

W bałkańskim kotle

Wywiad z Jackiem Gallantem, autorem książki „Pisane w kotle (2013 - 2018)”
STRONY 4-5



Nie tylko w lecie

Praca tymczasowa przy zbiorach. Oferty czekają w Niemczech, Belgii, Holandii i Francji
STRONY 8-9



MAGAZYN

Od tańca i podróży, przez wybory miss, aż do zuzła

Wywiad z Karoliną Wojtuk, podprowadzającą żuźlowego Motoru Lublin, zwyciężczynią plebiscytu Miss Startu PGE Ekstraligi 2021

Strony 6-7

Nie wahałem się nawet przez chwilę

Wiem jak wygląda cierpienie rodziny, w której jest chory na raka i co to oznacza, więc było to dla mnie oczywiste – **ROZMOWA Z** Janem Grochowskim z Lublina, bohaterem kampanii Fundacji DKMS zachęcającej do rejestracji w bazie dawców i oddawania szpiku lub komórek macierzystych



Katarzyna Prus

• Dlaczego zdecydował się pan na rejestrację w bazie Fundacji DKMS?

– Przyznam, że powód był egoistyczny. Myślałem wówczas wyłącznie o moim ojcu, który zachorował na nowotwór. To był dla mnie i mojej rodziny bardzo ciężki czas. Niestety: nie mogłem mu pomóc, bo nie był to nowotwór krwi tylko płuc, ale kiedy dostałem telefon z Fundacji, że jest biorca, nie wahałem się nawet przez chwilę. Wiem jak wygląda cierpienie rodziny, w której jest chory na raka i co to oznacza, więc było to dla mnie oczywiste.

Bardzo szybko dostałem skierowanie na badania, które miały zweryfikować, że jestem zdrowy i mogę być dawcą oraz potwierdzić ostatecznie zgodność genetyczną. Kilka dni po otrzymaniu wyników, dostałem informację, że mam się zgłosić do szpitala w Warszawie, w którym odbędzie się pobranie.

• Jak wyglądało pobranie komórek?

– W moim przypadku było to pobranie komórek z talerza kości biodrowej, ale u większości dawców pobiera się je z krwi obwodowej, co przypomina po prostu jej przetaczanie. W moim

Czułem się na tyle dobrze, że będąc jeszcze w szpitalu załatwiałem formalności związane z prowadzeniem firmy. Następnego dnia zostałem wypisany do domu – opowiada Jan Grochowski

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

przypadku pobranie odbyło się w całkowitej narkozie. Po wybudzeniu nie czułem osłabienia ani bólu. Miałem tylko siniak na kości biodrowej, to wszystko. Czułem się

na tyle dobrze, że będąc jeszcze w szpitalu załatwiałem formalności związane z prowadzeniem firmy. Następnego dnia zostałem wypisany do domu.

Nie wiąże się to z żadnym ryzykiem, jak niektórzy uważają. Szpiku nie pobiera się z kręgosłupa i nie prowadzi do kalectwa, a takie stereotypy nadal niestety funkcjonują. Takie obawy mogą skutecznie zniechęcić do samej rejestracji w bazie dawców. Skutkiem może być też wycofanie się już na etapie, kiedy trzeba potwierdzić wcześniejszą deklarację, bo jest biorca, który potrzebuje przeszczepu. A to chyba

jeden z najgorszych momentów, kiedy świadomie odbiera się komuś szansę na życie.

• A jakie to uczucie, że taką szansę właśnie się komuś dało?

– Ratowanie czyjegoś życia wiąże się przede wszystkim z wysiłkiem, ryzykiem. W przypadku oddania szpiku nie ma żadnego ryzyka, wysiłku czy kosztów.

Konsekwencje, jakie to ze sobą niesie są niewspółmierne do własnego zaangażowania. Wystarczy tylko

rejestracja, a potem potwierdzenie, że chce się być dawcą. Ta decyzja może dla kogoś oznaczać życie.

Ja oddałem szpik 13-letniemu chłopcu z Białorusi. Niestety; nie znam jego stanu. Z tego co wiem, DKMS nie otrzymał żadnej informacji zwrotnej ze szpitala, a ja nie widzę powodu, aby na nią nalegać. Ważne, że przeszczep szpiku dał choremu szansę, której medycyna nie potrafi w tym momencie zastąpić żadnym innym leczeniem. Zachęcam do takiej pomocy wszystkich, którzy nie brali jeszcze tego pod uwagę oraz tych, którzy się jeszcze wahają.

W Polsce jest ponad milion siedemset tysięcy zarejestrowanych potencjalnych dawców szpiku. Ponad 9500 osób już oddało swoje krwiotwórcze komórki macierzyste, dając komuś szansę na uratowanie życia. Ale to nadal kropla w morzu potrzeb. Co 40 minut ktoś w Polsce dowiaduje się, że choruje na nowotwór krwi lub inną chorobę układu krwiotwórczego.

Znalezienie bliźniaka genetycznego jest niezmiernie trudne i mimo tak dużej liczby zarejestrowanych potencjalnych dawców

ZOSTAŃ DAWCĄ, TO NIE BOLI

szpiku, nadal co piąty pacjent nie znajduje zgodnego dawcy.

Często przed rejestracją w bazie powstrzymują obawy, które wynikają z nieprawdziwych informacji na temat sposobów pobierania szpiku i komórek macierzystych. Aż pięćdziesiąt cztery procent Polaków sądzi, że metodą pobrania szpiku jest punkcja kręgosłupa. Takie są wyniki badania IMAS International dla Fundacji DKMS.

– W zdecydowanej większości przypadków krwiotwórcze komórki macierzyste pobierane są z krwi obwodowej, po-

dobnie jak płytki lub osocza od honorowych Dawców krwi. W pozostałych przypadkach szpik kostny pobierany jest z talerza kości biodrowej. Nigdy nie pobieramy szpiku z kręgosłupa – tłumaczy Grzegorz Hensler, lekarz konsultant z Fundacji DKMS.

W 85 proc. przypadków krwiotwórcze komórki macierzyste pobiera się z krwi obwodowej, a w 15 proc. z talerza kości biodrowej.

Żeby zostać potencjalnym dawcą szpiku, wystarczy zarejestrować się na stronie:

dkms.pl

MNIEJ DAWCÓW Z POWODU PANDEMII

W naszym województwie w bazie Fundacji DKMS jest zarejestrowanych 76 860 potencjalnych dawców (dane na koniec sierpnia 2021). Nasz region jest pod tym względem na szóstym miejscu w kraju. Dawcy z Lubelskiego to 4,3 proc. dawców z całej Polski zarejestrowanych w Fundacji DKMS. Spośród nich 356 osób oddało już komórki macierzyste lub szpik dając szansę swojemu „bliźniakowi genetycznemu”.

– Widzimy, że z każdym rokiem liczba osób chcących pomagać pacjentom

chorym na nowotwory układu krwiotwórczego systematycznie się zwiększa – mówi Justyna Rogowiec z Fundacji DKMS. Dodaje, że to między innymi dzięki działaniom edukacyjnym i budującym świadomość idei dawstwa szpiku realizowanym przez fundację.

Pod koniec 2019 roku liczba zarejestrowanych potencjalnych dawców w bazie Fundacji DKMS wynosiła 71 691, z czego 274 to dawcy faktyczni (potencjalny dawca szpiku zarejestrował się w bazie, a faktyczny oddał już komórki macierzyste lub szpik choremu, potrzebującemu przeszczepu).

Rok później, ich liczba wzrosła do prawie 75 tysięcy.

– Pandemia spowodowała, że mniej dawców się rejestruje. W latach 2017, 2018 czy 2019 rejestrowaliśmy rocznie ponad 200 tysięcy nowych potencjalnych dawców szpiku. W 2020 roku baza powiększyła się o około 109 tysięcy – tłumaczy Justyna Rogowiec i dodaje: – Jeśli chodzi o dawców faktycznych, czyli osoby, które oddały komórki macierzyste lub szpik liczba ta również nieco się zmniejszyła. W 2018 roku było ich 1334, w 2019 – 1336, a w 2020 – 1198

Stan wyjątkowy. Straż Graniczna wydała prawie 500 pozwoleń na wjazd

Blisko 500 pozwoleń na wjazd do strefy objętej stanem wyjątkowym wydała do tej pory Straż Graniczna. W przyszłym tygodniu ma zapadnąć decyzja czy to rozwiązanie będzie przedłużone

Dokładnie 420 zgód Straż Graniczna wydała w swoim podlaskim oddziale, a w nadbużańskim 75.

– Zgody wydawane są osobom, które wykażą, że zachodzą szczególne, uzasadnione okoliczności wskazujące na niezbędność bezpośredniego kontaktu z osobą, która na stałe mieszkała na tym terenie przed wprowadzeniem stanu wyjątkowego – tłumaczy ppor. Anna Michalska, p.o. rzecznika prasowego Komendanta Głównego Straży Granicznej. – Zgody wydawane są bez zbędnej zwłoki. Głównymi powodami są przyczyny rodzinne – dodaje ppor. Michalska.

Według rozporządzenia, na obszarze objętym stanem wyjątkowym obowiązuje zakaz przebywania przez całą dobę osób, które tam nie mieszkają na stałe.

Ale są wyjątki; między innymi dotyczą obsługi urzędów administracji publicznej i ich jednostek organizacyjnych, usług kurierskich, pocztowych.

Zakaz nie dotyczy również rolników pracujących na polach, uczniów czy osób uczestniczących w praktykach kultu religijnego, a także ślubach, weselach i pogrzebach.

Przypomnijmy, że wprowadzenie stanu wyjątkowego rząd tłumaczy kryzysem migracyjnym spowodowanym przez reżim Aleksandra Łukaszenki.

Od 1 sierpnia Straż Graniczna odnotowała ponad 7,6 tys. prób nielegalnego przekroczenia granicy polsko-białoruskiej. We wrześniu takich prób było ponad 4,1 tys.

Od 1 sierpnia zatrzymano 1,1 tys. cudzoziemców, głównie obywateli Iraku – ponad 700 osób, a pozostali pochodzą z Afganistanu, Syrii, Somalii i Tadżykistanu.

– Białoruś wprowadziła ruch bezwizowy z takimi państwami jak Pakistan, Jor-

dania, Egipt, południowa Afryka – wymieniał kilka dni temu na konferencji prasowej Mariusz Kamiński, szef MSWiA. – To może oznaczać, że dziesiątki, setki tysięcy ludzi będzie ściąganych na naszą wschodnią granicę – ostrzegł Kamiński.

Wprowadzony 2 września stan wyjątkowy obejmuje **183 PRZYGRANICZNE MIEJSCOWOŚCI** w województwach podlaskim oraz lubelskim.

Na razie na 30 dni, ale w przyszłym tygodniu ma zapadnąć decyzja czy zostanie przedłużony.

– Decyzja jeszcze nie zapadła, ale rozmawiamy na ten temat, m.in. na posiedzeniu komitetu do spraw bezpieczeństwa, któremu przewodniczy pan premier Jarosław Kaczyński – powiedział w czwartek w podczas wywiadu w radiowej Jedynce Mariusz Błaszczak szef MON. Minister zapewnił też, że jego resort pozostaje w kontakcie z NATO.

(EB)



REKLAMA



KAMERALNY
SŁAWIN

V ETAP

JUŻ W SPRZEDAŻY

BIURO SPRZEDAŻY:
Lublin, ul. Spokojna 2

IMMOBILIA
P O L S K A

LIDER NOWOCZESNYCH
ROZWIĄZAŃ W BRANŻY
DEWELOPERSKIEJ



STACJE
ŁADOWANIA



TECHNOLOGIA
SMART HOME



WYSOKI
STANDARD
WYKOŃCZENIA



NISKA,
KAMERALNA
ZABUDOWA



ZAMYKANE
SCHOWKI
NA BALKONACH

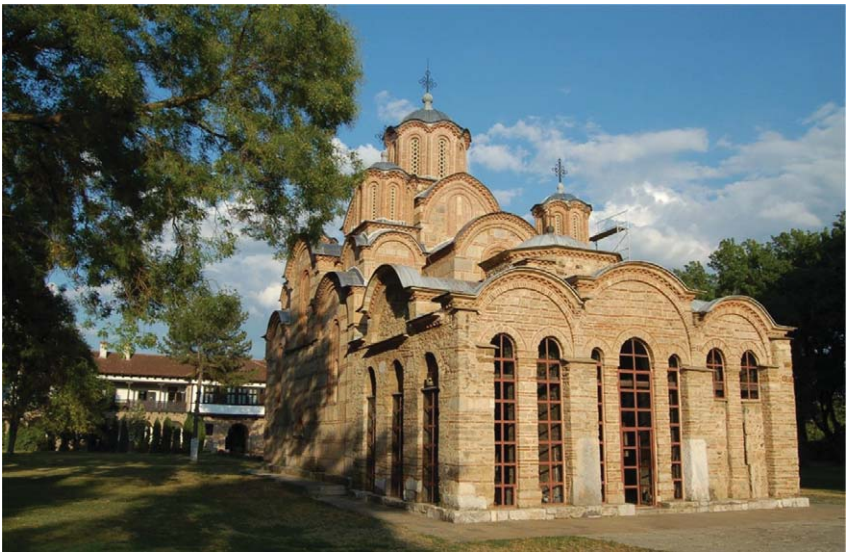


OGRÓDKI
NA PARTERZE

LOKALIZACJA:
ul. Sławinkowska/
Bukszpanowa



500 267 778 | kameralnyslawin.pl



Graczanica, serbski klasztor nieopodal Prisztiny



Widok z Peji na Góry Przekłete



Wodospad w Dolinie Rugova

Pistolet za telewizore

Ci ludzie mają w naturze gościnność. Jeżeli ktoś jest u nich w domu, to nic złego nie może mu się stać. Pewnie, że wiele osób ma w... Gallant, autor książki „Pisa...

Sławomir Skomra

• Kiedy pierwszy raz pojechał pan na Balkany?

– To był 1989 rok. Właśnie zakończyłem pracę w „Sztandarze Ludu”, a za niedługo zacząłem w „Sztandarze Młodych”. Pojechałem wtedy do Jugosławii. Już wtedy zaczynało się tam coś dziać. Już było czuć, że nadchodzi wojna.

• Jak się to objawia?

– Ludzie już mówili, że gdzieś się ktoś pobił, że zaczęto formować jakieś oddziały, że w gazetach pisano o dumnych Serbach, którzy zaczynają się bronić. O tym w książce nie piszę, bo to bardzo odległe lata. Nie mogłem znaleźć uzasadnienia, żeby akurat opisać ten czas.

Skupiłem się na czymś innym: na pokazaniu, że Balkany są bardzo ważnym miejscem. To są świetni ludzie bardzo pozytywnie nastawieni do Polaków. Łączy nas to, że jesteśmy Słowianami. Polaków lubią zwłaszcza Serbowie, ale pisząc o Balkanach staram się nie brać ich

strony. Nie biorę też strony Kosowian, ani Macedończyków, ani Bośniaków czy Chorwatów i Słoweńców. Chciałem skupić się na rzeczach najciekawszych, które miały wpływ nawet na to, co dziś się tam dzieje.

A dzieje się dużo, bo ten kociołek cały czas bulgocze.

Cały czas konflikt się tam tli. Czasami mocniej, czasami słabiej, ale cały czas.

• Kończy pan książkę „Pisane w kotle” słowami, że albo pewne zmiany wzmocnią Kosowo, albo rozsądzą. To 2018 rok, a jak tam jest obecnie?

– Dalej te słowa są aktualne. Jest w Kosowie nowy rząd, ale nadal tam trwa konflikt. Serbowie nadal nie uznają Kosowa. Mówią, że mogą uznać granice, wymienić się dokumentami, ale państwa nie chcą uznać.

• To co się zmieniło od 2018 roku, czyli od momentu

w którym kończy pan książkę?

– Kosowo stało się bardziej europejskie, a większość krajów tzw. Balkanów Zachodnich wciąż jest chętna do integracji z Unią Europejską. Ale nie zmienia się to, że zwłaszcza Kosowo bez pomocy z zewnątrz nie przeżyje. Tam nadal jest wysokie bezrobocie, a gdyby Kosowianie dziś dostali paszporty i wizy uprawniające do wyjazdu na zachód, to już by wyjechali. Ich celem byłoby pewnie Niemcy lub Szwajcaria, ale w gruncie rzeczy interesowałby ich każdy kraj europejski. Pojadą wszędzie, gdzie będą mogli żyć spokojnie. Przecież kiedy zaczął się konflikt, Niemcy widząc co się dzieje otworzyli dla Kosowian granicę. Tak samo zrobiła Szwajcaria i dziś w tych krajach są największe skupiska Kosowian.

• Pytam o to napięcie, bo kiedy Rosja zaatakowała Krym i Ukrainę rozmawiałem z ekspertem od międzynarodowej polityki i powiedział, że

nikt przecież nie dał nigdy gwarancji, że w Europie już nie będzie wojny. Wskazał właśnie na Balkany. Nie chcę, aby to zabrzmiało brutalnie, ale czy tam może dojść jeszcze do otwartej wojny?

– Dzisiaj nie, chociaż dochodzi tam cały czas do pewnych małych incydentów. Gdyby jednak na przykład w Macedonii do władzy doszli nacjonaliści, to mogliby zaprzepaścić wszystkie dotychczasowe zmiany. Taki konflikt mógłby być możliwy.

Ale ONZ, UE i organizacje międzynarodowe cały czas tam działają.

Trzymają rękę na pulsie i pełnią rolę bezpieczników. A te muszą być cały czas, dopóki Serbia oficjalnie nie uzna Kosowa, a ono nie uzna Serbii bo na tej linii trwa największy konflikt.

• Polska w to też jest zaangażowana.

– Wciąż są tam nasi policjanci i żołnierze i są bardzo dobrze oceniani. Nikt nie ma zamiaru wycofywać naszych sił i myślę, że to dobrze. Wysyłamy tam najlepszych ludzi, wyszkolonych, znających języki, kontaktowych, kompetentnych. Europa i świat cały czas czuwa nad sytuacją i musi czuwać.

• Czyli nie ma szans na trwałą pokój?

– Jest metoda, a jedną z nich jest niedawny pomysł stworzenia unii bałkańskiej z udziałem Kosowa, Serbii, Macedonii, Czarnogóry i Albanii. To nie oznaczałoby uznania państwowości, ale zniesienie granic. Pozwoliłoby to na swobodny przepływ towarów, usług i pieniędzy. Ekonomia być może z czasem wymusi zmiany, bo interesy nie lubią wojny. Prawda jest taka, że Kosowianie nie lubią Serbów, Serbowie nie lubią Kosowian, ale robią ze sobą interesy. Przecież niemal w każdym dużym mieście są duże markety,

które stawia kosowsko-serbska spółka.

• Myślałem na początku, że to będzie książka o zaszczepianiu demokracji, ale wygląda na to, że średnio się to udało.

– Niektórzy komentatorzy twierdzą, że wszystkie międzynarodowe misje nie do końca spełniły pokładane w nich oczekiwania. Różnie to można oceniać, bo faktycznie wiele działań się nie powiodło. Gigantyczne pieniądze przekazywane przez UE czy USA jakoś się rozchodziły. W Kosowie dużym wyzwaniem dla budowy państwa praworządnego jest klanowość, tradycja i wewnętrzne podziały charakterystyczne dla tego społeczeństwa. To wszystko jest dalekie od zachodniego modelu demokracji, a jeżeli chce się ją w takim rejonie świata wprowadzić, to konieczny jest czas i dużo głębsze zmiany, zwłaszcza w postrzeganiu roli państwa i pozycji obywatela.



Mniszki pracujące w klasztornym ogrodzie



Pomnik Billa Clintona w Prisztinie



Pozostałość po wojnie; porzucona przez serbskich właścicieli



Prisztina



Słoweńscy żołnierze (KFOR) na moście dzielącym na serbską i albańską część Mitrowicy

m w bałkańskim kotle

W domu broń, że pistolety trzymają za telewizorami, że jak świętują to strzelają w powietrze – mówi o bałkańskich państwach Jacek Gallant w kotle (2013 – 2018)

Popelniono też pewne błędy, bo na przykład przyjęto w Kosowie kodeks postępowania karnego na wzór amerykański, który nie przystawał do kultury prawnej i tradycji Bałkanów.

Z drugiej strony wprowadzono do niego takie zmiany, które pozwoliły na zapewnienie tamtejszym politykom szerokiej bezkarności.

• **Zaczął pan o Amerykanach. Jaka była ich rola w tym kotle?**

– Duża i im się to opłacało. Zyskali realny wpływ na to, co się dzieje na całych Bałkanach.

• **Przywołuje pan w książce opinie, że ogromne znaczenie miała seksafera Billa Clintona z Moniką Lewinsky.**

– Bo to prawda. Kiedy wybuchła ta afera, to dla od-

wrócenia uwagi społecznej Clinton potrzebował jakiejś innej sprawy, a Kosowo stało się pretekstem. To za sprawą USA w konflikt na tym terenie zaangażowało się NATO i doszło do bombardowań Serbii. Amerykanie do dziś mają w Kosowie bazę Bondsteel, która jest wielkością drugą po niemieckiej w Europie. Zapewnia ona spokój w tym rejonie i pozwala USA kontrolować sytuację. Ambasador amerykański w Kosowie jest tam jedną z ważniejszych osób. Jeżeli coś się dzieje, to najważniejsza jest jego opinia. Kosowianie świętują niepodległość 17 lutego, a gdy wyjdzie się wtedy na ulice, można mieć wrażenie, że to amerykańskie święto, ponieważ wszędzie jest pełno amerykańskich flag. Armia kosowska opiera się na amerykańskim sprzęcie.

• **Polska ma tam jakieś interesy?**

– Nie. Są oczywiście w sklepach polskie produkty. Można kupić wódkę



JACEK GALLANT

Prawnik, dziennikarz, samorządowiec. Pracował w „Kurierze Lubelskim”, „Sztandarze Ludu”, „Sztandarze Młodych”. W latach 1994-1998 był wiceprezydentem Lublina i przez trzy kadencje miejskim radnym. Od 2000 do 2008 roku był dyrektorem Wojewódzkiego Urzędu Pracy. Założyciel i przewodniczący Stowarzyszenia Tolerancja-Porozumienie

produkowaną w Lublinie, nasze przyprawy, ale to w zasadzie wszystko. Nie jesteśmy tam obecni, a to dziwne, bo przecież Polska jako jedna z pierwszych uznała niepodległość Kosowa.

• **Nie wykorzystaliśmy szansy**

a zrobili to Amerykanie, Niemcy i np. Słowacy, którzy weszli tam ze swoimi sieciami komórkowymi.

• **Kiedy tego się słucha, to raczej nie jest pozytywny obraz. Warto i bezpiecznie jest pojechać do Kosowa?**

– Tak. Można się tam czuć bezpiecznie. Ci ludzie mają w naturze gościnność. Jeżeli ktoś jest u nich w domu, to nic złego nie może mu się stać. Pewnie, że wiele osób ma w domu broń, że pistolety trzymają za telewizorami, że jak świętują to strzelają w powietrze. Ale Kosowo polecam na dwa, trzy dni, bo jest wielkości województwa opolskiego, ale warto tam zobaczyć

zwłaszcza stare serbskie monastery w Gracanicy, Visokim Dečani, w Prizren, w Peji, czy pochodzić po Górach Przeklętych.

W Kosowie można też napić się doskonałej kawy, co przyznają nawet Włosi. Nie radzę jednak jechać tam latem. Zdecydowanie lepiej zrobić to wiosną, lub wczesną jesienią.

• **Dlaczego?**

– Chodzi przede wszystkim o wjazd do Kosowa; zwłaszcza od serbskiej strony. Nie ma tam formalnej granicy, tylko tzw. linia administracyjna, która jednak w rzeczywistości wygląda jak granica. Są kontrole i długie kolejki, w których trzeba stać kilka godzin. Jest to szczególnie uciążliwe latem, kiedy właśnie do Kosowa zjeżdżają Albańczycy mieszkający na zachodzie. Jest to niezwykle ważna tradycja, aby odwiedzić rodziny. Wypożyczają drogie samochody i jadą do Kosowa czy Macedonii. Stąd te wielkie kolejki na granicy.



Modlitwa do Św. Sawy podczas uroczystości w rocznicę bitwy na Kosowym Polu



Prizren, dawna stolica Kosova

FOT. ARCHIWUM JACKA GALLANTA

W poszukiwaniu fuksa

Bohaterem pierwszej części filmu „Fuks” był Aleks, grany przez Macieja Stuhra. W kontynuacji tej komedii gangsterskiej w centrum znalazł się jego syn – Maciek. Maciej Musiał, który wciela się w tę postać, zapewnia, że zrobi wszystko, by wykreować równie nietuzinkowego bohatera, choć już osadzonego w zupełnie innej rzeczywistości



Akcja sequela toczy się dwie dekady później, a młodzieniec – podobnie jak ojciec – też szuka w życiu fuksa, tyle że nie w biznesie, a w miłości. Mają mu to ułatwić aplikacje randkowe. Nie wszystko jednak idzie po jego myśli, gdyż dziewczyna poznana w sieci wplątuje go w wielką intrygę, przez którą może dużo stracić.

Presja

Maciej Musiał nie kryje satysfakcji z tego, że zagra główną rolę w kontynuacji kultowego już filmu z 1999 roku. Aktor wie, że stoi przed nim spore wyzwanie, bo pierwsza część „Fuksa” zdobyła dużą popularność, więc i tym razem oczekiwania widzów są bardzo duże.

– Film jest legendarny, więc troszkę czuję presję, ale staram się wyluzować – mówi agencji informacyjnej Newseria Lifestyle Maciej Musiał.

Głównym bohaterem drugiej części „Fuksa” jest Maciek, bystry dwudziestolatek, który mimo swoich zalet auto i pieniądze na randkę wciąż musi pożyczać od taty. Jego ojciec, Aleks (w tej roli Maciej Stuhra), w dniu swoich 18. urodzin odpalił ładunek wybuchowy, ukradł samochód, przyczynił się do rozbicia dwóch policyjnych radiowozów i ograbił z pieniędzy szemranego biznesmena. Poprzeczkę zawiesił więc dość wysoko.

Myślę, że jeżeli uda nam się stworzyć klimat komedii polskich lat 90., który lubimy, to będzie miłe zaskoczenie – opowiada Maciej Musiał

FOT. NEWSERIA LIFESTYLE

Historia

Niedługo się okaże, czy Maciek odziedziczył po nim brawurowy charakter i skłonność do niebezpiecznych intryg, a wszystko za sprawą randki, która połączy go z dwiema nieprzewidywalnymi kobietami. Młodzieniec zostanie wciągnięty w grę, w której stawką jest wielka kasa i jeszcze większa miłość.

– Moja postać szuka fuksa nie w biznesie, ale w miłości i robi to na Tinderze, więc to jest oczywiście współczesny silnik z dzisiejszego świata. I okazuje się, że osoba, z którą idzie na randkę, wrabia go w intrygę gangsterską. Później gangsterzy biją mojego ojca i ja stwierdzam, że nikt mi ojca bić nie będzie, więc muszę się zemścić i próbuję to zrobić – mówi Maciej Musiał.

Aleksa i Maćka poznajemy nie tylko jako ojca i syna, ale także jako dwóch singli. Każdy z nich dostanie w filmie szansę na znalezienie miłości, pytanie tylko, czy z niej skorzystają.

Maciej Musiał podkreśla, że tak naprawdę w tej historii karty rozdają kobiety, a mężczyźni muszą zrobić wiele, by za nimi nadążyć. W tych rolach zobaczymy Katarzynę Sawczuk, Paulinę Gałązkę i Sonię Bohosiewicz. Dobrowolna obsada, intrygujący scenariusz i praca na planie pod okiem Macieja Dutkiewicza to duża szansa na to, że ten film podobnie jak jego poprzednik również odnie sukces.

Klimat

– Myślę, że jeżeli uda nam się stworzyć klimat komedii polskich lat 90., który lubimy, to będzie miłe zaskoczenie. No i tak podglądając to, co się dzieje na planie i na podglądzie, to wydaje mi się, że udaje nam się to przerzucić. Maciek Dutkiewicz, twórca oryginalnego „Fuksa”, teraz też jest reżyserem i scenarzystą i on celebруем esencję lat 90., więc myślę, że to będzie miłym, przyjemnym zaskoczeniem. Dobrze, że udało się zebrać oryginalną obsadę, pana Janusza Gajosa, pana Maćka Stuhra i też nowe postacie, które wniosą pewnie coś świeżego – mówi Maciej Musiał. Jak zapewnia, dobrze czuje się na planie tej produkcji, bowiem filmy akcji to esencja kina. Dają one aktorom duże pole do popisu. Są pełne adrenaliny, dynamiki i rozmachu.

– To nie jest bardzo ciężki gatunkowo film gangsterski, ale w gatunku filmów akcji, bo też mamy pościgi, sytuacje bardziej intensywne i to jest przyjemność, frajda. Jestem chłopakiem, lubię pobiegać, lubię strzelanię, lubię fajne samochody, więc jak można trochę tego doświadczyć na planie, to z czystą przyjemnością – mówi aktor.

Kontynuacja jednej z najpopularniejszych polskich komedii trafi do kin w przyszłym roku. Za produkcję filmu „Fuks 2” odpowiada Media Company oraz Grupa Polsat.

Od tańca

Myślę, że dla większości z nas bycie podprzewodzącej jest odczuwane podczas meczów, dopiero później

Krzysztof Kurasiewicz

• Na początek rozstrzygnijmy: Lublin czy Chełm?

– To jest ciężkie pytanie, bo jednak w Chełmie mam rodzinę. Z Lublinem bardzo się związałam przez okres studiów i przez czas, kiedy tam mieszkałam i przez żużel. Chełm to jest takie miasto, do którego zawsze będę wracać. Z kolei Lublin też stanowi nieodłączną część mojego życia. Mogę nie wybierać? (śmiech)

• Tak pół żartem, pół serio. Jak to się stało, że dziewczyna po klasie biologiczno-chemicznej jest podprowadzającą na żużlu?

– To jest dobre pytanie, jeszcze nikt takiego mi nie zadał (śmiech). Nie uważam, że taka klasa miała na to jakiś wpływ. Od samego początku studiów, od kiedy ukończyłam 18 lat, pracowałam. Szukałam zawsze jakichś możliwości zarobku, bo musiałam po części sama się utrzymać. Bycie podprowadzającą jest moją pracą. Nie jest tak, że trzeba mieć do tego konkretne wykształcenie, bo każda z nas ma zupełnie inne, a odnajdujemy się super w jednej osobie. Ja jestem podprowadzającą, nie ma związku z moim wykształceniem, a z osobą i charakterem.

• Pytam w kontekście tej różnorodności, o której pani wspomina. Gdybyśmy zadali podobne pytanie każdej z dziewczyn, startujących w konkursie, to otrzymalibyśmy zupełnie różne historie.

– To prawda. Niewiele osób patrzy na to z tej strony. Myślę, że dla większości z nas bycie podprowadzającą było od początku tylko pracą. Dopiero po czasie stało się to zainteresowaniem. Te wszystkie emocje, które aktualnie odczuwamy podczas meczów, dopiero przysłyły z pierwszymi spotkaniami. Na początku, przynajmniej ja, nie do końca wiedziałam, jak to wszystko wygląda.

Każda z nas jest po zupełnie innych kierunkach, ma zupełnie inną pracę. Niektóre dziewczyny pracują w biurze, Iza (Deputat, jedna z podprowadzających – dop. aut.) jest położną, ja jestem kosmetologiem. Widać tę różnorodność, ale łączy nas jedno – spotykamy się w sezonie zawsze na murawie. Od lat pracujemy też w środowisku „hostessowym”, bo różne zlecenia w Lublinie już miałyśmy, więc znamy się od dawna.

• Przygotowując się do rozmowy z panią,

odniosłem wrażenie, że jest pani osobą bardzo aktywną w działaniu – taniec, samorząd uczniowski, żużel, kosmetologia. Taka właśnie jest Karolina Wojtuik?

– Oj tak, myślę, że to jest dobre określenie.

Od małego, jak nie recytowanie, to samorząd szkolny, potem na studiach przesłamałem jeszcze przez taniec ludowy.

Studiowałam też dziennie i zaocześnie naraz, pracowałam. Zawsze udało mi się to jakoś łączyć. Wychodzę z założenia, że jak ktoś ma dużo zajęć i potrafi sobie je dobrze zorganizować, to cały ten czas jest dużo lepiej zorganizowany i można sobie fajnie rozgraniczyć też czas wolny. To nie jest tak, że nagle go nie ma, tylko trzeba to sobie lepiej rozplanować. Zawsze mnie było pełno i próbowałam różnych rzeczy. Faktycznie, jestem osobą aktywną, jeżeli chodzi o różne sprawy i zawsze lubiłam mieć coś do powiedzenia. Aktualnie, przez pandemię, wiele rzeczy się zmieniło, ale nie mój charakter (śmiech).

• Pasja, która najdłużej pani towarzyszy, to taniec?

– Od siódmego roku życia tańczyłam w Estradzie Dziecięcej w Chełmie. Prowadzą ją zajęcia do momentu, kiedy skończy się liceum. Wtedy wyjechałam na studia. Nie wyobrażałam sobie jednak, żeby moja przygoda z tańcem się skończyła. Na pierwszym roku studiów zaczęłam trenować taniec ludowy, bo na mojej uczelni było to jakby zamienne z zajęciami w-f. Trenowałam przez około rok, a w międzyczasie zapisałam się na pole dance i to bardziej przykuło moją uwagę, więc z tańca ludowego zrezygnowałam.

Pole dance trenowałam przez kilka lat. Potem przyszła pandemia, trenowałam jeszcze przez jakiś czas, bo u siebie w domu rodzinnym mam rurkę.

Aktualnie planuję zacząć taniec na kole, czyli akrobatykę powietrzną na kole i na szarfach.

• **Taniec w zespole ludowym, ale nie tylko, to okno na zwiedzanie świata. Miała pani okazję, dzięki tej pasji, trochę podróżować?**

– Do tańca ludowego nigdy mnie aż tak nie ciągnę-

a i podróży, przez wybory miss, aż do żuźla

Podprowadzającą było od początku tylko pracą. Dopiero po czasie stało się to zainteresowaniem. Te wszystkie emocje, które aktualnie przeszły z pierwszymi spotkaniami – **ROZMOWA** z Karoliną Wojtiuk, podprowadzającą żuźlowego Motoru Lublin, zwyciężczynią plebiscytu Miss Startu PGE Ekstraligi 2021



ło, ale pomyślałam, że spróbuję, bo to był jeden z powodów. Pomyślałam, że będzie można sporo świata poznać, bo ja uwielbiam podróżować. To jest moje drugie „ja”. Niestety, nie udało im się pojechać podczas tej mojej przygody z tańcem ludowym. Aby podróżować, trzeba być w tej najwyższej grupie. Przez ten rok udało mi się być, bodajże, na trzecim poziomie, bo przez to, że tańczyłam wcześniej, to od razu przeskoczyłam na trochę wyższy poziom. W tej najwyższej grupie nie byłam, a to ona jeździ na różne festiwale. Jeździłam za to z Estradą Dziecięcą – byliśmy w Macedonii czy we Francji. Razem z nimi byłam na kilku festiwalach tanecznych.

• Skąd w takim razie wzięło się u pani zamiłowanie do żuźla?

– Na początku studiów byłam kompletnie nowa w Lublinie. Pracowałam

wtedy w strefie VIP dla Perły. Poszłam tam raz lub dwa i pamiętam, że przyszły dziewczyny ubrane w takie jednoczęściowe kombinezony z długim rękawem i długimi nogawkami. Ja wtedy jeszcze nie wiedziałam, jak to dokładnie wygląda na żuźlu. Pomyślałam: „O kurczę, nieźle wyglądają”. Też chciałam następnym razem przyjść w ich roli, a nie tutaj być w strefie VIP. I tak się stało. Potem pracowałam trochę z Izą, pogadałyśmy, ona mówiła, że już ktoś do niej napisał w sprawie pracy jako podprowadzająca i u mnie stało się podobnie. Wtedy, ówczesna koordynatorka, która już nią nie jest, do mnie napisała i spytała, czy nie chciałabym spróbować.

• Sama chciała pani wziąć udział w plebiscycie, czy ktoś panią do tego namówił?

– Na pewno nie była to tylko moja inicjatywa. Miałam już przeszłość z konkursami miss i nie byłam przekonana, czy dalej chcę mi się w to grać i czy chcę się jeszcze tym stresować, bo w życiu prywatnym mam dużo obowiązków. Magda (Orkiszewska, zwyciężczyni konkursu z ubiegłego roku – dop. aut.) mnie przekonywała i uznałam: „Co mi szkodzi”.

Na szczęście, nie wymagało to od nas jeżdżenia po innych miastach, po jakichś galach, robienia zdjęć...

Jedynie to takie przygotowywanie zdjęć w naszych strojach, na naszym stadionie. Potem cała zabawa toczyła się internetowo, więc było to dużo łatwiejsze. Wystartowałyśmy razem z Kasią

(Woszczyną – dop. aut.), bo gdyby nie my, to cały klub nie mógłby wziąć w tym udziału. Po części było to za namową, ale teraz jestem wdzięczna Magdzie, że mnie namówiła.

• Tak żartobliwie mówiąc, rywalizacja z Katarzyną Woszczyną to spotkanie oko w oko i niech wygra lepsza?

– Oj nie. My po części robiliśmy to dla zespołu, bo wiedzieliśmy, że klubowi zależy na tym, żebyśmy wygrały. Jest mi bardzo przykro, że nie ma jej na podium ze mną. Liczyłam na to, że razem na tę galę się wybierzemy. Bardzo jej gratuluję, chociażby samego wzięcia udziału w konkursie.

• Wspomniała pani, że nie była pewna, czy chce brać w tym udział, że może to być stresujące doświadczenie. Co miała pani na myśli, biorąc pod uwagę to, że uczestniczyła pani już wcześniej

w podobnych wydarzeniach?

– W przypadku Miss Startu tego stresu nie było. Myślę, że on był bardzo ograniczony również przez osoby prowadzące konkurs. I to było super, bo wyniki głosowania nie były pokazywane na bieżąco. Nie mogliśmy codziennie ich odświeżać, patrzeć: „O nie, teraz ona jest na prowadzeniu” i nabijać sztucznie te głosy. Wszystko było na takim luzie.

Jeżeli chodzi o takie konkursy, które wymagały ode mnie udziału bardziej „fizycznego”, czyli aby być na zgrupowaniu, to jest to bardzo ciężka praca. Chociaż na przykład wybory Miss Lubelszczyzny cudownie wspominałam i to było najlepsze zgrupowanie na świecie. Poznałam wspaniałe dziewczyny, z niektórymi mam kontakt do dzisiaj. Późniejszy etap, czyli Miss Polski, to były stresujące doświad-

czenia. Te zgrupowania były dosyć częste, wymagające, nie było lekko, że tak powiem. W finale wchodziła delikatna konkurencja, bo na początku tego nie było. Było ciężko i fizycznie, i psychicznie, bo nie jest to lekka robota – wstawaliśmy o szóstej, a kładliśmy się o północy. Cały dzień na nogach z chwilą przerwy na szybki obiad. Na pewno sporo było z tym zamieszania.

• Jedno złoto Motor Lublin już ma. Czy uda mu się dołożyć także to drugie, na torze?

– Pewnie, że tak, nie można myśleć inaczej. W czwartek jest mecz (rozmawialiśmy w środę – dop. aut.), zresztą żadnego meczu u nas jeszcze nie przegraliśmy w tym sezonie. Wierzę, że teraz będzie tak samo i w niedzielę. Trzymam mocno kciuki i wierzę, że kibice będą równie mocno dopingować zawodników.

Praca sezonowa

Jesień to idealny moment na wyjazd do pracy tymczasowej przy zbiorach

Podobnie jak w sezonie letnim, pracodawcy zależy na zatrudnieniu jak największej liczby osób w krótkim czasie. Jesienny zbiór owoców lub warzyw jest zwykle krótkoterminowy i najczęściej kończy się już w połowie października (maksymalnie na początku listopada). W związku z tym doświadczenie czy znajomość języków obcych nie będą raczej wymagane.

Ciężko, ale bez dodatkowych wymagań

Praca przy zbiorach to przede wszystkim ciężka praca fizyczna. Trzeba przygotować się na 10-12 godzin dziennie (nie wspominając o nadgodzinach). Z drugiej strony, ze względu na mniejsze upały w okresie jesiennym, łatwiej to wytrzymać. Większość ofert przewiduje pracę na 2-3 miesiące.

Pracodawcy przeważnie nie wymagają doświadczenia, znajomości języków obcych czy CV. Nie też kilkietapowej rekrutacji.

Dodatkowym ułatwieniem jest możliwość wyjazdu grupowego oraz wyżywienie i zakwaterowanie, które przy pracy zbiorowej oferują pracodawcy (czyli z góry potrąca się koszty z wynagrodzenia).

Gdzie na zbiory?

Najczęściej w przypadku jesiennych prac sezonowych można mówić między innymi o zbiorach grzybów, malin jesiennych, jabłek i gruszek, winogron lub kalafiora czy kapusty.

W **NIEMCZECH** największe zapotrzebowanie na pracowników jest przy pracach związanych ze zbiorem pieczarek oraz jabłek. W zależności od warunków pogodowych, przedłuża się (lub skraca) sezon na zbiór ogórków i pomidorów.

W **HOLANDII**, ze względu na to, że większość warzyw i owoców uprawia się



ŚREDNIA STAWKA GODZINOWA BRUTTO PRZY ZBIORACH

Niemcy – 10-13 EUR

Holandia – 10,5-12,5 EUR

Belgia – 10,6-12,6 EUR

Francja – 10-12 EUR

Polska 15-20 PLN

w szklarniach, nawet jesienią można znaleźć pracę przy zbiorze truskawek czy malin. Potrzeba też wielu rąk do pracy przy pielęgnacji kwiatów.

Z kolei we **FRANCJI** największą popularnością cieszy się praca przy zbiorach winogron oraz pieczarek. Nie zabraknie też ofert przy zbiorach jabłek czy gruszek.

BELGIA jest najmniej atrakcyjna pod kątem prac sezonowych jesienią, ale można znaleźć oferty ba przykład przy zbiorach papryki,

FARA FARA Nidda GmbH
Personaldienstleistungen

Poszukujemy kandydatów do pracy w Niemczech na stanowiska:

malarzy, ślusarzy, tokarzy, elektryków, spawaczy, stolarzy

Osoby zainteresowane prosimy o kontakt pod nr.

004915116940367

lub 0049 6043 966916

lub cv emailem na: nidda-pl@wp.pl

in225 01

REKLAMA

Czy masz doświadczenie w branży budowlanej i chciałbyś zacząć swoją przygodę w Norwegii?

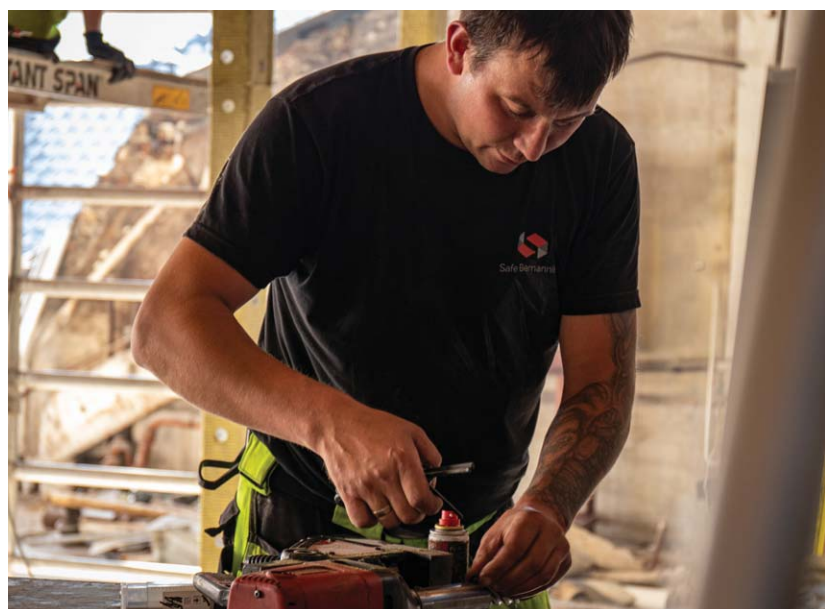
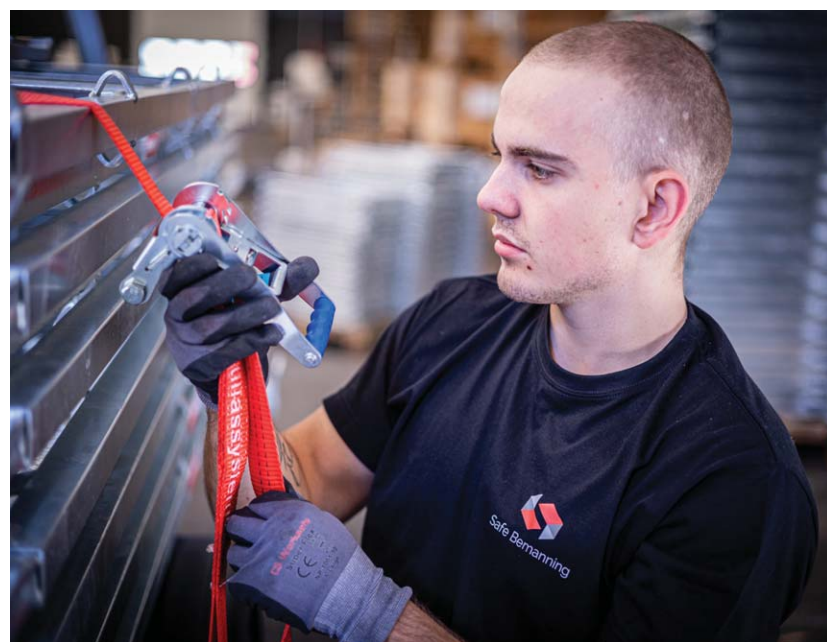
Jesteśmy stabilną firmą o ugruntowanej pozycji na rynku, która dynamicznie się rozwija. Zatrudniamy ponad 100 osób, co oznacza, że jesteśmy rzetelnym pracodawcą. **Stale prowadzimy nabór pracowników na projekty budowlane w Bergen.**

Kogo szukamy:

- Cieśli konstrukcyjnych / stolarzy budowlanych
- Cieśli szalunkowych / zbrojarzy
- Malarzy
- Monterów fasad
- Dekarzy
- Blacharzy budowlanych
- Pomocników budowlanych

Co oferujemy:

- Stabilne zatrudnienie
- Pomocni polscy konsultanci
- Pomoc z zakwaterowaniem
- Pomoc w organizacji przyjazdu
- Wypłata co dwa tygodnie
- Płatny urlop (feriepenger)
- Ubrania oraz narzędzia
- Możliwość rozwoju



Safe Bemanning

Dane kontaktowe:
Andrzej Gołucki
andrzej@safebemanning.no
+47 40583012



nie tylko w lecie

ch. Oferty czekają między innymi w Niemczech, Belgii, Holandii i Francji



pomidorów i pieczarek.

Ile można zarobić

Warto pamiętać, że pracodawcy bardzo często podają



W Niemczech największe zapotrzebowanie na pracowników jest przy pracach związanych ze zbiorami m.in. pieczarek



wysokie kwoty, a dopiero w treści ogłoszenia zaznaczają, że jest to opłata za akord. Co więcej, zazwyczaj zostaje podana maksymalna kwota za możliwie maksy-

We Francji największą popularnością cieszy się praca przy zbiorach winogron

malną ilość wykonanej pracy przez jedną osobę.



W Holandii większość warzyw i owoców uprawia się w szklarniach



Niestety: nie każdy jest w stanie zbierać tyle, ile w teorii zakłada pracodawca, dlatego w rzeczywistości zarobki będą nieco mniejsze. Stawki mogą się różnić,

Belgia jesienią to oferty przy zbiorach np. papryki

FOT. PIXABAY / ZDJĘCIA ILUSTRACYJNE

zależy to między innymi od rodzaju opłaty (za godzinę

czy za akord), miejsca zatrudnienia, rodzaju wykonywanej pracy, a także tego, czy pracodawca oferuje wyżywienie/zakwaterowanie.

Ofert pracy przy zbiorach nie zabraknie również w Polsce. Wolne miejsca znajdziemy przy każdej pracy zbiorowej, przy czym polskie zarobki są nieporównywalnie niższe z zagranicznymi. Pracodawcy w Polsce najczęściej stosują opłatę za akord czyli za określoną ilość wykonanej pracy (np. koszyk grzybów, 1 kg jabłek czy gruszek). Przykładowo za kilogram zebranych owoców płaci się średnio 3-4 zł. Aby dziennie zarobić ok. 300 zł, musimy zebrać ok. 100 kg owoców.

Nie dać się oszukać

Praca przy jesiennych zbiorach niczym się nie różni od pozostałych prac, dlatego przede wszystkim warto sprawdzać dane kontaktowe agencji/firmy, nie pracować bez podpisanej umowy i szczegółowo zapoznać się z warunkami przed podpisaniem.

Dobrze jest też sprawdzić od czego zależy wysokość oferowanej stawki. Ofert najlepiej szukać na sprawdzonych portalach i lokalnych stronach.

ŹRÓDŁO: EUROPA.JOBS, OPRAC. KP

REKLAMA



PRACA ZA GRANICĄ

W HOLANDII

W BELGII

W NIEMCZECH

BIURO POŚREDNICTWA PRACY

42-221 Częstochowa, Gminna 131

Kontakty do rekruterów:

+48 570 901 913
praca@klaverteam.com

+48 731 901 913
job2@klaverteam.com

+48 570 901 414
work@klaverteam.com

+48 577 901 944
rekrutacja@klaverteam.com



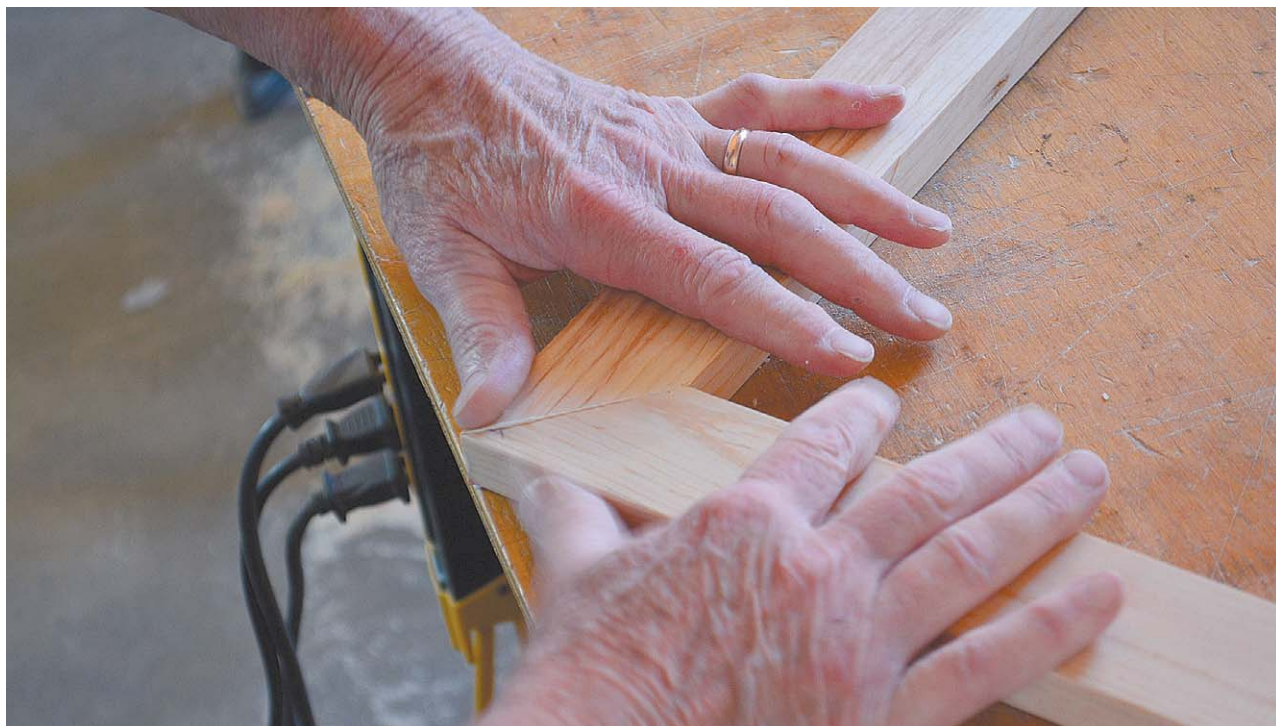
UWAGA

JEST PRACA!

KLAVERTEAM.COM



Wybrane oferty pracy za granicą



SPAWACZ, NIEMCY

- Obowiązki: spawanie metodą MAG konstrukcji stalowych, praca według rysunku technicznego, spawanie stali czarnej

- Wymagania: doświadczenie zawodowe, podstawowa znajomość języka niemieckiego

- Oferta: wynagrodzenie 2400 - 2800 euro netto/miesiąc, możliwość pracowania w godzinach nadliczbowych (zależne od pracodawcy) płatne extra + 25proc. do wypłaty, dodatki za prace zmianowe, niemiecka umowa o pracę, dodatki urlopowe oraz świąteczne, niemieckie ubezpieczenie, cykliczne podwyżki, zakwaterowanie zapewnione przez pracodawcę

STOLARZ, NIEMCY

- Obowiązki: produkcja seryjna mebli na wyposażenie jachtów, montaż mebli, obsługa konwencjonalnych urządzeń stolarskich, obróbka drewna, dopasowywanie, ustawianie mebli, naprawa uszkodzonych powierzchni, czytanie dokumentacji technicznej

- Wymagania: doświadczenie zawodowe

- Oferta: wynagrodzenie 2500-3000 euro netto/miesiąc, możliwość pracowania w godzinach nadliczbowych (zależne od pracodawcy) płatne extra + 25proc. do wypłaty, dodatki za prace zmianowe, niemiecka umowa o pracę, dodatki urlopowe oraz świąteczne, niemieckie ubezpieczenie, cykliczne podwyżki, zakwaterowanie zapewnione przez pracodawcę

PRACOWNIK PRODUKCJI, NIEMCY

- Obowiązki: pakowanie i przepakowywanie produktów drobiarskich, kompletowanie i układanie na tackach zestawów dań gotowych, odważanie produktów, prace fizyczne przy poszczególnych

Stolarz w Niemczech przy produkcji mebli może liczyć na 2500-3000 euro netto/miesiąc

liniach i maszynach produkcyjnych

- Wymagania: umiejętność pracy w zespole, wytrzymałość fizyczna, gotowość do pracy dwuzmianowej, mile widziany własny samochód, znajomość języka niemieckiego nie jest wymagana

- Oferta: wynagrodzenie: 12-12.5 euro brutto/godzina, zorganizowane zakwaterowanie, zatrudnienie w oparciu o umowę o pracę bezpośrednio z zakładem pracy, składki i podatki odprowadzane w Niemczech, niemieckie ubezpieczenie zdrowotne, tanie obiady w stołówce zakładowej, bezpłatna odzież robocza



PRACOWNIK PRODUKCJI, HOLANDIA

- Obowiązki: składanie pudełek/opakowań, etykietowanie, pakowanie słodyczy przy linii produkcyjnej, ważenie oraz przygotowanie do wysyłki, system pracy jest dwuzmianowy w tygodniu i w weekendy, praca zaczyna się szkoleniem, a do dyspozycji będą polscy koordynatorzy

- Wymagania: motywacja do pracy, elastyczność oraz chęć do pracy zmianowej oraz w weekendy, dyspozy-

cyjność do pracy na okres min. pół roku (z możliwością wzięcia płatnego urlopu)

- Oferta: stawka godzinowa 11,20-12,5 euro brutto + dodatki zmianowe/weekendowe, umowa o pracę tymczasową na warunkach holenderskich, cotygodniowa wypłata, ubezpieczenie pracownicze i dostęp do opieki zdrowotnej dostęp do kursów językowych, szkoleń online oraz innych projektów dla pracowników

KOMISJONER/KOMPLETACJA ZAMÓWIENI, HOLANDIA

- Obowiązki: praca na magazynie

- Oferta: wynagrodzenie: 11-14 euro brutto/godzina, dodatki płacowe (nawet do ponad 13 euro za godzinę), zakwaterowanie z darmowym Wi-Fi, transport do/z pracy np. możliwość wypożyczenia roweru, ubezpie-

derskich, dostęp do kursów językowych, szkoleń online oraz innych projektów dla pracowników

- Wymagania: możliwość pracy bez doświadczenia czy znajomości języka

ZRÓDŁO: EUROPAJOBS, OPRAC. KP

Praca w Niemczech

dla murarzy, cieśli szalunkowych, operatorów dźwigu, brygadzystów



☎ 722 044 041
☎ 77 455 13 56
www.alp-bau.pl

T12433

Praca w Niemczech

dla malarzy, tapeciarzy, elektryków, ociepleniowców



☎ 722 044 041
☎ 77 455 13 56
www.zeitkraft.pl

T12434

Szukasz pracy?

Techvisie poszukuje personelu technicznego

- Monter płyt karton-gips
- Elektryk
- Spawacz MIG/MAG/TIG
- Malarz
- Dekarz
- Płytkarz
- i wiele więcej



Agnieszka:
0031 6 13477676



www.techvisie.pl
jobs@techvisie.nl



Konstancja:
0031 6 13452204

in22436

Pandemia zmienia turystykę

FOT. PIXABAY

Największy kryzys w historii turystyki trwa już drugi rok. Jak wynika z danych Światowej Organizacji Turystyki, między styczniem a majem tego roku liczba międzynarodowych podróży turystycznych była o 65 proc. niższa niż w tym samym okresie rok wcześniej i o 85 proc. niższa niż dwa lata temu

To nie oznacza jednak, że konsumenci spędzają czas wolny w domu. Spragnieni wyjazdów przez pandemię częściej decydują się na podróże krajowe, lokalne, chętniej wybierają prywatne domki czy kampery, łączą też pracę zdalną z wypoczynkiem. Te trendy mogą zyskiwać na popularności również ze względu na kwestie środowiskowe. – Odbicie w branży powinno uwzględniać turystykę bardziej przyjazną planecie – oceniają eksperci przy okazji przypadającego na 27 września Światowego Dnia Turystyki.

Model podróżowania

Pandemia koronawirusa była ogromnym szokiem dla turystyki. Z badań Światowej Organizacji Turystyki wynika, że w 2020 roku liczba podróży zmniejszyła się o 70 proc. w stosunku do poprzedniego roku. Przez te problemy turystyki światowa gospodarka w latach 2020-21 straci około 4 bln dol. To bardzo niedobra wiadomość dla wielu krajów i regionów, ponieważ przez efekty mnożnikowe spadnie popyt na usługi turystyczne – mówi agencji Newseria Biznes dr hab. Daniel Puciato, profesor Wyższej Szkoły Bankowej we Wrocławiu.

Pandemia zmieniła także model podróżowania. Ze względu na sytuację epidemiczną i obostrzenia w ciągu ostatniego półtora roku popularne były przede wszystkim podróże po Polsce albo do niezbyt odległych destynacji, a turyści preferują w tej chwili mniejsze, kameralne obiekty turystyczne, takie jak pensjonaty, prywatne domki, gospodarstwa agroturystyczne albo noclegi u znajomych i rodziny. Częściej korzystają też z własnych samochodów, rezygnując z masowych środków transportu.

Prawdziwy boom przeżywa także turystyka **CARAVANINGOWA** – według danych PZPM w pierwszym półroczu tego roku



zarejestrowano w Polsce o ponad 144 proc. więcej nowych kamperów i blisko 130 proc. nowych przyczep kempingowych.

Workations

Podczas pandemii upowszechniły się mikropodróże, turystyka lokalna i slow travel. Dobre perspektywy rozwoju ma też turystyka zdrowotna, kulturalna i aktywna – wskazuje dr hab. Daniel Puciato. Jak zauważa, na przestrzeni ostatnich miesięcy w turystyce upowszechnił się też całkiem nowy trend, czyli tzw. workations, który polega na łączeniu wypoczynku z pracą zdalną. W ten sposób pracownik nie musi wykorzystywać dni urlopowych, bo cały czas zdalnie wykonuje swoje obowiązki tak, jak robiłby to z biura.

Praca zdalna z dużym prawdopodobieństwem będzie obecna w naszym życiu już zawsze. Dlatego taki model turystyki – polegający na tym, że wyjeżdżamy na dłuższy czas do miejscowości turystycznej i tam zdalnie wykonujemy swoje obowiązki zawodowe – też pewnie się upowszechni – ocenia ekspert wrocławskiej WSB.

Turystyczna cyfryzacja

Co istotne, wpływ pandemii na rynek turystyki nie jest jednoznacznie negatywny, bo podobnie jak w wielu innych branżach znacznie przyspieszyła ona procesy cyfryzacji i wdrażania nowych rozwiązań, jak na przykład chatboty w komunikacji z klientami czy e-rejestracja gości w hotelach, co pozwala zrezygnować z rozbudowanej infrastruktury turystycznej i oszczędnym korzystaniu



z zasobów. Wiele przedsiębiorstw z sektora turystycznego już wdraża takie prośrodowiskowe działania.

Według Światowej Organizacji Turystyki to właśnie innowacje, nowe technologie i cyfrowe kanały kontaktu będą jednym z kluczowych czynników determinujących ożywienie w branży po koronakryzysie.

Za pozytywny zwiastun w turystyce można uznać postępującą wirtualizację, wzrost liczby rezerwacji imprez turystycznych składanych poprzez kanały internetowe, wzrost automatyzacji pracy wielu obiektów turystycznych oraz powszechne stosowanie sztucznej inteligencji czy Big Data w procesach biznesowych – wymienia Daniel Puciato. Jak ocenia, upowszechnienie cyfrowych rozwiązań i szok spowodowany pandemią stwarzają szansę na odbudowę w branży turystycznej, ale w lepszej, bardziej etycznej i przyjaznej dla planety formie. Ten sektor odpowiada bowiem za ok. 5 proc. globalnej emisji dwutlenku węgla i powoduje dość znaczne straty środowiskowe.

Turystyka cyrkularna

W tej chwili zainteresowanie wyjazdami wśród turystów jest bardzo duże, występuje zjawisko odroczonej konsumpcji. To sprawi, że w najbliższych latach ruch turystyczny będzie dynamicznie rósł, upowszechni się liniowy model konsumpcji turystycznej. Natomiast w średnim i długim okresie przejście do turystyki cyrkularnej jest nieodwołalne – podkreśla dr hab. Daniel Puciato.

Turystyka cyrkularna, czyli przyjazna dla planety, opiera się między innymi na bardziej efektywnym wykorzystaniu już istniejącej infrastruktury turystycznej i oszczędnym korzystaniu

Podczas pandemii upowszechniły się mikropodróże, turystyka lokalna i slow travel. Dobre perspektywy rozwoju ma też turystyka zdrowotna, kulturalna i aktywna – mówi dr hab. Daniel Puciato

FOT. NEWSERIA BIZNES

Dotyczą one zarówno strony podażowej jak i popytowej. Dobrym przykładem działania przedsiębiorstw turystycznych jest na przykład wykorzystywanie odna-

wialnych źródeł energii, stosowanie różnych systemów zarządzania środowiskowego czy nabywanie ekologicznych produktów u lokalnych dostawców – wymienia Daniel Puciato. – Natomiast zachowania prośrodowiskowe powinni wykazywać też turyści, którzy mogą np. korzystać z niskoemisyjnego transportu, segregować odpady i wybierać takie obiekty, które przywiązują dużą wagę do kwestii środowiskowych.

NEWSERIA BIZNES

P R O M O C J A

Funfloor



ZGŁOŚ SWOJE DZIECKO DO KONKURSU "ZOSTAŃ TWARZĄ FUNFLOOR"

WYPEŁNIJ FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY DOSTĘPNY NA STRONIE WWW.DZIENNIKWSCHODNI.PL

NA ZGŁOSZENIA CZEKAMY DO 5 PAŹDZIERNIKA GODZ. 12.00

SZUKAMY DZIECI W WIEKU OD 4 DO 10 LAT

NAGRODA GŁÓWNA:

- PROFESJONALNA SESJA ZDJĘCIOWA
- TABLET
- VOUCHER "DZIEŃ Z INTERAKTYWNĄ PODŁOGĄ FUNFLOOR"
- KARTA PODARUNKOWA NA ZAKUPY W SKLEPIE SMYK
- BILETY WSTĘPU DO SALI ZABAW
- KOSZ ZE SŁODYCZAMI



Dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu: +48 81 46 26 800

www.funfloor.pl

PARTNER KONKURSU | **dziennik** WSCHODNI.pl



Mela Koteluk & Kwadrofonik w Lublinie

MUZYKA We wrześniu Mela Koteluk & Kwadrofonik wyruszyli w trasę koncertową po kraju, promującą album „Astronomia poety. Baczyński”. Artyści zawitają także do Lublina. Wydarzenie w Centrum Spotkania Kultur zaplanowano na środę, 29 września, o godzinie 20

Mela Koteluk i Kwadrofonik w swoim wspólnym projekcie przyjrzeni się bliżej wierszom Krzysztofa Kamila Baczyńskiego.

– Zdołaliśmy odtworzyć czyste i jasne oblicze Krzysztofa oraz zwrócić uwagę na

niezwykłą wrażliwość i uniwersalność jego twórczości. Zdaje się, że jego błyskotliwe spostrzeżenia na temat świata i ludzi wynikały bardziej z wybitnego zmysłu obserwacji i intuicji niż z doświadczenia życiowego, które zostało tak wcześnie przerwane – mówią artyści.

Mela Koteluk to wokalistka, autorka tekstów i kompozytorka. Laureatka Fryderyków w kategoriach „Debiut roku”, „Artystka roku”, „Album roku” – pop alternatywny” oraz wielu prestiżowych nagród.

Kwadrofonik to laureaci Paszportu „Polityki”; dzięki niekonwencjonalnemu in-

strumentarium jest jedynym tego typu kwartetem w Polsce i jednym z niewielu na świecie. Zespół tworzą pianiści Emilia Sitarz i Bartek Wąsik oraz perkusiści Magdalena Kordylańska-Pękala i Piotr Maślanka (od 2020 r.).

Bilety na wydarzenie kosztują od 100 do 160 zł. **DAD**

RGG Trio

MUZYKA W czwartek, 30 września o godzinie 19 w Klubie Muzycznym Centrum Spotkania Kultur (plac Teatralny 1) rozpocznie się koncert RGG Trio. Artyści wystąpią z programem „Mysterious Monuments On The Moon” na jubileusz 20-lecia istnienia zespołu.

RGG to trio fortepianowe tworzone przez Łukasza Oj-

danę, Macieja Grabowskiego i Krzysztofa Geradziuka. Grupa obchodzi w tym roku okrągły jubileusz 20-lecia działalności artystycznej. Mają na swoim koncie 12 albumów.

– RGG to trio perfekcjonistów, którzy pojedynczo dźwięk, sposób jego wydobywania i jego kontekst brzmieniowy, traktują jako wartość



samą w sobie. Muzyka RGG wymyka się klasyfikacjom, bo członkowie zespołu unikają głównego nurtu,

łatwych rozwiązań i oczywistego repertuaru - opowiadają organizatorzy.

Zespół postanowił wydać płytę z okazji jubileuszu dwudziestolecia niezależności. Wydawnictwo „Mysterious Monuments on the Moon”, doczeka się swojej premiery właśnie w Klubie Muzycznym CSK.

DAD

Weekend z teatrem

NA SCENIE Startują 26. Konfrontacje Teatralne w Lublinie. Pierwszy spektakl w sobotę o godzinie 19. Widzowie zobaczą „Bezmatek” Teatru Ludowego z Krakowa

Tegoroczna edycja Konfrontacji Teatralnych, które przebiegną pod hasłem „Widzieć chcę więcej”, została zainaugurowana w czwartek debatą „OTCHŁANIE. Czy sztuka potrzebuje ofiary?” z udziałem Igi Dzieciuchowicz i Zofii Milskiej-Wrzosińskiej. Dyskusja dotyczyła m.in. nadużyć w sztuce.

Pierwszy spektakl lubelscy widzowie zobaczą w sobotę. Będzie to „Bezmatek” na podstawie prozy Miry Marcinów w wykonaniu aktorów Teatru Ludowego z Krakowa.

– To wstrząsający do bólu spektakl Marcina Libera, opowiadający o doświadczeniu pojęcia popkulturą oraz kwestiami współczesnego języka młodzieżowego, któremu poświęcił książki: „Wypasiony słownik najmłodszej polszczyzny”, „Wyczesany słownik

zależności - czytamy w opisie.

W obsadzie przedstawienia znalazły się Maja Pankiewicz i Katarzyna Tłalka. Bilety: 20/30 zł.

W niedzielę o godz. 19 na scenie Klubu Festiwalowego pojawi się Siska z koncertem/performance’em „Cudowne i pożyteczne”. Siska to duet tworzony przez wokalistkę Alex Freiheit oraz basi-

stę Piotra Buratyńskiego. Ich nowy materiał był już prezentowany m.in. w Nowym Teatrze w Warszawie, Soundrive Festival. Wstęp: 20/30 zł.

Bilety na wydarzenia można kupować w kasie Centrum Kultury. Konfrontacje Teatralne potrwać w tym roku do 25 października.

DAD

Pogranicza

SPOTKANIE Miejska Biblioteka Publiczna w Lublinie zaprasza na kolejną odsłonę projektu „Muzyka. Kultura. Książka. Biblioteka”. W piątek, 24 września o godz. 17 w Filii nr 2 przy ul. Peowiaków 12 odbędzie się spotkanie autorskie Bartkiem Chacińskim pt. „Polifonia - Pogranicza języka, muzyki i kultury popularnej”.

Bartek Chaciński to dziennikarz i publicysta, członek Rady Języka Polskiego i Aka-

demii Fonograficznej ZPAV. Był redaktorem naczelnym „City Magazine Warszawa”, redaktorem działu muzycznego „Machiny” oraz zastępcą redaktora naczelnego w „Przekroju”. Aktualnie kieruje działem kulturalnym tygodnika „Polityka”. Zajmuje się szeroko pojętą popkulturą oraz kwestiami współczesnego języka młodzieżowego, któremu poświęcił książki: „Wypasiony słownik najmłodszej polszczyzny”, „Wyczesany słownik

najmłodszej polszczyzny” i „Totalny słownik najmłodszej polszczyzny”.

Realizowany od początku września projekt MBP skierowany jest do szerokiego grona odbiorców, w szczególności do młodzieży licealnej i studentów, ale także do pozostałych dorosłych odbiorców. Głównym celem projektu jest podniesienie poziomu wiedzy o literaturze poświęconej muzyce poprzez kontakt z cenionymi

twórcami literatury i dziennikarzami.

Wstęp na spotkanie autorskie jest bezpłatny. Oprócz tego wydarzenia w najbliższych dniach w MBP zorganizowane zostaną także warsztaty dziennikarskie pod okiem specjalistów. 27 września Jarosław Sawic opowie m.in. o gatunkach dziennikarskich, z kolei 28 września Paweł Błędowski poprowadzi zajęcia o tematyce radiowej. **DAD**

„Dzienniki” wg Witolda Gombrowicza

NA SCENIE W sobotę w Teatrze Starym dwukrotnie będzie można zobaczyć spektakl „Dzienniki” wg Witolda Gombrowicza w reżyserii Mikołaja Grabowskiego. Pokazy o godz. 17 i 20.

– Witold Gombrowicz to obok Bogusława Schaeffera oraz ks. Kitowicza najczęściej wystawiany przez Mikołaja Grabowskiego autor. Jego twórczość stanowi dla reżysera kluczowy łącznik między polskim sarmatyzmem a XX-wieczną awangardą. Między dziełami ge-

nialnymi a literaturą drugorzędą. Z pomocą Gombrowicza Grabowski komentuje rzeczywistość, klóci się z Polakami, Polaków zaczepia i obraża - opowiada Łukasz Drewniak, kurator programu teatralnego.

Wersja „Dzienników”, którą będzie można zobaczyć w Teatrze Starym, to jednoosobowa adaptacja, której podjął się Grabowski i sam w niej występuje.

Bilety: I - 60 zł, II - 50 zł, III - 30 zł, stojące - 20 zł.

DAD

Final Świętokrzyskich Koncertów Muzyki Organowej i Kameralnej

MUZYKA Przed nami ostatnie wydarzenie w ramach tegorocznej edycji Świętokrzyskich Koncertów Muzyki Organowej i Kameralnej. 26 września o godz. 19 w kościele pw. Świętego Krzyża (ul. Pogodna 7) wystąpi inicjator festiwalu Michał Kopyciński.

Dobiega końca ósma edycja festiwalu dedykowanego wielbicielom muzyki kameralnej. Projekt Fundacji Sono Organi realizowany jest od 2014 roku. Podczas tegorocznej edycji w Lublinie wystąpili tacy artyści, jak Adam Sadowski, Jan Mroczek, Bogdan Narloh, Zbigniew Gach

i Magdalena Maniewska. Na finał wydarzenia zagra Dyrektor Artystyczny festiwalu - Michał Kopyciński.

Kopyciński jest pomysłodawcą festiwalu oraz Prezesem Fundacji Sono Organi. Uniwersytet Muzyczny im. Fryderyka Chopina. W latach 2016-2017 studiował w Królewskim Konserwatorium w Antwerpii w klasie organów, fisharmonii i kameralistyki prof. Jorisa Verdin. Brał udział w wielu konkursach organowych w kraju i za granicą. Podczas niedzielnych koncertów artysta zagra na fisharmonii.

Wstęp wolny.

DAD

Gospel w Ogrodzie Saskim

MUZYKA Po raz pierwszy w Lublinie odbędzie się Międzynarodowy Festiwal Muzyki Gospel, którego pomysłodawcą jest dr Abraham Diomande – lekarz, pastor i wokalista. Początek w sobotę o godz. 16

W sobotni wieczór Muszla Koncertowa w Ogrodzie Saskim wypełni się muzyką gospel. Na scenie pojawią się różnorodni artyści z takich krajów, jak Stany Zjednoczone, Dania czy Wybrzeże Kości Słoniowej. Inicjatorem nowego festiwalu na kulturalnej mapie Lublina jest mieszkający tu od 6 lat Abraham Diomande. Na co dzień pełni funkcję lekarza medycyny, ale jego wielką pasją jest muzyka gospel.

Jako Abraham D. jest obecny na rynku muzycznym od 2013 roku, a od tego czasu koncertował w różnych zakątkach świata, od rodzinnego Nowego Jorku, przez Brazylię, Wybrzeże Kości Słoniowej, Burkina Faso, Niemcy i Francję, a na Lublinie skończywszy. Wkrótce światło dzienne ma ujrzeć jego album „My love of you”. Artysta sam także pisze teksty i komponuje muzykę, łącząc gospel i afrykańskie brzmienia. Diomande jest również twórcą chrześcijańskiej organizacji Abraham D. Ministry, która ma na celu promocję muzyki gospel oraz zachęć do międzykulturowej wymiany na całym świecie. W najbliższą sobotę, oprócz Abrahama D., na scenie Ogrodu Saskiego pojawi się m.in. Kolah – jeden z najbardziej utalentowanych raperów chrześcijańskich w kraju. Będzie też piosenkarka gospel z Wybrzeża Kości Słoniowej: Eurydice Akre. Podczas festiwalu zaśpiewa Junior Robinson z Danii; jeden popularniejszych wokalistów gospel w Europie. Występował w wielu TV



i audycjach radiowych, brał udział w różnych projektach, m.in. w musicalu „West End”. Wśród gwiazd wydarzenia będzie także pochodzący z Teksasu Anthony Faulkner. Napisał piosenki dla takich grup jak „The Oslo Soul Children” i South Africa’s Mega Group „Joyous Celebration”. Jako piosenkarz podróżował po całym świecie z legendą Gospel Andrae Crouch. Jego solowe projekty „Faith” i „Guardian Angel” nadal podbijają serca odbiorców w różnych częściach świata, przynosząc prestiżowe nagrody uznania.

Na festiwalu wystąpią także Zespół Uwielbienia KZ Charisma i chórek Gospel. Wejściówki na koncert mają charakter cegiełek (15 zł) i są dostępne: w szkole Muzycznej im. T. Szeligowskiego ul. P. mgr Mariusza Gościło, ul. Narutowicza 32 a (p. 312), w Księgarni Św. Paweł, ul. Królewska 6, w godz. 9-18 oraz w Świdniku w Akademii Uśmiechu, ul. Kosynierów 16. **DAD**

Spółdzielnia Mieszkaniowa „Walecznych” w Lublinie
przy ul. Walecznych 4**OGŁASZA KONKURS NA STANOWISKO
Prezesa Zarządu Spółdzielni**

Kandydaci przystępujący do konkursu winni spełniać wymagania zawarte w Regulaminie konkursu, który jest do pobrania w biurze Spółdzielni lub na stronie internetowej: www.smwalecznych.pl
Bliższych informacji można uzyskać pod nr tel. 81 444 46 19 oraz w biurze Spółdzielni.
Oferty należy składać w biurze Spółdzielni w Lublinie przy ul. Walecznych 4 lub drogą pocztową w terminie do 15 października 2021 r.

in322

**Rada Nadzorcza
Miejskiego Przedsiębiorstwa Gospodarki
Komunalnej sp. z o.o. w Chełmie**
Chełm 22-100, ul. Wołyńska 57, tel. 82 560-50-60
KRS 0000062896, Kapitał zakładowy 49.180.000,00 zł
Sąd Rejonowy Lublin-Wschód w Lublinie z s. w Świdniku**ZAPRASZA UPRAWNIONE PODMIOTY DO SKŁADANIA OFERT
na badanie sprawozdania finansowego
Spółki za rok obrotowy 2021 i 2022.**Szczegóły na stronie: www.mpgk.chelm.pl (aktualności)

in326

**Sąd Rejonowy Lublin-Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku IX Wydział
Gospodarczy dla spraw upadłościowych i restrukturyzacyjnych**
ZAWIADAMIA

iż postanowieniem z dnia 16 września 2021r. **stwierdził zakończenie postępowania upadłościowego WOD-KA-MEL Spółki Akcyjnej z siedzibą w Białej Podlaskiej** toczącego się pod sygnaturą IX GU p 12/13.
Od postanowienia tego przysługuje zażalenie, które należy wnieść do Sądu Okręgowego w Lublinie za pośrednictwem Sądu Rejonowego Lublin- Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku w terminie tygodniowym od dnia niniejszego obwieszczenia.

in332

KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE

Całodobowo 81 744 50 31, 503 02 68 83

Budowa i sprzedaż grobów na Majdanku
Prosektorium i sala pożegnań • Oprawa muzyczna ceremonii • Kwiaty • Kremacje
Trumny, Urny • Ekshumacje, pogłębianie grobów • Namiot pogrzebowy

in196 26

AAA KALLA CAŁODOBOWE USŁUGI POGRZEBOWE
www.kalla.lublin.pl

LUBLIN, UL. CMENTARNA 16
tel. 81 748 64 54, 602 475 176

ZASILEK POGRZEBOWY WYPŁACAMY PRZED POGRZEBEM
Kremacje w 24 godziny • Pogłębianie grobów • Ekshumacje
Sprzedaż grobów na cmentarzu na Majdanku
BEZPŁATNA CHŁODNIA W LUBLINIE

c24089

PRACA

NIEMIECKA firma zatrudni w Niemczech na umowę o pracę mężczyzn i kobiety do pakowania. Nie wymagane doświadczenie. Tel. 574-557-992; 574-486-960

091921101.A

Praca dla osób NIEPEŁNOSPRAWNYCH
sortowanie, zmiany,
Motycz k. Lublina, od zaraz
606 829 141

P4251

PRACA Monter Rusztowań (Belgia)
Stawka:9-20 euro netto/h Zapewniamy szkolenie dla osób bez doświadczenia, darmowe zakwaterowanie, transport do pracy oraz opiekę polskiego koordynatora. Zadzwoń: +48 797 621 643 +48 508 236 904 +48 797 995 809

137221101.A

PANI (może być emerytka) do sprzątanía domu i dozoru. Oddzielne mieszkanie słuźbowe. Dozór polega na stałym zamieszkaníu na terenie posesji. tel. 693 95 25 95

139721101.A

USŁUGI

DOCIEPLANIE BUDYNKÓW SZYBKO TANIO SOLIDNIE
502 053 214

008321101.A

BUDOWLANE

USŁUGI remontowo-budowlane. Profesjonalne wykonanie tel. 603993763

133121101.A

FIRMA Ogólnobudowlana oferuje wykończenia budynków i pomieszczeń oraz układanie kostki brukowej. Tel. 508 842 748.

143021101.A

RÓŻNE

WYWÓZ złomu, sprzętu AGD, RTV, gruzu, mebli, ubrań, sprzątanía piwnic, strychów, garaży, domów po lokatorach i zmarłych i inne. Wycinka drzew, podcinanie, karczowanie koszenie i sprzątanía działek, wywóz gałęzi, prace rozbiórkowe (stare domy, stodoły, komórki, szklarnie itp.). Całe województwo od 8 do 21, 514-299-106.

117421101.A

WYKONAM

PRZYCINANIE i skracanie żywopłotów, formowanie i wycinka drzew, usługi z piłą motorową i glebogryzarką, odnawianie kostki i płyt tarasowych oraz inne prace w ogrodzie. Tel. 694 706 823.

127621101.A

ZDROWIE

EXPRESS-DENT stomatologia zachowawcza, protetyka, umowa z NFZ; ul. Hipoteczna 2, tel. 81 743 62 60; ul. Staszica 8, tel. 81 534 62 60; ul. Staszica 12, tel. 81 534 62 70, www.express-dent.pl.

127421101.A

APARATY SŁUCHOWE

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

187201101.A

ŚLUBNE
CENTRUM tel. 731-12-11-11
GARNITUROWE MELGIEWSKA 11

TJ2390

**Biuro Ogłoszeń
Dziennika Wschodniego**

Lublin, ul. 3 Maja 18/2

reklama@dziennikwschodni.pl

81 46 26 988

81 46 26 820

Specjaliści do spraw reklamy:

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

Sylwia Kartowicz
sylwia.kartowicz@dziennikwschodni.pl
kom. 697 770 404

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

Biuro Ogłoszeń
eliza.jakuszewska@dziennikwschodni.pl
tel. 81 46 26 820
kom. 691 770 393

bi0031

TAXI 1-919-11
RADIO MPT

TAXI (81) 191 91
RADIO MPT LUBLIN

f/MptRadioTaxi919

www.mptlublin.plŚledź nasz profil
wygrywaj nagrody!

**NEKROLOGI
KONDOLENCJE
PODZIĘKOWANIA**

na dzień następny
można zamawiać do 15.00

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

lub
e-mail:
reklama@dziennikwschodni.pl

n1_w_2x3



pobierz naszą aplikację

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

TJ1895

Waldemar Sulisz

Jak przygotować owoce i warzywa do przetworu? Płukanie ma na celu usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych, pozostałości środków owadobójczych i chwastobójczych, spalin, dymów i kwaśnych deszczów. Owoce wkładamy do wody, mieszamy i czekamy, aż zanieczyszczenia wypłyną na wierzch lub opadną na dno. Ostrożnie zlewamy wodę. Owoce wybieramy czerpakiem. Ostatnie płukanie powinno odbywać się w letniej wodzie.

Drylowanie i blanszowanie

Drylowanie polega na usunięciu pestek, które zawierają kwas pruski. Duże owoce na kompoty nakłuwamy, żeby zapobiec pękaniu skórki. Gdy nie mamy pewności co do pochodzenia owoców i warzyw obieramy je grubo, bo pod skórka mogą znajdować się toksyny. Te z własnej hodowli możemy obrać cieniej.

Blanszowanie ma na celu zniszczenie enzymów powodujących ciemnienie warzyw i owoców. Owoce blanszowane lepiej się przechowują i na przykład lepiej wchłaniają miód. Nie blanszujemy jagód, malin, truskawek i porzeczek. Wodę do blanszowania zakwasza się octem owocowym. Kawalki owoców zanurza się na sicie do wrzącej wody na 1 minutę. Następnie suszy. Warzywa (fasolka szparagowa, groszek, dynia) blanszujemy w osolonej wodzie. Już bez octu. A teraz przepisy.

Chutney pomidorowy

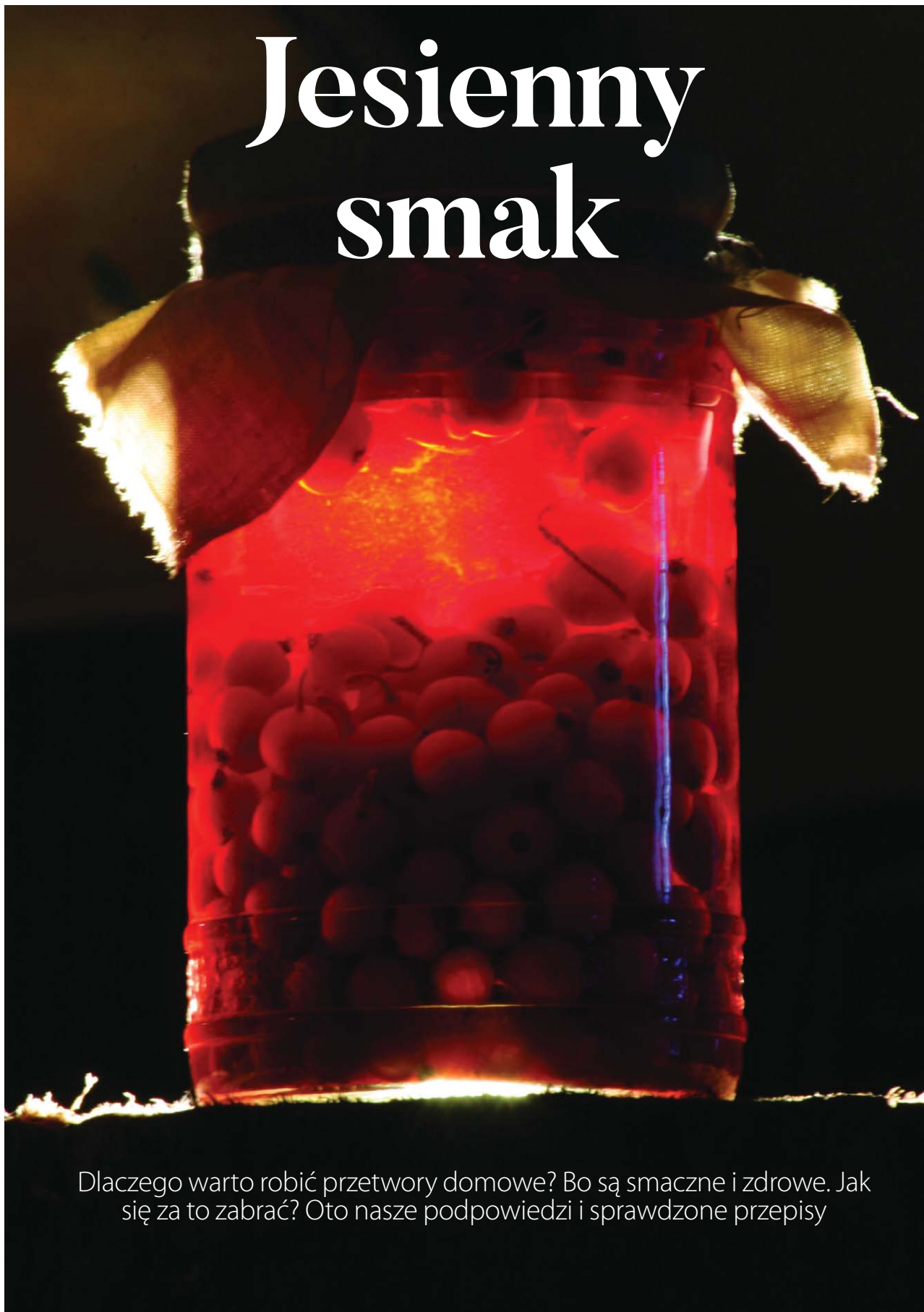
SKŁADNIKI: 1 kg dojrzałych pomidorów, 50 dag kwaśnych jabłek, 25 dag białej cebuli, 6 ząbków czosnku, kawałek świeżego imbiru, 12 dag rodzynek, 2 małe ostre papryczki, mały kawałek cynamonu, 1 łyżka ziaren gorczycy, 1-2 łyżeczki zielonego pieprzu, pół łyżeczki soli, 30 dag brązowego cukru, półtora szklanki czerwonego octu winnego

WYKONANIE: pomidory sparzyć, przelać zimną wodą i obrać ze skórki. Pokroić w kostkę. Jabłka i cebulę pokroić na ósemki. Czosnek i imbir posiekać. Wszystkie składniki wymieszać w rondlu. Wlać ćwierć szklanki octu i zagotować. Gotować na bardzo małym ogniu przez godzinę. Często mieszać i wlewać po trochu resztę octu. Przekładać do wyparzonych słoików, zamykać.

Dereń i dżem z jarzębiny

Dojrzały dereń oczyścić, usunąć pestki z pomocą szpilki. Zagotować syrop z 2 kg cukru na 1 kg jagód, wyszumować, wrzucić dereń i raz zasmażyć. Następnego dnia smażyć na silnym, potem na wolnym ogniu, aż będzie przezroczysty. Za długo smażony traci kolor. Ostudzony włożyć do słoików.

1 kg dorodnej, przebranej jarzębiny (same owoce) sparzyć wrzątkiem, by usunąć z niej cierpki smak gorczyki. Po pół kg gruszek i jabłek obrać i pokrajać na ćwiartki. Ugotować syrop z 1 kg cukru i 1 szklanki wody, wsypać jarzębinę, podgotować. Dodać



Dlaczego warto robić przetwory domowe? Bo są smaczne i zdrowe. Jak się za to zabrać? Oto nasze podpowiedzi i sprawdzone przepisy

jabłka i gruszki, smażyć na małym ogniu, aż dżem uzyska właściwą przejrzystość i konsystencję. Zakwaszić sokiem z cytryny, aby utrwalić kolor. Gorący dżem przekładać do słoików, natychmiast zamykać i przykryć kocem do wystygnięcia.

Grzyby marynowane

SKŁADNIKI: 1 kg grzybów, 2 dkg soli, 1 litr wody do obgotowania grzybów i 15 dkg cebuli. Na zalewę: 1,5 szklanki wody, 1,5 szklanki octu 10%, 5 dkg cukru, 1 dkg soli, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy.

WYKONANIE: grzyby szybko wypłukać i wrzucić na wrzącą wodę z dodatkiem soli i cebuli, gotować do miękkości, wyjąć z wody odsączyć, odrzucić cebulę. Grzyby włożyć do słoików i ostudzić, zalać ostudzoną zalewą. Pasteryzować 20 minut.

Gruszki w ostrej marynacie

SKŁADNIKI: 1 kg gruszek, 1 szklanka octu 10%, 1 szklanka cukru, kawałek cynamo-

nu, 5 g gorczycy, 4 goździki, kilka kawalków obranego chrzanu, 5 ziaren pieprzu i ziela angielskiego.

WYKONANIE: ocet zagotować z pół szklanki wody, cukrem i przyprawami. Zdjąć z ognia. Obrane gruszki przekroić na pół i bez gniazd wrzucać do zalewy. Postawić naczynie na małym ogniu i gotować 15 minut. Powinny być twarde. Wyjmować i przekładać do kamiennego lub szklanego naczynia i zalać ostudzoną zalewą z przyprawami.

Kapary z owoców nasturcji

SKŁADNIKI: 50 dag zielonych owoców nasturcji, 1 łyżeczka soli. Na zalewę: 2 szklanki octu winnego, 10 dag cukru, 3 goździki, kawałek cynamonu, 4 ziarna czarnego pieprzu, 1 miniaturaowa papryczka chili.

Wykonanie: najpierw trzeba owoce nasturcji starannie przebrać, opłukać i osączyć. Następnie zagotować wodę z solą, włożyć owoce i gotować 12 minut. Przepędzić i przełożyć do małych słoicz-

ków. Przygotować zalewę: Zagotować ocet winny z cukrem, korzeniami i papryczką. Przepędzić zalewę i zalać owoce nasturcji. Pasteryzować 15 minut w temperaturze 70 stopni

Konfitury z zielonych pomidorów

W późnej jesieni pozostają jeszcze drobne pomidory, które nie dojrzeją. Można z nich usmażyć konfiturę. Przekroić pomidory, wybrać pestki i włożyć do zimnej wody i gotować 5 minut. Wyjąć i osączyć. Tymczasem zagotować syrop z 1, 5 kg cukru na 1 kg pomidorów. Dodać skórkę cytrynową cienko obraną i sok z cytryny. Ciepłym syropem zalać owoce. Następnego dnia odlać syrop, zasmażyć do gęstości, włożyć pomidory i dosmażyć do przezroczystości. Ostudzić i nałożyć do słoików.

Pikle z ogórków

SKŁADNIKI: 2 kg bardzo dojrzałych ogórków, korzenie świeżego chrzanu, 2 baldachy zielonego kopru,

kilka goździków. Na marynatę: 5 szklanek przegotowanej wody, 2 szklanki octu, 2 szklanki cukru, sól, liść laurowy, ziarna ziela angielskiego i czarnego pieprzu, ziarna białej gorczycy.

WYKONANIE: z obranych ogórków usunąć nasiona i miąższ, pokroić w długie pasy, posypać solą, nakryć ściereczką i odstawiamy w chłodne miejsce na całą dobę. Odsączyć płaty na sicie, wytrzeć do sucha i układać w słojach. Podczas układania obficie posypać wszystkimi przyprawami, nakładać wiórki chrzanu, na wierzch koper.

Podgrzać wodę z octem i cukrem, zalewać przygotowane w słojach pikle. Okryć słoje kładkiem celofanu, pasteryzować w temperaturze 85°C przez 20 min. Zdjąć z ognia, ostudzić.

Kolorowa papryka marynowana

SKŁADNIKI: po 1 strąku czerwonej, zielonej, żółtej i pomarańczowej papryki, 2 ząbki czosnku, pół niedu-

żej cebuli, 1 liść laurowy, 2 ziarnka ziela angielskiego, 4 ziarnka pieprzu, 4 goździki, mały baldach kopru, 1 łyżka oleju lub oliwy Na zalewę: 1 szklanka octu spirytusowego, 4 szklanki wody, 10 dkg cukru, 4 dkg soli.

WYKONANIE: paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paski. Układać w niedużych słoikach, przekładając przyprawami. Zalewę zagotować, następnie ostudzić i letnią zalewą paprykę. Na wierzch wlać łyżeczkę oliwy. Pasteryzować około 10 minut.

Sekrety pasteryzacji

Pasteryzacja polega na podgrzewaniu przetworów w hermetycznie zamkniętych naczyniach. W temperaturze od 60 do 100 stopni. Z powodu błędów w procesie pasteryzacji pracownie sporządzone przetwory psują się jeszcze przed otwarciem.

Nasze babcie przechowywały przetwory bez pasteryzacji, przekładając je do wyprażonych słoików. Możecie spróbować tego sposobu. Umyte i osuszone słoiki należy wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i stopniowo podnosić temperaturę do ponad stu stopni. Słoiki trzeba prażyć 25 minut, a nowe pokrywki wygotować. Słoiki napelnią się natychmiast po wyjęciu z pieca, zakręca, odwraca naczynie do góry, nakrywa kocem, pod którym powoli stygną. Metoda wyprażenia słoików poprawia skuteczność pasteryzacji.

Jeśli wielokrotnie używamy tych samych słoików, za każdym razem trzeba kupić nowe wieczka. Słoiki najlepiej wyprażyć w piekarniku. Przykrywki, łyżkę wazową, lejek należy wysterylizować. Czyli gotować 3 minuty.

Najlepiej pasteryzować jednocześnie przetwory jednego typu, z tych samych owoców i w jednakowych naczyniach, ponieważ w procesie pasteryzacji podgrzewane przetwory zwiększają swoją objętość, nie wolno ich napelniać do końca, bo słoiki mogą popękać.

Istnieją dwa sposoby na pasteryzację. Pierwszy: nie podgrzane słoiki napelniąmy chłodnymi przetworami, wstawiamy do letniej wody i stopniowo podgrzewamy. Czas pasteryzacji liczymy wtedy od osiągnięcia właściwej temperatury wody, podanej w przepisie. Praktycznie najlepiej odczekać do momentu zawrzenia wody, zmniejszyć gaz tak, by pasteryzacja odbywała się gorącej, lecz nie wrzącej wodzie. Drugi sposób zaleca się przy pasteryzowaniu przetworów przygotowywanych na gorąco. Napelniąmy ogrzane słoiki podgrzonymi przetworami i pasteryzujemy w gorącej wodzie.

Gdy słoiki całkowicie wystygną, należy nacisnąć środek każdego wieczka. Nie mogą sprężynować. W przeciwnym razie należy powtórzyć pasteryzację. Jak przechowywać przetwory? W suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu. Prawidłowo przygotowane i zapasteryzowane przetwory zachowują odżywcze i smakowe właściwości do następnego lata.