyliczono je na podstawie transakcji mieszkaniowych dokonanych przez klientów Home Brokera i Open Finance.

5578 ZŁOTYCH ZA METR

Od kilku lat ceny mieszkań utrzymywały się na stabilnym poziomie. Od początku tego roku fachowcy z branży obserwują jednak bardzo dynamiczny wzrost cen. W tym okresie przeciętne stawki za metr kwadratowy wzrosły o 16 proc. W niektórych miastach zanotowano jednak spadki. Tak było w Bydgoszczy i Wrocławiu.

Przez ostatnich 12 miesięcy, w największych miastach ceny mieszkań głównie rosną. W Warszawie o 14,9 proc., w Łodzi o 14,2 proc., a w Gdańsku o 11,7 proc. Rekord należy jednak do Lublina, gdzie ceny wzrosły aż o 16,2 proc. Za metr kwadratowy mieszkania trzeba u nas zapłacić przeciętnie 5578 zł.

NOWE MIESZKANIA, NOWE PROJEKTY

Jednocześnie deweloperzy biją rekordy w ilości

oddawanych mieszkań. Z danych GUS wynika, że od stycznia do września 2018 roku w Lublinie statystycznie zbudowano ponad 6 lokali na tysiąc mieszkańców. W sumie było to 2091 mieszkań. Firmy budowlane nie zwalniają tempa. Cały czas prezentują kolejne projekty.

Nowy kompleks mieszkaniowy powstaje między innymi przy ul. Zemborzyckiej. Osiedle Regaty, bo tak nazywa się ten projekt, to najnowsza propozycja firmy TBV. Docelowo ma liczyć 9 pięciopiętrowych budynków. Aktualnie w sprzedaży są mieszkania w pierwszym z bloków, liczące od 34 do 77 mkw. Budowa ma rozpocząć się w tym roku, a zakończenie prac planowane jest na trzeci kwartał 2020 roku.

Z zapowiedzi inwestora wynika, że na osiedlu powstanie pięć placów zabaw, każdy dla innej grupy wiekowej. W pierwszej kolejności przy budynkach B1 oraz B6. Atutem nowego osiedla ma być sąsiedztwo Zalewu Zemborzyckiego i lasu Dąbrowa. TBV to kolejny deweloper, który zainwestował w tej okolicy. W sąsiedztwie budują też takie firmy, jak Wikana oraz Mak Dom.

W CENTRUM TEŻ BUDUJĄ

Zainteresowani nowym mieszkaniem mogą szukać ciekawych propozycji

również w centrum miasta. Przy Al. Racławickich 28a buduje firma Wartico.

Nowy blok powstaje naprzeciwko Szpitala Wojkowego. Będzie miał pięć pięter i dwupoziomowy, podziemny parking. Na parterze powstaną lokale usługowe. W budynku będzie 113 mieszkań. Zarówno kawalerki o powierzchni 25 mkw, jak i większe mieszkania liczące 78 mkw. Zakończenie budowy planowane jest na kwiecień 2020 roku.

Niedaleko, przy ul. Spadochroniarzy 11a, swój nowy projekt realizuje firma Chrzanowscy Development. Chodzi o inwestycję pod nazwą „Veniava”. To dwa budynki, a w nich 75 mieszkań.

Każdy blok będzie miał pięć kondygnacji z garażem podziemnym. Mieszkania będą mieć od 45 do 121 mkw. powierzchni, a lokatorzy będą mogli korzystać z balkonów lub tarasów o powierzchni nawet do 50 mkw. Przy mieszkaniach na parterze zaprojektowano ogródki. Mieszkania przy al. Al. Racławickich sprzedaże również firma DWP, do której należy hotel Mercure. W apartamentowcu Unia Art Residence powstanie blisko 200 mieszkań. Budynek wznoszony jest tuż obok hotelu Mercure. Będzie liczył 15 kondygnacji. Apartamentowiec powinien być gotowy w przyszłym roku. **(JASZ)**

DRONMAT

to lubelska firma działająca w branży bezzałogowych statków powietrznych.
Jej oferta dotyczy m.in. usług wykonywanych dronami.

- filmy i zdjęcia z powietrza ■ filmowe i zdjęciowe materiały reklamowe
- materiały dokumentacyjne ■ inspekcje

Ujęcia z powietrza stanowią bezkonkurencyjną reklamę. Dzięki profesjonalnemu sprzętowi i wiedzy **DRONMAT**-u można pokazać znacznie więcej niż przy użyciu bardziej konwencjonalnych metod. Wyróżnia to lubelską firmę na tle konkurencji.

- Drony to także narzędzie, które obok firm coraz częściej wykorzystują osoby prywatne – podkreśla Mateusz Nahulak, pomysłodawca i przedstawiciel firmy. Dzięki widokowi z góry można spojrzeć na okolice z całkowicie innej perspektywy i przeanalizować potencjalne plusy i minusy konkretnej lokalizacji. Przed podjęciem tak ważnej decyzji, jak kupno działki daje to prywatnym inwestorom bardziej świadomy wybór. Możliwości jest jednak dużo więcej, a wszystko to nie stanowi teraz żadnego problemu.

Drugim aspektem działalności **DRONMAT**-u jest obszerny zakres consultingowy, czyli doradztwo z zakresu obsługi, konstrukcji i wykorzystania dronów, w którym zawierają się także kwestie związane z przestrzenią powietrzną, jej analizą, możliwością wykorzystania i ewentualnej rezerwacji.

- Drony zawsze były dla nas ogromną pasją i zagadką, którą cały czas na nowo odkrywaliśmy. Zajmujemy się nimi od wielu lat. Dzięki temu teraz jesteśmy doświadczonym zespołem, spełniającym także wszystkie formalne wymagania.



 www.dronmat.pl
 info@dronmat.pl
 +48 691 558 625

in217 51

**moda
męska**
SKLEP FIRMOWY

Guittard

www.guittard.eu

Lublin, ul. Gęsia 5
tel. 81 504-99-93

Zapraszamy: pon-pt 10-18, sobota 10-14



in213 87



Tradycja i świąteczny smak

„Każda zakochana pamięć przechowuje swoje magdalenki”
- pisał Julio Cortázar. Ścieżki pamięci prowadzą nas przez wigilijny stół do rodzinnego domu. A w smaku wigilijnych potraw zaklęte są całe foldery informacji o historii, wierze, obyczajach, kuchni i ludziach. Dla szefów kuchni, którzy przygotowali przepisy, tradycja jest najważniejszą informacją

Jean Bos

Nadworny kucharz króla Belgów, szef kuchni w restauracji Eco Hotelu Agit

Boże Narodzenie w Belgii obchodzi się podobnie jak w Polsce, z tą różnicą, że tutaj przeżywa się je bardziej duchowo i panują pewne zwyczaje. Pamiętam pierwsze święta w Polsce. Modlitwa, głowa rodziny pierwsza składa życzenia świąteczne łamiąc się z innymi oplatkiem, dopiero potem wszyscy mogą usiąść do Wigilii. To była dla mnie nowość, zaskoczyła mnie doniosłość tych świąt. Podoba mi się świąteczna atmosfera i tradycja. W naszej rodzinie każdy ma swoje zadania. Teściowa przynosi sianko na stół i układa je pod obrusem, gdzie każdy wkłada pieśniadze, żeby się „rozmnazali”. Gotuje też zupę grzybową, gołąbki, kapustę z grochem, a żona sałatkę, bigos i śledzie. Ja co roku jeżdżę po karpia, zawsze kupuję go w tym samym miejscu, zawsze w dniu Wigilii. Kiedy przygotowujemy wigilijne potrawy, jest wesoło i wszystko przebiega sprawnie, przecież w kuchni zawsze rządzi teściowa, dlatego też każdy wie co ma robić.

Karp w galarecie

SKŁADNIKI: 15 dag karpia, 10 dag marchwi, 10 dag groszku, 1 jajko, 5 dag żelatyny, 1 dag soli, 0,5 dag pieprzu, 0,5 dag natki pietruszki, 15 dag cytryny.

WYKONANIE: filet z karpia gotować w warzywach, dodać sól i pieprz. Przecedzić przez sitko. Wywar rybny gotować dalej, dodać żelatynę. Jajko ugotować na twardo. Ugotowane warzywa, jajko, karpia pokroić w kostkę, układać w odpowiednich naczyniach, zalać ciepłym wywarem z żelatyną. Dekorować natką pietruszki i cytryną.

Pierogi z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI: 2 dag masła, 0,1 dag soli, 0,1 dag pieprzu, 2,5 dag mleka, 25 dag mąki, 70 dag kapusty kiszonej, 30 dag borowików, 45 dag cebuli.

WYKONANIE: wyrobić ciasto. Kapustę kiszoną ugotować do miękkości, dodać borowiki i cebulę. Dusić do odpowiedniej konsystencji, przyprawić. Formować pierogi, gotować w osolonej wodzie około pięć minut. Podawać polane olejem lnianym.

Rolada z boczku faszerowana warzywami

SKŁADNIKI: 20 dag surowego boczku bez skóry, 2 dag marchwi, 2 dag cukinii, 2 dag pora, 2 dag papryki, 1,5 dag szalotki, 1,5 dag mąki, 1 jajko, 1 dag bułki tartej, 0,5 dag musztardy.

WYKONANIE: boczek rozbić na cienkie plastry. Posmarować musztardą, przyprawić solą i pieprzem. Farsz: warzywa pokroić w małe kostki, podsmażyć na maśle, następnie wymieszać z mąką, bułką tartą i jajkiem. Farsz nakładać na boczek, rolować w folii spożywczej. Piec w piecu w temperaturze 130 stopni Celsjusza przez jedną godzinę.

Pasztet z dziczyzny, z nerkowcami, podany na konfiturze rabarbarowej

SKŁADNIKI: 37,5 dag mięsa z dzika, 37,5 dag mięsa z zająca, 15 dag orzechów nerkowca, 12,5 dag rabarbaru, 12,5 dag cukru, 1 gałązka rozmarynu, 2 jajka, 25 dag bułki tartej, 25 dag wina czerwonego, 5 ziaren jałowca, kielki do dekoracji.

WYKONANIE: mięso pokroić w drobną kostkę i podsmażyć. Następnie zmielić, przyprawić solą, pieprzem, rozmarynem, tymiankiem i jałowcem. Dodać orzechy

nerkowca, wymieszać z winem czerwonym, jajkiem i bułką tartą. Przełożyć do foremek, piec 2 godziny w temperaturze 150 stopni



Celsjusza. Pokroić rabarbar, dodać cukier, gotować do miękkości razem z gałązką rozmarynu.

Ireneusz Michaluk

Szef kuchni restauracji
Bombardino

Święta zawsze będą mi się kojarzyć z gwarem, rozmowami przy lepieniu uszek i genialnych pierogów z wronimi uszami (grzyby). Z całej Lubelszczyzny zjeżdżało się rodzeństwo i rodzina, każdy przywoził coś innego i coś, co podchwycił z miejsca zamieszkania.

Na stole rządziły ryby, nie do otworzenia jest przepis na wspaniałe śledzie smażone w cieście i karpia po żydowsku. Mi wielką radość sprawiała kutia, różnego rodzaju makowce i serniki ale też tradycyjna kapusta z grzybami i śliwką wędzoną.



Krem grzybowy

SKŁADNIKI: 20 dag pieczarek, 10 dag bocznika, po 5 dag cebuli, pietruszki, marchewki, podgrzybka i borowika, 2 dag suszonego masłaka, 200 ml śmietanki 30%, 500 ml wody, 50 ml sosu sojowo grzybowego, 10 dag wędzonego twarogu, 10 dag masła, 4 wędzone śliwki, sól, pieprz, jałowiec, listek laurowy, ziele angielskie.

WYKONANIE: warzywa pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle w rondlu. Dodawać po kolei grzyby i jeszcze chwilę dusić. Zalać wszystko wodą i gotować do miękkości. Zblendować całość do powstania gładkiej masy, jeśli trzeba przetrzeć przez sito. Dodaj śmietankę, ziele angielskie, jałowiec, liść laurowy i sos sojowo grzybowy, doprawić solą i jeszcze raz gotować, tak aby przyprawy oddały smak. Zblendować śmietankę z wędzonym twarogiem. Podawać z posie-

kaną śliwką i tyżką śmietany z twarogiem.

Rigatoni z kurczakiem i bocznikami w sosie curry

SKŁADNIKI: 36 dag rigatoni (suchy), 36 dag kurczaka, 20 dag bocznika, 10 dag zielonego groszku, 5 dag cebuli, 5 dag natki pietruszki, 4 listki świeżej bazylii, 240 ml śmietanki 36 %, 4 dag sera Grana Padano, oliwa, curry, sól, pieprz.

WYKONANIE: kurczaka pokroić w kostkę i zamarynować w soli, pieprzu i przyprawie curry na 2-3 godziny w lodówce. Makaron wrzucić na osoloną, gotującą się wodę i gotować 7-8 minut al dente. Cebulę pokrojoną w kostkę smażyć na oliwie, dodając kurczaka i boczniki. Gdy te się zrumienią, zalać śmietanką i dodać do sosu posiekaną natkę, groszek

i bazylię. Doprawić solą, pieprzem i curry. Do sosu wrzucić makaron i wymieszać tak, aby sos oblepił makaron. Jeśli sos jest za gęsty, dolać wody z gotowania makaronu. Makaron podawać posypany serem Grana Padano.

Pieczarki duszone w occie balsamicznym

SKŁADNIKI: 50 dag pieczarek, 10 dag cebuli, 5 dag czosnku, 4 dag natki pietruszki, 100 ml octu balsamicznego, oliwa z oliwek, sól, pieprz, cukier.

WYKONANIE: Pieczarki umyć i pokroić na pół. Patelnię dobrze rozgrzać wlać oliwę z oliwek. Wrzucić pieczarki, gdy staną się rumiane, dorzucić cebulę, czosnek i połowę natki pietruszki. Smażyć jeszcze chwilę. Wszystko zalać octem balsamicznym i zredukować, aż płyn odparuje. Doprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną cukru. Podawać posypane natką pietruszki.



dziennik
WSCHODNI.pl

Najczęściej odwiedzany portal w województwie lubelskim

1 382 297
unikalnych użytkowników

13 365 166
odsłon*

105 170
polubień na facebook.com

252 873
wyświetleń wideo

Najchętniej kupowana gazeta regionalna w Lubelskiem

10 396
egzemplarzy
Sprzedaż wydania magazynowego**

dajemy Wam słowo
www.dziennikwschodni.pl

* Źródło: Google Analytics październik 2018 r.
** Źródło: Związek Kontrola Dystrybucji Prasy: październik 2018 r.

**APARATY
SŁUCHOWE**

MASZ WYBÓR - WYBIERZ MISTRZA

AKFON

ANDRZEJ KAPITAN
MISTRZ
PROTETYKI SŁUCHU

www.akfon.pl

tel. 81 446 58 60, al. Sikorskiego 3 Lublin

in206 44

DO WYNAJĘCIA

PEDET

GALERIA CENTRUM

**POWIERZCHNIE
HANDLOWE • USŁUGOWE • BIUROWE**

w ścisłym
centrum Lublina

662 009 932, 600 411 644

www.nieruchomosci.mablohurt.pl

NOWA INWESTYCJA

Wolińskiego/Zemborzycka

III Etap już w sprzedaży

Biuro sprzedaży:
ul. Diamentowa 2

608 657 288

www.diamentowewzgorze.pl

in217 52

Jakub Piętowski

szeff kuchni w restauracji 2 PIER

Rodzinne święta kojarzą mi się z zapachem żywej choinki, przygotowaniem ozdób choinkowych i zapachem pieczonych pierników. Zawsze pomagałem lepić uszka oraz pierogi z kapustą i grzybami. Moja mama robi świetną rybę po grecku. Babcia, czyli mama mamy, robiła doskonałego karpia w galarecie, na którego wszyscy czekali z utęsknieniem. Pamiętam jak podjadaliśmy razem z tatą i bratem smakołyki które mama przygotowała na święta.



Śledzie w towarzystwie sałatki buraczanej po lubelsku



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

SKŁADNIKI: 5 filetów śledziowych, 3 listki laurowe, olej roślinny, 4 ziarenka ziela angielskiego, 2 cebule, mielony pieprz. Na sałatkę: 5 buraków, 1 cebula, 1 łyżka utartego chrzanu, 1 łyżka octu jabłkowego, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki.

WYKONANIE: śledzie moczyć w zimnej wodzie, zmieniając ją trzykrotnie w ciągu dwóch godzin. Spróbować, czy nie są za strome. Następnie przełożyć posiekaną cebulą, zielem angielskim, liściem laurowym oraz zmielonym pieprzem, po czym zalać olejem i odstawić do marynaty na trzy dni. Buraki dokładnie wyszorować pod bieżącą wodą, a następnie ugotować w osolonej wodzie. Ugotowane obrać ze skórki i pokroić w kostkę razem z cebulą, wymieszać w misce z posiekaną natką pietruszki, tartym chrzanem, octem jabłkowym oraz przy-

prawami. Z oleju, octu i cukru przygotować sos a następnie doprawić sałatkę.

Karp z krokietem z kapusty kiszzonej

SKŁADNIKI: 45 dag fileta z karpia, 20 ml oleju lnianego, mąka, sól, pieprz. Na krokiet: 20 dag kapusty kiszzonej, grzyby suszone, cebula, jajka, bułka tarta, olej, sól, pieprz (proporcje wedle uznania).

WYKONANIE: filet z karpia oczyścić z łusek, umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem, po czym panierować w mące i smażyć z obydwu stron na złoty kolor. Odcisnąć z kapusty sok tak, aby nie była kwaśna. Na patelni zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę oraz namoczone dzień wcześniej grzyby. Następnie dodać posiekaną kapustę kiszzoną. Smażyć na wolnym ogniu dolewając odrobinę wody, by kapusta się nie przypaliła. Dodać przyprawę i dusić 30 minut podlewając wodą. Formować kulki, obtaczając je w jajku a następnie w bułce tartej. Smażyć 4

minuty na rozgrzanym oleju, tak aby nie przypalić.

Carpaccio z kaczki w towarzystwie lodów o smaku leśnym z serem Bursztyn oraz marynowanymi cebulkami i ziarenkami gryki

SKŁADNIKI: 2 filety z kaczki, łyżka tartego chrzanu, 2 łyżki żurawiny, sól, pieprz, czosnek.

WYKONANIE: pierś z kaczki natrzeć wyżej wymienionymi składnikami i odstawić do lodówki pod przykryciem na sześć godzin. Zamarynowane filety kłaść jeden na drugim tak aby mięso się łączyło a skórka była na dole i górze, następnie okręcić i włożyć do zamrażarki na około 12 godzin. Mięso pokroić nożem lub krajalnicą na cienkie plasterki. Podać z serem Bursztyn, ziarenkami gryki, marynowanymi cebulkami oraz lodami o smaku owoców leśnych.

WALDEMAR SULISZ

LOKALIZACJA

ul. STRZEMBOSZA 9, Ponikwoda

81 441 83 30 | 609 256 070 | 781 500 685

— osiedle —

4 PORY ROKU



www.osiedle-4poryroku.pl

BIURO SPRZEDAŻY MIESZKAŃ Lublin, ul. Strzeszewskiego 17/U1





FOT. KRZYSZTOF MAZUR

To nie jest tanie hobby, ale jak już wciągnie, to nie ma lekarstwa. Samochody z historią wymagają specjalnego traktowania, ale potrafią oddać o wiele więcej

Jarosław Janowski ze spokojem przekłada białe karty pojazdów zabytkowych. Przed oczami przesuwają się kolejne maluchy, syreny, duże fiaty i polonezy. W sumie kolekcja osiągnęła już liczbę blisko 50 sztuk. W większości są to pojazdy z czasów PRL, na różnym etapie renowacji. Kiedyś wyśmiewane, dziś pożądane.

Tabliczka znamionowa na grodzi również wygląda jak nowa. Tylko nazwa fabryki przypomina o czasie, który upłynął: Lubelska Fabryka Samochodów Ciężarowych im. Bolesława Bieruta. Rok produkcji: 1953.

- Nazywa się „drewniak”,

się renowacją drewna. Przy odnawianiu zabytku nie ma miejsca na półśrodki. Wyszło świetnie. Po raz pierwszy pokazałem ten samochód na 11 listopada. Prowadziłem kolumnę zabytków podczas otwarcia masztu na rondzie przy lubelskim

Samochody z duszą zawsze kuszą

LUBLIN 51 „DREWNIAK”

12 miesięcy zajęła gruntowna renowacja lublina 51. Auto przyjechało do naszego miasta w 2017 roku w opłakanym stanie, a dziś wygląda jakby przed chwilą wyjechało z fabrycznego punktu wydawania nowych samochodów.



bo całą kabinę ma ze sklejki. Rozebraliśmy lublina do ostatniej śrubki. Wszystko zostało wyczyszczone, pomalowane i złożone w całość. Kabinę odbudował fachowiec zajmując

Zamku. Ludzie bili brawo. Dla tej jednej chwili było warto pracować przez rok - mówi Jarosław Janowski.

Dziś Lublin 51 z dolnozaworowym silnikiem od GAZ-a 51 wygląda i pracuje

Życzymy
Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
oraz Szczęśliwego Nowego Roku,
przyszłym mieszkańcom
osiedla EKOPARK

Mieszkania

przy ul. Kvarcowej
w Lublinie



- ◆ jedyne osiedle w Lublinie z własnym parkiem (pow. 1ha) oraz kompleksem oczek wodnych;
- ◆ mieszkania z tarasami i ogródkami;
- ◆ stacja uzdatniania wody na osiedlu;
- ◆ panele fotowoltaiczne na dachu każdego bloku;
- ◆ stacje ładowania samochodów elektrycznych w parkingach podziemnych;
- ◆ **Program Rentier**
 - wykończenie mieszkania pod klucz,
 - zapewnienie umowy najmu



KONTAKT:

tel.: **790 223 223**

www.ekopark-lublin.pl



Dziś Lublin 51 z dolnozaworowym silnikiem od GAZ-a 51 wygląda i pracuje lepiej, niż w czasach swojej nowości. Warto przypomnieć, że produkcja Lublinów 51 na radzieckiej licencji ruszyła w 1951 roku. W sumie fabrykę przy Mełgiewskiej opuściło 17,5 tysiąca tych ciężarówek. Egzemplarz pana Jarostawa to najlepiej zachowany model w Polsce

lepiej, niż w czasach swojej nowości. Warto przypomnieć, że produkcja Lublinów 51 na radzieckiej licencji ruszyła w 1951 roku. W sumie fabrykę przy Mełgiewskiej opuściło 17,5 tysiąca tych ciężarówek. Egzemplarz pana Jarostawa to najlepiej zachowany model w Polsce.

RADOŚĆ WETERANA

Biuro Jarostawa Janowskiego zdobią liczne puchary ze złotych weterańskich. Choć ta pasja wciągnęła go dopiero trzy lata temu, to na swoim koncie ma sporo sukcesów.

- Ktoś kiedyś powiedział, że dobry samochód to taki, który daje radość z jazdy. Taką radość odczuwam właśnie za kierownicą moich weteranów. Mam dobre współczesne auto, naszpikowane gadżetami, ale to nie jest to. W Lublinie czuję, że jadę. Kierowanie zabytkiem sprawia niesamowitą satysfakcję, kierownica bez wspomagania, podwójne wysprężanie, bo skrzynia nie ma synchronizacji. Czysta radość - dodaje Jarostaw Janowski.

„BOREWICZ” I PIĘĆ MIKRUŚÓW

Kolekcja Jarostawa Janowskiego w ciągu trzech lat rozrosła się do niemal 50 samochodów. Nie wszystkie są gotowe, po renowacji. Część jest robiona w warsztatach porożrzucanych w całym regionie. Te, które są gotowe, mają białe karty, żółte tablice.

- Nie mam ulubionego auta. Lubię jeździć każdym z nich, bo wszystkie mają duszę. Syrenka parkocze, warszawa jest jak limuzyna, fiat 125 to niemal luksus - opowiada Jarostaw Janowski. W polskiej części kolekcji są niemal wszystkie typy warszawy (brak tylko kombi), syreny 102, 104, R-20, bosto. Duży fiat rocznik 1968 (z kłami i numerem seryjnym 750), ale też MR z 1978 roku. Cała gama nysek, żuków, polonezów z kultowym „borewiczem” na czele. - Mam też 5 mikrusów. W Mielcu powstało tylko 1750 tych pojazdów. Część jest w renowacji, część czeka na swoją kolejność - dodaje nasz bohater.

FORD JUŻ PŁYNIE

W kolekcji Jarostawa Janowskiego są nie tylko auta polskie, choć te przeważają. - Posiadam także auta tzw. zachodnie. Teraz „robi się” mercedes 170V. Na chodzie jest ford A z 1928 roku. W całości oryginalny. Pokryty jest pierwszym lakierem, który robić lakierniczo, aby nie stracił patyny czasu, uroku, to zaolejowaliśmy go. Wygląda unikatowo - mówi Jarostaw Janowski.

W kolekcji są także dwa młodsze samochody amerykańskie: lincoln Mk III z 1969 roku i prześliczny chevy corvette z 1977 roku. - Ile mu nie wleje, tyle spali. Jednak, czego się nie robi dla dźwięku amerykańskiej V8. Nie ma takiej ceny, aby tego nie posłuchać - dodaje z uśmiechem Jarostaw Janowski.

Niebawem do forda A dołączy model T. Oczywiście w kolorze czarnym. Płynie z USA do Polski. - Moim marzeniem jest jednak pierwszy mercedes. Pewnie



Dobre bo O!polskie

MLECZNE OGRODY nowa linia

Nowa linia „Mleczne ogrody” jest dla tych, którzy szukają jakości i wyjątkowości w każdym produkcie. Wszystkie, wyroby zostały opracowane z wielką dbałością - tak, aby wydobyć ceniony aromat. Pragniemy przekazać poprzez smaki, kim byliśmy i kim jesteśmy obecnie. Wysoka jakość i wytwarzanie z pełnym poszanowaniem tradycji oraz zachowaniem cech regionalnych to nasza dewiza.

Rozwijamy się i udoskonalamy nasze wytwory, urzeczywistniając oczekiwania klientów. Wyznaczamy kolejne cele i obieramy nowe kierunki podróży przez tradycyjne smaki, odkrywając je na nowo. Najważniejsza jest dla nas pasja – jesteśmy marką zrodzoną z tradycyjnych receptur.





Ford A z 1928 roku jest w całości oryginalny. Pokryty jest pierwszym lakierem, który popękał. - Nie chciałem go robić lakierniczo, aby nie stracił patyny czasu, uroku, to zaolejowaliśmy go. Wygląda unikatowo - mówi Jarosław Janowski

Warszawa M20



Syrena 105



FOT. ARCHIWUM JAROSŁAWA JANOWSKIEGO

pozostanie tylko marzeniem - mówi kolekcjoner.

CZAS TO POKAZAĆ

Dziś flota zabytków parkuje w 3 różnych miejscach w Lublinie. - Kocham stare pojazdy i chcę dzielić się swoją pasją. Tak narodziła się idea budowy przy Kasprowicza czegoś na kształt muzeum, garażu, gdzie staną te zabytki i będą dostępne dla ludzi. Projekt hali już jest, czekam na pozwolenia budowlane - dodaje Jarosław Janowski.

Będzie to obiekt o powierzchni ponad 500 metrów kwadratowych, przeszklony od ulicy. - W przyszłym roku chcę ruszyć z budową. Po zakończeniu będzie to miejsce dla wszystkich fanów zabytkowych pojazdów i tych, którzy takowe samochody mają, jak i tych, którzy po prostu lubią pojazdy z duszą. Każdy kolekcjoner w tym garażu będzie mógł pokazać swoje auto - dodaje Janowski. W założeniach ma to być także miejsce spotkań kolekcjonerów i sympatyków zabytków na czterech kołach. Takie garaże od lat z powodzeniem funkcjonują na zachodzie Europy. U nas w kraju przykładem jest muzeum motoryzacji w Otrębusach.

PAWEŁ PUZIO

COR-LAR-MED

Nowoczesne technologie w laryngologii

- nowoczesny unit laryngologiczny z torem wizyjnym do diagnostyki endoskopowej i fiberoskopowej nosa, krtani, zatok, III-go migdałka u dzieci
- diagnostyka audiometryczna i tympanometryczna zaburzeń słuchu
- operacje endoskopowe i plastyczne nosa, przegrody nosa, małżowin nosowych, polipów, zatok z użyciem Shavera
- diagnostyka polisomnograficzna chrapania i bezdechu podczas snu,
- operacje plastyczne podniebienia, języczka, migdałków, małżowin nosowych u pacjentów z bezdechem z użyciem aparatu Ellman do chirurgii radiofalewej (precyzja cięcia wyższa niż laserem CO2)
- jako jedyni w województwie Lubelskim jesteśmy ośrodkiem wykonującym operacje endoskopowe zatok przynosowych/polipów z użyciem nawigacji śródoperacyjnej!!!
- medycyna estetyczna – dermatologia estetyczna
- Nowość – komputerowa analiza stanu skóry

15 minut
jazdy
od centrum
Lublina

Więcej informacji na

www.cor-lar-med.pl

www.laryngologswidnik.pl

Świdnik, ul. Spadochroniarzy 16A

tel. 602 83 25 15

ZAPRASZAMY

COR - LAR - MED



**PROGRAM
REGIONALNY**

NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
LUBELSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Lublin, koszykówka i magia

ROZMOWA z Brianną Kiesel, koszykarką Pszczółki Polski Cukier AZS UMCS Lublin

• **Gdybyś miała scharakteryzować się w trzech słowach, to...**

- Powiedziałabym, że jestem lojalna, towarzyska i rozrywkowa.

• **Co masz na myśli mówiąc „lojalna”? Pozostałe dwa określenia są całkiem oczywiste.**

- Jestem wierna temu zespołowi, w którym gram, swoim przyjaciołom, rodzinie. O to mi właśnie chodziło.

• **Kiedy się na ciebie patrzy na boisku, to widać, że bardzo cieszysz się grą. Zawsze jesteś z drużyną, przybijasz koleżankom**

„piątki”. Czy to jest aż tak ważne w takiej grze zespołowej jak koszykówka?

- Zdecydowanie. Okazywanie radości po udanych akcjach zespołu, dawanie koleżankom do zrozumienia, że jest się z nimi, gratulowanie - to wszystko pozwala nam budować dobrą chemię w drużynie.

• **Jesteś z Nowego Jorku, a Lublin dosyć wyraźnie różni się od tego miasta. Czujesz tę zmianę, kiedy tu przyjechałaś?**

- Tak. Dokładnie to pochodzę ze stanu Nowy Jork,

z miejscowości na północ od samego miasta. Oba te miejsca zdecydowanie się od siebie różnią. Największym zaskoczeniem było dla mnie to, że jak na miasto akademickie, to Lublin jest dosyć mały (śmiech).

• **Studiowałaś na Uniwersytecie w Pittsburghu. Zastużyłaś się dla tej uczelni, bo twoje imię i nazwisko jest nawet wyryte na jednym z chodników w kampusie.**

- Kiedy dostałam się na uczelnię, to moja trenerka - Agnus Berenato - powiedziała mi, że na „The Varsity



22,9

Walkway" (kamienny chodnik pomiędzy Katedrą Nauki a Kaplicą Heinza na kampusie - przyp. aut.) trafiają nazwiska najwybitniejszych studentów, zarówno w nauce, jak i w sporcie. Kiedy dajesz swojej uczelni to, co masz najlepsze, czy to w hali treningowej, czy w salach wykładowych, to twoje nazwisko tam się znajdzie. Moim jedynym celem, który miałam podczas studiów, było właśnie to, żeby zapisać się w historii uniwersytetu. To naprawdę wspaniała rzecz i jestem wdzięczna każdemu, kto pomógł mi to osiągnąć. To coś, co zostanie tam już na zawsze.

• Trafiaś do WNBA z numerem 13. w drafcie. Ciekawe jest to, że zespół, który cię wybrał - Tulsa Shock - w ogóle się z tobą wcześniej nie kontaktował...

- To prawda. Nikt nawet do mnie nie zadzwonił. Spotkałam się z nimi dopiero wtedy, kiedy mnie wybrali. To była dla mnie znakomita szansa i byłam tym, przede wszystkim, bardzo podekscytowana. Zwrócili uwagę na to, że bardzo ciężko pracuję, że koszykówka to moja pasja. Bardzo podobała im się moja etyka pracy i to, że jestem lojalna swojej drużynie, przyjaciółom i rodzinie.

• Jesteś w Lublinie już od kilku miesięcy. Czy koleżanki z drużyny pokazały ci jakieś ciekawe miejsca w Lublinie?

- Na początku nie było to zbyt wiele czasu. Ale kiedy przyjechali moi rodzice, to

zobaczyliśmy Zamek, spacerowaliśmy po Starym Mieście. Bardzo im się tutaj podobało.

• Czy jest coś, czego brakuje ci w Polsce?

- Wszędzie gdzie jeżdżę, to staram się zaaklimatyzować, żeby nie tęsknić za bardzo za domem. Ale gdybym miała powiedzieć o jednej rzeczy, to pewnie byłby to fast food Wendy's. Gdyby ta sieć była tutaj, to byłoby super. Jednak bardzo lubię to miasto. Staram się podchodzić do wszystkiego z otwartym umysłem i próbować nowych rzeczy.

• To brzmi trochę dziwnie, że sportowiec tęskni za siecią fast food...

- Wiem, ale bardzo lubię jeść tak, że 70 proc. posiłków jest zdrowych, a pozostałe 30 proc. to trochę niezdrowego jedzenia. Od czasu do czasu mogę sobie na to pozwolić.

• Grałaś w koszykówkę w kilku krajach w Europie: w Izraelu, na Węgrzech i w Szwecji. Czy masz jakieś wyjątkowe wspomnienia z tamtych miejsc?

- Każdy kraj, który odwiedziłam, był kompletnie inny. Jednak zawsze staram się nie zamykać na nic. Chętnie próbuję nowych rzeczy, jak tradycyjne potrawy. Staram się odwiedzać jakieś turystyczne miejsca i chłonąć kulturę tych państw.

• Czyli częścią bycia profesjonalnym sportowcem jest aklimatyzowanie się do nowych warunków?

- Zdecydowanie tak. Jako Amerykanka mogę powie-

zieć, że jestem też przyzwyczajona do niektórych rzeczy, których w Europie po prostu nie ma. Takie dostosowanie się do nowego środowiska sprawia, że po prostu lepiej czujesz się poza domem.

• Czy masz w takim razie swoje ulubione miejsce w Europie?

- Bardzo podobał mi się każdy kraj, który do tej pory odwiedziłam. Spodobała mi się Polska, lubię też Włochy i Francję. To są kraje, w których miałam okazję grać przy okazji rozgrywek EuroCup czy Euroligi. Nie znalazłam jeszcze swojego ulubionego miejsca.

• Ciekawe jest to, że jesteś miłośniczką poezji, szczególnie dwóch postaci: Maya Angelou i Edgar Allan Poe...

- Zgadza się. Ich twórczość bardzo się od siebie różni. Wiersze Edgara Allana Poe są bardziej mroczne, a Mayi Angelou podnoszące na duchu, szczególnie w kwestii praw kobiet. Dla mnie oboje są znakomitymi poetami. Nie mam swojego faworyta, ale lubię mieć duży wybór, żeby zobaczyć, co poeci mają ciekawego do przekazania.

• Czy jest coś, co chciałabyś zrobić albo zobaczyć podczas swojego pobytu w Polsce?

- Chciałam pójść na Zamek i zobaczyć muzeum. Udało mi się to już zrobić. Póki co, nie mam innych pomysłów, chyba, że ktoś mi coś zaproponuje.

ROZMAWIAŁ KRZYSZTOF KURASIEWICZ

Brianna Kiesel dołączyła do Pszczółki Polski Cukier AZS UMCS Lublin przed obecnym sezonem. Wcześniej grała w Izraelu (ASA Jerozolima), na Węgrzech (CMB Cargo Uni Győr), w Szwecji (Umea Udornate) oraz w Stanach Zjednoczonych (Tulsa Shock, Dallas Wings i Atlanta Dream).

Największy sukces osiągnęła z klubem ze Skandynawii, z którym zdobyła wicemistrzostwo kraju. W Polsce Amerykanka uchodzi za jedną z największych gwiazd Energa Basket Ligi Kobiet. Obecnie jest najlepszym strzelcem w całej stawce: notuje średnio 22.9 punktu. Do tego dokłada jeszcze 4.3 zbiórki i 3.6 asysty. Jest też autorką jednego z najlepszych indywidualnych występów w tym sezonie: w wyjazdowym meczu ze Śląsk Wrocław zdobyła 34 punkty, co jest drugim wynikiem w EBLK w tegorocznych rozgrywkach.



Co kupujemy, ile wydajemy



Sprawdziliśmy,
jakie pomysły na
prezenty cieszą
się największą
popularnością
i czym można
zaskoczyć
najbliższych

Z badania „Święta Bożego Narodzenia 2018 z perspektywy Polaków” przeprowadzonego przez serwis Prezentmarzeń wynika, że 27 proc. pytanych przyznaje, że boi się niezadowolenia bliskich z podarowanych im upominków. Paczki z prezentami przygotowuje 70 proc. z nas. Dla 47 proc. jest to miły gest okazania uczuć, a dla 37 proc.: część świątecznej tradycji.

ILE WYDAMY NA PREZENTY

Na zakup prezentu dla bliskiej osoby 27 proc. respondentów przeznaczają do 100 zł, 35 proc.: od 100 do 200 zł, a 19 proc. do 300 zł. Dla 12 proc. z nas akceptowalnym wydatkiem jest kwota powyżej 300 zł.

Udany prezent wcale nie musi być jednak drogi. Dla koleżanki, która uwielbia gotować albo piec, można kupić na przykład silikonowe, kolorowe foremki do muffinów, a dla takiej, która ma zdolności artystyczne: zestaw składający się z drewnianej szpatułki oraz łyżki do własnoręcznego

zdobienia (cena do 5 zł). Dla długowłosej córki, która notorycznie gubi gumki do włosów, dobrym pomysłem będzie stoik wypchany po brzegi tymi akcesoriami (do 10 zł). Nie trzeba się bać też praktycznych prezentów: wszystkie zmarzluchy ucieszą rękawiczki lub czapka, a kawoszy: spieniacze do mleka (do 20 zł). Trzeba tylko trafić w gust obdarowanego.

- Pamiętaj, że prezent nie musi być drogi czy wymyślny: wystarczy, że zna się styl i potrzeby osoby, którą chce się obdarować, by wybrać idealny upominek - uważa Joanna Warszawska, z serwisu They.pl.

A MOŻE BON?

Z roku na rok zmieniają się jednak preferencje dotyczące prezentów, zarówno wśród obdarowujących, jak i obdarowanych. Większość zapytanych Polaków uważa, że z roku na rok kupujemy coraz mniej tradycyjnych upominków.

Dlaczego się tak dzieje?

Według 26 proc. zastępu-

jemy standardowe prezenty bonami i voucherami, nie skazując obdarowanego na nasze pomysły. Dla 19 proc. tradycyjne upominki są nudne i przewidywalne, 17 proc. chce podarować bliskim prezent w formie przeżycia: na przykład lekcje tańca, masaż czy nawet skok ze spadochronem.

- Już od kilku lat, coraz więcej osób decyduje się na upominki niematerialne, które pozwolą bliskiej osobie spełnić marzenia, miło spędzić czas wolny lub realizować pasję. Karty podarunkowe i vouchery stały się bardzo popularną i atrakcyjną formą prezentów. Dodatkową zaletą jest możliwość ich kupna na ostatni moment, jak i realizacji w dowolnym czasie - komentuje Grzegorz Rożański z serwisu Prezentmarzeń.

MARS ALBO ENIGMA

Takim prezentem może być także wspólnie spędzony czas choćby podczas zabawy w escape roomie. Celem osób godzących się na dobrowolne zamknię-

www.alergolog.lublin.pl



Kompleksowa Diagnostyka i Leczenie Chorób alergicznych u dzieci i dorosłych

ODCZULANIE

W ASTMIE OSKRZELOWEJ, PYŁKOWICY, NIEŻYTACH NOSA

Dr n. med. Teresa Stelmasiak

Specjalistyczny Gabinet Alergologiczny (od 1991r.)

20-718 Lublin, Al. Kraśnicka 88/1 • tel/fax 81 527 87 81 • teresa.stelmasiak@wp.pl

in217 58

Salon optyczny Bożena Łopucka



- komputerowe badanie wzroku i dobór szkieł korekcyjnych
(bezpłatne przy zakupie okularów)
- duży wybór opraw korekcyjnych
- okulary przeciwsłoneczne
- szkła z powłokami uszlachetniającymi, do pracy przy komputerze, dla kierowców i przeciwsłoneczne korekcyjne

Salon optyczny
Safart - OPTIK
Bożena Łopucka

Przyjmuje
lekarz okulista

Usługi wykonujemy
w ciągu godziny

Zapraszamy w godz. 9-18. W soboty 10-14

Lublin, ul. Kowalska 13, tel. 48 81 532 37 88

in217 59



17 proc. Polaków chce podarować bliskim prezent w formie przeżycia: np. lekcje tańca lub skok ze spadochronem

Wciąż jednym z najpopularniejszych prezentów są perfumy. A dodatkowo: stodcye



FOT. PIXABAY.COM

cie w nim jest znalezienie przedmiotów i rozwiązanie szyfrów, które pomogą wydostać się z pokoju. Każdy przedmiot w pomieszczeniu może mieć znaczenie, ale niektóre są tylko po to, by zmylić graczy. Dodatkowo ograniczenie czasowe do 45 lub 60 minut pozwala zbudować odpowiednie napięcie i atmosferę skupienia. Wybierać możemy wśród pokoi o różnej tematyce: kryminalnej (tu na przykład musimy zgadnąć, kto jest mordercą), fantastyczną (między innymi wyprawa na Marsa), ale naszym celem może być też wyjście cało z katastrofy lotniczej, ucieczka z więzienia, czy rozwiązanie zagadki Enigmy.

Pomysłem związanym ze wspólnym spędzaniem czasu zarówno dla dzieci jak i dorosłych są też gry planszowe. Ten rodzaj rozrywki od kilku lat przeżywa renesans i nie kojarzy się już (a przynajmniej nie powinien) jedynie z klasycznym Chińczykiem, Scrabble czy Monopoly. Wybierać można już w ogromnym bogactwie gier typowo rozrywkowych, ale i edukacyjnych.

DLA NAJMLĘDSZYCH KLOCKI

- W tym roku rodzice dla dzieci między pierwszym, a drugim rokiem życia najczęściej wybierają drewniane kolorowe klocki, wózki z klockami lub wiadereczka - wylicza Iwona Mazurek, właścicielka sklepu z zabawkami FIKU MIKU w Biłgoraju. - Wśród dziewczynek 3-4-letnich furorę robią lalki, poczynając od bobasów interaktywnych po lalki bardziej - jak je nazywam - kolekcjonerskie. Chłopcy najbardziej lubią natomiast gry edukacyjne, logiczne i zręcznościowe, ale również sterowane samochody i roboty interaktywne. Te ostatnie to w moim sklepie prawdziwy hit! Rodzice dzieci starszych w moim sklepie najczęściej szukają stołów do gry, na przykład hokej i piłkarzyki.

1 168

złotych (272 euro) przeznaczają średnio na Boże Narodzenie Polacy. To 6 proc. więcej niż rok temu - wynika z badania firmy doradczej Deloitte. Podobny wynik zanotowała Rosja, a największym budżetem na świąteczne wydatki dysponują Brytyjczycy (587 euro) i Hiszpanie (495 euro)

DO CZYTANIA I DO JEDZENIA

Wedle statystyk najczęściej obdarowujemy bliskich książkami. Sięgamy zwykle po poradniki, kryminały, książki dla dzieci. W grudniu ogromnym powodzeniem cieszą się też kalendarze i „książki do notatek”.

Niezwykle popularnymi prezentami są też perfumy i kosmetyki (47 proc.). Wśród świątecznych podarunków często pojawiają się również odzież/obuwie/ dodatki (45 proc.), książki/ płyty CD (43 proc.), a także urządzenia elektroniczne (39 proc.), zabawki (38 proc.) oraz artykuły wyposażenia domowego (33 proc.). Zawsze doskonałym dodatkiem są też stodcye.

Dla osób, które wychodzą z założenia, że najważniejsza jest pamięć o bliskich doskonałą propozycją są natomiast prezenty ręcznie wykonane, na przykład dekoracje świąteczne, dziergane obrusy, własnoręcznie zrobiony szal, czy ceramika.

Co ciekawe, coraz popularniejsze jest też obdarowywanie swoich domowych zwierząt. Psy najczęściej otrzymują nowe smycze i sztuczne kości, a koty: sztuczne myszki i piteczki.

AGNIESZKA KASPERSKA

ZAKUPY W SIECI

Dla branży kurierskiej i e-commerce grudzień to najgorętszy okres w roku. - Do świątecznego szczytu paczkowego przygotowujemy się zwykle z wyprzedzeniem kilku miesięcy. W tym okresie, związanym z zamówieniami prezentów mikołajkowych i świątecznych, notujemy wzrost wolumenu nawet o 40 proc. To okres, który stanowi wyzwanie dla całej branży logistycznej - mówi agencji Newseria Biznes Waldemar Mudryk, kierownik infrastruktury operacyjnej w DHL Parcel Polska.

Szczyt paczkowy rozpoczyna się już w Black Friday, kiedy sklepy stacjonarne i internetowe oferują znaczące rabaty. Według wyliczeń Gemius/ PBI serwisy e-commerce odwiedza tego dnia nawet 7,4 mln polskich internautów, a niemal równie dużą klientelę przyciąga następujący po wyprzedazowym weekendzie Cyber Monday. Z tegorocznego badania Kantar TNS na zlecenie eBay wynika, że w tegorocznej akcji wyprzedazowej Polacy mogli wydać nawet 2,3 mld zł.

Szczyt gorącego okresu przypada na dni 17-21 grudnia. Z danych DHL wynika, że nawet 80 proc. świątecznych zamówień zostaje złożonych w ostatnich dwóch tygodniach przed Wigilią.

(NEWSERIA)



dziennik

WSCHODNI

Zamów prenumeratę Dziennika Wschodniego **JUŻ DZIŚ**
na ROK, PÓŁ ROKU • 3 MIESIĄCE LUB MIESIĄC

- dostaniesz **RABAT do 30%** i **NAGRODY**

Dziennik Wschodni od poniedziałku do piątku, a w nim **bieżące tematy, ciekawostki, problemy** całego województwa, **strony tematyczne i konkursy z niesamowitymi nagrodami.**

ZAMÓW PRENUMERATĘ i ZGARNIJ NAGRODY

CEKAWY I PIĘKNIE WYDANE KSIĄŻKI Z SERII „WYBIERAM SWÓJ SPORT”, KAŻDA O WARTOŚCI 36,90 PLN,
ADRESOWANE ZARÓWNO DO KIBICÓW, JAK I MŁODYCH SPORTOWCÓW.
CEKAWY I PIĘKNIE WYDANE KSIĄŻKI Z SERII „WYBIERAM SWÓJ SPORT”,
KAŻDA O WARTOŚCI 36,90 PLN, ADRESOWANE ZARÓWNO DO KIBICÓW, JAK I MŁODYCH SPORTOWCÓW.

400 zł

- prenumerata roczna nagroda
- **KOMPLET KSIĄŻEK Z CYKLU „WYBIERAM SWÓJ SPORT”** wydawnictwa POLARNY LIS + książka niespodzianka



200 zł

- prenumerata półroczna nagroda
- **2 KSIĄŻKI Z CYKLU „WYBIERAM SWÓJ SPORT”** wydawnictwa POLARNY LIS



102 zł

- prenumerata kwartalna nagroda - **KSIĄŻKA Z CYKLU „WYBIERAM SWÓJ SPORT”** wydawnictwa POLARNY LIS



PRENUMERATĘ MOŻNA ZAMAWIAĆ DO 20 KAŻDEGO
MIESIĄCA W SIEDZIBIE REDAKCJI DZIENNIKA
WSCHODNIEGO W LUBLINIE KRAKOWSKIE
PRZEDMIEŚCIE 54
W NAJBLIŻSZYM URZĘDZIE POCZTOWYM LUB U
LISTONOSZA

**NIE CZEKAJ
ZAMÓW JUŻ
DZIŚ!**

34 zł

- prenumerata miesięczna
ILOŚĆ NAGRÓD OGRANICZONA
I SKIEROWANA DO OSÓB
INDYWIDUALNYCH

ZADZWOŃ! SZCZEGÓŁY POD NUMEREM TELEFONU 81 46 26 800



Od zarania ludzkości opowiadamy historie

FOT. KRZYSZTOF MAZUR

Rozmowa
z Katarzyną
Michalak,
reportażystką
Radia Lublin,
laureatką nagrody
Grand Press 2018
za reportaż radiowy
„Człowiek, którego
nie znałem”

KRZYSZTOF KURASIEWICZ

• **Ma pani w domu specjalną półkę na nagrody, które zgromadziła pani do tej pory?**

- Nie mam takiej półki, bo najczęściej zanoszę nagrody do radia. Dom to dom - to jest przestrzeń prywatna. Chociaż tak do końca się nie da, ale staram się jednak oddzielać te sfery.

• **Czy po zdobyciu tytułu różnych nagród - chociażby Radiowych Oscarów Prix Italia - takie wyróżnienia mają jeszcze jakieś wyjątkowe znaczenie?**

- Oczywiście, że tak. Moja szefowa, Małgorzata Piasiecka, powiedziała kiedyś, że „wczorajszy sukces jest jak wczorajszy news”. W dziennikarstwie ludzie bardzo szybko zapominają o sukcesach. Dziennikarze radiowi są raczej słabo rozpoznawalni. Tutaj każdy sukces cieszy, także dlatego, że jest takim małym krokiem promującym mój ukochany gatunek, jakim jest reportaż radiowy. Kiedy udaje się wywalczyć jakąś prestiżową nagrodę, to odbiorcy od razu o tym czytają i mówią: „Ok, jest taki gatunek”. Mało tego, ten reportaż jest oceniany, wartościowany, a to jest ważne dla promocji radia artystycznego.

• **Przez te wszystkie lata usłyszała pani wiele różnych historii. Czy te, które pani teraz poznaje, robią jeszcze na pani jakieś wrażenie?**

- Oczywiście, przecież my od zarania ludzkości opowiadamy historie. Teraz bardzo dużo mówi się o renesansie storytellingu. Opowiadanie historii będzie zawsze towarzyszyć człowiekowi, będzie zawsze potrzebne do tego, żeby ten świat tłumaczyć i porządkować rzeczywistość. Jednak musimy znaleźć odpowiedni sposób opowiadania tych historii, dostosowany do percepcji współczesnego odbiorcy, który już nie skupia się na słuchaniu. Żyjemy w czasie dominacji kultury obrazkowej.

Naszym zadaniem - autorów, którzy uprawiają ten gatunek dziennikarski - jest poszukiwanie nowoczesnych środków wyrazu. Obliczamy, jak długo bohater może wypowiadać się w jednym segmencie audycji. Ktoś wyliczył, że taki fragment nie powinien trwać dłużej niż 2 minuty i 40 sekund i już trzeba coś zmienić, zrobić jakieś przejście, wejść z muzyką i efektem dźwiękowym. To jest fantastyczna dziedzina, warta zgłębiania

i ciągle rozwijająca się. Ja zauważam, że na Zachodzie - i myślę, że do nas dojdzie ten trend - w radiu artystycznym, czyli takim, które wykorzystuje w pełni możliwości dźwięku, mamy do czynienia z renesansem audialnych form narracyjnych. Dla nas czymś normalnym jest blog, vlog, a młodzi ludzie na Zachodzie tworzą własne podcasty, wyłącznie z dźwięków. Opowiadają o swoim życiu w formie monologów, które mają dramaturgię, jakąś puentę i jeszcze są wzbogacone dźwiękami. Dla mnie to jest znak, że ludzi pociąga taka forma ekspresji, dla nich obraz nie jest już może niczym wielkim. Opowiedzieć historię wyłącznie za pomocą dźwięku, to jest już wyzwanie.

• **Technika to jedno, a historia to drugie. Czy ciężko zająć się tematem historycznym, opowieścią, która wydarzyła się kilkadziesiąt lat temu?**

- To jest bardzo trudne i niewdzięczne dla radia, bo w radiu najważniejszy jest bohater. Człowiek, którego spotykamy i który opowiada nam o swoich doświadczeniach własnym głosem, w tym głosie są emocje. Poprzez te emocje budu-

jemy taką bliskość między bohaterem a słuchającym. A w reportażu historycznym bardzo często opowiadamy o nieobecnych. Dlatego nie przepadam za tą odmianą gatunkową reportażu. Ja za historię biorę się tylko wtedy, kiedy ona łączy się z teraźniejszością. Wydaje mi się, że tak jest w przypadku nagrodzonego właśnie reportażu.

• **Dlaczego?**

- Po pierwsze, znalazł się wnuk Ludwika Czugały, dzia-

dramat nigdy się nie skończy. Te podziały będą przenoszone na kolejne pokolenia obu stron konfliktu.

• **Bohater tego reportażu - Jacek Warda - nie znał swojego dziadka. Budował jego portret, zbierając skrawki informacji. Jaki obraz udało mu się z tego stworzyć?**

- W oczach wnuka dziadek był prawdziwym ideowcem. Wierzył, że można zbudować nowe państwo szczęśliwych

Czugała i „Żelazny” w coś wierzyli. Wierzyli w lepszy porządek, chcieli o niego walczyć - jeden bronią, a drugi swoimi decyzjami, postawą - i oboj przegrali.

Katarzyna Michalak

Urodziła się 8 listopada 1972 roku w Łodzi. Z wykształcenia jest polonistką. Od 1997 roku pracuje w Polskim Radiu: najpierw przez dwa lata w Łodzi, a potem w Lublinie.

Początkowo zajmowała się publicystyką kulturalną, a w 2001 roku przeszła do redakcji reportażu Radia Lublin. W latach 2011-2018 była kierownikiem tej redakcji. W latach 2011-2015 była polskim przedstawicielem w Komisji do spraw Dokumentu Radiowego przy Europejskiej Unii Nadawców.

Jest także laureatką wielu prestiżowych nagród, między innymi dwukrotnie zdobyła „Radiowego Oscara”, czyli nagrodę Prix Italia - w 2006 roku w Wenecji (za reportaż „Niebieski płaszczyk”) oraz w 2009 roku w Turynie (za reportaż „Modlitwa zapomnianej”). Reportaży Katarzyny Michalak można słuchać na antenie Radia Lublin w każdy czwartek o godzinie 21 w audycji „Na własne uszy - wieczór z reportażem”

łącza ludowego, przewodniczącego Wojewódzkiej Rady Narodowej tuż po wojnie, który pytał, jaki był jego dziadek, dlaczego musiał zginąć, co tak naprawdę się stało w tamtym strasznym czasie wojny bratobójczej. Jest ten wnuk, który pyta i którego coś nurtuje, czyli mamy bohatera z krwi i kości, który nas wprowadza w przeszłość. Fakt, że budowana jest nowa mitologia, której bohaterami są żołnierze wyklęci, także skłania do zastanowienia się, czy wojna bratobójcza powinna być tematem mitologii. Jeśli tak jest, to ten

ludzi, tworzył uniwersytetu, inwestował w oświatę. Chciał, by z tych dóbr korzystały również chłopskie dzieci. „Zaraz po wojnie można było stąd uciekać, albo iść do lasu, albo sprzątać gruz. Mój dziadek postanowił sprzątać gruz” - mówi w reportażu Warda. Potem, kiedy stalinizm się nasilił, Ludwik Czugała został zdegradowany, pozbawiony stanowiska. W 1951 roku drogi Czugały i partyzanta „Żelaznego”, który miał zupełnie inną wizję Polski, skrzyżowały się. Doszło do tragedii. To też opowieść o przypadku.



dziennik
KRAKÓW

WYDAWCA: Corner Media Sp. z o.o. Krakowskie Przedmieście 54, 20-002 Lublin

Siedziba redakcji:
Krakowskie Przedmieście 54
(II piętro) 20-002 Lublin.
Adres: www.dziennikwschodni.pl

Sekretariat: tel. 81 46 26 800, fax 81 46 26 801, e-mail: redakcja@dziennikwschodni.pl
Redaktor naczelny: Krzysztof Wiejak, tel. 81 46 26 802, e-mail: wiejak@dziennikwschodni.pl
Redaktor wydania: Radomir Wiśniewski, tel. 81 46 26 815, e-mail: wisniewski@dziennikwschodni.pl,
Dział on-line: Kierownik Paweł Buczkowski, tel. 81 46 26 810, e-mail: buczkowski@dziennikwschodni.pl
Dział marketingu: Kierownik Magdalena Łaszkiewicz, tel. 81 46 26 800, e-mail: laszkiewicz@dziennikwschodni.pl
Biuro Reklamy: Anna Sztal, tel. 81 46 26 970, e-mail: anna.sztal@dziennikwschodni.pl

Na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 1 b ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych Corner Media Sp. z o.o. zastrzega, że dalsze rozpowszechnianie materiałów opublikowanych w Lubelskie Extra jest zabronione bez zgody Wydawcy.



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

Mężczyźni tego nie rozumieją. Dla pań najbliższe tygodnie będą, lub już są, czasem ważnych decyzji: wyboru kreacji. Przede wszystkim sukni na zbliżający się wielkimi krokami karnawał i studniówkę

AGNIESZKA KASPERSKA

Na listopadowych targach Ona & On w Lublinie sprawdziliśmy, jakie stroje będą wtedy królowały. Zaczniemy od kolorów. Wciąż rządzi czerń, ale modna jest też czerwień. Hitem jest połączenie czerwieni z domieszką różu łączoną z beżem lub granatem. Modne są też wszystkie odcienie szafiru. Mocno wkrada się też granat.

CZERNI I BURGUND

Jeśli kierować się zasadami amerykańskiego Instytutu Pantone, który co roku wybiera kolor na nadchodzące miesiące, to czeka nas dominacja burgundu i ciemnych szarości. Każda z takich kreacji wywoła okrzyki zachwytu podczas zabaw karnawałowych. Podobnie na studniówkach. Tu jednak, jeśli zdecydujemy się na elegancję na każdą okazję kolor czarny, to projektanci radzą sięgnąć po wyróżniający ją dodatek, jakim mogą być na przykład buty w bardzo wyrazistym kolorze.

KOLORY I KORONKI

- Kolory królujące w nadchodzących miesiącach będą bardzo różne, dlatego warto przed doбором kreacji sprawdzić, czy pasuje on do kreacji konkretnej pani oraz, czy czuje się ona w nim dobrze - radzi Łukasz Przychoźden z lubelskiego Ślubnego Atelier. - Jeśli mówimy o materiale, to w tym sezonie kreacje będą się świecić. Będą więc i świecące satynowe materiały i biżuterijne ozdoby, wyszywane kamyczki, koronki z brokatem i wiele innych. Biżuteria pojawi się między innymi na paskach, ramiączkach, ozdobnych plecach.

- Zarówno podczas zabaw karnawałowych, jak i studniówek, na sukniach będzie dużo koronek, siateczek oraz elementów transparentnych, które dają efekt tatuażu pnącego się po ciele - wyjaśnia Sylwia Zaprawa z lubelskiego Dom Mody Giselle. - Oczywiście krótkie sukienki zawsze były, są i będą, ale najmodniejsze tym razem

będą długie suknie i głębokie dekolty w V sięgające wręcz do samego pępka.

WIZJA I ODWAGA

Modne są przy tym zarówno szerokie spody tzw. rybki, jak i muslinowe, powłóczyste kreacje. Wciąż bardzo modne są suknie z „pęknięciem” na nodze oraz wszelkie asymetrie. To właśnie za ich sprawą w nadchodzącym sezonie karnawałowo-studniówkowym do łasek powrócą pióra oraz pojedynczy duży kolczyk.

- Moda jest modą, ale bardzo ważne - jeśli nie najważniejsze - jest dobranie kreacji do konkretnej osoby, jej sylwetki, twarzy, fryzury, makijażu i... odwagi - podkreśla Sylwia Zaprawa. - Dziewczyny przychodzą do nas często mając w głowie konkretną wizję, jak powinna wyglądać ich wymarzona suknia. Te wizje bardzo często wygasają w momencie przymierzenia takiej kreacji.





[f /MptRadioTaxi919](https://www.facebook.com/MptRadioTaxi919)
www.mptlublin.pl
*Śledź nasz profil
 wygrywaj nagrody!*

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



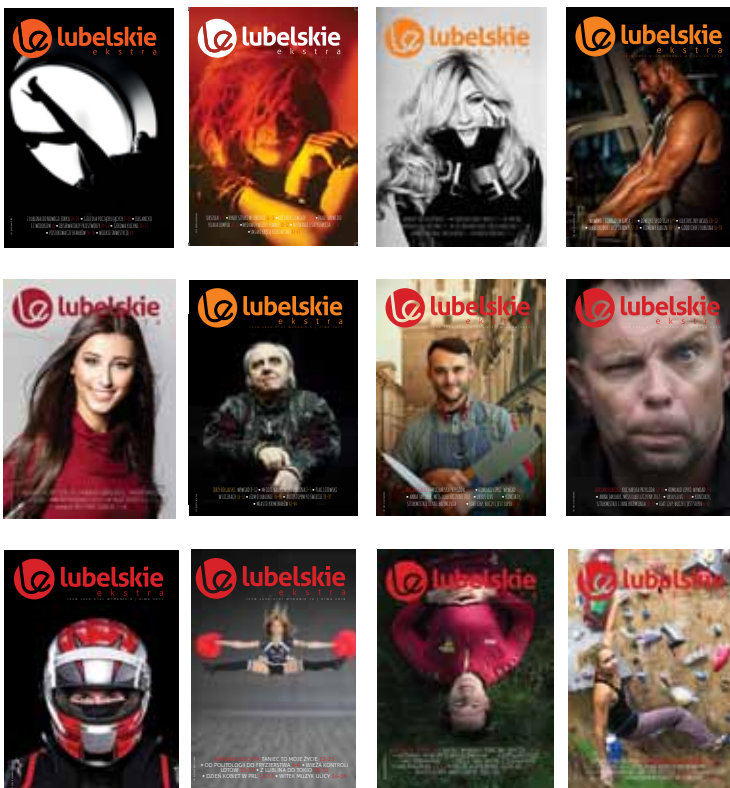


pobierz naszą aplikację



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

TJ1905



Zamów reklamę w



Agnieszka Brania
 agnieszka.brania@dziennikwschodni.pl
 tel. 81 46 26 867, kom. 691 770 012

Patrycja Dubicka
 patrycja.kowalska@dziennikwschodni.pl
 tel. 81 46 26 870, kom. 691 770 019

Sylwia Karłowicz
 sylwia.karlowicz@dziennikwschodni.pl
 tel. 81 46 26 979, kom. 697 770 404

Grzegorz Zubala
 grzegorz.zubala@dziennikwschodni.pl
 tel. 81 46 26 837, kom. 519 503 529

znajdziesz nas również w hotelach,
 restauracjach i kawiarniach w Lublinie



Radość z jazdy

EMOCJONUJĄCA OFERTA NA BMW Z ROCZNIKA 2018.

DODAJ DO ULUBIONYCH.

Są emocje, na które czekasz cały rok. Właśnie nadszedł czas, by dodać je do ulubionych! Teraz modele BMW z rocznika 2018 w emocjonujących ofertach.

Nie prowadzisz firmy? Poznaj równie korzystne oferty finansowania dla klientów indywidualnych.



BMW serii 5.

- ✓ 0% opłaty wstępnej
 - ✓ 5-letni pakiet przeglądów
- już za **1 870** PLN netto/mies.



BMW X2.

- ✓ 0% opłaty wstępnej
 - ✓ 5-letni pakiet przeglądów
- już za **1 310** PLN netto/mies.



BMW X3.

- ✓ 0% opłaty wstępnej
 - ✓ 5-letni pakiet przeglądów
- już za **1 690** PLN netto/mies.

Dealer BMW Best Auto

ul. Metalurgiczna 60
Lublin
tel.: +48 81 749 58 58
www.bmw-bestauto.pl

Raty miesięczne netto dla BMW 518d za 174 900 zł brutto, BMW X2 sDrive18i 138 800 zł brutto, BMW X3 sDrive18d za 159 900 zł brutto. Opłata wstępna 0%, okres leasingu: 48 miesięcy, średnioroczny deklarowany przebieg: 10 000 km, gwarantowana wartość końcowa. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego. BMW Comfort Lease jest oferowany przez BMW Financial Services Polska Sp. z o.o. Szczegóły oferty u Dealerów BMW.