

Nina dostała nowe życie

Tegoroczne święta będą na pewno spokojniejsze od poprzednich, spędzone w rodzinnej atmosferze, w spokoju
STRONY 2-3



Młody akordeonista podbija świat

Ma 12 lat i wystąpi w najbardziej prestiżowej sali koncertowej na świecie: Carnegie Hall w Nowym Jorku
STRONY 8-9



Przy świątecznym stole

Przepisy, smakołyki, tradycja i opowieści

Strony 10-16



Nina dostała

Grudzień 2020. Rodzina Niny Słupskiej z SMA prowadzi zbiórkę na „najdroższy” lek na świecie dla s...
naprawdę bardzo trudne. Mimo tych wszystkich przeciwności robimy wszystko, aby jak najwięcej...
Tegoroczne święta Bożego Narodzenia będą na pewno spokojniejsze od poprze...



Mikołaj i Nina czekają na prezenty

FOT. ARCHIWUM RODZINNE



Agnieszka Antoń-Jucha

Czego życzyć nam na święta? Na pewno zdrowia, bo to jest najważniejsze, co pokazuje nasza historia. Jeśli tego zdrowia nie ma to jest duży problem. Jeśli jest, ale są inne problemy, to myślę, że z nimi można sobie zawsze jakoś poradzić – mówi Jolanta Słupska, mama 2-letniej Niny, chorej na rdzeniowy zanik mięśni (SMA) i 5-letniego Mikołaja.

– I tego, żebyśmy w końcu mogli odpocząć – dodaje Tomasz Słupski, tata dzieci.

– Zbiórka, podanie leku i dni za raz po tym, żeby Nina nie zachorowała na żadną poważną chorobę, były dla nas bardzo stresującym czasem – mówi pani Jolanta.

– Proszę życzyć nam też tego, żebyśmy w końcu mogli spotkać się z przyjaciółmi i znajomymi – dorzuca pan Tomasz.

– Żebyśmy mogli odnowić kontakty międzyludzkie. Mimo tego, że podczas zbiórki z wieloma osobami się spotykaliśmy, rozmawialiśmy to teraz chcieliśmy się wyłącznie na gruncie towarzyskim – uśmiecha się pani Jolanta. I na koniec dodaje: Chcielibyśmy wrócić do normalnego, ustabilizowanego życia.

– A nie żyć w napięciu, od „gaszenia pożarów” do „gaszenia pożarów” – porównuje małżonek kobiety.

Choroba

Nina urodziła się 1 maja 2019 roku. Otrzymała 10 punktów w skali Apgar. Na początku nic nie wskazywało na to, że tej małej dziewczynce i jej rodzinie przyjdzie niebawem podjąć jedną z najtrudniejszych walk w ich życiu.

Walki o zdrowie i sprawność dziecka.

Po 10 miesiącach od narodzin Niny ich rodzinny spokój zaczął gasnąć. Pojawili się niepokojące objawy. W lutym zachorowała na zapalenie oskrzeli, była osłabiona. Z dnia na dzień stawała się wiotka, nie miała siły, nie wierzyła rękami i nogami, wycofała się z niektórych umiejętności jak np. przykład ustawianie się na czworaka. Niestety: przez pandemię koronawirusa i wiosenny lockdown opóźniła się diagnostyka. Po pierwszej błędnej diagnozie, w lipcu rodzina trafiła do Centrum Zdrowia Dziecka. Po badaniach rodzice dziewczynki dowiedzieli się, że Nina choruje na SMA – chorobę, która powoli zabija mięśnie dziecka.

Kiedy liczy się czas

Rozpoczął się wyścig z czasem. Za pośrednictwem Fundacji Siepomaga ruszyła internetowa zbiórka pieniędzy na „najdroższy” lek na świecie – o nazwie Zolgensma.

„W połączeniu z właściwą fizjoterapią i wielospecjalistyczną opieką medyczną zastosowanie tej terapii może choremu przynieść znaczącą poprawę” – opisują członkowie Fundacji SMA, którą stworzyli rodzice chorych na rdzeniowy zanik mięśni rodzice.

Cel rodziców Niny Słupskiej to ponad 9 milionów złotych. Pieniądze trzeba uzbrajać jak najszybciej, bo chore dziecko żeby otrzymać ten lek nie może ważyć więcej niż 13,5 kg.

W pomoc mieszkańcom Lublina włączają się coraz więcej osób.

Na czele Armii Niny staje aktorka Katarzyna Bujakiewicz, pomagają artyści, sportowcy, samorządowcy, a także rzesza innych osób, która dowiedziała się o chorobie małej lublinianki i chce pomóc chociażby jako wolontariusze na ulicznych zbiórkach, meczach żużla czy charytatywnych kiermaszach. Inni zbierają plastikowe nakrętki, przekazują przedmioty na internetowe licytacje.

Cel osiągnięty

W sierpniu pasek z licznikiem wpłat na siepomaga.pl jest cały zielony, co oznacza że cel został osiągnięty. Są pieniądze na terapię genową.

– Właśnie byłem z Niną na rehabilitacji. Kiedy skończyliśmy, zobaczyłem, że dobiliśmy do wymaganej sumy. Nie ukrywam, że poryczałem się ze szczęścia. We wrześniu minie rok, odkąd poznaliśmy diagnozę. Po roku walki o życie i zdrowie naszej córki mamy to, czego tak bardzo chcieliśmy. Nie byłoby to możliwe bez wielu ludzi, których spotkaliśmy na naszej drodze.

Nie potrafię opisać, jak bardzo jesteśmy im wdzięczni

– nie krył radości tata dziewczynki.

17 września Tomasz Słupski napisał na Facebooku na profilu „Nineczka Kropeczka walczy z SMA”: Nina dostała właśnie najdroższy lek świata – terapię genową. Dostała od Was nowe życie, szansę na samodzielność i rozwój. To coś o co wszyscy walczaliśmy. To dla nas wielki dzień. Dokładnie rok temu dostaliśmy telefon z CZD – diagnoza SMA, świat się wtedy nam zawalił. Przez ten ostatni rok walczaliśmy o zdrowie Niny. Ta walka zakończyła się sukcesem. Dzisiaj po tym trudnym czasie starań i walki w organizmie Niny płynie nowy gen. Dziękujemy Wam za to. Trzymajcie kciuki za dalsze leczenie i rehabilitację.

Jest coraz lepiej

– Lek zadziałał dość szybko, bo pierwsze efekty po jego podaniu widzieliśmy już po 20 godzinach – cieszy się Tomasz Słupski, tata dziewczynki, z którym rozmawialiśmy tuż przed Wigilią. – Natomiast teraz, po 3 miesiącach od podania leku widzimy, że Nina jest stabilniejsza i silniejsza.

– Jest lepiej oddechow, poprawiło się odkształcanie – dodaje pani Jolanta. – Lepšie jest nacięcie mięśniowe, czyli to na co bardzo liczyliśmy, co potwierdzając fizjoterapeuci Niny. Pojawiły się też pierwsze odznaki, że

będziemy mogli zacząć pracować nad nowymi umiejętnościami Ninki.

Ćwiczenia

– Rehabilitacja jest codziennie z fizjoterapeutą. Do tego dochodzą jeszcze ćwiczenia z nami; ze mną i Jolą – opowiada pan Tomasz. – Oczywiście: ćwiczenia są inne niż przed podaniem leku, bo Nina więcej potrafi i więcej może. Przez cały rok ćwiczyliśmy, żeby Nina złożyła się do pozycji czworacznej. A w tym momencie trenujemy już czworaki. Wcześniej było dwa przejścia do przodu i jeden do tyłu, a teraz Nina porusza się coraz dalej do przodu. Walczymy o to chodzenie na czworaka, aby nasza córka mogła przećmieścić się z jednego miejsca do drugiego na przykład po zabawkę.

Nina nigdy wcześniej nie raczkowała.

– W okresie, kiedy choroba zaatakowała Nina dopiero przymierzała się do pozycji czworacznej, więc ona nigdy w tych czworakach nie poszła – mówi pan Tomasz. – Mam nadzieję, że niedługo to się stanie.

Badania

Dziewczynka jest pod stałą opieką lekarzy. – Mówią, że jest dobrze – relacjonują rodzice.

– Nina jest co dwa tygodnie na badaniach kontrolnych – dodaje pani Jolanta. – Więc jest pod stałym nadzorem specjalistów. Te badania cały czas podlegają weryfikacji. Powoli te wskaźniki, które ma wysokie, spadają.

– Stan Niny się stabilizuje – cieszą się jej rodzice. – Już niewiele zostało do tego, aby wróciły do normy. Mam nadzieję, że niedługo będziemy mogli zrezygnować z podawania Ninie sterydów, o ile oczywiście lekarze wyrażą na to zgodę. Sterydoterapia jest związana z wynikami badań Niny.

Święta

– Tegoroczne święta Bożego Narodzenia będą na pewno spokojniejsze od poprzednich, spędzone w rodzinnej atmosferze, w spokoju psychicznym. Nie w biegu – mówi pani Jolanta. – Nie będziemy nigdzie gnać, zastanawiali się nad tym co zrobić, jaki przyjąć plan działania.

– Bo ubiegłoroczne święta tak właśnie nam minęły – potwierdza pan Tomasz. – Oczywiście, mieliśmy chwilę aby usiąść przy świątecznym stole, ale za chwilę trzeba było włączyć komputer i zająć się pracą nad skoordynowaniem zaplanowanych akcji.

– Teraz naszym marzeniem jest to, aby Nina była samodzielną i żeby była w stanie poradzić sobie sama w życiu – mówią zgodnie rodzice dziewczynki.

Rodzina Słupskich, za naszym pośrednictwem składa świąteczne życzenia:

W nadchodzące święta chcielibyśmy życzyć wszystkim czytelnikom i ludziom dobrych serc, którzy pomogli Ninie zdrowych, spokojnych świąt Bożego Narodzenia w rodzinnej atmosferze i wszystkiego najlepszego w nowym 2022 roku.

a nowe życie

wojej córki: Trzyma nas nadzieja, że zdobędziemy te pieniądze. Niestety, w czasie pandemii jest to
ej osób dowiedziało się o Ninie. Grudzień 2021. Trzy miesiące po podaniu terapii genowej Ninie:
ednich, spędzone w rodzinnej atmosferze, w spokoju psychicznym. Nie w biegu



Styczeń 2021: Happening Armii Niny zorganizowany przez Katarzynę Bujakiewicz z udziałem artystów i sportowców

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM



Lipiec 2021: Rodzina Słupskich podczas jednej z ulicznych zbiórek

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

R E K L A M A

Mostostal
PULAawy

Wesołych Świąt
i szczęśliwego
Nowego Roku

WE BUILD FOR THE FUTURE
MOSTOSTAL-PULAWY.COM.PL

TJ2453

BOSCH
Technologia bliżej nas

Bosch Centrum Grzegorz Jezior
Lublin, ul. Zamojska 49 (wjazd od ul. Rusatka)
tel. 81 534 30 11 i 12,
serwis 81 534 66 74
kontakt@bosch.lublin.pl

TJ2447

Na co prezydent wyda na

WYDATKI Każdy mieszkaniec Lublina „wyda” w przyszłym roku ponad 500 zł na budowę nowego Lublina na przyszły rok. Postanowiliśmy podzielić wybrane wydatki przez z

Dominik Smaga

Zanim zaczniemy „wydawać”, sprawdźmy, ile mamy do wydania:

7 398 zł – to spodziewane w przyszłym roku dochody miasta w przeliczeniu na głowę mieszkańca.

8 017 zł – to z kolei zaplanowane na przyszły rok wydatki. Nie, to nie jest pomyłka. Wydatki miasta są większe od jego dochodów. Tak jest od lat. Miasto zadłuża się na inwestycje. Ratusz tłumaczy, że dzięki temu mamy pieniądze na wkład własny do unijnych inwestycji: my wykładamy pożyczoną złotówkę, a Unia Europejska dorzuca jeszcze trzy, więc razem mamy do wydania cztery, z czego jedną musimy oddać, oczywiście z odsetkami. Dług miasta systematycznie rośnie i na koniec przyszłego roku ma osiągnąć (w przeliczeniu na jednego mieszkańca) 5 652,79 zł.

Skoro już to wiemy, możemy się zabrać za wydawanie 8 017 zł, z tego:

2,855,24

złotych na oświatę i wychowanie

540,79

na wożenie pasażerów pojazdami komunikacji miejskiej (z tego 502,09 zł trafi do MPK)

528,09

na budowę nowego centrum komunikacyjnego

z Dworcem Metropolitalnym przy Młyńskiej

439,70

na utrzymanie Urzędu Miasta Lublin (zakładany stan zatrudnienia to 1 363 etaty)

427,41

na spłaty rat kredytów, pożyczek i wykup obligacji wraz z wydatkami na obsługę długu

298,30

na odbiór i zagospodarowanie odpadów komunalnych od mieszkańców Lublina

106,31

na utrzymanie sześciu Domów Pomocy Społecznej prowadzonych przez samorząd Lublina

61,04

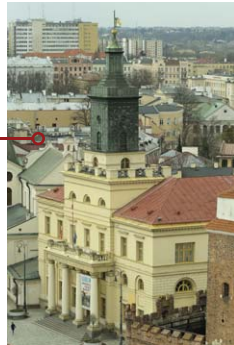
na rozbudowę kuchni i stołówki oraz części lekcyjnej Szkoły Podstawowej nr 52 na Felinie

52,55

na rozbiorę starego biurowca Urzędu Miasta przy Leszczyńskiego 20 i budowę w tym miejscu nowego

45,51

na objęcie dodatkowych akcji w spółce Port Lotniczy Lublin



45,44

na wynagrodzenia dla osób zatrudnionych w Miejskim Zespole Żłobków (307 etatów)

43,29

na dotację dla Miejskiej Biblioteki Publicznej im. Hieronima Łopacińskiego

38,71

na opłaty za odprowadzanie do rzek deszczówki, wody z roztopów i odwadniania terenów

35,44

na energię elektryczną na oświetlenie dróg, tuneli, przejść podziemnych i iluminację obiektów

34,05

na dobudowę segmentu przedszkolnego w zespole szkół przy ul. Sławinkowskiej

31,38

na dotację dla Centrum Kultury



28,06

na dotacje dla żłobków prowadzonych przez inne podmioty niż miasto

27,93

na wynagrodzenia osób zatrudnionych w Miejskim Urzędzie Pracy (166,5 etatu)

23,39

na wynagrodzenia osób zatrudnionych w Straży Miejskiej (zakładane zatrudnienie to 138 etatów)

21,91

na dokończenie budowy sali gimnastycznej i boiska przy ILO im. Stanisława Staszica

20,81

na wynagrodzenia pracowników Zarządu Dróg i Mostów (zakładane zatrudnienie to 104,5 etatu)

17,35

na wynagrodzenia pracowników Zarządu Trans-



portu Miejskiego (zakładane zatrudnienie to 101,92 etatu)

16,83

na wypłatę dodatków mieszkaniowych dla niezamężnych mieszkańców Lublina

14,42

na funkcjonowanie składowiska odpadów w Rokitnie

13,56

na rezerwę celową na wydatki wskazane przez rady dzielnic (po 170 tys. zł na każdą radę dzielnic)

13,00

na ubezpieczenie majątku miasta

12,83

na pomoc wżywianiu osób niezdolnych, starszych i znajdujących się w trudnej sytuacji

12,65

na prowadzenie miejskiej „wytrzeźwiająki” przy ul. Północnej, dysponującej 20 miejscami

10,34

na wynagrodzenia dla operatorów Strefy Płatnego Parkowania i druk abonamentów parkingowych

8,86

na „promocję miasta poprzez sport” podczas zawodów żużlowych

8,86

na wykup gruntów pod planowaną budowę przedłużenia ul. Węglarza

8,57

na utrzymanie i obsługę systemu Lubelskiego Rowu Miejskiego

6,20

na utrzymanie schroniska dla bezdomnych zwierząt przy ul. Metalurgicznej

5,91

na dotacje do noclegowni, ogrzewalni, schronisk

i domów dla osób bezdomnych oraz ofiar przemocy

5,32

na projektowanie nowego stadionu żużlowego na części terenów po klubie jeździeckim nad Bystrzycą

5,32

na rozpoczęcie wykupu gruntów pod budowę nowego cmentarza komunalnego przy ul. Zelwerowicza

4,63

na diety dla radnych Rady Miasta Lublin

3,84

na remont kuchni i stołówki w Szkole Podstawowej nr 7 przy ul. Płazowej

3,78

na wsparcie i aktywizację seniorów, w tym utrzymanie i prowadzenie klubów seniora

3,54

na zwalczanie narkomanii

3,25

na utrzymanie zespołu fontann i stacji transformatorowej na pl. Litewskim i w parku Ludowym

2,95

na przebudowę alejki w wawozie między Czubami a osiedlami LSM. Zamiast asfaltu będzie kostka

2,95

na dotacje dla mieszkańców do wymiany pieców i kotłów węglowych na mniej uciążliwe źródła ciepła

2,86

na konserwację i utrzymanie szaleków w parku Ludowym, Ogrodzie Saskim, pl. Zamkowym i na pl. Litewskim

2,66

na opracowanie projektu przebudowy budynku Astorii na rogu Al. Racławickich i ul. Lipowej

Wesołych Świąt

Życzymy Państwu rodzinnych, spokojnych Świąt Bożego Narodzenia. Niech te Święta będą pełne wiary, nadziei i miłości.

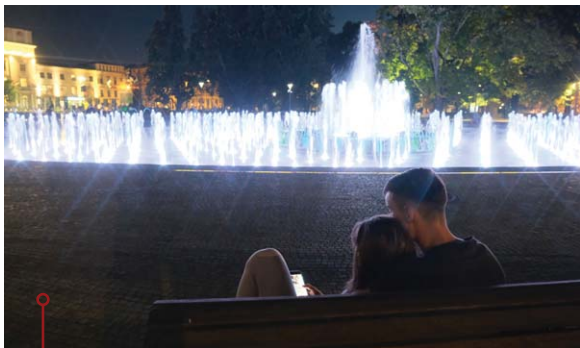
A Nowy Rok niech odnowi naszą energię do realizacji wszystkich planów i marzeń.

Zarząd i Pracownicy
PGE Dystrybucja S.A.



...sze 2 714 435 040 złotych

o dworca i 50 gr na odkomarzanie miasta. Wynika to z zatwierdzonego przez Radę Miasta budżetu zapisaną w budżecie liczbę mieszkańców miasta: 338 586. Co nam wyszło?



2,36

na działalność Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych

2,36

na utrzymanie Specjalistycznej Poradni dla Rodzin przy Popiełuszki 28e

2,30

na przebudowę dawnej apteki przy ul. Herberta na filię Dzielnicowego Domu Kultury „Bronowice”

1,95

na opiekę stomatologiczną nad uczniami w lubelskich szkołach (w tym 0,75 zł dotacji z NFZ)

1,77

na opracowanie komputerowego modelu ruchu ulicznego. Ma go przygotować Politechnika Lubelska

1,48

na dotacje do inwestycji rodzinnych ogrodów działkowych

1,34

na miejskie stypendia dla studentów i doktorantów

1,33

na likwidację dzikich wysypisk śmieci

1,33

na pomoc w usamodzielnieniu się, dalszej nauce i zagospodarowaniu osób opuszczających rodziny zastępcze

1,18

na opracowanie strategicznej mapy hałasu na terenie Lublina

1,10

na projektowanie nowego parku Nadrzecznego

1,03

na remont ulicy Junoszy wraz z chodnikami

0,89

na jednorazowe stypendia przyznawane uczniom przez dyrektorów szkół za wyniki w nauce

0,74

na budowę przystanku komunikacji miejskiej w stronę centrum na al. Warszawskiej koło Czeremchowej

0,59

na promowanie zasad zdrowego żywienia wśród najmłodszych uczniów podstawówek i badanie ich zdrowia

0,59

na wyprawki dla psów i kotów adoptowanych z lubelskiego schroniska dla zwierząt

0,50

na odkomarzanie publicznych terenów zielonych w Lublinie

0,44

na dotacje dla osób, które będą gromadzić deszczówkę na swoich posesjach

0,31

na utrzymanie czterech mieszkań chronionych dla cudzoziemców, którzy uzyskali ochronę międzynarodową

0,30

na działanie Centrum Monitoringu Wizyjnego

0,30

na usuwanie z terenu Lublina wyrobów zawierających azbest

0,19

na dodatkowe oświetlenie przejścia dla pieszych przez Głęboką przy nowych budynkach UMCS

0,15

na wydatki związane z długami spadkowymi przejętymi przez miasto po osobach zmarłych

0,15

na utrzymanie gablot i słupów ogłoszeniowych na pl. Litewskim

0,15

na leczenie i konserwację starodrzewu oraz pomników przyrody

* To oczywiście tylko wybrane wydatki z przyszłorocznego budżetu Lublina. Na wyliczenie wszystkich zabrakłoby nam gazety.

— R E K L A M A —

*Zdrowych, spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
pełnych ciepła i radości.
Kolejny zaś rok niech będzie
czasem pokoju oraz realizacji
osobistych zamierzeń
życzą
Zarząd i pracownicy*



Spółdzielcza Kasa Oszczędnościowo-Kredytowa

SKOK CHMIELEWSKIEGO

www.skokchmielewskiego.pl

www.PraktycznePozyczki.pl

Osiem ikon, dziewięć karmelitanek

Jedna bała się kotów, druga była mistrzynią pióra i kaligrafii, a siostra Beata jest bardzo poziomkowa – **ROZMOWA** z Moniką Spuz-Szpos, ikonopisem, której wystawę „Karmelitanki lubelskie/prawizerunki” można zobaczyć w DDK „Węgliń” w Lublinie

Waldemar Sulisz

• Skąd pomysł na „pisanie” ikon?

– Zainteresowanie ikoną towarzyszy mi od wielu lat. Długo miałam przekonanie, że nie jestem jeszcze gotowa, żeby malować, a dokładnie „pisać” ikony. W zaciszu domowym długo zgłębiałam teksty o ikonach, w końcu trafiłam na warsztaty pisania ikon, prowadzone przez Maję Podleśną przy parafii greckokatolickiej na Sławinku. Jeździłam też na kursy do innych ikonopisarzy z Polski i Ukrainy.

• Ikonostas, w którym są umieszczone ikony jest przejściem między światem widzialnym i niewidzialnym. Co to znaczy pisać ikony?

– W języku staro-cerkiewnym czy rosyjskim pisać znaczy malować. Pisanie ikon porównuję do nauki odręcznego pisania. Im dłużej piszemy, tym nam to staranniej wychodzi. Przystępując do pisania ikon zaczynamy poznawać tajniki ikony. Począwszy od tego, jak uciera się pigmenty, z czego robimy medium (żółtko z białym wytrawnym winem) przez symbolikę kolorów, w której kolor złoty jest najwyższym możliwym oddaniem chwały Bogu.

Pisanie ikon jest procesem, również w wymiarze duchowym.

• A skąd pomysł na to, by sięgnąć do historii karmelitanek lubelskich i na ikonach umieszczać katolickie zakonnice?

– Pomysł zrodził się ze spotkania z prof. Anną Nowicką-Struską z UMCS, która posiada rozległą wiedzę o karmelitankach lubelskich. W trakcie licznych rozmów okazało się, że pierwsze cztery lubelskie karmelitanki, które przybyły do Lublina 1 listopada 1624 roku, są dobrze opisane w kronikach klasztornych, natomiast nigdy nie doczekały się swoich portretów.

Nie znamy ich wizerunków.

Ale znajdziemy m.in. opisy czego się bały, albo co lubiły. Postanowiłam stworzyć dziewięć prawizerunków mniszek, które nie są świętymi czy błogosławionymi, ale skoro żyły pobożnie, to chciałam je namalować w stylizację ikon. Aby ich portrety były spójne poprzez wymiar deski, kolorystykę habitów i bosość stopy, ale różnią się od siebie tym, co ludzkie, czyli wyglądem

tworzy i wyróżniającymi je cechami.

• Gdzie mieszkaly siostry?

– W klasztorze przy ulicy Poczetkowskiej (dziś Staszi- ca) i przy Świętoduskiej. Możemy się domyślać, że tam zostały pochowane i bardzo prawdopodobne, że ich doczesne szczątki i fragmenty szat tam się znajdują.

• A pani postanowiła je ożywić. Opowiedzmy o siostrach z pani ikon. Pierwsza to...

– Beata od Matki Bożej czyli Beatrycze Drzewicka, o której w kronikach czytamy, że: „Jako gdy w śmiertelnej chorobie siostra Beata od medyków na śmierć była osądzona, przełożona matka Anna upominała ją, aby nie umierała, bo jej na to nie daje pozwolenia; natychmiast poczęła się mieć lepiej i przysłała do zdrowia”. Namalowałam siostrę Beatę z krzyżem poziomym, ponieważ tak gorliwie się modliła, że ożywiła uschniętą roślinę. Miała też ożywić uschnięte drzewo orzecha. Tło ikony ozdobione jest 24 karatowym złotem, podreźbiłam je w kwiaty, owoce i liście poziome. Tak, że siostra Beata jest bardzo poziomkowa.

• Kolejna ikona?

– Przedstawia dwie bardzo młode siostry. To Agnieszka od Trójcy Świętej czyli Agnieszka Myszkowska i Agnieszka od Narodzenia Najświętszej Marii Panny i św. Józefa czyli Agnieszka Wężykówna. Nie spotkały się nigdy. Agnieszka Myszkowska jako młodzieńca nowicjuszką zmarła kilka lat przed pojawieniem się w klasztorze Agnieszki Wężykówny. W kronikach zapisano, że obie zmarły bardzo młodo, „jak świeżo ścięty kwiat”. Dlatego umieściłam je razem na ikonie. Obie trzymają w rękach lilie, symbol świętości, czystości i młodości, w kronikach przedstawiono je z niezwykłą czułością.

• Anna od Jezusa trzyma na rękach kota. Co to za historia?

– To Jadwiga Stobieńska, która była wieloletnią mistrzynią nowicjuszek. Siostry wierzyły w mistyczne uniesienia Anny od Jezusa. Po jej śmierci między konwentami lubelskimi miało dojść do konfliktu o ciało Anny. Mniszka bardzo bała się kotów, więc jako umartwienie i pokutę zadawała sobie branie kotki na ręce. W żywocie Anny od Jezusa czytamy, „że z przyrodzenia brzydziła się bardzo kotką, jednak dla przezwyciężenia natu-

ry upraszała sobie u przełożonej odprawować z nią morderstwa głaszcząc ją potem z wielką swoją przykrością.”

• Następna siostra?

– To Teresa od Jezusa Maryi czyli Katarzyna z Kretkowskich Ligęzina – córka Łukasza, żona Adama Ligęzy, fundatorka klasztoru lubelskiego św. Józefa, nieszczęśliwa mężatka i wdowa, która kilkakrotnie była przeoryszą konwentu. W zapiskach znalazłam informację, że Teresa od Jezusa Maryi lubiła rozpieszczać młode siostrzyczki rozmaitymi słodkościami z apteczki. Dlatego przedstawiłam ją na ikonie ze skrzyneczką, w której są buteleczki z lekarstwami. Teresa od Jezusa i Maryi trzyma w dłoni łyżeczkę, którą wydzielala lekarstwa, ale i lecznicze likiery i nalewki.

• Mamy drugą Teresę?

– To Teresa Barbara od Najświętszego Sakramentu czyli Teofila z Kretkowskich Zadzikowa – córka Andrzeja, żona Jana Zadzika. Żyła w latach 1609-1670, w klasztorze św. Józefa przebywała od 1634 roku. Ceniła książki i święte obrazki, panna była przekonana, że doznała ekstazy i widzeń mistycznych. W jej żywocie czytamy, że „Jeden też znaczny człowiek, ociec nieboszczki matki naszej Beaty, za pewne zeznał, że kiedy w kracie klęczała, widział wielką światłość koło niej i szczególne jakieś nabożeństwo i pociechę na duszy czuł pod ten czas”.

W i n n y m miejscu zapisa- no, że: „wymy- ślała z pach- n ą c y c h rzeczy pudełeczka do hosty- jej, skrzy- neczki do kluczyków od cymbo- rium ślicznie sporządzała, sposób do robienia tego podawała. Także relikwiiom świętym kapliczki, szafeczki, trumienki”. Teresa Barbara panicznie bała się pluskiew. Kroni- karz zapisał, że „Czyli z spo- rządzenia Pańskiego, czyli z okazji czartowskiej (bo to było w murach w klasztorze św. Józefa) kilka pluskiew la- tały po jej celi, pochwyciła je i pogryzła”. Przynajmniej, że to specyficzne umartwie-

nie. Na ikonie przedstawiłam ją ze świętym obrazkiem, ale u stóp i na szacie dostrzeżenie pluskwy. To dowód na to, że można swój charakter tem- perować do samego końca.

• Kolejna siostra?

– To Maria Magdalena od Zbawiciela czyli Anna Żaboklicka, córka An- drzeja, która żyła w latach 1608-1677, w zakonie od 1633 roku. Była kronikarką lubelskiego zakonu, ży- wotopisarką, fundatorką trzech konwentów w Polsce i na Litwie. Pisała pięknym językiem, dlatego przed- stawiłam ją z piórem gęsim i otwartą książką, w tle po- rzeźbiony jest fragment z kroniki pokazujący jej oryginalny charakter pisma sprzed 400 lat.

• Intryguje mnie Agnieszka od Pana Jezusa Baranka.

– To Konstancja Iżycka, córka Daniela, która żyła w latach 1636-1723, w za- konie od 1653 roku. To także kronikarka, mi- strzyni pióra i kaligrafii, która rów- nież miała wizje mi- styczne.

Zasłynęła z wykonywania miniaturowych książeczek rękopiśmiennych, które sama projektowała, kolorowała inicjały, wstawiała obrazki. Te miniaturowe modlitewniki mieściły się w zamkniętej dłoni.

Przedstawiłam ją ze zwojem pergaminu, na którym namalowana jest ikona Jezusa Chrystusa. W tle podreźbione są frag- menty jej pisma. A kiedy umarła, kronikarz zapisał: „Skoro się śmierć droga wie-

lebnej matki ogłosiła, wiel- kie się tłumy ludzi tak du- chownych jako świeckich schodziły, oglądać drogi depozyt ciała wielbnej matki, które do podziwia- nia śliczne i do nabożeń- stwa pobudzające było. Wszyscy ją świętą nazywa- li, o cokolwiek z tych rze- czy zażywała, za relikwie drogie prosili. Jakoż po dziś dzień w wielkim usza- nowaniu pisma jej, których wiele zastawiła, chowają, i za relikwie w szkaplerz zaszyte sobie noszą”.

• Ostatnia z siostr?

– To Eufrazja Teresa od Zwiastowania Najświętszej Marii Pannie czyli Anna Pajewska, córka Piotra, która żyła w latach 1643-1705. W jej żywocie czyta- my: „Pierwsze nawrócenie moje dał mi Bóg z łaski swo- jej w kościele w Leżajsku przy obrazie świętej Maryi Magdaleny ciskającej z sie- bie klejnoty. Widząc ja ten obraz, spytałam, czemu ta święta ciska tak piękne rze- czy? Powiedzą mi, iż to leda co, ta święta gardzi tem dla Pana Jezusa, aby go zaży- wała na wieki, który jest nad wszystkie piękności najpiękniejszy. Za temi sło- wami coś mi się stało, żem tylko płakała i już wszystko uznała łada czem, a uczu-łam chęć wielką do stanu zakonnego”.

To jest siostra, o której naj- mniej wiemy. Eufrazja w rękę trzyma pióro, w tle umie- ściłam symboliczną kratę klasztorną.

• Ikonom towarzyszy pięknie wydana książeczka.

– W formacie mo- dlitewnika, opra- wionego w brzo- we płótno, gdzie znajdują się fo- tokopie ikon, krótkie opisy siostr przy- gotowane przez prof. Anną No- wicką-Struską oraz frag- m e n t y zapisków klasztor- nych.

• Gdzie można

zobaczyć ikony?

– Do końca tego roku na mojej wystawie w Dzieln- icowym Domu Kultury „Wę- gliń”, ul. Judyma 2a. Serdecz- nie zapraszam.

• Wystawa się skończy, co dalej z karmelitankami?

– Najpewniej trafią do Kar- melu w Lublinie lub Krako- wie.



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

Waldemar Sulisz

Rozmawiałem z Elą na kilka minut przed telefonem ze szpitala z informacją, że zmarł Leszek. Wiedziała, że z Leszkiem jest ciężko, ale w sercu tliła się nadzieja.

Jako pierwszy informację podał Grzegorz Józefczuk, prezes Stowarzyszenie Festiwal Brunona Schulza, przyjaciel restauracji Hades Szeroka i przyjaciel domu Cwalinów. Napisał krótko: „ODSZEDŁ. Tak smutno, że nic więcej”. Zapadła cisza w jego i moim sercu. Pojawiły się natrętne pytania: Jak to, odszedł. Jak to, bez Leszka Cwaliny. Jak to?

Zaraz potem w oczach stanęły mi dwa spotkania z Cwalinami, jak się okazało, z Leszkiem ostatnie. Jedno w naszym ogrodzie, wieczorem, pod dachem altany. Przy herbatce i nalewce. Drugie wśród krzewów i działkowych drzew przyjaciół, kiedy podgrzewał na malutkim piecyku tartę, którą piekła Ela. W obu przypadkach raczej milczał, spoglądał przed siebie, dyskretnie uśmiechał się do Eli.

Ten dzień, kiedy dowiedzieliśmy się o śmierci Leszka, był bardzo trudny. Dziwnie też się kończył. Zaledwie dwa tygodnie temu Agnieszka Czyżewska Jacquemet odwiedziła państwa Cwalinów w ich mieszkaniu na strychu, żeby nagrać reportaż o skarbie z drewnianej skrzyni, bez którego święta nie mają sensu. Datę emisji ustalono na wieczór, 22 grudnia właśnie.

– Nie żyje pan Leszek Cwalina. Jeszcze dwa tygodnie temu piliśmy razem herbatę. Potem długo rozmawiałam z Panią Elą o pewnym rodzinnym skarbie. Pan Leszek był z nami jak zawsze milcząco obecny i zadumany. Wiedząc, że nie przepada za opowiadaniem, nie nalegałam na to, aby wziął udział w rozmowie. Jakże teraz tego żałuję. Pozostaje nam pamięć i przedmioty które opowiadają historię ludzi którzy odeszli – napisała Agnieszka, zapowiadając wzruszający reportaż, w którym było tyle nadziei.

Bar trzeciej kategorii

Urodził się w Łomży w 1952 roku. Ojciec skończył wrocławski AWF, trenował drużynę piłkarzy ręcznych. Gdy ojciec dostał nakaz pracy, wyładowali w Lublinie. Po szkole średniej dostał się na chemię na UMCS, skąd przeniósł się na wychowanie techniczne. Dostał bilet do jednostki w Rzeszowie, gdzie był pisarzem. Wrócił na studia, działał w klubie studenckim Arcus, spotkał Janka Orzechowskiego, kolegę ze Staszica. Razem, w 1984 roku, założyli w piwnicy Lubelskiego Domu Kultury przy Pstrowskiego (dziś Centrum Kultury przy Peowiaków) bar kategorii trzeciej. Za menu odpowiadał Leszek, a że w sklepach były pustki, bar serwował kawę, herbatę i fasolkę po bretońsku. Klienci szybko zorientowali się, że to coś więcej niż bar.

W 1989 roku udało się załatwić pozwolenie na sprze-



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

Człowiek o dobrym sercu

22 grudnia umarł Leszek Cwalina. Wraz z nim umarła część lubelskiej kultury. Tej prawdziwej, szczerzej kultury Miasta Inspiracji. Leszka nie ma. Została jego miłość do Eli. Mocna, prawdziwa. Zawsze widzieliśmy ich razem i choć Leszka nie ma po tej stronie, to jestem pewien, że zawsze będzie przy swojej kochanej żonie. Jak dobry anioł

daż alkoholu, rok później w barze stanął bilard. Wspólnicy wynajęli całość piwnic, powstała Restauracja – Klub Towarzyski Hades, w 1992 na

otwarcie Kawiarni Artystycznej zaśpiewała Ewa Bem. Tak zaczęła się legenda. Kto nie grał w Hadesie? Jarosław Śmietana, Tomasz Stańko,

Michał Urbaniak... Z czasem Elżbieta Cwalina zaczęła organizować wielkie koncerty. W Lublinie wystąpił wirtuoz akordeonu Richard Galliano,

skrzypek Nigel Kennedy czy Cesaria Evora.

Po remoncie Centrum Kultury władze instytucji miały inną wizję na piwnice. Kolejny adres to Hades Szeroka na Grodzkiej i znów setki spotkań, koncertów, wystaw. Niestety: restauracja przegrała z pandemią. To był dla Cwalinów potężny cios.

Miłość

Kiedy kilka lat temu pytałem Elę, co tak niezwykle było w Leszku, odpowiedziała: ubierał się kolorowo, miał długie włosy, nosił lenonki i miał świetne poczucie humoru.

Połączyła ich miłość, fascynacja kulturą francuską, pasja do tworzenia coraz silniejszej marki Hadesu, później Hades Szeroka. Stworzyli legendę. Dziś trudno sobie wyobrazić Lublin bez tej legendy. Tym większą stratą staje się śmierć Leszka Cwaliny.

– Zawsze w parze z Elą. Smak jego nalewek będę nosił w sobie do końca życia i może jeden dzień dłużej. Człowiek o dobrym sercu. Wiele dobroci od niego doświadczyłem. Także wiele wspólnych akcji, spotkań, debat, „Koń a sprawa polska”, kolędy w Hadesie i tyluż innych, razem przewieźliśmy na tamten brzeg. Ciężko będzie zapłacić miejsce po nim w lubelskiej kulturze. Powtórzę zawsze z Elą byli w parze razem w tylu miejscach w tym mieście – mówi o. Tomasz Dostatni.

Byli z miłością. Leszku, żegnaj.

R E K L A M A

BOGDANKA

W przededniu Świąt Bożego Narodzenia, u progu Nowego Roku, naszym Pracownikom, ich rodzinom i wszystkim przyjaciółom Bogdanki Zarząd Lubelskiego Węgla Bogdanka składa najserdeczniejsze życzenia.

Niech ten wyjątkowy czas upłynie nam wszystkim spokojnie, radośnie, w gronie najbliższych, a Nowy Rok niech obfituje w same szczęśliwe dni.

Zarząd Spółki
Lubelski Węgiel Bogdanka SA

Nasz młody akordeonista

Ma 12 lat, a na koncie mnóstwo międzynarodowych sukcesów. Miłosz Bachonko, uczeń Szkoły Muzycznej w Lublinie, zdobył Grand Prix w najbardziej prestiżowej sali koncertowej świata – Carnegie Hall.

Agnieszka Kasperska

Miłosz zaczął grać na akordeonie, gdy miał 5 lat.

– Znalazłem mały akordeon dobrany do jego wzrostu. Przyniosłem, pokazałem i od razu się spodobał – wspomina Ireneusz Bachonko, tata chłopca.

– Mój tata gra na akordeonie. To on zaraził mnie pasją do tego instrumentu – zdradza Miłosz.

Dojrzałość przemysłu interpretacyjnych

Chłopiec wywodzi się z muzycznej rodziny. Jego tata jest akordeonistą, producentem muzycznym i prowadzi zespół Rokiczan-ka. Mama, absolwentka szkoły muzycznej, pracuje jako lekarz. Dwie siostry uczą się w klasie fortepianu.

Od dwóch lat nauczycielką chłopca jest prof. Elwira Śliwkiewicz-Cisak, która wcześniej konsultowała go też na warsztatach muzycznych.

– Każdy uczeń obdarzony talentem jest wyjątkowy, ale z Miłoszem pracuje mi się wyjątkowo dobrze. Chłopca wyróżnia łatwość realizacji zagadnień technicznych,



dojrzałość przemysłu interpretacyjnych oraz to, że mimo młodego wieku jest już bardzo dorosłym kompozytorem – podkreśla pani profesor. – Nie brakuje mu

też wewnętrznej charyzmy czy chęci pokonywania trudności. Ma niezwykle możliwości wyrażanie ekspresji w muzyce popularnej, klasycznej i jazzowej.

Carnegie Hall

Nic dziwnego, że Miłosz jest już zdobywcą dwudziestu czołowych miejsc oraz nagród Grand Prix w konkursach oraz festiwalach

akordeonowych w Polsce i za granicą, między innymi Art-Duo Music Festival w Pradze, Czech Online Accordion Competition w Ostrawie; Accordion Players „Concord

Lubię i grać i komponować. Chyba tak samo mocno. Fajnie jest napisać coś swojego, ale lubię też jak pani profesor daje mi jakiś ciekawy utwór do zagrania – mówi Miłosz Bachonko

FOT. PIOTR MICHAŁSKI

of Sounds” na Łotwie, czy Accordion Competition „Vilnius 2021” na Litwie.

Dwa lata temu Miłosz zdobył Grand Prix w ramach International Music Talent Competition Spring 2020. Częścią nagrody jest zaproszenie do udziału w koncercie w najbardziej prestiżowej sali koncertowej na świecie: Carnegie Hall w Nowym Jorku.

Nie będzie to pierwszy koncert. Chłopiec ma na swoim koncie ponad 50 koncertów solowych na scenach ogólnopolskich oraz międzynarodowych.

Występuje z towarzyszeniem muzyków symfonicznych prezentując swoje kompozycje. Bo od 6 lat Miłosz także komponuje.

— R E K L A M A —

Osiedle JUTRZENKI



- Atrakcyjna lokalizacja na Czubach, pomiędzy ul. Jutrzenki a Parkiem Rury (wąwóz)
- Mieszkania od 28m²
- Lokale usługowe od 80 m²
- Podziemny parking
- Zakończenie inwestycji IV kw. 2022 r.



idea
INVEST

Biuro sprzedaży:

Lublin, ul. Jana Sawy 2

Kamienica CENTRUM



KAMIENICA CENTRUM

3 Maja 5b

- ostatnie wolne mieszkania na sprzedaż o pow. 76m², 85m², 98m², 102m²
- 80 m od ul. 3 Maja
- druga linia zabudowy
- podziemny parking
- inwestycja zakończona styczeń 2021 r.



tel. 667 800 400 ■ www.idealinvest.pl

onista podbija świat

zycznej I i II st. im. Lutosławskiego w Lublinie wygrał właśnie wyjątkowy konkurs, a w maju wystąpi na świecie: Carnegie Hall w Nowym Jorku

Ćwiczenia i treningi

– Wspólnie ćwiczymy, omawiamy utwory, ale zupełnie nie wtrącam się w kompozycje syna – zdradza pan Ireneusz. – Rodzice tak daleko nie powinni ingerować. Te kompozycje raz mogą być lepsze, raz są gorsze, ale to powinno dojrzewać naturalnie. Czasami o nich tylko dyskutujemy. Zresztą staram się jak najrzadziej grać utwory Miłosza, bo syn nie zawsze zgadza się z moją interpretacją.

– Lubię i grać i komponować. Chyba tak samo mocno. Fajnie jest napisać coś swojego, ale lubię też jak pani profesor daje mi jakiś ciekawy utwór do zagrania. W domu słucham różnej muzyki i klasycznej i elektronicznej i oczywiście akordeonowej – opowiada Miłosz.

Dwunastolatek ćwiczy kilka godzin dziennie. Czasami to dwie godziny. Czasami, gdy przygotowuje się do koncertu lub konkursu, znacznie więcej. Podobnie jak wtedy gdy komponuje także przy ćwiczeniach czasu jednak nie liczy. Czas spędzony z instrumentem to dla niego przyjemność.



Miłosz Bachonko odbiera nagrodę z rąk Plácido Domingo, przewodniczącego Jury Virtuosos V4+

– Syn wie, że normalne życie. Ma pozamuzyczne pasje. Jest napastnikiem w piłkarskiej drużynie Sokół Konopnica – mówi tata małego akordeonisty.

– Żadnego treningu nie przepuści.

– Akordeon jest dla mnie najważniejszy – zdradza Miłosz. – Piłka to moja hobby i nigdy z niej nie zrezygnuje. Treningi w klubie sportowym pomagają mi się odstresować. Pomagają też, gdy długo ćwiczę na akordeonie. Ale w piłkę nożną lubię nie tylko grać. Lubię też oglądać mecze i dużo czytam na ten temat.



Miłosz Bachonko i Stjepan Hauser, jeden z jurorów
FOT. IRENEUSZ BACHONKO

Virtuosos V4+ 2021

Ostatnim wielkim sukcesem Miłosza jest zwycięstwo w piątej edycji Virtuosos V4+ 2021 – telewizyjnego talent

show muzyki klasycznej. Rywalizują w nim młodzi, utalentowani wykonawcy muzyki klasycznej z krajów Grupy Wyszehradzkiej: Polski, Czech, Węgier i Słowacji, a także gościnnie z Chorwacji.

W tym roku było ponad 400 uczestników.

– Myślę, że syn wygrał, bo jest bardzo naturalny w tym co robi – uważa pan Ireneusz.

– Nieprawdopodobnym doświadczeniem było obserwowanie pełnych zaskoczenia spojrzeń jurorów, gdy usłyszeli grę Miłosza. Byli zachwyceni – prof. Elwira Śliwkiewicz-Cisak i wylicza, że w jury zasiadli: Erika Miklósa, Alicja Węgorzewska, Gabriela Boháčová, Petar Čulić oraz Peter Valentovič.

Międzynarodowemu gremium jury przewodniczył Plácido Domingo.

– Cieszę się, że osiągnąłem tak duży sukces w tak młodym wieku – mówi Miłosz. – Ale chcę się dalej rozwijać. Dlatego cieszę się, że pojadę do Carnegie Hall oraz do lubelskiego pawilonu na Expo w Dubaju.

– Miłosz już teraz osiągnął wyjątkowy sukces, ale wciąż się rozwija – podkreśla prof. Elwira Śliwkiewicz-Cisak. – Na obecną chwilę trudno prognozować, jak potoczą się jego muzyczne losy, ale bez wątpienia trzeba powiedzieć, że jest fenomenem o olbrzymim talencie. Dlatego ma olbrzymią szansę zabłyśnięcia dla Polski ale i całego świata.

— R E K L A M A —

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

Śledź na pięć sposobów

Ta skromna ryba doczekała się setek przepisów, dzieł malarzy i poetów. Może być z cebulą i olejem, może być z korzennymi przyprawami, może być tata. Może być na zimno i na gorąco



Śledź w Zalewie Zemborskim

Śledzie z beczi, wymoczone i odfiletowane, kroić w kawałki, układać w słoiku na przemian z warstwami cebuli (najlepsza jest odmiana Cymes) i siekanego koperku. Kiedy słoik się zapełni, zalać słodką marynatą octową. Do śledzia w Zalewie Zemborskim podają się ziemniaki gotowane w mundurkach lub pieczo-

ne z kminkiem. Ostatecznie ziemniaki duszone z majerankiem.

Śledź czosnkowy

SKŁADNIKI: 4 wymoczone śledzie, 1 opakowanie jogurtu, 8 ząbków czosnku, 8 kaparów, 1 cytryna, zielony marynowany pieprz, sól.

WYKONANIE: śledzie pokroić w kawałki, skropić cytryną. Z jogurtu, czosnku,



kaparów i zielonego pieprzu zrobić sos. Nałożyć na śledzie, ozdobić cytryną.

Śledzie pana Wokulskiego

SKŁADNIKI: śledzie duże i tłuste, 2 cebule, listek bobkowy, pieprz, oliwa.

WYKONANIE: śledzie wymoczyć w wodzie z mlekiem. Sprawić, usunąć ości, pokroić na niewielkie kawałki. Układać w słoiku, przekładając plastrami ce-

buli. Dodać listek bobkowy, pieprz, zalać oliwą i odstawić na kilka godzin. Podawać z ziemniakami gotowanymi w mundurkach.

Śledzie staropolskie

SKŁADNIKI: pół kilograma śledzi, pół łyżeczki startego kłącza imbiru, pół łyżeczki gałki muskatowej, 6 goździków, pół łyżeczki cynamonu, pół łyżki miodu, pół szklanki oliwy,



sok z cytryny, sól, pieprz, łyżka posiekanej skórki pomarańczowej w skórce.

WYKONANIE: filety śledziowe wymoczyć w mleku. Osączyć, pociąć na małe porcje. Miód rozetrzeć z sokiem z cytryny. Dodać oliwę. W moździerzu utłuc goździki. Zetrzeć na tarce gałkę. Dodać wszystkie przyprawy, wymieszać, połać sosem śledzie. Posypać skórką pomarańczową.

Śledź z Obszy

SKŁADNIKI: 4 solone śledzie, 4 cebule, olej lniany świeżo tłoczony.

WYKONANIE: śledzie oczyścić, wymoczyć w mleku przez kilka godzin. Cebule posiekać i lekko wygnieść. Śledzie pokroić na kawałki, obłożyć cebulą i obficie połać olejem. Podawać ze świeżym chlebem.

— R E K L A M A —



DRZWI I OKNA

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku życzymy wielu radosnych i ciepłych chwil odpoczynku w gronie najbliższych, zdrowia i poczucia bezpieczeństwa oraz pomyślności w życiu prywatnym i zawodowym.

Zarząd i Pracownicy POL-SKONE Sp. z o.o.



JEAN BOS
* wieloletni nadworny kucharz króla Belgów

Wigilijny karp po królewsku

SKŁADNIKI: 1,5 kg karpia, 1 cebula czerwona, 30 dag marynowanych borowików, 2 czerwone papryki, 10 śliwek wędzonych, sól, pieprz, cytryna, olej.
WYKONANIE: karpia sprawić, umyć, skropić cytryną, natrzeć w środku solą i pieprzem. Nastawić piekarnik na 140 stopni Celsjusza. Blaszke wyłożyć papierem, ułożyć karpia, wstawić do piekarnika, piec 40 minut. W tym czasie pokroić grzyby i śliwki w paski, cebulę w piórka, paprykę w kostkę. Wymieszać z olejem, doprawić do smaku. Wyjąć karpia, obłożyć naszą mieszanką, wstawić na 10 minut do piekarnika.



Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI: Ciasto na pierogi: 1 kg dobrze przesianej mąki, woda, 1 łyżka oleju, sól. **NA FARSZ:** pół kg dobrej kapusty kiszzonej, 15 dag świeżej posiekanej kapusty, 5 dag suszonych grzybów, 2 cebule, 2 łyżki oleju, biały pieprz. Na omastę: 2 cebule, 2 łyżki oleju.
WYKONANIE: kapustę ugotować z grzybami (namoczonymi na noc) i olejem. Na oleju przesmażyć cebulę pokrojoną w kostkę, dodać odcedzoną kapustę i grzyby. Doprawić świeżo i grubo zmielonym pieprzem. Wystudzić i zmielić na grubym sitku. Z mąki, oleju, wody i soli wyrabiać ciasto tak długo, aż będzie elastyczne i gładkie. Rozwałkować. Z pomocą szklanki wykroić okrągłe „placki”. Nakładać farsz, dokładnie zlepić brzegi i palcami wyrobić ozdobną falbankę.
W dużym garnku zagotować osoloną wodę z łyżką oleju. Na wrzątek wrzucać po kilka pierogów. Mieszać łyżką, aby nie przywarły do dna i nie zlepiły się ze sobą. Gdy wypłyną na wierzch odczekać minutę i wyłożyć na przelane zimną wodą talerze. Podawać z cebulką przesmażoną na oleju.



PIOTR HUSZCZ
* szef niezależny, doradca kulinarny

Barszcz wigilijny

SKŁADNIKI: 1 duży burak, 0,5 litra zakwasu buraczanego, 1 marchewka, 1 pietruszka, pół selera, 1 cebula, 6 ząbków czosnku, pół szklanki białej fasolki, 5 dag suszonych jabłek, 5 dag suszonych śliwek, 5 dag suszonych borowików, majeranek, sól, pieprz, cukier, olej.
WYKONANIE: Namoczyć fasolę, osobno namoczyć grzyby. Warzywa pokroić julienne (długie, cienkie i równe słupki o długości ok. 5 cm i średnicy ok. 2 mm). Cebulę przesmażyć na oleju. Fasolę zalać wodą, gotować 10 minut, dodać warzywa, czosnek i pokrojone grzyby, wodę spod grzybów, suszone owoce. Gotować do miękkości. Wlać zakwas, gotować 10 minut, doprawić majerankiem, solą i pieprzem.

— R E K L A M A —

Zdrowych i Spokojnych Świąt
Bożego Narodzenia oraz wielu sukcesów
w Nowym 2022 Roku

Życzy
Rada Nadzorcza, Zarząd oraz Pracownicy Spółdzielni.

IASKI
MŁECZARNIA
Rok założenia 1948

TJ2460

WIERZEJKI
1991

Zdrowych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia,
życzy Zakład Mięsny „Wierzejki”

P4277

Barokowa Wigilia w

Tradycja postnego, ale świątecznego jedzenia przed świętem Bożego Narodzenia była w czasach Pociejów bardzo rozpowszechniona. Uroczystego smaku powiązanego ze spotkaniem, rytuałem, religią, czymś, co ludzi jednoczy – **ROZMOWA** z prof. Jarosławem Dumanowskim.

Waldemar Sulisz

• **Panie profesorze, przenieśmy się w czasie do wspaniałej rezydencji Pociejów w Różance, zwanej Wersalem Północy?**

– Po pierwsze mówimy o Różance, wówczas mieszczącej się w Wielkim Księstwie Litewskim. Oraz o słynnym rodzie magnackim Pociejów. Ich żywienie opierało się na tym, co wyprodukowano we własnych dobrach i na tym, co kupowano na przykład w Gdańsku. Potrawy na wigilijnym stole Pociejów były połączeniem lokalności, świeżości, regionalności z wyrafinowanymi, importowanymi produktami, co po dziś nam zostało. Wigilia pachnie korzennie, rodzynekami, migdałami, bakaliami.

• **Jakie produkty były podstawą stołu wigilijnego u Pociejów?**

– Świeże ryby słodkowodne, wyhodowane we własnych dobrach, bądź kupione tuż obok. Przed końcem XVIII wieku nie jedzono ryb morskich prawie wcale.

Wyjątkiem były śledzie i suszony sztokfisz.

W książce kucharskiej hrabiów na Włodawie i Różance czyli „Zbiorze dla kuchmistrza tak potraw jako i ciastrobienia” z 1757 roku, którą to książkę wydaliśmy ze Światłaną Bułatową z Biblioteki Narodowej w Kijowie jako ósmy tom serii wydawniczej „Monumenta Poloniae Culinaris”, mamy sporo przepisów na szczupaka, ryby szczególnie cenionej podczas wigilii oraz karpia. Z akcentów wschodnich są także przepisy na dania z wyzyny (bielugi) oraz jesiota. Ryby były podstawowym pokarmem postnym w kuchni elitarnej. Żeby taką rybę dobrze przyrządzić, należało ją dobrze zaprawić, dodać coś egzotycznego. Dodać dużo ostrych, orientalnych, ostrych przypraw typu szafran, imbir, cynamon, gałka muszkatołowa, goździki, łącząc je z czymś słodkim i kwaśnym. W przypadku hrabiów na Włodawie i Różance, w przypadku ich córki Ludwiki Honoraty Lubomirskiej mamy zachowane listy zakupów.

• **Czyli możemy dowiedzieć się, co i gdzie kupowano?**

– Tak, gdzie nabywano luksusowe i piękne, dobre rzeczy. Warto pamiętać, że takie miasta jak Włodawa, która należała do Pociejów przez długi czas, jak Uściąg czy inne miasta nad Bugiem były ważnymi portami rzecznymi, skąd spławiano zboże i inne produkty rolne do Gdańska.

Włodawa była potężnym portem, w spisie mieszkańców mamy bardzo bogatych ludzi, w tym kupców.



JAROSŁAW DUMANOWSKI

Polski historyk, dr hab. nauk historycznych, prof. UMK. Ukończył studia historyczne na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu (1991) i na Uniwersytecie Angers we Francji. Jako visiting professor pracował na Uniwersytecie Bordeaux, wykładał także na Uniwersytecie Paryż IV Sorbona. Jest członkiem rady naukowej Europejskiego Instytutu Historii i Kultur Jedzenia.

Znawca kuchni staropolskiej i wydawca staropolskich książek kucharskich. W tym książce Stanisława Czernieckiego „Compendium ferculorum albo zebranie potraw”, „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne”, „Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodczyce”, „Kaplony i szczeżuje”. Wraz ze Światłaną Bułatową opracował książkę kucharską Pociejów, która ukazała się jako ósmy tom serii „Monumenta Poloniae Culinaris”.

Dziś Włodawa to jest cudowne, piękne, malownicze, ale niewielkie miasto. W czasach Pociejów miasta z obu stron Bugu były silnymi ośrodkami gospodarczymi. Wracając do statków: rozładowywano je w Gdańsku, na miejscu faktor reprezentujący księżną kupował tkaniny, galanterie, ale w głównej mierze luksusowe towary spożywcze, wino, przyprawy, produkty marynowane, dużo cukru trzcinowego, kawę z Ameryki...

• **Zajrzyjmy do wspomnianych spisów zaopatrzenia rezydencji Pociejów w Różance. Co tam mamy?**

– Jak najbardziej, bo owe spisy są niezwykle malownicze. I podzielone na działy. Zaglądamy do działu „Korzenie”. W jednym zakupie z czerwca znajdziemy na liście dużo imbiru (2 „kamienie” czyli jakieś 25 kg), ponad półtora kg kwiatu muszkatołowego, tyleż samo gałki i goździków, dwa funty (80-90 dag) bardzo drogiego szafranu, cynamon, pieprz kubeba, ogromne ilości cukru brunatnego.

• **Czy kupowano gotowe półprodukty?**

– Tak, na przykład różne korzenie i przyprawy smażone w cukrze. Na przykład chiński imbir w cukrze i kandyzowane goździki w cukrze, co zresztą wyśmiewa Ignacy Krasiński.

• **Dlaczego?**

– Dla „Żony modnej” mieszkanie w drewnianym dworze, chodzenie w kontuszu, noszenie wąsów, podgryzanie głowy to takie same starożytne i śmieszne rzeczy jak jedzenie chińskiego imbiru w cukrze, pierników i tatarskiego ziele czyli tataraku w cukrze.



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE



• **Wigilia na Różance musiała być bardzo aromatyczna?**

– Tak, przepisy zamieszczone w książce kucharskiej hrabiów na Włodawie i Różance dobrze zgrywają się z zakupami: przyprawami, cukrem, winem. Mamy także sporo przepisów na wyrób kandyzowanych barokowych słodczy z wykorzystaniem egzotycznych przypraw jak i wódek zdrowotnych na korzeniach, na przykład przepis na cynamonówkę.

Na liście zakupów było też bardzo dużo oliwy, ponieważ do dań wigilijnych nie używano tłuszczów zwierzęcych: smalcu ani masła.

• **Najbardziej intrygujący produkt na liście zakupów?**

– Może tornosel? To płatki płótna, barwionego na różne kolory, które gotowano, nadając na przykład kolor galarecie. Książd Jędrzej Kitowicz wyśmiewał tornosel, sprzedawany na wagę w sklepach korzennych pisząc, że to „zdziery starych koszul i pluder, które gaciami zowią”.

• **Niech się książd Kitowicz wyśmiewa, podoba mi się to, że w przygotowaniu dań wigilijnych liczył się smak, ale także kolor. Co jeszcze mamy na liście zakupów?**

– Dużo anchois, polsku serdeli, które

uwielbiano jako przyprawę, wyrabiano aromatyczny, ostry sos anchois. Na liście jest dużo śledzi holenderskich, szwedzkich i szkockich, w tym luksusowych matiasów. Nawet holenderskich serów. Można by wymienić i wymienić.

• **Zajrzyjmy więc na stół wigilijnych w Różance. Były śledzie?**

– Tak, ale te wykwitne holenderskie czy szkockie. Solo, w sosie lub w zupie.

• **W zupie?**

– Gotowano żur na zakwasie, do tego wkładano śledzie. Mogła pojawić się zupa rybna lub zupa na kiszonych burakach o wspaniałym zapachu, aromacie i smaku. Ale także zupa migdałowa oraz smakowita zupa z siemienia konopnego. W naszej książce mamy dużo potraw z grochu i zapewne one na wigilii wystąpiły, zresztą kapusta z grochem przetrwała do dziś. Mogły pojawić się także kołaczki grochowe, a nawet specjalna odmiana placka grochowego z cebulą, przypominająca lubelski cebularz. W książce mamy przepis na groch z udawaną słoniną, gdzie biały chleb pokrojony w kostkę i smażony na oliwie udaje słoninę. Oraz groch smażony na dużej ilości drogiej oliwy z bardzo drogim cukrem i migdałami oraz rodzynekami.

• **A podawano kulebiaki z kapustą?**

– Dzisiejsza nazwa kulebiak odpowiada dawnym, staropolskim paszтетom. Na przykład rybom zapiekany w cieście, w dodatku formowanym w kształt ryby. Mamy dużo przepisów na grzyby wigilijne. Na przykład z dużą ilością oliwy, pieprzu i octu lub grzyby z powidłami. Ja bym na przykład zjadł kapelusze grzybów panierowane w cieście z moczonym

Sandacz i pstrąg przygotowane wedle przepisów z książki kucharskiej hrabiów na Włodawie i Różance

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

grochu i smażone na oliwie. Mogłyby być nawet z powidłami.

• **A kutia?**

– kutia była tak ważna, że w Wielkim Księstwie Litewskim, od Wilna po Włodawę, nie mówiono wigilia czy zapraszamy na wigilię Bożego Narodzenia, ale zapraszamy na kutię. Ta symboliczna potrawa była tak ważna, że mogła pojawić się na wigilii w Różance czy Włodawie.

• **Co z ciastami?**

– Ciast w książce jest co niemiara. Od wytrawnych po słodkie. Mamy całą serię przepisów na świąteczne pierniki, mocno skojarzone z Bożym Narodzeniem, mamy ciasto francuskie, mamy piękne obartuchy czyli baby.

• **Czy jak z wigilii coś zostało, to jedzono to w pierwszy dzień Bożego Narodzenia?**

– Nie, bo nie zostawało.

Jedzono bardzo dużo, ale przy stołach na wigilii było bardzo dużo ludzi, to wszystko zjedli.

Ponieważ post był ścisły, a przed wigilią poszczono kilka dni, z wytęsknieniem czekano na mięso i po powrocie z pasterki zaczynała się mięsna uczta.

• **Czyli?**

Różance i Włodawie

niona i pełna inwencji kulinarnej. Była także próbą pogodzenia dwóch żywiołów: postu, będącego wyrzeczeniem i wspaniałego, Jarosławem Dumanowskim, który kieruje Centrum Dziedzictwa Kulinarne na Wydziale Nauk Historycznych UMK



– Dzikie ptactwo, cielęcina, dziczyzna. Numer 1 to cietrzewie, gluszcze, dropie, kuropatwy, jarzabki oraz drobne ptaszki: bekasy,



skowronki. Do tego kapłony czyli tuczone i kastrowane koguty, gęsi, kaczki, jagnięcina, sporo wołowiny.
• **Bociany nie?**

– Już nie. Bociany jedzono w średniowieczu, jeszcze wspomina je Wacław Potocki w XVII wieku, ale już jako kulinarne dziwactwo.

• **Co z wędlinami?**
– W książce hrabiów na Włodawie i Różance mamy przepis na marynowane, potem wędzone lub suszo-

ne płaty wołowiny w aromatycznych przyprawach, przygotowywane na ormiański sposób. Bardzo ceniono wędzone ozory wołowe i cielęce, a kielbasy doprawiano korzeniami i małmazją. Taki fantastyczny przepis na włodawską kielbasę też mamy w książce.

• **A rosół na świąteczny obiad?**

– Głodny się zrobiłem... Rosół otwierał obiad, podawano go z dużą ilością mięsa. Była to bardziej sztuka mięsa w rosolu niż zupa. Po rosolu następowały mięsa duszone, potem pieczone, do których osobno podawano warzywa. Na koniec obiadu następowały wety (desery) i słodycze.

• **Kolacja wigilijna jest naszym narodowym skarbem. Wiem, że jest pomysł, by wpisać ją na listę niematerialnego, światowego dziedzictwa.**

– Nigdy nie znajdziemy w przeszłości dokładnego powtórzenia teraźniejszości. Tradycja postnego, ale świątecznego jedzenia przed świętem Bożego Narodzenia była w czasach Pocięjów bardzo rozpowszechniona i pełna in-

wencji. Inwencji kulinarnej, żywieniowej. Była także próbą pogodzenia dwóch żywiołów: postu, będącego wyrzeczeniem i wspaniałego, uroczystego smaku połączanego ze spotkaniem, rytuałem, religią, czymś, co łączy ludzi.

• **A co będzie u pana profesora na wigilijnym stole?**

– Kilka rodzajów wyśmienitych śledzi, które robi moja żona, zupa grzybowa, sandacz, moja córka robi solę, będzie kapusta z grzybami i kapusta z grochem, pierogi z kapustą i grzybami. Nie będzie klusek z makiem ani kutii, bo to bardziej wschodni obyczaj. Sam też coś przyrządzę. A na Boże Narodzenie będziemy jedli staropolski bigos. I zrazy.

• **Wiedza o kuchni staropolskiej pomaga w gotowaniu?**

– Wierzę, że mi pomaga, a jak w coś wierzysz, to ci wyjdzie.

• **Czego będziecie sobie życzyć podczas łamania się opłatkiem?**

– Zdrowia. To sztampowe i banalne, ale w czasach pandemii nabiera specjalnego sensu.

— R E K L A M A —

Krasnystaw

Wszystkim naszym Klientom i Współpracownikom dziękujemy za współpracę oraz życzymy zdrowych i spokojnych Świąt Bożego Narodzenia

Zarząd i Pracownicy OSM Krasnystaw

Wesołych Świąt!

SER HALUNI
Grillowo-salatkowy

Wartość odżywcza w 100 g:
Wartość energetyczna: 1275 kJ/307 kcal
Tłuszcz: 25 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone: 17 g

Ser podpuszczkowy Składniki: Mleko, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, Najlepiej smakuje przed: 22-40°C Zamrozić

Wyprowadzono z: Odrogowej Spółdzielni Mleczarskiej w Krasnystawie Zakład Produkcyjny w Zamieściu ul. Janka Kilińskiego 81, 22-400 Zamieści



Pomysły na świąteczny obiad

Jedna z najlepszych szefowych kuchni na Lubelszczyźnie. Właścicielka dwóch autorskich restauracji w Nałęczowie i Kazimierzu Dolnym. Doskonale zna się na kuchni regionalnej, zgłębia tajniki historii polskiej kuchni. Ma sentyment do kuchni międzywojennej, dlatego w jedną z sal Restauracji Filiks w Kazimierzu Dolnym zadedykowała Edwardowi Berensowi, który przed wojną prowadził w miasteczku Hotel Polski z wyśmienitą restauracją

Waldemar Sulisz

Przystawka: Karp faszerowany w galarecie

SKŁADNIKI: karp świeży, marchewka, bułka, mleko, jajka, cebula, masło, zielona pietruszka, pieprz i sól. Porcje „na oko”.

WYKONANIE: z karpia zdjąć skórę, mięso odfiletować, przekroić przez maszynkę z bułką namoczoną w mleku i uduszoną cebulką na maśle. Dodać pozostałe składniki, dobrze wyrabiać farsz i nadziać skórę, umiejętnie ściągniętą z ryby. Okręcić gazą, sznurować i parzyć w bulionie około

jednej godziny. Wystudzić, wyłożyć na półmiski i zalewać galareta.

Zupa: Rosół z pielmieni

SKŁADNIKI: na rosół: 1 kura wiejska, 30 dag szpondra, skrzydełko z indyka, 3 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, 2 opieczone cebula, 3 listki listek laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz. 20 ugotowanych pielmieni, kilka rydźów lub innych mrożonych grzybów. Na pielmieni: na ciasto 2 szklanki mąki, pół szklanki mleka, 1/3 szklanki wody, 1 łyżeczka do herbaty oleju, 1 jajo, sól do smaku. Nadzienie: Skład-

niki: 60 dag udźca jagnięcego (można zastąpić wołowiną), 1 cebula, 3 ząbki czosnku, pół szklanki mleka, pieprz, sól.

WYKONANIE: w dzbanku wymieszać wodę, mleko, jajko i sól. Wysypać mąkę na stolnicę, zrobić dołek, wlewać zawartość dzbanka, zagniatą ciasto. Dodać olej, szybko wyrobić. Cienko rozwałkować, wyciąć małą szklanką kółka. Nadzienie: oba rodzaje mięsa zemleć z cebulą i czosnkiem. Doprawić solą z pieprzem.

Wlać mleko, dokładnie wymieszać nadzienie, tak, żeby było soczyste. Na każdy

krążek ciasta nałożyć jak najwięcej nadzienia. Następnie „zaszczypać” brzegi, tak by powstał półksiężyc. I złączyć odwrócone końce pielmieni. Gotowe pielmieni ułożyć na stolnicy i delikatnie obsypać mąką. Wrzucać partiami na wrzącą, osoloną wodę, jak wypłyną, przełożyć do miski. Teraz rosół. Kurę podzielić na porcje, dobrze wypłukać, zalać w garnku zimną wodą. Zagotować. Odszumować. Gotować, aż mięso będzie miękkie. Dołożyć warzywa i przyprawy. Po godzinie wyjąć mięso i warzywa, doprawić solą z pieprzem, przelać przez gazę.

W międzyczasie ugotować pokrojone rydze w osolonej wodzie. Na talerzach układać po kilka pielmieni, zalać rosół, nałożyć rydze.

Drugie danie: Kotlet devolay

SKŁADNIKI: 4 piersi z kurczaka z kostką, 20 dag masła, 2 jajka, pietruszka, sok z cytryny, mąka, bułka tarta, sól, pieprz, sklarowane masło na smażenie.

WYKONANIE: posiekać natkę pietruszki, utrzeć z miękkim masłem, wlewając sok z cytryny, doprawić solą z pieprzem. Uformować cztery waleczki i scho-

wać do lodówki. Piersi z kurczaka rozbić gładkim tłuczkiem, skropić sokiem z cytryny, posypać z obu stron pieprzem i solą. Do jednego talerza wysypujemy mąkę, do drugiego bułkę tartą, w trzecim rozkłócić jajka. Na desce układać kotlety, kłaść na nim waleczek z masła i rolować, chowając kostkę w środku. Na patelni rozgrzać sklarowane masło. Każdy kotlet obtoczyć w mące, potem jajku i bułce. Smażymy na ostrym ogniu, aż kotlety się zrobią złote i chrupiące. Zmniejszyć ogień i dosmażyć przez pięć minut.

Cebulowa na drugi dzień świąt

SKŁADNIKI: 3 duże cebule, 10 dag masła, 1 łyżka mąki, 2 szklanki wody, pół litra rosółu wołowego, 1 bagietka, 1 szklanka startego sera żółtego.

WYKONANIE: podsmażyć cebulę na maśle. Dodać mąkę, mieszać, pozwoli dolewać wodę, potem rosół. Zaczekać, aż zupa się zagotuje. Zmniejszyć ogień i dusić pod przykryciem przez 10 minut.

Nalać zupę do 4 żaroodpornych miseczek, położyć na jej powierzchni po kromeczce opieczonej bagietki. Posypać każdą z kromek serem. Włożyć miseczki do rozgrzanego (220°C) piekarnika, aby ser się roztopił.

Soljanka na przejedzenie

SKŁADNIKI: litr rosółu, 20 dag wołowiny, 10 dag wędzone szynki, 10 dag wędzonego boczku, 1 szklanka kwasu z ogórków kiszonych, 25 dag pomidorów, 2 cebule, 3 kiszone ogórki, 3 łyżki śmietany, 2 łyżki masła, koperek i natka, ziele angielskie, sól, pieprz.

WYKONANIE: ugotować w bulionie wołowinę i pokroić ją w paseczki. Na maśle usmażyć cebulę, dodać pokrojone w kostkę pomidory i udusić. Oddzielnie udusić ogórki po-

krojone plasterki. Do bulionu wrzucić duszone pomidory, pokrojone w paseczki szynkę i boczek, ogórki. Doprawić solą z pieprzem i gotować 15 minut. Przed podaniem dodać śmietanę, koperek i natkę. W wersji wykwintnej: kapary i oliwki, pokrojone w cieniutkie plasterki.

Zupa cytrynowa pana Berensa

SKŁADNIKI: litr wody, 1 cebula, 3 łodygi selera naciowego, 1 marchewka, sok i skórka z 1 cytryny, 3 żółtka, 2 łyżki oliwy, sól, biały pieprz, pół łyżeczki mielonej kolendry, pieprzu i anyżku.

WYKONANIE: na oliwie zeszklić drobno pokrojoną cebulę, seler i marchew. Dodać kolendrę, pieprz i anyżek. Po 5 minutach wlać wodę. Całość doprowadzić do wrzenia, a później gotować 30 minut pod przykryciem. Przecedzić przez sito i wlać sok z cytryny.

Ubić żółtka z sokiem i skórką z cytryny, rozcieńczyć dwiema łyżkami wywaru. Stopniowo wlewać do zupy, podgrzewać, stale mieszając, aż zupa zgęstnieje. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

* Lucyna Mantej, szefowa kuchni w restauracji Hotelu Drob w Urszulinie



Gicz cielęca

SKŁADNIKI: 4 gicze cielęce, 2 cebule, kilka ząbków czosnku, nazywa wedle uznania, sól, pieprz, wino, śmietana. Na marynatę: sól, pieprz, listek, ziele.

WYKONANIE: gicze oczyścić, umyć, natrzeć przyprawami z marynaty, odstawić na 2 godziny. Przełożyć do rondla, doprawić solą z pieprzem, podlać śmietaną i winem. Dodać posiekaną cebulę, wyciśnięty czosnek, jak kto lubi trochę pokrojonych warzyw. W miarę duszenie podlewać wodą.

Mięso ma być miękkie, ale powinno trzymać się kości. Podawać postawione na sztorc z sosem, ziemniakami lub zapiekanką ziemniaczaną. W roli dodatków mogą wystąpić duszone buraczki lub zasmażana kapusta.

* Przepis z restauracji Hotelu Drob w Urszulinie

Indyk w cytrusach

SKŁADNIKI: 4 kotlety z indyka, oliwa, sól, pieprz. Na sos: pół cytryny, pół pomarańczy, 1 cebula, kawałek imbiru, 20 dag suszonych śliwek, 4 goździki, 2 łyżki sosu sojowego, 1 łyżka masła, biały pieprz.

WYKONANIE: kotlety natrzeć solą z pieprzem. Odłożyć do lodówki na 1 godzinę. W obraną cebulę wbić goździki. Wrzucić do garnka z wrzącą wodą.

Gotować pół godziny razem ze śliwkami, cytryną, pomarańczą i imbirem. Odcedzić, dodać sos sojowy, pieprz, masło. Z cebuli wyjąć goździki i zmiksować z cytryną i pomarańczą bez skórki. Dodać do sosu razem z posiekanymi śliwkami. Kotlety

obsmażyć na oliwie, dusić do miękkości pod przykryciem. Na talerzu połać sosem. Podawać z makaronem. Sos pasuje do wielkanocnych mięs na zimno lub na gorąco.

Kotlety nadbużańskie

SKŁADNIKI: 4 plastry schabu, 20 dag pieczarek, 1 cebula, świeże zioła, sól, pieprz, jajko, mąka.

WYKONANIE: schab rozbić, włożyć do miski, skropić oliwą i wymieszać z ziołami. W tym czasie na oleju zeszklić cebulę, dodać pieczarki, odparować, doprawić solą z pieprzem. Schab smarować pieczarkami, złożyć na pół, panierować w bułce i jajku, smażyć na złoto.

Wątróbka w białym winie

SKŁADNIKI: 50 dag wątróbki cielęcej, 4 ząbki czosnku, sól, czarny pieprz, listek laurowy, 100 ml białego wina wytrawnego, 1 łyżka octu winnego, 4 dag smalcu, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki.

WYKONANIE: wątróbkę pokroić w cienkie plastry, posypać posiekany czosnkiem, doprawić solą z pieprzem, zalać winem z octem, wrzucić listek laurowy i odstawić na dwie godziny (najlepiej na całą noc) – co jakiś czas przewracając plastry. Na patelni rozgrzać smalec, krótko obsmażyć plastry wą-

tróbki, wyjąć, wlać marynatę bez listka laurowego, zagotować i na krótko wrzucić wątróbkę. Podawać z plastrami ziemniaków, wcześniej ugotowanymi w mundurkach.

Całość posypać świeżą pietruszką.

Marek Panek, szef niezależny:

Zrazy koronne

SKŁADNIKI: 50 dag udźca jagnięcego, 10 dag chleba liwowego, 3 dag chrzanu, 20 dag czosnku askońskiego, 1 łyżeczka musztardy Dijon, 1 szczypta świeżego majeranku, 10 dag kaszy gryczanej, 1 jajko, 10 dag masła, 10 dag smalcu, 100 ml bulionu rosółowego, 1 łyżeczka sosu „Worcester”, sól, pieprz.

WYKONANIE: mięso drobno posiekać, włożyć do miski. Dodać musztardę, sos „Worcester”, porwany chleb razowy. Wbić jajko, doprawić solą i pieprzem i dobrze wymieszać. Odstawić na godzinę. Z przygotowanego mięsa lepić zraziki na kształt lezki. Smażyć je na smalcu pod przykryciem przez około 10 minut. Cebulę pokroić w piórka, zeszklić na odrobinie masła, zalać bulionem. Następnie układać ją na wcześniej przygotowanych zrazach. Podawać z kaszą gryczaną i sosem grzybowym.



Wigilijne gołąbki z kaszą i grzybami

SKŁADNIKI: 40 dag kaszy gryczanej, 1 główka kapusty, 10 dag suszonych grzybów, 3 łyżki natki pietruszki, sól, pieprz, Na sos: kostka grzybowa, 2 ząbki czosnku, 1 cebula, sól, pieprz.

WYKONANIE: grzyby namoczyć na noc. Nazajutrz ugotować do miękkości. Kapustę sparzyć, rozdzielić liście. Kaszę ugotować na półsypko i wstawić do piekarnika. Następnie wymieszać z drobno pokrojonymi grzybami i natką. Doprawić solą i pieprzem. Farsz układać na liściach kapusty i zwinąć gołąbki. Na dnie rondla ułożyć pozostałe liście kapusty.

Kostkę grzybową rozprowadzić wodą spod gotowania grzybów i podlać gołąbki.

Doprawić drobno posiekanym czosnkiem i cebulą, solą i pieprzem, dodać listek laurowy. Dusić pod przykryciem.

Groch z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI: po równej części huskanego grochu i kiszzonej kapusty, 2 cebule, sól, 5 dag suszonych grzybów, olej, kminek, pieprz.

WYKONANIE: groch namoczyć przez całą noc z dodatkiem kminku. Oddzielnie namoczyć grzyby. Następnego dnia ugotować w tej samej wodzie. W osobnym garnku ugotować kiszoną kapustę. Połączyć kapustę z rozgotowanym grochem. Doprawić solą z pieprzem. Na oleju podsmażyć posiekaną cebulę i posiekane grzyby i podlać kapustę z grochem na półmisku.



Kutia

SKŁADNIKI: 20 dag pszenicy, 10 dag rodzynek królewskich, 10 dag orzechów włoskich łupanych, 10 dag orzechów nerkowca, 40 dag maku, 15 dag moreli kandyzowanych, 4 duże łyżki miodu, 1 pomarańcza, 50 ml rumu.

WYKONANIE: pszenicę i mak (osobno) zalać wodą i moczyć całą noc. Pszenicę ugotować do miękkości na wolnym ogniu. Mak gotować do momentu puszczenia mleczka z ziarenek. W makutrze utrzyć mak. Rodzynki i morele sparzyć wrzątkiem i odcedzić. Orzechy pokroić. Gorącą pszenicę połączyć z makiem, bakaliami, miodem, rumem oraz pozbawioną białej osłonki, pokrojoną pomarańczą.

Lwowskie pierogi z makiem

SKŁADNIKI: 10 dag maku, 1 szklanka mleka, po 1 łyżce masła, miodu, rodzynek, 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich (lub migdałów), skórka pomarańczowa.

WYKONANIE: mak namoczyć, opłukać, odcedzić, zalać gorącym mlekiem, gotować około 30 minut na małym ogniu. Odcedzić, ostudzić. Zmieszać z cukrem w maszynce. W rondelku roztopić masło, dodać mak, miód, pokrojone rodzynki, orzechy, skórkę pomarańczową. Pogotować 2-3 minuty.

Do wystudzonego farszu dodać żółtko, wymieszać i lepić pierożki. Ciasto na pierogi zrobić wg uznania. Podawać na gorąco z wody, polewać śmietaną z cukrem, z cynamonem.



KUBA PIĘTOWSKI

* szef kuchni restauracji 2 PI ER

Strudel ziemniaczany z grzybami w sosie piernikowym

SKŁADNIKI: 30 dag pieczarek, 50 dag ziemniaków, 1 cebula, 20 dag maki, 1 jajko, sól i pieprz, olej. Na sos: pół litra kompotu z suszu, 20 śliwek wędzonych, 5 dag czekolady, 10 dag piernika.

WYKONANIE: przesmażyć pieczarki z cebulą, doprawić solą i pieprzem. Ugotować ziemniaki, wystudzić, zetrzeć na tarce, dodać mąkę, jajko, wyrobić ciasto, rozwałkować. Rozłożyć farsz, zwinąć, jak roladę. Posmarować jajkiem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza, piec 15 minut. Podgrzać kompot z suszu, dodać czekoladę i piernik, zblendować. Dodać posiekane śliwki, podgrzewać kilka minut. Strudel poporcjować, polać sosem.

REKLAMA

Wesołych Świąt

E. Leclerc

CH Tomasz Zana Lublin

leclerc.pl

Pierniki z kresowym duchem

Wypieka prawdziwe cuda. Jej pierniki trafiły do pałacu prezydenckiego, gdy zajęła drugie miejsce w ogólnopolskim konkursie „Sposób na sukces”. W ciągu jednej nocy potrafi z piernikowego ciasta wyczarować bożonarodzeniową szopkę, kilka aniołów, a nawet wiejski pejzaż z podświetlanym stawem



● **Waldemar Sulisz**
Zuków to mała wieś z dużą historią. Dziś leży w powiecie włodawskim, ale w drugiej połowie XV wieku Żuków należał do dóbr hospodarskich, ponieważ granica między Liwą a Rzeczpospolitą biegła wzdłuż rzeki Włodawki.
 Jak dojechać do Żukowa? Najlepiej skręcić na Adam-pol, dojechać do Korolówki i dalej na Żuków. Pejzaż tu kresowy, na krzyżówce ożywia go kierunkowskaz z napisem „Alpaki”. Na krzyżówce z jednej strony stoi policyjny patrol, z drugiej strony u wejścia do zabytkowego zajazdu, zwanego „Karczmą Jankiela” albo „Karczmą Bohuna” miejscowi rozgrzewają się piwem.

To tu wedle legendy zatrzymał się Jurko Bohun z powieści Henryka Sienkiewicza „Ogniem i mieczem”.

O klimacie Żukowa zaświadcza wielobudynkowa zagroda z Żukowa, w tym drewniana chałupa z XVIII wieku, znajdująca się dziś w Muzeum Wsi Lubelskiej, w której znajduje się izba, komora, kuchnia z paleniskiem, wędzarnia w sieni, a w izbie komorze – harmonia, skrzypce i bęben, świadczące o muzycznych zainteresowaniach jej dawnych mieszkańców. W Żukowie dzisiejsi mieszkańcy jeszcze mówią gwara chachłacką.

Wspomnienie

Do Anny Rymkiewicz od pierników jedzie się obok „Karczmy Bohuna”. Za drewnianą chatą nowy dom, dużo zieleni, pieczolowicie pokładane drewno, czysto i schludnie.

Wita mnie i prowadzi do saloniku z wyjściem na taras.

Na choince bombki z piernika. Na stole ciasto i kawa. Anna niesie szopkę, którą zrobiła w nocy do fotografii. Oczywiście szopkę z piernika. Obok choinki zapakowane chatki, serca, figury. Na ścianach obrazy wykonane techniką haftu richelieu.

Oglądamy pierniki i wspominamy święta Bożego Narodzenia, jakie Anna pamięta z dzieciństwa.

– Czekano się na własne wędliny, dom pachniał dymem z wędzarki i świeżą choinką. Na pomarańcze się czekało, bo na co dzień ich nie było, na cukierki, na ciasta, którymi pachniała kuch-

że kiedyś same będziemy to robiły. Co było na wigilijnym stole? Śledź, barszcz czerwony z uszkami, karp smażony, czasem inna ryba, pierogi z grzybami i kapustą, kapusta z grzybami i olejem, kutia.

Kisiel gryczany

Czego potrzebujemy? Kilo kaszy gryczanej, kromkę razowego chleba i sól. Na omastę olej, może być cebula. Ważne: kasza gryczana ma być z młyna, nie z marketu. Kaszę wsypać do miski, dodać kromkę razowca. Zalać przegotowaną wodą, tak by przykryła kaszę. Miskę nakryć ściereczką i odstawić

w ciepłe miejsce na 24 godziny, żeby kasza napęczniała.

Kaszę przekręcić przez maszynkę, przecedzić przez sito, pomagając sobie drewnianym tłuczkiem. Gryczane mleczko przelać do garnka, gotować, aż zgęstnieje. Doprawić szczyptą soli. Rozlać do miseczek i odstawić do stygnięcia. Przed jedzeniem polać olejem z przesmażoną cebulką. Kto lubi na słodko, polać roztopionym miodem.

Pierniki

Szkoła podstawowa w Żukowie, średnia szkoła w Korolówce. Co dalej? Praca w sklepie mięsnym, budowa

robić swetry na drutach, potem zaczęłam wyszywać krzyżykami, nauczyłam się haftu richelieu. Zaczęłam haftować obrazy. Jak ten na ścianie. Krzyżykowałam pejzaże, sale balowe. Często robiłam Madonnę z dzieciątkiem na prezent dla młodej pary – opowiada Anna Rymkiewicz.

Skąd pierniki?

Najpierw Anna zaczęła wypiekać ozdobne jajka. Spodobały się. Potem zaczęła robić bajkowe chatki z piernika. Chwyciło. Pierniki się spodobały, były dobre w smaku. Związane z tradycją Bożego Narodzenia.

– Wiadomo, idziemy z wizytą, w domu są małe dzieci. Można każdemu po ozdoby pierniku dać. Zaczęła robić ozdobne pierniki spersonalizowane pod konkretną osobę. Czyli jak ktoś ma urodziny, imieniny dopasowuję pierniki do danej osoby. Ktoś lubi chodzić na ryby, dostanie pierniki w kształcie ryby. I tak dalej.

Nagrody i malowanie

Pierniki to jedno, a zdobienie pierników farbami to drugie. Anna maluje na piernikach obrazy. W tworzeniu konstrukcji pomaga jej mąż. Te konstrukcje bywają mocno rozbudowane.

– Na konkurs do Urzędu Marszałkowskiego zrobiłam domek ze stawem, który podświetliłam. Staw otoczony był kamieniami. Taka typowa wieś.

Na koncie sukcesów ma więcej. Anna Rymkiewicz z Żukowa zajęła drugie miejsce ogólnopolskim konkursie pod hasłem „Sposób na sukces”. Komisja nagrodziła ją za firmę „Kresowe pierniki”. – Byłam z moimi piernikami w Belwederze po odbiór nagrody.

– Wypieka prawdziwe cuda. Ma wielki talent i po-

myśl na siebie – mówił wtedy wójt Dariusz Semenik.

Nagrody, malowanie, ale najpierw trzeba zrobić dobry piernik.

Piernik pod choinkę

Żeby było dobre ciasto, trzeba nad nim popracować.

Nad recepturą pracowała osiem miesięcy. Próbowala różnych dodatków. Szukała kresowego ducha.

Ciasto miało mieć korzenny aromat, ale miało być delikatne, bo jej piernikami zajądają się dzieci.

Jak zrobić dobre pierniki z dnia na dzień? Zagniatamy ciasto. Na 1 kg mąki, 50 dag miodu, 20 dag dobrego masła, 1 jajko, łyżeczka sody oczyszczonej i korzenne przyprawy utarte w młynku.

– Nie używam przyprawy do pierników ze sklepu, ja przyprawy mieszam sama – dodaje Anna.

Co dalej? Podgrzewamy miód, rozpuszczamy z masłem, studzimy, wspanujemy do misy miksera, dodajemy mąkę sodą, jak kto chce słodko – cukier. Wyrabiamy ciasto, rozwałkowujemy, wykrawamy foremkami pierniki i do piekarnika nastawionego na 180 stopni Celsjusza, dziesięć minut i gotowe. Niech się szczęści.

Plany zawodowe?

– Łączyć technikę haftu z piernikami. Od czasu do czasu zabić z piernika coś niezwykłego. Na przykład odtworzyć według rycin pałac w Różance. Fascynuje mnie technika 3D. W pierniku.

Marzenia?

– Żyję dzisiejszym czasem – mówi Anna. – Nie ma co się rozpędzać



nia... Przez tydzień przygotowania szły pełną parą. Na jakie potrawy czekałam najbardziej? Na przykład na kisiel gryczany, który zawsze musiał być na wigilię, zresztą do tej pory mama go gotuje. Mam spisane recepturę,

Na jakie potrawy czekałam najbardziej? Na przykład na kisiel gryczany, który zawsze musiał być na wigilię, zresztą do tej pory mama go gotuje – wspomina Anna Rymkiewicz

FOT. WALDEMAR SULISZ

domu, życie. Skąd te malowane pierniki?

– Babcia zawsze coś dziergała, robiła na drutach, wyszywała. W szkole podstawowej mieliśmy zajęcia z szydełkowania. Złapałam bakcyła. Zaczęłam



Drodzy Klienci!

Niech Święta Bożego Narodzenia przyniosą Wam radość, pokój, wzajemną życzliwość i odpoczynek od codziennych trosk.

A zbliżający się Nowy Rok 2022, niech obfituje w szczęście, pomyślność i zdrowie.

Spokojnych świąt w ciepłym, rodzinnym gronie życzy Prezes Henryk Amanowicz wraz z rodziną i pracownikami

Zapraszamy
do naszych sklepów firmowych!

Polskie wędliny – Tradycja i Smak
30 lat na rynku



Krzysztof Kurasiewicz

• Słyszałem, że lubi pan krzyżówki. Na rozgrzewkę mam dla pana takie pytanie: Jak nazywa się człowiek przewożący towary wozem konnym. Na sześć liter.

– Furman.

• Zgadza się. Rozwiązywanie krzyżówek to dla pana taka gimnastyka umysłu?

– Tak. W ten sposób wypełniam czas, nie nudzę się. Oglądam telewizję i w każdej wolnej chwili rozwiązuję krzyżówki.

• Pamiętam, że mój dziadek też spędzał po kilka godzin dziennie na ich rozwiązywaniu.

– Mnie teraz też to tak opala.

• Myślał pan kiedyś o tym, że będzie pan żył 100 lat?

– Nigdy o tym nie myślałem. Moja rodzina jest długowieczna – siostry i rodzice odchodzili po „dziewięćdziesiątce” – ale ja nigdy o czymś takim nie myślałem.

• Jakie są jeszcze pasje, które zajmują panu czas?

– Teraz są to krzyżówki, a wcześniej drzewa genealogiczne. Spisane tysiące nazwisk, telefonów... Są drzewa mojej bardzo licznej rodziny i rodziny mojej żony. Wszystkich pociotków też mam spisane drzewa.

• Gdzie pan szukał takich informacji?

– Szukałem w archiwach państwowych – w całej Polsce, na przykład w Radomiu. Moja rodzina jest rozproszona po całym świecie i po całej Polsce.

• Skąd pan pochodzi?

– Prawie 50 lat przeżyłem w Dęblinie i ponad 50 lat w Lublinie. W 1968 roku wprowadziłem się na ulicę Lwowską, na ósme piętro, wtedy jeszcze nazywała się Bieruta. Od 53 lat jestem lublinianinem, a wcześniej byłem dęblińskiem. Do pracy dojeżdżałem 17 lat, do Biura Projektów Kolejowych w Lublinie przy ulicy Okopowej.

• Jak ma pan najwyraźniejsze wspomnienia związane z Dęblinem?

– Mam bardzo dokładne wspomnienia. Kiedy byłem kilkuletnim chłopcem, w towarzystwie brata, i pływałem w Wiśle w okolicy Twierdzy Dęblin, był bardzo silny huragan. Z Warszawy, przez Dęblin do Lublina. Na targu przy dworcu w Lublinie zmiotł czterech dorożkarzy żydowskich. To jest historia opisana w „Dzienniku Wschodnim” i była kilka razy powtarzana. Mnie wichura porwała na brzegu Wisły i mam po tym bliznę – rozcięta lewą brew przez słup telegraficzny.

• Jaki wtedy był Dęblin?

– Wtedy była taka kolej, że zatrudnionych było 2500 osób. Do tego parowozownia na 32 kanały, na 4 kierunki: Łuków, Chełm, Radom i Warszawę.

• Jak żyło się wtedy w takim mieście?

– Było bardzo spokojne. Mieszkaliśmy w miejscowości, która się nazywa Michalinów. To był ośmiorodzinny dom, który wybudował carski żandarm w 1918 roku. To byli przeważnie wszyscy kolejarze, tak jak mój ojciec. Ja też byłem kolejarzem. Ten dom miał cztery piętra i nazywał się „Arka”. Mówię panu, to

śliczna rzecz. Żandarm carski przywiózł sosnę z Syberii, tu przecierał i tak było, że żywica topniała w ścianach z zewnątrz.

Pokój, kuchnia, pokój, kuchnia, sień, korytarz, ubikacja, studnia... To jest jedyny dom, jaki spotkałem, tak olbrzymi, ośmiorodzinny, ze schodami z dwóch stron, balustradą, okiennicami i widokiem na Wisłę. W sezonie letnim chodziłem nad Wisłę. Zadałem sobie taki trud, ażeby przepłynąć tę rzekę w poprzek i przepłynąłem ją sam.

• Jak się żyło z takimi sąsiadami?

– Wszystko było w porządku. Obok mieszkał stryjek... Mam spisanych wszystkich mieszkańców Michalinowa, także kontakt był idealny. Wszystko kumoterstwo, sąsiedztwo.

Do dzisiaj jeszcze mam kolegę, przez ścianę, który jest prawie moim rówieśnikiem. W kwietniu będzie miał tę samą rocznicę co ja.

• Miał pan rodzeństwo?

– Oczywiście. Zostałem jeden z dziesięciu. Mam bardzo liczną rodzinę, która jest rozproszona po całym świecie: w Argentynie, Kanadzie, na Islandii, w Szkocji, Portugalii, we Francji i we Włoszech, a w Polsce: w Elku, Gdańsku, Gostyninie, Warszawie, Chełmie, Skarżysku, Radomiu, Oleśnicy, Otwocku i w Dęblinie.

• Jak ma się tak liczną rodzinę, to nie można narzekać na nudę?

– Nie. Mam z nimi kontakt telefoniczny, już mam kartki świąteczne, przysyłają mi je wnuczki. Zacytuje panu jedną z 9 grudnia: „Stirling.

Kochany Stryju Mietku! Cała Szkocja, z rodziną Strangów na czele, życzy Tobie Stryju i Twoim bliskim zdrowych, pogodnych świąt Bożego Narodzenia i szczęśliwego 2022 roku!”.

Mam jeszcze inne kartki, z Paryża też. Wnuczka jest tam dyrektorką polskiej szkoły podstawowej. Mam też wnuczkę w Portugalii. Moja córka była przez ponad 20 lat w szkolnictwie w Rzymie, w polskiej szkole. Mam w rodzinie nauczycieli, lekarzy, wojskowych...

• Jak ważna jest dla pana rodzina?

– Bardzo ważna i ciągle się jeszcze powiększa. W październiku przybyła trójka. Mam jedną prawnusią, która ma 7 lat, a najstarszy prawnuczek za miesiąc skończy 25 lat.

• Czasami się mówi, że trzeba się oszczędzać, żeby jak najdłużej żyć. Pan też tak do tego podchodzi?

– Taka była sytuacja w Dęblinie, że nie było ani roweru, ani nic i chodziłem na piechotę 14 kilometrów do miejscowości Pawłowice, gdzie była schoda. Moja mama dostała ją w posagu.

• Musiał się pan wtedy zahartować.

– Tak. Do tego jeszcze 17 lat dojeżdżałem z Dęblina do Lublina do pracy. W Dęblinie byłem w pracy zawodowej przez osiem godzin, a potem drugie osiem godzin w ogródku działkowym, do nocy.

• Gdzie pan pracował w swoim życiu?

– 23 czerwca 1939 roku, kiedy zaczęły się wakacje szkolne, wyjechałem do siostry, która mieszkała

w Zdobunowie, to niedaleko Równego. Szwagier był zawiadowcą rejonu budynków, kolejarz. On mnie tam zatrudnił jako ślusarz. Od tej daty mam liczoną emeryturę. Potem wojna zastała mnie w Zdobunowie. Pięć razy przechodziłem przez granicę, przez Łomżę, żeby trafić do Dębina. W końcu tam dotarłem. Szwagier pracował na kolei w Radomiu, ale trafił do Oświęcimia razem ze swoim bratem. Tam był od października do kwietnia i koniec świata – zmarł.

• Jak udało się panu przetrwać wojnę?

– Pracowałem wtedy na kolei. Na początku byłem nawet w Twierdzy, w piekarni, różne funkcje miałem. Doczekałem się pełnienia obowiązków dyrektora Biura Projektów Kolejowych w Lublinie w ostatnich latach swojej pracy.

• Pamięta pan swoją pierwszą miłość?

– Miałem sympatię kilka kilometrów ode mnie. Na pasterkę tam poszedłem i moja sympatia stała się moją żoną. Zmarła kilka lat temu, miała 96 lat, a żyliśmy ze sobą o ho ho... Moje siostry też miały 96 lat i moja mama, ojciec 86 lat.

• Co pan robi – i pana rodzina także – że tak wiele osób dożywa takiego wieku?

– Widocznie dobre geny wyszły od przodków. Wieś, właściwe odżywianie i spokój, cisza... W moim domu były piec chlebowe. Mama co tydzień wypiekała sześć bochenków chleba razowego. Taki był najlepszy. Żywność była bez chemii.

• A używki też pomagały?

– Nie. Ja wykluczyłem używki. Piwo i alkohol tylko na lekarstwo, ale żeby mnie ciągnęło, to nie. Tak samo papierosy. Był pociąg, jak byłem młodym chłopakiem. Szwagier był palący. Wtedy robiłem dla niego w gilzach papierosy i sobie pociągałem, ale żeby nie wpaść w nałóg. Tylko tak doraźnie.

• Dlaczego po tylu latach przeprowadził się pan do Lublina?

– Bo tutaj pracowałem. W 1968 roku budowali Kalinowszczyznę, te bloki i wieżowce. Spółdzielnia Kolejarz dała mi umowę i transportem samochodowym z rodziną i kolegami przyjechałem. Zaproponowano mi ten lokal, w którym siedzę w tej chwili. Można było szukać propozycji jeszcze w innych dzielnicach. Ja się tam wybrałem z żoną, ale to było bardzo daleko i zrezygnowałem. To było mieszkanie na pięć osób – M5. Moje mieszkanie jest największe na osiem mieszkań, a tak to wszystko to są ciemne kuchnie. Wtedy wszystko się liczyło na liczbę osób w rodzinie.

• Czego można panu życzyć na 100. urodziny?

– Przede wszystkim zdrowia i spokoju, takiego światowego. Jedna zmora to jest pandemia, a druga zmora to jest polityka. To gnębi. Nie dość, że człowiek ma takie zdrowie, jakie ma, to jeszcze go nęka koronawirus, szczepienia...

Polityka światowa to strasznie męcząca rzecz, bo nie wiadomo, co będzie jutro z nami.



FOT. ALICJA LUKASIAK

Prawie 50 lat przeżyłem w Dęblinie i ponad 50 lat w Lublinie – **ROZMOWA** z Mieczysławem Stachaszewskim, mieszkańcem Lublina, który 5 stycznia 2022 roku skończy 100 lat

Obowiązkowe szczepienia dla medyków

„Szczepionki zrobione z ludzkich płodów” i ich „zabójcze dawki”. Sprawę kardiologa z województwa lubelskiego, który miał straszyć pacjentów antyszczepionkowymi teoriami bada nadal rzecznik odpowiedzialności zawodowej. Tymczasem minister zdrowia podpisał już rozporządzenie dotyczące obowiązkowych szczepień medyków

KATARZYNA PRUS

Na kardiologa antyszczepionkowca poskarżył się do wojewody lubelskiego zięć jednej z jego pacjentek. O tej sprawie pisaliśmy na początku listopada. Lekarz miał straszyć pacjentów, że szczepionki przeciwko COVID-19 mają „zabójcze działanie”.

„Przekonywał, że preparat jest zrobiony z 12-tygodniowych ludzkich płodów, które są rozcinane na żywca i z nich pobiera się coś, co potem wstrzykuje się głupcom, którzy się na te szczepienia zgłaszają i tylko kwestia czasu jest kiedy i która dawka okaże się tą zabójczą” – to cytaty z e-maila do wojewody od oburzonego zięcia pacjentki, która była na wizycie u kardiologa. – Teściowa wróciła do domu przerażona – denerwował się autor listu.

Wojewoda nie chciał powiedzieć gdzie przyjmuje

lekarz, ale przekazał sprawę Lubelskiej Izbie Lekarskiej. Zajmuje się tym rzecznik odpowiedzialności zawodowej.

Będzie sąd?

– To pierwszy oficjalnie zgłoszony przypadek lekarza antyszczepionkowca w naszym regionie, który szerzył na dodatek takie teorie wśród swoich pacjentów. W Polsce są już podobne sprawy dotyczące ewentualnego zawieszenia prawa do wykonywania zawodu m.in. z Wrocławia i Poznania – mówi Leszek Buk, prezes Lubelskiej Izby Lekarskiej.

Jak ustaliliśmy w środę w LIL, tą sprawą zajmuje się nadal rzecznik odpowiedzialności zawodowej. Do sądu lekarskiego na razie nie trafił jeszcze żaden wniosek. – W naszej grupie zawodowej, zarówno w województwie lubelskim jak i



FOT. JACEK SZYDŁOWSKI/ARCHIWUM

w kraju, są niezaszczeni, ale na szczęście stanowią oni znikomy procent. 95 proc. lekarzy jest po szczepieniach – zwraca uwagę Leszek Buk. Dodaje, że w naszym regionie szczepili się „nie tylko młodzi, w pełni aktywni zawodowo lekarze, ale też emeryci, w tym lekarze z podwyższonym ryzykiem zdrowotnym”. – Trochę gorzej może być ze szczepieniami w grupie pielęgniarek i ra-

towników medycznych. Nie mniej jednak szumne zapowiedzi ministra zdrowia dotyczące obowiązkowych szczepień medyków to propaganda. Taki obowiązek powinien być wprowadzony już dawno i konsekwentnie we wszystkich grupach zawodowych, które mają do czynienia na co dzień z dużą grupą ludzi czyli np. w grupie nauczycieli czy służb mundurowych, a nie tylko wśród medyków.

Medycy obowiązkowo

Tymczasem jeszcze w środę minister zdrowia Adam Niemiński podpisał rozporządzenie dotyczące obowiązkowych szczepień medyków od 1 marca. Dotyczy to nie tylko zawodów medycznych, ale też pracowników podmiotów medycznych np. aptek. – Od 1 marca pracownicy służb medycznych będą musieli mieć udokumentowane pełne szczepienia. Oznacza to, że od 1 marca taka osoba będzie musiała być zaszczepiona, a nie, że 1 marca dopiero rozpocznie szczepienia – tłumaczył w środę rzecznik ministra zdrowia Wojciech Andrusiwicz.

– Dziękuję samorządom medycznym za wsparcie idei wprowadzenia obowiązkowych szczepień dla zawodów medycznych – napisał na twitterze szef resortu zdrowia odnosząc się do wspólnego stanowiska środowisk medycznych.

Co jednak ciekawe wśród samorządów, które przygotowały to stanowisko, zabrało przedstawicieli ratowników medycznych.

– Obowiązkowe szczepienia to bardzo złożony temat. To z jednej strony indywidualna decyzja, ale z drugiej rozumie argument, że nasza grupa zawodowa jest bardzo narażona na kontakt z wieloma osobami. Sam jestem zaszczepiony, ale w naszej grupie zawodowej są też przeciwnicy – komentuje Dariusz Gruda, ratownik medyczny z Lublina i przewodniczący Polskiego Związku Ratowników Medycznych. Zaznacza: – Wśród nich są zwyczajni sceptycy, ale też osoby, które tłumaczą się ryzykiem zdrowotnym. Niestety: po stronie rządu brakuje mocnych argumentów, które jednoznacznie przekonałyby takie osoby do szczepień. Mam jednak nadzieję, że zwycięży zdrowy rozsądek.

WIENIAWSKA 11

Od dziś, to Twój
punkt na mapie Lublina

510 990 202

kontakt@wieniawska11.pl

BIURO SPRZEDAŻY:
LUBLIN, UL. SZEWSKA 7/U1

WIENIAWSKA 11



Bohaterki sw

Jedne są już zdrowe, inne zmagają się z przerzutami. Łączy je to, że c
Także tymi, którym pewnego dnia

Paweł Buczkowski

Anita Kozłowska z Lublina diagnozę o chorobie nowotworowej usłyszała, kiedy była w ciąży. – Tę chwilę wspominam bardzo źle. Był ogromny szok i zarazem niedowierzanie, że to spotkało mnie. Żałuję, że od razu nie spotkałam dziewczyn, które znam teraz. Bo odpowiednie wsparcie od samego początku jest najważniejsze. To może być rozmowa z psychologiem onkologicznym, ale także licznie działające grupy wsparcia.

Anita jest teraz dwa lata po zakończonym leczeniu, a kiedy rozmawiamy, szykuje się do wyjścia do przedszkola po córkę, z którą była w ciąży, kiedy usłyszała że jest chora. – Z perspektywy czasu mogę powiedzieć, że choroba dała mi więcej niż zabrała. Mnóstwo siły do działania – przekonuje. – Mam nadzieję, że wystawa pokaże chociaż trochę, że choroba nowotworowa, niezależnie od tego kiedy się na nią zapada, to nie jest koniec życia. Że przełamanie tabu, że jak się słyszy diagnozę, to świat się kończy. Bo to nie jest koniec świata – mówi pani Anita.

Na wystawie „Bohaterki” w Centrum Spotkania Kultur są zdjęcia kobiet chorujących na raka.

Dlaczego ja? A dlaczego nie?

Aleksandra Kilka-Sitko z Będzina równo rok temu leżała na stole operacyjnym. Przeszła mastektomię. – Wcześniej miałam radykalną chemioterapię: straciłam włosy, brwi i rzęsy. Potem jeszcze 25 razy miałam radioterapię. Nowotwór nie dawał za wygraną, dlatego przyjmowałam jeszcze chemioterapię w tabletkach. Leczenie zakończyłam w lipcu – opowiada.

Kiedy pojawiła się diagnoza o raku piersi, nie raz polecały lzy. – Były pytania: dlaczego ja? I odpowiedź: a dlaczego nie?

A potem zdecydowała się wystąpić w sesji fotograficznej. – Chciałam pokazać, że amazonki to kobiety, które są uśmiechnięte i walczą.

– Czuję się bohaterką swojego życia.

Podjęłam walkę, na ten moment czuję się wygraną. Żyję i cieszę się każdą chwilą, niezależnie od tego co się wydarzy

– mówi Aleksandra.

Kiedy zobaczyła swoje zdjęcie na wystawie poczuła dumę. – Widać na nim, że jestem silna – uśmiecha się, a po chwili dodaje wzruszona: – Pokazałam zdjęcie

mężowi i dorosłym już córkom. Czuję, że też są ze mnie dumni.

– Ja się nie za bardzo lubię fotografować – mówi **Anna Bronecka** z Łęcznej. Wahała się, ale ostatecznie dała się namówić na wzięcie udziału w sesji. I nie żałuje. Na zdjęciu pozuje w białych kwiatkach. Prawa dłoń wskazuje bliźnię na klatce piersiowej. – Na spotkaniu przed sesją Paweł spytał, czy którąś z uczestniczek zgodziłaby się pokazać swoją bliźnię. Pomyślałam, że mogę to zrobić – opowiada pani Anna.

Na wernisażu towarzyszyła jej córka, a także koleżanki z klubu Amazonek z Łęcznej. – Ich obecność najbardziej mnie poruszyła, że skrzyknęły się i przyjechały. To było piękne i bardzo dla mnie ważne. Wręczyły mi kwiaty, trochę się wzruszyłam – opowiada pani Anna.

Dobrze wykorzystać czas

Renata Zajkowska z Elku do Lublina przyjechała dwa razy. Po raz pierwszy na sesję zdjęciową, a drugi: na wernisaż wystawy.

– Byłam bardzo ciekawa zdjęcia. Jestem wobec siebie bardzo krytyczna, ale efekt to mnie bomba – mówi. – Cieszę się, że zrobiłam coś, na co wcześniej bym się nie odważyła. Bardzo podoba mi się styl zdjęcia. To nie są fotografie kobiet, które są pięknie wymalowane, jak na imprezę. Tu jest coś innego.

Na swoim zdjęciu rudowłosa, krótko ostrzyżona Renata tonie w liściach i gałązkach o różnych odcieniach zieleni. Powieki również ma zielone. I szeroko się uśmiecha. Pozytywną energię czuć również kiedy rozmawiamy. Chociaż zastrzega, że na początku było trudno.

– Zachorowałam w 2016 roku. Myślałam, że to już koniec, że nie dożyję pięćdziesiątki. Na szczęście otaczam się dobrymi ludźmi, którzy wspierają.

Jej walka z nowotworem jeszcze się nie skończyła. Po pierwszej operacji, chemioterapii i radioterapii okazało się, że są przerzuty do kości i wątroby. Potrzebna była kolejna operacja wycięcia fragmentu wątroby. Teraz też Renata czeka na wyniki kolejnych badań. Udział w projekcie to z jednej strony zajęcie głowy czymś ciekawym, a z drugiej chęć zrobienia czegoś dla innych, którzy również mogą usłyszeć diagnozę: rak.

– Co ma być to będzie. Chcę dobrze wykorzystać

Ewa Szpyt

ten czas i mam nadzieję, że robię coś potrzebnego – kwituje Renata. Na koniec rozmowy dodaje, że chciałaby jeszcze kiedyś przyjechać do Lublina.

Nie jestem okaleczona

Ewa Szpyt z Lublina mówi, że nie walczy z rakiem. – Bardziej postrzegam to jako akceptację choroby, ale i oczywiście poddanie się leczeniu. Ale nie walka, bo co z tego, że ja będę walczyć, kiedy wyniki badań pokażą, że mój organizm już nie daje rady – mówi.

O raku Ewa dowiedziała się w maju tego roku. – Sama wyczułam guz na piersi. Czułam podświadomie, że to

Anna Bronecka

coś złego. Od razu poszłam na USG i moje myśli się potwierdziły. Bardzo szybko zaczęłam działać. Lekarz zalecił mastektomię – opowiada.

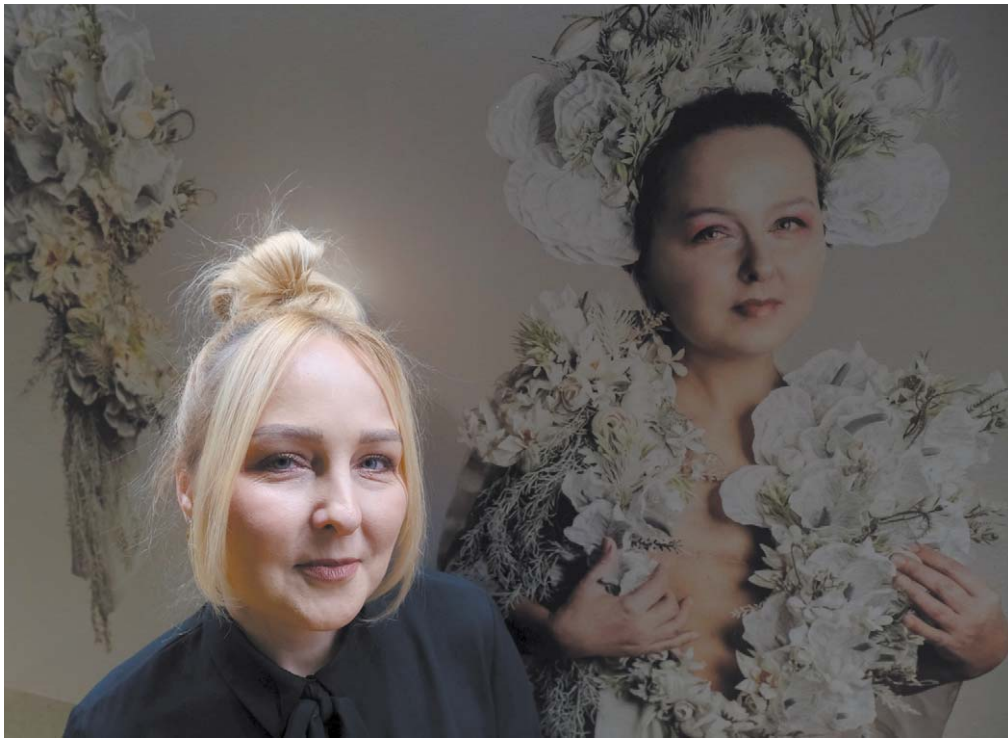
Teraz Ewa jest w trakcie leczenia. Perspektywa to co najmniej pięć lat hormonoterapii. I mimo, że czuje się szczęśliwa i spełniona jako mama i żona, to choroba powoduje bardzo różne stany emocjonalne. – Mam złe myśli i ich wcale nie wypieram. Ale staram się myśleć o czymś innym.

Zdjęcie, które zobaczyła na wystawie bardzo pozytywnie ją zaskoczyło. – Faktycznie wyglądam na nim na kobietę szczęśliwą i zadowoloną.

Ewa ma na nim założoną na głowie tiarę z złotych kwiatów. Ma też odkrytą pierś. – To wyszło spontanicznie. Wiedziałam, że to ile pokażemy na zdjęciu, to będzie tylko nasza decyzja. Ale poczułam się tak dobrze współpracując z Pawłem, zobaczyłam też co wcześniej stworzył, że zdobył moje zaufanie. I sama zapytałam, czy mogę pokazać moją pierś. To pierś po rekonstrukcji. Chciałam, żeby dziewczyny zobaczyły, że wcale nie jestem okaleczona.

Katarzyna Kubiak nie dojechała na wernisaż, bo mieszka w Łodzi, a po drodze do Lublina zepsuł się jej samochód. Nie dała za wy-

Ewa Siudzińska



wojego życia

choroba dodała im siły, którą chcą się dzielić z innymi dziewczynami.
lekarz oznajmi, że są chore na raka



Aleksandra Kilka-Sitko

graną, a do CSK dotarła po kilku godzinach. Tych kilka godzin to cała Kasia: nie poddawać się, nie tracić nadziei, chociaż jest ekstremalnie ciężko.

– W 2012 roku, w wieku 28 lat usłyszałam diagnozę, rak złośliwy piersi. Przeszłam chemioterapię, operację oszczędzającą, radioterapię, leczenie uzupełniające. Kiedy myślałam, że moje życie wraca do normy, mój świat znów rozsypał się na kawałki. W 2019 roku badanie PET wykazało rozsiew do wątroby, płuc i kości. W 2021 roku zmiany przerzutowe w mózgu, rdzeniu kręgowym i wznova w piersi. Moje szanse na życie dramatycz-

pocieszanie ludzi, że będzie dobrze. A ty sobie myślisz: „a gównie będzie dobrze”.

A potem przyszła diagnoza, że to niestety nowotwór złośliwy. – Mam dwoje dzieci i w tym momencie najbardziej martwiłam się tym, jak sobie poradzą beze mnie. Później jak się człowiek otrząśnie, to działa już zadaniowo, od jednej terapii do drugiej.

W tej chwili Ewa jest od dwóch lat wyleczona. – Biorąc udział w sesji chciałam dodać otuchy innym. Myślę, że jest taki stereotyp, że osoba chora na raka, to jedynie o czym powinna myśleć, to o stroju do trumny. A na zdjęciach są dziewczyny pełne życia. Oczywiście niektóre zmagają się z przerzutami, ale dzielnie dają sobie radę – mówi Ewa.

Wyciągnąć ze szpitala

– Wystawa wynika z moich osobistych doświadczeń – mówi Agnieszka Jarmuł, lubelska animatorka kultury, która w 2018 roku sama zachorowała na raka piersi. – Podczas choroby brakowało mi inicjatyw skierowanych do pacjentek, do amatek.

Wtedy powstał pomysł na projekt „Troski na urlopie. Kultura na tropie!” realizowany przez Fundację 5Medium, której Jarmuł jest prezeską. Dzięki inicjatywie, kobiety mogły wziąć udział w warsztatach rękodzielniczych, czy kompetencji miękkich. Panie, które przyjeżdżały np. do Lublina na radioterapię mogły skorzystać z wyjścia do instytucji kultury. – Chodziło mi o to, żeby dotrzeć do kobiet, często z małych miejscowości, które mogą się czuć onieśmione żeby gdzieś wyjść. Chciałam w ten sposób wyciągnąć je ze szpitala – tłumaczy Jarmuł.

Działania fundacji były skierowane nie tylko do kobiet, ale i do dzieci. Odbywały się m.in. warsztaty komiksu, malowania toreb czy gry na ukulele dla dzieci z oddziału onkologicznego w Uniwersyteckim Szpitalu Dziecięcym w Lublinie czy Centrum Zdrowia Dziecka w Warszawie.

Wystawa „Bohaterki”, którą można oglądać w Centrum Spotkania Kultur, to kolejny element projektu. – Do zdjęć pozowały kobiety z różnych części Polski, w różnym wieku i na bardzo różnych etapach leczenia. Niektóre są wiele lat po zakończeniu leczenia, a niektóre w trakcie – mówi Agnieszka Jarmuł.

Zmiana życiowych priorytetów

Za obiektywem stanął lubelski fotograf Paweł Adamiec.

– Paweł jest z wykształcenia architektem krajobrazu i florystą, więc ten element kwiatowy, roślinny w dość oczywisty sposób się pojawił. Chodziło o to, żeby przełamać stereotyp, że rak jest wyrokiem. Zdjęcia są symboliczne, pokazują odradzanie się – mówi Agnieszka Jarmuł. – Paweł ma dużą wrażliwość, wiedziałam, że podola temu wyzwaniu.

I podolał.

– Zazwyczaj sesje fotograficzne osób z problemami onkologicznymi mają charakter spokojny, stonowany, powiedziałbym delikatny. To, co udało się nam zrobić jest pewnego rodzaju nowością – mówi Paweł Adamiec, autor fotografii.

Na zdjęciach każda kobieta jest ubrana w kryzę zakładaną na ramiona i opuszczającą się na ciało. A na głowie czepiec lub korona. Cały strój wykonany jest z kwiatów i innych roślin. Przygotowanie każdego zdjęcia zaczynało się od rozmowy autora z modelką. – Na początek zawsze pytam, jakiego koloru ktoś nie lubi – mówi Paweł Adamiec, który przygotowywał od podstaw samodzielnie każdy kostium. Potem było spotkanie w studio fotograficznym, długa rozmowa i przygotowanie makiażu oraz założenie kostiumu. – A zdjęcia to najkrótszy etap tworzenia.

Anita Kozłowska sesję fotograficzną wspomina bardzo dobrze. – Paweł stworzył bardzo dobrą atmosferę. Mimo że się nie znaliśmy już po chwili rozmowa się kleiła i nie było żadnego skrepowania – opowiada. – Zdjęcie zobaczyłam po raz pierwszy na wernisażu. Efekt był niesamowity, byłam pod wrażeniem – przyznaje.

– Kontakt z paniami naprawdę może zmienić priorytety życiowe. Wszystkie nasze sprawy codzienne, problemy nie mają znaczenia, gdy nie ma zdrowia. Można zrozumieć, że są inne rzeczy, dużo bardziej ważne – mówi Paweł Adamiec.

Bohaterki

Do zdjęć pozowały: • Anna Bronecka • Grażyna Chaberk • Lidia Dyndor • Agnieszka Fiuk • Agnieszka Górnicka • Zofia Jasina • Agnieszka Jastrzębska-Sobolewska • Aleksandra Kilka-Sitko • Magdalena Kitajewska • Anita Kozłowska • Katarzyna Kubiak • Elżbieta Marciniak • Agata Pastwa • Krystyna Socha • Aneta Szumska • Ewa Siudzińska • Ewa Szpyt • Monika Włodarczyk • Renata Zajkowska • Dorota Zawadzka.

Wystawę można oglądać do 14 stycznia 2022 roku w Centrum Spotkania Kultur.



Anita Kozłowska

nie zmalały – opisuje Katarzyna.

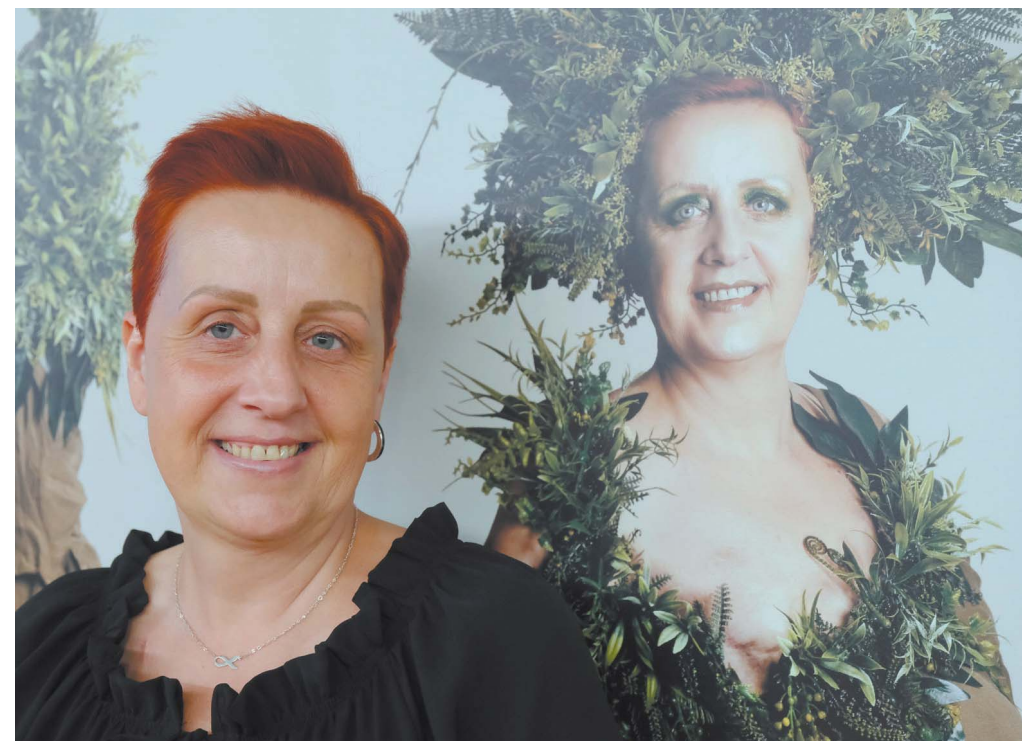
Mówi, że choć rak nie odpuszcza, to z całych sił wierzy, że jeszcze nie wszystko stracone. A niemożliwe dla niej nie istnieje. – Muszę być przygotowana na leczenie do końca życia. Mimo wszystko marzę, by trwało ono jak najdłużej. Chcę żyć, pomimo, wbrew i na przekór wszystkiemu być przykładem dla innych, że nawet z najbardziej dramatycznych sytuacji jest wyjście.

Dodać otuchy innym

– Kiedy zobaczyłam zdjęcie, w pierwszym momencie przeszły mnie dreszcze. Efekt przerósł moje oczekiwania. Wszyscy chwalą, rodzice są bardzo zadowoleni, przyjaciółka powiedziała, że wyglądam cudownie – mówi Ewa Siudzińska z Warszawy.

Rak dał o sobie znać w 2018 roku.

– Miałam zmianę na skórze piersi. Poszłam na badanie USG, ale lekarz nie zobaczył nic złego. Wróciłam do domu, ale to nie dawało mi spokoju. Pracuję jako sekretarka medyczna w szpitalu i koleżanki podpowiedziały, żebyśmy poszły jeszcze do lekarza od nas. On zlecił zrobienie biopsji – opowiada Ewa. – Oczekiwanie na wynik badania był czymś najgorszym. Wokół



Renata Zajkowska

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

AGENCJA
MIENIA
WOJSKOWEGODYREKTOR ODDZIAŁU REGIONALNEGO
AGENCJI MIENIA WOJSKOWEGO W LUBLINIE
OGŁASZA
DRUGI USTNY PRZETARG NIEOGRANICZONYna sprzedaż
nieruchomości niezabudowanej oznaczonej jako
działka nr ewid. 2851/18 o pow. 0,0359 ha, położonej
w Puławach, ul. Hugona Kołłątaja, dla której prowadzona
jest KW nr LU1P/00019051/3Cena wywoławcza nieruchomości netto: 110 000,00
Wadium: 15 000,00 złPrzetarg odbędzie się 27 stycznia 2022 r. o godz. 11⁰⁰, w siedzibie
OReg. AMW w Lublinie, ul. Łęczyńska 1, Sala przetargowa
AMW.Warunkiem przystąpienia do przetargu jest wpłacenie wadium
przelewem na rachunek bankowy nr 97 1130 1206 0028 9153 9320
0008, z zaznaczeniem „Przetarg Puławy, ul. Kołłątaja” w terminie
do dnia 22.01.2022 r. Za datę wpłaty przyjmuje się dzień uznania
rachunku bankowego AMW OReg. w Lublinie.Ogłoszenie zostało wywieszone na multimedialnej tablicy
ogłoszeniowej w siedzibie Oddziału oraz pełna jego treść dostępna
jest na stronie: www.amw.com.plSzczegółowe dane dotyczące nieruchomości, pełną treść
ogłoszenia i specyfikację warunków przetargu uzyskać można
w siedzibie OReg. AMW Lublin, ul. Łęczyńska 1 w pok. nr 104,
e-mail: m.radzka@amw.com.pl, w.skubisz@amw.com.pl,
lublin@amw.com.pl, (81) 474 61 11, (81) 474 61 20.Oddział Regionalny w Lublinie
20-309 Lublin • ul. Łęczyńska 1,
tel.: (+48 81) 81 474 61 00 • fax: (+48 81) 81 474 61 23
e-mail: marketing.lublin@amw.com.pl • www.amw.com.pl

HANDEL

**RZEŹNIA KUPI BYDŁO
POURAZOWE DO UBOJU Z
KONIECZNOŚCI TEL. 511 075
866, 662 396 670.**

MATRYMONIALNE

JESTEM po siedemdziesiątce,
185 cm wzrostu,
wykształcenie wyższe.
Poszukuję drugiej połowy,
jestem fizycznie sprawny,
jeżdżę samochodem. Tel.
530 061 027.

PRACA

**ZAMOJSKI Szpital
Niepubliczny Spółka z
o.o. ul. Peowiaków 1 ,
Zamość zatrudni
lekarzy na dyżury w
Poradni Nocnej i
Świątecznej Opiece
Lekarskiej (umowa
cywilnoprawna, umowa
zlecenia). Telefon 84
677 5021.****ZATRUDNIĘ** pracowników do
chlewni, tel.503034634.

USŁUGI

Biuro Ogłoszeń Dziennika Wschodniego
✉ reklama@dziennikwschodni.pl
☎ **81 46 26 820**
☎ **697 770 393****WYWÓZ** złomu, sprzętu AGD,
RTV, gruzu, mebli,
ubrań, sprzątanie piwnic,
strychów, garaży, domów po
lokatorach i zmarłych i inne.
Wycinka drzew, podcinanie,
karczowanie koszenie i
sprzątanie działek, wywóz
gałęzi, prace rozbiórkowe
(stare domy, stodoły,
komórki, szklarnie itp.) .
Odnieżanie dachów. placów,
chodników. Wywóz śniegu.
Całe województwo od 8 do
21, 514-299-106.**DOCIEPLANIE BUDYNKÓW
SZYBKO TANIO SOLIDNIE**
502 053 214

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.

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****dziennik**
WSCHODNI.pl**Największa gazeta codzienna
i portal informacyjny
w województwie lubelskim****Zleć nam swoje ogłoszenie!****Biuro ogłoszeń**
81 46 26 820
697 770 393
reklama@dziennikwschodni.pl**Ogłoszenia drobne - bezpłatne**
81 46 26 966**Biuro Ogłoszeń
Dziennika Wschodniego**

Lublin, ul. 3 Maja 18/2

✉ reklama@dziennikwschodni.pl
☎ 81 46 26 820**Specjaliści do spraw reklamy:****Agnieszka Brania**agnieszka.brania@dziennikwschodni.pl
kom. 691 770 012**Sylwia Karłowicz**sylwia.karlowicz@dziennikwschodni.pl
kom. 697 770 404**Patrycja Dubicka**patrycja.kowalska@dziennikwschodni.pl
kom. 691 770 019**Biuro Ogłoszeń**eliza.jakuszevska@dziennikwschodni.pl
tel. 81 46 26 820
kom. 691 770 393**KURTKI I PŁASZCZE**
CENTRUM tel.731-12-11-11
GARNITUROWE MELGIEWSKA 11

TJ2443

**KOMPLEKSOWE
USŁUGI
POGRZEBOWE**
www.puk.lublin.pl
Całodobowo 81 744 50 31, 503 02 68 83**Budowa i sprzedaż grobów na Majdanku**
Prosektorium i sala pożegnań • Oprawa muzyczna ceremonii • Kwiaty • Kremacje
Trumny, Urny • Ekshumacje, pogłębianie grobów • Namiot pogrzebowy
in196 26**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

TAXI 1-919-1-13
RADIO MPT**TAXI (81) 191 91**
RADIO MPT LUBLIN[f/MptRadioTaxi919](https://www.facebook.com/MptRadioTaxi919)
www.mptlublin.plŚledź nasz profil
wygrywaj nagrody!

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



pobierz naszą aplikację

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

TJ1895



TEATRY:
TEATR STARY (ul. Jezuicka 18): brak spektakli
TEATR OSTERWY (ul. Narutowicza 17): brak spektakli

TEATR ANDERSENA (plac Teatralny 1): brak spektakli

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

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak spektakli

FILHARMONIA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): brak koncertów



KINA:
CINEMA CITY PLAZA (ul. Lipowa 13):
SOBOTA: **Clifford. Wielki czerwony pies** – 14.10; **Dom Gucci** – 21.10; **Dziewczyny z Dubaju** – 19.10, 22.10; **Hiszpański romans** – 19.00; **Matrix Zmartwychwstania 2D** – 13.00, 14.20, 16.00, 17.30, 19.00, 20.10, 20.40, 22.00; **Misieć: Ekipa na wakacjach** – 13.00; **Sing 2** – 16.30; **Spider-Man: Bez drogi do domu dubbing** – 13.50, 15.10, 17.00, 18.20; **Spider-Man: Bez drogi do domu napisy** – 13.30, 14.10, 16.40, 17.20, 19.50, 20.30, 21.30; **W 80 dni dookoła świata** – 13.10, 15.10, 17.10 NIEDZIELA: **Clifford. Wielki czerwony pies** – 10.00, 14.30; **Dom Gucci** – 21.30; **Dziewczyny z Dubaju** – 19.10, 22.10; **Hiszpański romans** – 19.20; **Matrix Zmartwychwstania 2D** – 10.00, 11.10, 13.00, 14.20, 16.00, 17.30, 19.00, 20.10, 20.40, 22.00; **Misieć: Ekipa na wakacjach** – 11.40; **Sing 2** – 11.00, 16.50; **Spider-Man: Bez drogi do domu dubbing** – 11.00, 12.05, 13.50, 15.10, 17.00, 18.20; **Spider-Man: Bez drogi do domu napisy** – 11.30, 13.30, 14.10, 16.40, 17.20, 19.50, 20.30, 21.30; **W 80 dni dookoła świata** – 11.10, 13.10, 15.10, 17.10

CINEMA CITY FELICITY (ul. Lipowa 13): SOBOTA: **Clifford. Wielki czerwony pies** – 13.10, 13.40, 15.30; **Dom Gucci** – 21.10; **Dziewczyny z Dubaju** – 20.20; **Hiszpański romans** – 19.00; **Matrix Zmartwychwstania 2D** – 14.00, 15.30, 17.10, 18.30, 20.20, 21.30; **Matrix Zmartwychwstania 4DX** – 20.50; **Sing 2** – 17.50; **Spider-Man: Bez drogi do domu 2D dubbing** – 13.00, 13.50, 16.10, 17.00, 19.20, 20.10; **Spider-Man: Bez drogi do domu 2D napisy** – 14.10, 16.00, 17.20, 19.10, 20.30, 22.10; **Spider-Man: Bez drogi do domu 4DX napisy** – 14.30, 17.40; **W 80 dni dookoła świata** – 13.00, 15.00, 17.00 NIEDZIELA: **Clifford. Wielki czerwony pies** – 11.20, 12.50, 13.40, 15.30; **Dom Gucci** – 20.20; **Dziewczyny z Dubaju** – 20.00; **Hiszpański romans** – 18.10; **Matrix Zmartwychwstania 2D** – 10.20, 13.30, 15.30, 16.40, 18.30, 19.50, 21.30; **Matrix Zmartwychwstania 4DX** – 20.50; **Misieć: Ekipa na wakacjach** – 10.40; **Nasze magiczne Encanto** – 10.00; **Sing 2** – 10.00, 17.30; **Spider-Man: Bez drogi do domu 2D dubbing** – 10.10, 12.30, 13.20, 15.40, 16.30, 18.50, 19.40; **Spider-Man: Bez drogi do domu 2D napisy** – 11.00, 14.10, 16.00, 17.20, 19.10, 20.30, 22.00; **Spider-Man: Bez drogi do domu 4DX dubbing** – 11.20; **Spider-Man: Bez drogi do domu 4DX napisy** – 14.30, 17.40; **W 80 dni dookoła świata** – 10.10, 12.10, 14.10, 16.10

MULTIKINO (Galeria Olimp, al. Spółdzielczości Pracy 36b): SOBOTA: **Clifford. Wielki czerwony pies** – 14.00; **Dom Gucci** – 14.45; **Dziewczyny z Dubaju** – 20.55; **Hiszpański romans** – 19.45, 21.15; **Matrix Zmartwychwstania** – 14.00, 16.15, 17.15, 18.00, 19.30, 20.30; **Misieć: Ekipa na wakacjach** – 14.00; **Sing 2** – 14.30; **Spider-Man: Bez drogi do domu dubbing** – 14.25, 16.00, 17.00, 17.45; **Spider-Man: Bez drogi do domu napisy** – 14.30, 17.40, 19.15, 20.15, 21.00; **W 80 dni dookoła świata** – 15.25, 17.30 NIEDZIELA: **Chłopiec z chmur** – 10.25; **Clifford. Wielki czerwony pies** – 10.30, 21.45; **Dom Gucci** – 21.15; **Dziewczyny z Dubaju** – 14.45, 20.55; **Hiszpański romans** – 12.30, 19.45; **Matrix Zmartwychwstania** – 10.45, 13.00, 14.00, 16.15, 17.15, 18.00, 19.30, 20.30; **Misieć: Ekipa na wakacjach** – 10.25; **Nasze magiczne Encanto** – 10.15; **Poranki: Bing** – 10.00; **Royal Opera House: Dziadek do orzechów** – 15.00; **Sing 2** – 12.00, 14.30; **Spider-Man: Bez drogi do domu dubbing** – 10.00, 12.45, 14.30, 16.00, 17.00, 18.10; **Spider-Man: Bez drogi do domu napisy** – 11.20, 17.40, 19.15, 20.15, 21.00; **W 80 dni dookoła świata** – 10.00, 13.20, 15.25, 17.30

KINO BAJKA (ul. Radziszewskiego 8): brak seansów
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak seansów
CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): brak seansów
DDK CZECHÓW (ul. Kiepy 5a): brak seansów
PUŁAWY-SYBILLA (al. Partyzantów 6): NIEDZIELA: **Matrix Zmartwychwstania** – 21.30; **Misieć: Ekipa na wakacjach** – 12.15; **Sing 2** – 14.00; **Spider-Man: Bez drogi do domu dubbing** – 16.00; **Spider-Man: Bez drogi do domu napisy** – 18.45; **W 80 dni dookoła świata** – 10.30

BIAŁA PODLASKA - MERKURY (ul. Brzeska 43): NIEDZIELA: **Matrix Zmartwychwstania** – 19.00; **Sing 2** – 14.45; **To musi być miłość** – 17.00; **W 80 dni dookoła świata** – 12.45

ŚWIDNIK - LOT (al. Lotników Polskich 24): brak seansów
ZAMOŚĆ - STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): NIEDZIELA: **Clifford. Wielki czerwony pies** – 13.45; **Dziewczyny z Dubaju** – 17.15; **Hiszpański romans** – 20.30; **Matrix Zmartwychwstania** – 16.00, 19.00, 20.15; **Misieć: Ekipa na wakacjach** – 14.30; **Powrót do tamtych dni** – 20.30; **Spider-Man: Bez drogi do domu dubbing** – 14.00, 17.00; **Spider-Man: Bez drogi do domu napisy** – 17.00; **W 80 dni dookoła świata** – 11.00, 13.00, 15.00

ŁUKÓW - ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): NIEDZIELA: **Clifford. Wielki czerwony pies** – 14.00; **Gwiazdka z maestro Andre Rieu** – 16.00, 19.00

LUBARTÓW - LEWART (Rynek II 1): brak seansów

MUZYKA Chatka Cafe (Lublin, ul. Radziszewskiego 16) zaprasza na koncert urodzinowy w wykonaniu Marka i Michała Andrzejewskich. Kiedy? W środę, 29 grudnia o godzinie 20.

Marek Andrzejewski to autor, kompozytor i wokalista, współzałożyciel i filar Lubelskiej Federacji Bardów. Kojarzony jest z nurtem piosenki autorskiej, poetyckiej, z Krainą Łagodności a także z Liry-



ką Politechniczną, której jest czołowym przedstawicielem dzięki festiwalowi YAPA. Najczęściej występuje z synem Michałem: pianistą i producentem muzycznym.

– Dzięki Michałowi utwory Marka zyskują nowoczesne brzmienie i młodzieńczy wigor (najstarsze piosenki dostają drugą młodość) – przekonują organizatorzy.

Bilety: 40 zł.

DAD

Lubelska Federacja Bardów: Odświeżenie



MUZYKA Tuż po świętach, 27 grudnia o godzinie 19 w Centrum Kultury (ul. Peowiaków 12), wystąpi Lubelska Federacja Bardów z koncertem „Odświeżenie”.

Pełny, ośmioosobowy skład formacji, wykona stosunkowo rzadko grane utwory ze swojego repertuaru, takie jak „W rytmie

bolera”, „Okuszek” czy „Dwoje nas razem”. Będą też klasyki Leonarda Cohena, Boba Dylana czy Edwarda Stachury.

Lubelska Federacja Bardów o oryginalna formacja estradowa proponująca własne rozumienie rozrywki. Sposobem organizacji pracy przypominająca piwnice

artystyczne, gdzie jest wielu autorów, kompozytorów i wykonawców.

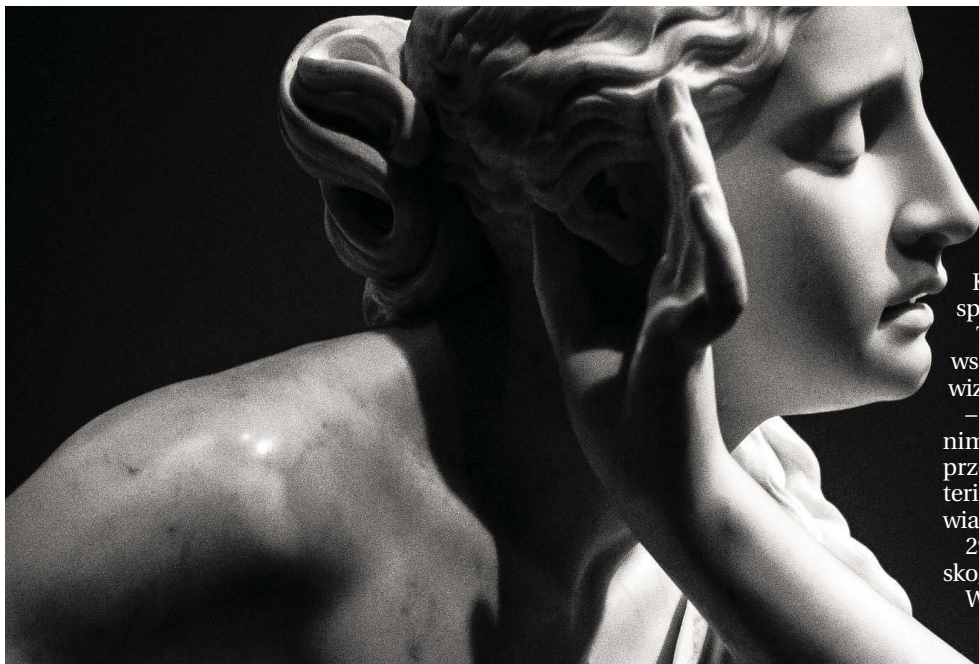
Grupę tworzą:

• Marek Andrzejewski – śpiew, kompozycje, teksty, gitara • Jan Kondrak – śpiew, kompozycje, teksty • Piotr Selim – śpiew, kompozycje, fortepian, instrumen-

ty klawiszowe • Jola Sip – śpiew, kompozycje, teksty • Tomasz Deutryk – perkusja, śpiew • Krzysztof Nowak – gitara basowa, kompozycje • Katarzyna Wasilewska – skrzypce, śpiew • Piotr Bogutyn – gitara elektryczna.

Bilety na koncert kosztują 60/80 zł.

DAD



O-Twórz Mitologię

NA SCENIE To pierwsza taka forma improwizacji w Lublinie – twierdzą organizatorzy. W środę, 29 grudnia o godz. 19 w Centrum Kultury (ul. Peowiaków 12) zaplanowano pokaz spektaklu „O-Twórz Mitologię”.

To projekt, w ramach którego Centrum Kultury wspólnie z lubelskimi artystami proponuje improwizowane spotkania muzyczno-teatralne.

– Każde wydarzenie różni się tematem przewodnim, klimatem i oczywiście repertuarem. Twórcy przed wejściem na scenę nie będą znali treści materiałów, które będą podstawą improwizacji – opowiadają pomysłodawcy inicjatywy.

29 grudnia w Piwnicach CK wystąpi Teatr Klepisko, a tematem ich improwizacji będzie mitologia. Wstęp wolny.

DAD

Powrót do tamtych dni

DO ZOBACZENIA We wtorek, 28 grudnia o godzinie 18 w Centrum Kultury w Lublinie (ul. Peowiaków 12) odbędzie się ostatnie w tym roku spotkanie Dyskusyjnego Koła Filmowego Benshi, a do zobaczenia będzie film „Powrót do tamtych dni”.

Jego akcja rozgrywa się w latach 90. Czternasto-

letni Tomek, mieszka wraz z matką na jednym z wrocławskich osiedli. Chłopiec, podobnie jak wielu rówieśników, wychowuje się bez ojca, który wyemigrował do USA. Jednak pewnego dnia Alek nieoczekiwanie staje w drzwiach rodzinnego mieszkania...

Bilety: 12/15 zł.

DAD

Recital Ewy Dałkowskiej

MUZYKA We wtorek, 28 grudnia o godz. 19 w siedzibie Radia Lublin (ul. Obrońców Pokoju 2) odbędzie się recital Ewy Dałkowskiej.

Wydarzenie zapowiadane jest jako sentymtalna podróż do wspomnień z twórczością m.in. A. Osieckiej, M. Hemara, Z. Herberta, S. Balińskiego czy J. Tuwima.

– Głównym motywem, który łączy wykonywane przez artystkę utwory jest

nostalgia za tym co przeminęło, a jednocześnie tak bardzo ubogaciło naszą wrażliwość na piękno słowa - podkreślają organizatorzy recitalu.

W programie koncertu znajdują się także piosenki zaangażowane, które ściśle wiążą się ze stanem wojennym, w którym artystka dawała koncerty w ramach Teatru Domowego.

Oprawę muzyczną przygotuje zespół pod kierownictwem Jana Bogackiego.

DAD