

Przy świątecznym stole

Babka lubelska, ukraińska paska, portugalski chleb i chrzan. Świąteczne przysmaki i przepisy
MAGAZYN 10-15

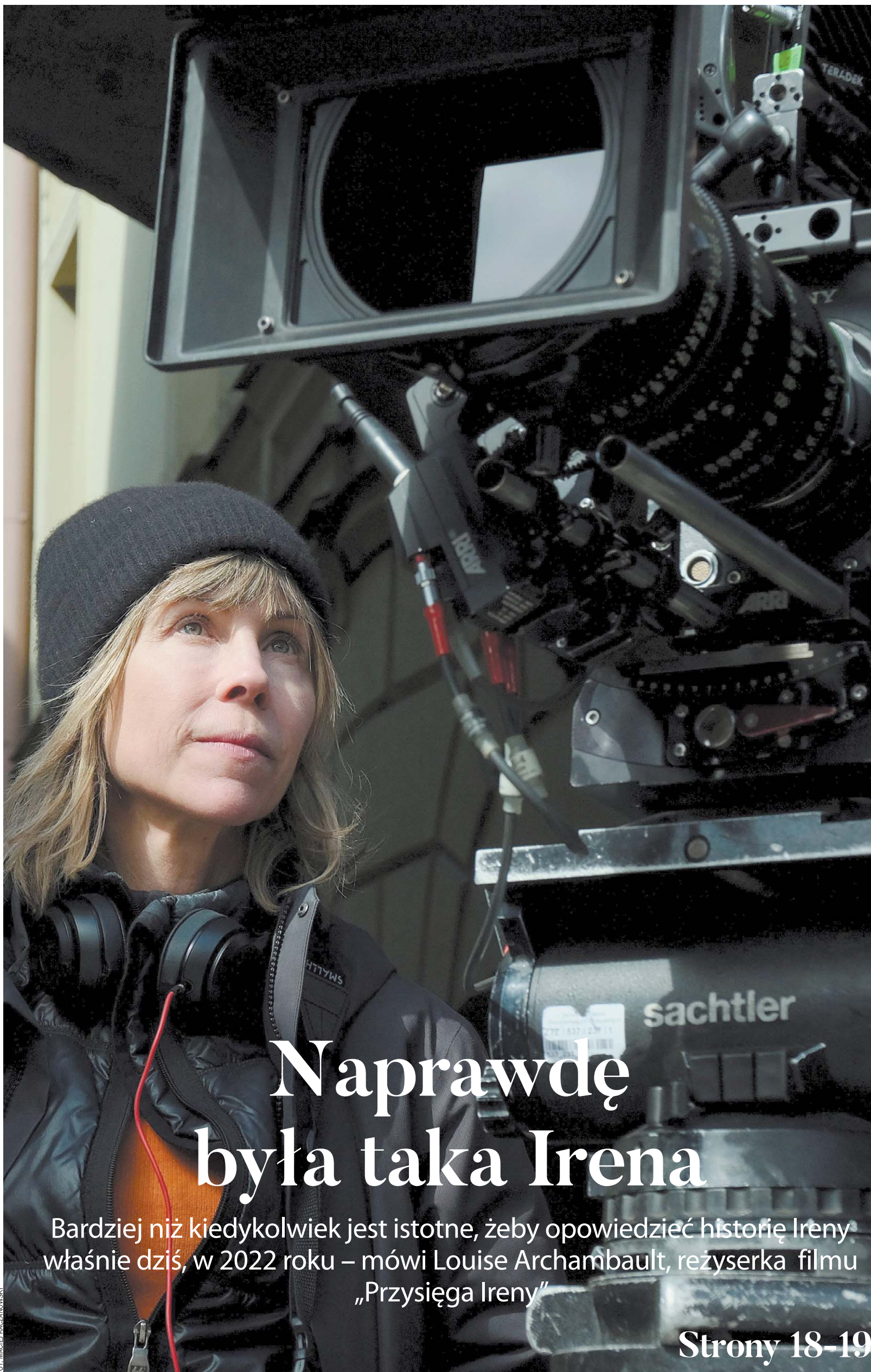


Sięgnąć za horyzont

Tatry Wysokie widać z południowej Lubelszczyzny, przy dobrej pogodzie nawet z 240 km
STRONY 16-17



MAGAZYN



Naprawdę była taka Irena

Bardziej niż kiedykolwiek jest istotne, żeby opowiedzieć historię Ireny, właśnie dziś, w 2022 roku – mówi Louise Archambault, reżyserka filmu „Przysięga Ireny”

Strony 18-19

Starość

Zawsze kochałam ludzi, ale teraz szczególnie czuję potrzebę ich obecności – sen

Paweł Buczkowski

ANIA: – Radość sprawia mi to, że mam ludzi wokół siebie.

IZABELA: – Jak jestem zdrowa, moi najbliżsi również. Jak słońeczko świeci pięknie.

BARBARA: – Jak widzę uśmiechnięte twarze.

IRENA: – Kiedy jestem z innymi ludźmi.

JÓZEF: – Jak się wyprowadziłem od żony.

Ania, Izabela, Barbara, Irena i Józef to seniorzy, podopieczni stowarzyszenia mali bracia Ubogich. Każda z tych osób korzysta z pomocy wolontariuszy stowarzyszenia, którzy służą im przede wszystkim swoją obecnością.

W sobotnie przedpołudnie sala restauracyjna hotelu Lwów w Lublinie pękała w szwach. Była modlitwa, życzenia i uroczysty, wielkocny obiad. A także dużo rozmów. Bo spotkanie odbyło się pierwszy raz, po dwóch latach przerwy z powodu pandemii.

– Wystarczy posłuchać tego gwaru, żeby zrozumieć jak starsi ludzie potrzebują takich spotkań – mówi Katarzyna Kasperek, jedna z koordynatorek wolontariatu w stowarzyszeniu.

Przyszły wnuk, przyzywana wnuczka

– Szczęście to dla mnie kontakty z ludźmi. To, że ludzie o mnie pamiętają, że mam do kogo się zwrócić, kiedy czegoś potrzebuję. Ta bliskość jest bardzo ważna w pewnym wieku. Zawsze kochałam ludzi, ale teraz szczególnie czuję potrzebę ich obecności – mówi Ania, 79-letnia podopieczna stowarzyszenia.

Stowarzyszenie mali bracia Ubogich działa w ten sposób, że kojarzy seniorów z osobami młodszymi.

Najważniejszym celem jest wspólne spędzanie czasu.

– Ja uważam, że przyjaciele nie muszą nic robić, nie mówić. Wystarczy, że są ze sobą. Ale robić też można dużo. Porozmawiać na tematy kulturalne, powspominać, napić się herbaty, kawki. Poprzez ludzi dowiaduję się, co się dzieje w świecie, bo nie zawsze to do mnie dociera. Można gdzieś wyjść razem, można coś zrobić w domu. A nawet taka podstawowa rzecz: gdzieś mi się coś czasami w telefonie przestawi. I gdyby nie ten młody człowiek, to nie wiem co bym zrobiła.

Ten młody człowiek siedzący obok Ani, to Paweł, nauczyciel i wolontariusz stowarzyszenia mali bracia Ubogich. – Pan Paweł to mój wnuk – uśmiecha się szeroko Ania.

– Nie jestem pesymistką. Znajduję radość w małych rzeczach – mówi Izabela. W stowarzyszeniu jest już od

14 lat. Bardzo dobrze wspomina organizowane przed pandemią spotkania środowe. – Człowiek wiedział, że musi się jakoś przygotować, ubrać odpowiednio. Tak przyjemnie było poznać nowe koleżanki. Potem spotykałyśmy się już także w innych okolicznościach. Zdarzyło się, że moje koleżanki czy z pracy, czy ze szkoły, albo poumierały, albo powyjeżdżały gdzieś, straciłam z nimi kontakt. A tutaj nowe związki, nowe znajomości. To bardzo mi pomagało. To ważne, żeby się nie zamykać w czterech ścianach. Przez dwa lata nie było takich spotkań, dopiero dziś widzimy się pierwszy raz.

Izabela w ramach działania stowarzyszenia spotyka się z wolontariuszką Olą. – Przecudowna dziewczyna. Czuję się z nią tak, jakby to była moja wnuczka. Zawsze mamy o czym pogadać. Ona studiuje na UMCS, a przyjechała z okolic Rzeszowa, więc ma daleko do rodzinnego domu. Także może mnie też traktuje trochę jak swoją babcię. Fajnie nam się spędza czas.

38 i 96 lat. Przyjaciółki

– Jestem szczęśliwa, kiedy jestem z ludźmi. Mam kontakt, lubię pomagać, lubię śpiewać, być w gromadzie – mówi 96-letnia Irena, od kilkunastu lat uczestnicząca w spotkaniach różnych grup i klubów dla seniorów. – Wyjście, spotkanie z ludźmi mobilizuje. Człowiek trochę się musi przygotować, jakoś z tymi ludźmi nawiązać kontakt. Są też spotkania, na których dużo się korzysta. Czy psycholog, czy policjant, który podpowie jak zachować się w niektórych sytuacjach.

– Justyna to super, kochana dziewczyna. Trzeba przyznać, że miałam przyjaciółkę już bardzo dawno, że 20 lat temu, taką starszą panią. A z Justynką, to przyjaźń od pierwszego wejrzenia. Być może mam z nią nawet lepszy kontakt, niż z córką.

– Ze wzajemnością – dodaje Justyna, 38-letnia wolontariuszka. – Spotkania z panią Irenką to dla mnie czas odpoczynku, zastanowienia się, co jest w życiu ważne. Nie siedzimy tylko w domu, ale również wychodzimy na miasto, do restauracji, na kawę, byliśmy w kinie. Aktywnie spędzamy czas i jest to dla nas obopólne doświadczenie.

Mimo swojego wieku, Irena podkreśla, że wszystko pamięta i chętnie opowiada o swoich doświadczeniach.

– Byłam sanitariuszką w czasie wojny. W 1944 roku służyłam w szpitalu wojskowym, potem szliśmy na Otwock, Warszawę, a ostatnie miejsce to był Sopot, gdzie zostałam zdemobilizowana. Potem byłam gospodynią wiejską, dostałam ziemię na zachodzie Polski, cztery i pół hektara. A ponie-



Ania traktuje Pawła jak swojego wnuka

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI



Agnieszka Kozak, Wioletta Skwira i Katarzyna Kasperek ze stowarzyszenia mali bracia Ubogich

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI



waż miałam męża inwalidę, to raczej nie mógł się zajmować gospodarstwem, tylko ja. Więc i koniem jeździłam i kosiłam trawę dla zwierząt. Dużo przeszłam, dużo mogę opowiadać.

Józef jest w stowarzyszeniu nowy.

– Wolontariuszka przyjechała po mnie samochodem, fajna kobieta. Ale spotykamy się pierwszy raz, nie wiem jeszcze czy się dogadamy – mówi. I dodaje: – Takie spotkania są bardzo ważne. Ludzie się poznają, rozmawiają na różne tematy, biorą adresy, żeby być w kontakcie.

Szczęście dała mu niezależność. – Odkąd wyprowadziłem się od żony, to żyję sobie szczęśliwie, zadowolony, chociaż sam wszystko muszę robić. Ale bozia daje zdrowie, to najważniejsze. Lubię kontakt z ludźmi, porozmawiać na różne tematy.

Lubię sam coś robić w domu, gotować, majsterkować. Jestem samochodziarzem, kiedyś reperowałem, obecnie już ta elektronika tak poszła do przodu, że trudno dojść co do czego. Mieszkam na prowincji, ale tam lepsze powietrze jest.

Jeszcze jesteś potrzebna

– W czerwcu będę miała 91 lat. Byłoby wszystko dobrze, gdyby nie oczy. Noga też byłaby jaka, ale oczy najbardziej. A to choroba, której się nie wyleczy. Chociaż myślę, że jak naukowcy są tak sprawni w tej naszej klinice, to może coś wymyślą – mówi Barbara.

W stowarzyszeniu jest od ponad dwóch lat, kiedy zmarł jej mąż. Wcześniej uczestniczyła w spotkaniach Uniwersytetu Trzeciego Wieku. Na jedno z nich przyszła Wioletta Skwira i opo-

wiedziała o stowarzyszeniu. – Zgłosiłam się wtedy jedna jedyna. Ale nie żałuję – mówi Barbara i dodaje: – Pierwszy raz jestem na spotkaniu w takim gronie i to jest jak wesele. Tak elegancko wszystko przygotowane i nakryte.

Seniorka cieszy się, że dzieci i wnuki zawsze o niej pamiętają.

– Było spotkanie rodzinne u mnie. Wnuki wyszły na spacer z prawnukami.

Po powrocie wpadli do domu i te najmłodsze prawnuczki mówią: a gdzie babcia Basia, gdzie babcia Basia? To mi wielką radość sprawiło, że prawnuki tak cieszą się, że jeszcze z nimi jestem.

A cieszę się ich szczęściem. Ważne jest dla mnie, żeby byli zdrowi. Przecież to, co teraz się na nas zważyło, na ludzi, na kraj, to tak dużo. Mnie jest źle, że nie mogę już działać. Zawsze wolałam coś dawać od siebie. Niezręcznie tak człowiekowi brać, zawsze lepiej dawać, jak brać.

Barbara spotyka się z wolontariuszką Moniką. – Moniczka studiuje medycynę na czwartym roku. Możemy sobie porozmawiać. Ja mówię o swoich sprawach, ona mówi o swoich. Bardzo miło jest. Mamy tematy, mimo różnicy wieku.

– Czasami mówię, że ten mój koniec to tak za bardzo się oddala. A dobrzy ludzie wtedy mówią: widocznie jeszcze jesteś potrzebna – uśmiecha się Barbara.

Co widać w oczach seniora

– Nasza praca daje nam zarówno dużo radości, ale nieraz jest też trudno – mówi Agnieszka Kozak, koordynator regionalny stowarzyszenia mali bracia Ubogich. – Radość daje uśmiech seniora, to jest coś co potrafi mnie zmotywować do dalszego działania: wdzięczność, ich oczy. Bo to widać w oczach. Jak się idzie do seniora, który jest u nas od pół roku w stowarzyszeniu, to widać inne oczy. I całkiem inaczej z nami rozmawia. To nie jest już taka zamknięta osoba. I to daje mi wtedy taką siłę, żeby iść dalej.

– Uśmiech osoby starszej ma dla mnie podwójną moc

i radość

seniorzy przy wielkanocnym stole opowiadają, co sprawia daje im szczęście i radość



Irena ma 96 lat. Justyna to jej przyjaciółka
FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

i energię – mówi Katarzyna Kasperek, obecnie koordynatorka wolontariatu, a wcześniej wolontariuszka w przeróżnych działaniach już od około 25 lat. – Dla mnie praca z wolontariuszami to zaszczyt. Od wielu lat chciałam też współpracować z seniorami.

Wioletta Skwira zawsze czuła potrzebę serca, żeby robić coś dla innych. Zaczynała jako wolontariusz, teraz koordynuje pracę wolontariatu.

– Jest to praca, ale i powołanie. Nasi wolontariusze często podkreślają, że oni dają od siebie bardzo wiele, ale z drugiej strony od osób starszych dostają ogrom wiedzy i doświadczenia życiowego. A największą nagrodą jest zobaczyć tyle uśmiechniętych twarzy osób, które przyszły dziś na nasze spotkanie wielkanocne. Wiele razy seniorzy pytali mnie dziś, czy ja to ja, bo przez dłuższy okres mieliśmy kontakt tylko telefoniczny. W domu często jest samotność, nie ma nawet z kim złożyć sobie życzeń. A taki kontakt twarzą w twarz, podzielenie się wielkanocnym jajkiem, jest bardzo ważne.

— R E K L A M A —

PROCENTUJ DOBREM

Przeznacz **1%** podatku
na działania Caritas Diecezji Siedleckiej

WPISZ W ROCZNE ROZLICZENIE PIT
KRS 0000223111

 **caritas**
DIECEZJA SIEDLECKA

WIĘCEJ NA WWW.SIEDLCE.CARITAS.PL

TJ2473

25 lat **euro-park wistosan**
Tarnobrzewska Specjalna
Strefa Ekonomiczna
Agencja Rozwoju Przemysłu S.A.

arp
Agencja Rozwoju Przemysłu S.A.

**Szanowni Przedsiębiorcy,
Samorządowcy,
Współpracownicy
Tarnobrzelskiej Specjalnej
Strefy Ekonomicznej
EURO – PARK WISŁOSAN**

z okazji nadchodzących
Świąt Wielkanocnych
składam Państwu w imieniu własnym
i pracowników tarnobrzelskiego oddziału
ARP S.A. serdeczne życzenia zdrowych,
spokojnych i rodzinnych dni.

Niech upłyną one w atmosferze
odpoczynku i radości, a także przyniosą
nadzieję na lepszy czas i realizację
wszystkich planów w życiu osobistym
i zawodowym, a niezwykła magia
Wielkiej Nocy pozwoli
na spełnienie marzeń.

WESOŁYCH ŚWIĄT

Tomasz Miśko
Dyrektor Oddziału ARP S.A.
w Tarnobrzegu

in226 24

Nina z każdym dniem jest c

Nina raczkuje. – Nie jest to jeszcze tak płynne jak u zdrowych dzieci, ale idzie jest coraz lepiej. Przeszła właśnie na czworaka ok. 2 metrów – opowiada nam tata 2-latki. – Nieco wcześniej utrzymywała już ciało w górze, ale jeszcze opadała jej głowa. Tego dnia stanęła w czworakach podniosła głowę i ją utrzymała w górze. Po tym Nina próbowała się ślizgać po podłodze. To była kolejna już poprawa tego, co przed podaniem leku było niemożliwe.

Agnieszka Antoń-Jucha

– Pamiętam ten moment, kiedy Nina zaczęła raczkować – opowiada nam tata 2-latki. – Nieco wcześniej utrzymywała już ciało w górze, ale jeszcze opadała jej głowa. Tego dnia stanęła w czworakach podniosła głowę i ją utrzymała w górze. Po tym Nina próbowała się ślizgać po podłodze. To była kolejna już poprawa tego, co przed podaniem leku było niemożliwe.

W takich chwilach łzy same cisną się do oczu.

– To są dla nas fantastyczne momenty widzieć jak Nina zaczyna robić coś, co wcześniej – ze względu na chorobę – było kompletnie poza jej możliwościami – przyznaje pan Tomasz. – A jak porównujemy to, z tym jak było rok temu to widzimy ogromną różnicę. – W 2021 roku Nina potrafiła tylko siedzieć: siedziała w takim gorsecie posturalnym, aby jej pozycja była właściwa. Teraz Nina siedzi bez żadnego wzmocnienia, sama raczkuje. Z dziecka siedzącego i czekającego na to, żeby ktoś ją przeniósł z każdym dniem staje się coraz bardziej samodzielna. Dlatego wszystko to, co obserwujemy bardzo nas cieszy. Jest fantastycznie.

SMA

Nina Słupska choruje na rdzeniowy zanik mięśni. SMA należy do chorób nerwowo-mięśniowych. Polega na osłabieniu mięśni i ich stopniowym zanikaniu.

Dzieje się tak przez obumieranie neuronów ruchowych, które odpowiadają za pracę mięśni – przekazują impulsy z mózgu do mięśni. Obecnie u noworodków są wykonywane testy w kierunku SMA. W 2019 roku kiedy Nina się urodziła, nie było jeszcze takiej możliwości. Dlatego dziewczynka nie została zdiagnozowana od razu po urodzeniu. tylko po kilku miesiącach. Zaś pierwsze rozpoznanie choroby okazało się błędne.

Kiedy w końcu rodzice dowiedzieli się, co tak naprawdę dolega ich córce – SMA 2 (jest to postać pośrednia tej choroby, początkowo dziecko rozwija się prawidłowo, ale z czasem objawy nasilają się) – zaczął się wyścig z czasem.

Celem było uzbieranie ponad 9 milionów złotych na „najdroższy lek na świecie”: Zolgensma.

Całą kwotę trzeba było uzbierać jak najszybciej, ponieważ chore dziecko, żeby otrzymać terapię genową, nie może ważyć więcej niż 13,5 kg.

Dzięki pomocy tysięcy ludzi nie tylko z Lublina i naszego województwa, ale z całej Polski i zaangażowaniu m.in. sportowców, artystów udało się ten cel osiągnąć.

17 września 2021 roku w Uniwersyteckim Szpitalu Dziecięcym podano dziewczynce lek.

Radość

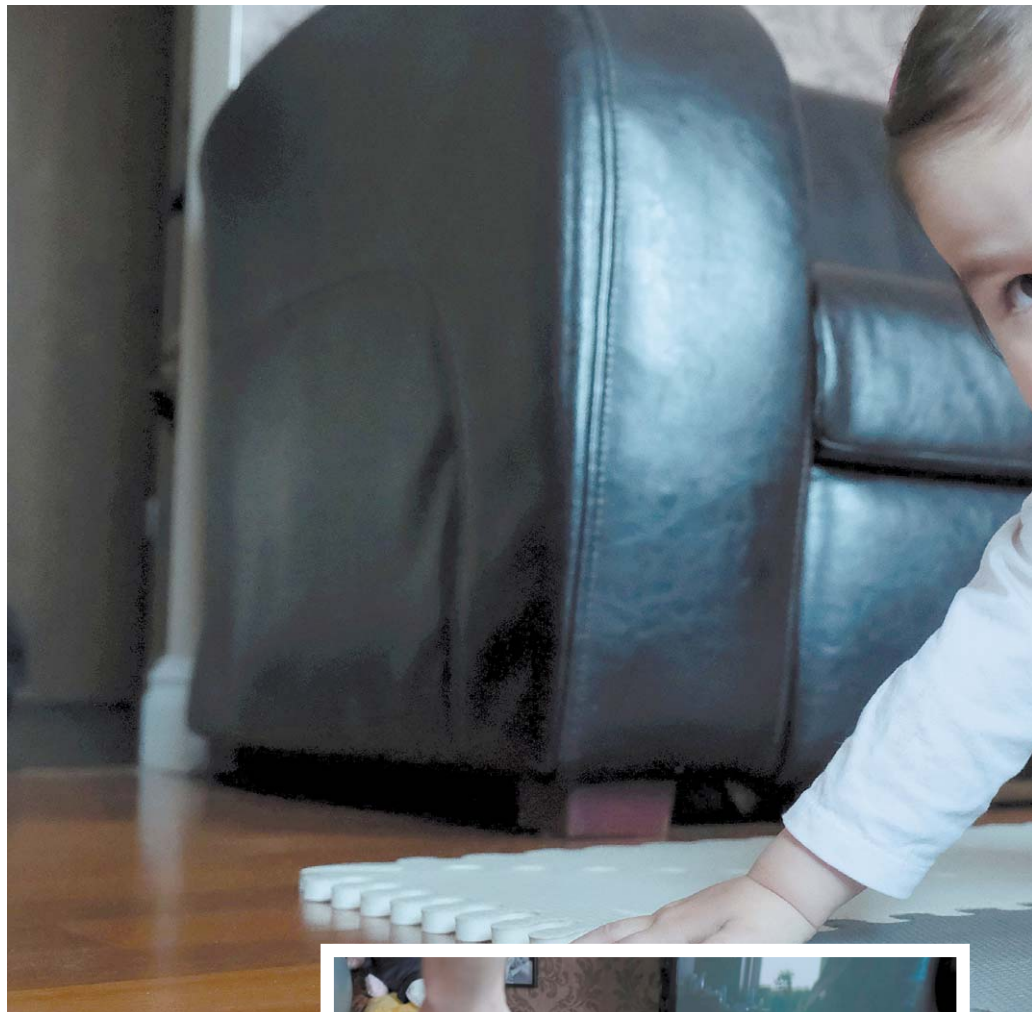
– Po tych 7 miesiącach od podania leku jest bardzo do-

brze – cieszy się tata dziewczynki, która 1 maja skończy 3 lata. – Ninka raczkuje. Nie jest to jeszcze tak płynne jak u zdrowych dzieci, ale idzie jest coraz lepiej. Przeszła właśnie na czworaka ok. 2 metrów – uśmiecha się podsumowując to, co chwilę wcześniej zobaczyliśmy sami.

– Ninka staje się silniejsza. To bardzo ważne, aby mogła utrzymać się na rękach i nogach w pozycji czworacznej – opowiada pan Tomasz. – Trenowaliśmy to od roku i nie wychodziło. Dopiero w tym roku się udało i z każdym dniem ćwiczymy, aby to raczkowanie szło jej coraz lepiej. Żeby mogła przeczworować po zabawki, sama czymś się zajęła, wzięła co potrzebuje. Bez proszenia innych osób. Bo do tej pory Nina musiała korzystać z naszej pomocy.

Rehabilitacja i badania

Nina jest codziennie rehabilitowana. – Pod względem ćwiczeń nic się nie zmienia w porównaniu z czasem zanim otrzymała lek. Cały czas walczymy o każdy mięsień i neuron, żeby były mocniejsze – mówi tata dziewczynki. – Nina była rehabilitowana od początku choroby i tak zostanie prawdopodobnie do końca jej życia. Więc rehabilitant będzie jest towarzyszył cały czas. Ćwiczenia są czasem dwa razy dziennie. Poza tym raz w miesiącu jeździmy na turnusy rehabilitacyjne, na których tych ćwiczeń jest dużo więcej, bo 4-5 godzin.



PODARUJ NINIE 1 PROC. PODATKU

Wypełnij PIT za 2021 rok i wpisz numer KRS 0000387207 w rubryce cel szczegółowy „1379 Nina Słupska” „Dla Ciebie to tylko 1 procent a dla Niny jest to szansa na samodzielne życie” – podkreślają rodzice Niny



Z OKAZJI NADCHODZĄCYCH ŚWIĄT WIELKANOCNYCH ŻYCZĘ PAŃSTWU.

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

DR GRZEGORZ CZELEJ
SENATOR RP



coraz bardziej samodzielna

etrów – cieszy się Tomasz Słupski z Lublina, tata dziewczynki chorej na rdzeniowy zanik mięśni (SMA). Siedem miesięcy temu Nina
gła robić postępy, potrzebna jest ciągła rehabilitacja



Z dziecka siedzącego i czekającego na to, żeby ktoś ją przeniósł z każdym dniem staje się coraz bardziej samodzielna. Dlatego wszystko to, co obserwujemy bardzo nas cieszy. Jest fantastycznie – mówi Tomasz Słupski

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

Walczymy, żeby Nina miała dobre podstawy by stać się coraz bardziej samodzielną.

Rodzice Ninki czekają na nowy sprzęt rehabilitacyjny, bo ten który mają w domu należy wymienić.

– Ponieważ jest problem z Niny biodrami – przyznaje pan Tomasz. – Od trzech miesięcy czekamy na dosta-

wę nowego sprzętu, bo są pewne opóźnienia.

Nina jest pod stałą opieką lekarzy.

– Właśnie miałem się kontaktować z panią profesor Magdaleną Chruścińską-Krawczyk z Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w sprawie badań – przyznaje pan Tomasz. – We wtorek wróciliśmy z Centrum Zdrowia Dziecka, bo Nina co pewien czas ma wykonywane badania kontrolne, zarówno w Lublinie jak też w Warszawie. Sprawdzamy, co z jej zdrowiem. Wspólnie z lekarzami trzymamy rękę na pulsie, aby na bieżąco wiedzieć w jakiej Nina jest kondycji. Aby jej rozwój postępował w dobrym kierunku.

Wizyta w przedszkolu

Nina staje się coraz bardziej samodzielna i być może już po wakacjach pójdzie do przedszkola. Wczoraj razem z tatą odwiedziła dzieci, które już do niego uczęszczają.

– Razem z żoną chcemy, aby Ninka miała kontakt z dziećmi i bawiła się z rówieśnikami – mówi pan Tomasz. – Chcielibyśmy, aby nasza córka zaczęła uczęsz-

czać do przedszkola już od września. Dlatego też odwiedzamy takie placówki. Ninka, jak było przedszkolu?

– Dobrze – odpowiada dziewczynka.

– Chcesz bawić się z dziećmi i trochę łobuzować? – dopytuje Ninę jej tata mrugając okiem.

– Tak – uśmiecha się Nina.

– Dlatego już teraz chcemy się tym zająć, wszystko tak zorganizować i poustawić, aby Nina mogła spędzać czas z dziećmi na zabawie, ale też by dalej mogła być rehabilitowana – wyjaśnia pan Tomasz. – Do tej pory życie Niny skupiało się głównie na wizytach w szpitalach i rehabilitacji.

Teraz rodzina szykuje się do świąt, które chcą spędzić w szerszym, rodzinnym gronie. – Najpierw pojedziemy do jednej babci, a w drugi dzień świąt odwiedzimy drugą babcię – zapowiada pan Tomasz. – Od dwóch lat nie było nam dane spotkać się z bliskimi. W Boże Narodzenie niestety musieliśmy zostać w domu. I dodaje: – W imieniu naszej całej rodziny życzę wszystkim spokojnych, zdrowych i rodzinnych świąt.

R E K L A M A

Mostostal

PUŁAWY

Zdrowych, spokojnych i pełnych nadziei
Świąt Wielkanocnych wszystkim inwestorom,
pracownikom oraz współpracownikom
życzy Mostostal Puławy S.A.



Waldemar Sulisz

• Pana rodzina była związana z Polską?

– Tak, starszy brat matki Ryōchū Umeda i stryj Kudo tłumaczyli na język japoński polską literaturę. Wuj Ryōchū skończył w Japonii filozofię buddyjską, wyjechał do Berlina na dalsze studia filozofii europejskiej. Na statku, którym płynął do Berlina, spotkał młodego Polaka Michowskiego, bardzo się zaprzyjaźnili. O ile się orientuję po roku pobytu w Berlinie wuj przyjechał do Michowskiego, w Polsce spędził osiemnaście lat. Dużo opowiadał o Polsce.

• Skąd pomyśl, żeby wsiąść na statek i wyjechać do Polski?

– Nie mogłem sobie znaleźć miejsca w życiu. Nie mogłem znaleźć swojej drogi życiowej.

Wuj chciał, żebym kontynuował jego miłość do Polski.

Namawiał mnie, żebym studiował historię sztuki. Ja wtedy zacząłem malować, nie chciałem zajmować się sztuką naukowo.

• Ile pan płynął statkiem do Polski?

– Tak mi się wydaje, że wypłynąłem z Japonii 24 kwietnia 1959 roku, do Gdyni przyjechałem 16 lipca. To był statek pasażersko handlowy, z ośmioma kabinami dla podróżnych.

• Co pan zabrał ze sobą w podróż?

– Dużo walizek. Prof. Wiesław Kotański – znakomity japonista, ojciec Marka Kotańskiego – powiedział nam, że w Polsce nic nie ma, trzeba wszystko kupić. Matka bardzo się o mnie martwiła, kupiliśmy osiem dużych walizek aluminiowych, zostały zapakowane, niektóre rzeczy mam do dziś.

• Często wspomina pan podróż i doświadczenia wody, powietrza i nieba?

– Lubiłem stać na dziobie statku, mocno się wychylać. Widziałem niebo, widziałem wodę, nic więcej. Nie widziałem statku. Miałem wrażenie, że wchodzę w samą naturę. Wnikam w wodę i powietrze. W pewnym momencie kapitan statku zabronił mi przebywania na dziobie, mówiąc, że mogę wypaść do wody.

• Obraz, który najsilniej zapadł w pamięć?

– Latające ryby. Te największe potrafiły przelecieć nad czterema falami, z których każda miała po sześćdziesiąt metrów. Małe ryby latające wyskakiwały, robiły kółko i znikaly w wodzie. Bywała tak, że latające ryby spadały na pokład.

• To prawda, że w dzieciństwie robił pan małe łódeczki i puszczał na wodę?

– Tak, to były łódki z trzciny. Jedne były bez żagla, drugie z żaglem. Do dziś potrafię je robić. Te łódeczki ładnie płynęły, patrzyłem, czułem wiatr. Łączyły się z wodą i powietrzem.

• Ten motyw towarzyszy panu. Łódeczki pojawiły się w Okunince w 1988 roku.

– Na brzegu jeziora ustawiłem w kręgu dwanaście cynowych wiader napel-



FOT. MAŁGORZATA SULISZ

Znaczenie miejsca

Rozmowa z Koji Kamoji, japońskim malarzem mieszkającym w Polsce, którego wystawę do 18 kwietnia można zobaczyć w Muzeum Nadwiślańskim w Kazimierzu Dolnym

KOJI KAMOJI

Urodził się w 1935 w Tokio. Studia odbył w Musashino Art University w Tokio. W 1959 roku przyjechał do Polski. Tu, w 1965 roku ukończył Akademię Sztuk Pięknych w Warszawie, w pracowni Artura Nachta-Samborskiego. Mieszka w Warszawie. Od 1967 roku związany był z galerią Foksal. Jest laureatem wielu nagród m.in.: Nagrody Krytyki im. Cypriana Kamila Norwida (1975), Nagrody im. Jana Cybisa (2015) oraz Nagrody im. Katarzyny Kobro za rok 2020.

Jego prace były prezentowane na kilkudziesięciu wystawach indywidualnych, m.in. w Galerii Foksal w Warszawie, Muzeum Sztuki w Łodzi (1990, 2004), Centrum Sztuki Współczesnej, Zamek Ujazdowski (199, 2003), Kunstmuseum Kloster Unser Lieben Frauen w Magdeburgu (2003, 2013), Anhaltische Gemäldegalerie w Dessau (2004) oraz na wystawie retrospektywnej w Zachęcie-Narodowej Galerii Sztuki w Warszawie (2018) oraz Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej Manggha w Krakowie.

nionych wodą z jeziora. W każdym wiadrze była łódka z trzciny. Taka, jaką bawiłem się w dzieciństwie. W wiadrach pływały także kawałki trzciny. W niektórych wiadrach była tylko woda. Pośrodku kręgu wiader ułożyłem

duże lustro, dokładnie na wysokości wody lustra w wiadrach.

• Do udziału w instalacji zaprosił pan małego chłopca. Czy to był symboliczny powrót do dzieciństwa, które cały czas nosimy w sobie?

– Tak można powiedzieć, to był syn mojego kolegi Andrzeja Szewczyka. W Polsce chyba też chłopcy robią takie łódeczki i puszcza je na wodę.

• Temat wody drażył pan dosyć intensywnie. Doszło do tego, że w jednej z galerii

wykopał pan studnię.

– To było w 1994 roku. W Galerii Biblioteki w Legionowie przygotowałem instalację „Haiku-woda”. Za zgodą Stefana Szydłowskiego, kuratora wystawy wycięliśmy podłogę i dokopaliśmy się do wody gruntowej. Jedena-

ście cembrowin. To było szaleństwo.

• Dokopał się pan wody?

– Tak, znaleźliśmy wodę, można było ją czerpać i pić. Wernisaż się odbył, wybuchła afera, dyrektor stracił pracę.

• Ile lat ćwiczył pan jogę?

– Trzydzieści lat. Aż do momentu, gdy uszkodziłem sobie kręgi szyjne i już nie mogłem stać na głowie.

Teraz moją jogą jest malowanie.**• Co daje joga?**

– Sprawność ciała i wewnętrzny spokój. Ćwiczenia nie muszą być intensywne, powolne ruchy dobrze wpływają na człowieka.

• Zielona herbata?

– Także uspokaja. Parzenie herbaty, picie herbaty, zmywanie naczyń może być medytacją. Cisza jest medytacją, umożliwia skupienie na tu i teraz.

• Na wystawie w

Kazimierzu układa pan małe kamyczki. Kamyczki pojawiają się na obrazach. Długo szuka pan dla nich miejsce. Czy mają związek z ogrodami zen?

– Tak. Celem ogrodu zen jest osiągnięcie przez człowieka wewnętrznego spokoju i jasnego widzenia.

• Czy medytacja, skupienie na oddechu, cisza pozwalają uwolnić się od lęku?

– Nie jestem takim mistrzem zen, żeby na to pytanie odpowiedzieć. Wiem, że uważny oddech pozwala uzyskać spokój.

• Do Kazimierza przyjechał pan z żoną. Jak ma na imię?

– Naoko.

• Co to jest miłość?

– Miłość to miłość. Miłość znaczy bliżej spokoju.

• Mówi się, że w życiu ważne jest zdrowie, praca, pasja, pieniądze, rodzina, miłość. Co jest najważniejsze?

– Wszystko, co pan wymienił, jest ważne.

• Michał Urbaniak, znakomity polski muzyk mówi, że życie jest jak jazda tramwajem po zakręcie. Jak masz się czego trzymać, nie wylecisz z zakrętu. Czego pan się w życiu trzyma?

– Zasady, że trzeba dobrze i pewnie stać na ziemi.

• Plany?

– Żyć pełnią życia w ostatnich latach mojego życia.

• Marzenia?

– Jak wyżej. Żyć w harmonii z rodziną. W przyjaźni z kolegami. Żyć w spokoju.

• Harmonia jest ważna?

– Bardzo ważna. Ciężko ją osiągnąć. Ale dążenie do harmonii jest piękne.

• Opowiada pan, że wiele lat temu siedział pan w kawiarni i poczuł się staro?

– Nagle poczułem, że jestem starcem. W głowie pojawił mi się obraz delikatnej bibuły z dziurą pośrodku. Jako symbol starości.

• Ile ma pan lat teraz?

– Osiemdziesiąt siedem. Dobrze się czuję. Nic mnie nie boli. Chce mi się żyć.

• Wielkanoc spędzi pan po polsku?

– Tak, moja pierwsza żona była Polką, święta będą polsko-japońskie. Ale tradycyjnie, jak w Polsce podzielimy się jajkami.

Serce popękane, ale rośnie

Najpierw było zaskoczenie i niedowierzanie, później łzy wzruszenia i długie, serdeczne podziękowania. Transport darów, który z Zamościa dotarł do ukraińskiej Kołomyi, już został rozdysponowany. Mieszkający tam Polacy będą mieli co postawić na wielkanocnych stołach. A że żyją oszczędnie, to zostanie też coś na później



Ci, którzy mogli, po dary przychodzili sami. Do najcięższej choroby Stanisława Patkowskiego-Kołyseńko jeździła z prezentami sama

FOT. TOWARZYSTWO KULTURY POLSKIEJ „POKUCIE”

Anna Szewc

Jak ktoś ma emerytury 2 tysiące hrywien na miesiąc, to ledwo na chleb i mleko starcza. O mięsie to nawet trudno marzyć, na żadne rachunki za prąd czy za ogrzewanie też nie ma. Tacy ludzie do sklepu to chodzą jak do muzeum, tylko, żeby oglądać – opowiada Stanisława Patkowska-Kołyseńko, prezes Towarzystwa Kultury Polskiej „Pokucie” w Kołomyi. Sama jest osobą wiekową, ale wciąż bardzo aktywną. Jest lekarką, pracuje w pogotowiu. Zna ludzką biedę i nieszczęście od podszewki. Dlatego też tak bardzo jest wdzięczna za to, co mogła rozdać. Za jej pośrednictwem z darów skorzystało około 50 polskich i polsko-ukraińskich rodzin, głównie członków i sympatyków „Pokucia”.

Wzięli to, czego nie ma

Transport był inicjatywą Klubu Rotary z Zamościa, od lat współpracującego z Polonią w Kołomyi. Ale nie doszedłby do skutku, gdyby nie pomoc sponsorów.

– Dzięki naszym darczyńcom mogliśmy zawieźć do naszych rodaków naprawdę sporo rzeczy – mówi rotarianin Rafał Pasieka. To on m.in. dostarczył do Kołomyi produkty ofiarowane przez Caritas, Zamojskie Zakłady Zbożowe i spółki skarbu państwa.

Wzięli to, czego Polakom na Ukrainie brakuje, co potrzebne i co będzie mogło długo poleżeć. W transporcie znalazły się mięsne konserwy, makarony, kasze, ryż, cukier, mąka i drożdże, etc.

– Z tego wszystkiego sami będą sobie mogli np. upiec chleb, a kaszę, którą na Ukrainie je się na potęgę dodawać

np. do ziemniaków – tłumaczy Pasieka.

W busach, z którymi dotarł do Polonii, były też środki higieny osobistej, mleko w proszku i kaszki dla dzieci, bo to świetne dania dla osób obłożnie chorych. Nie zabrakło również pieluch dla dorosłych.

– Witani z tym byliśmy po królewsku – wspomina z rozrzewnieniem Rafał Pasieka. Pani Stanisława ugościła darczyńców pysznym domowym obiadem, na odświętne nakrytym stole pojawiło się również ciasto.

Polacy z Zamościa ze wzruszeniem patrzyli na ekipę starsuszków, którzy pracowali przy wyładunku. Przyszedł np. pewien 80-letni pan, który z busa do garażu powolutku przenosił paczki pieluch. I tłumaczył się jeszcze, że nic cięższego nie da rady dźwigać, ale bardzo chce pomóc.

Radość i łzy

Później zgromadzone dary zostały rozdysponowane przez Stanisławę Patkowską. Jak ktoś był na siłach, to sam zgłaszał się po przygotowane pakiety. Do osób w najcięższej sytuacji, często starych, schorowanych, unieruchomionych w łóżkach Polka jeździła, płacąc z własnej kieszeni za taksówki, bo samochodu nie ma.

– Nikt się nie spodziewał takiego szczęścia. Ludzie płakali, dziękowali, a ja dziękuję naszym przyjaciółom z Zamościa – podkreśla pani Stanisława. Dodaje, że dary były tym cenniejsze, że żadna inna pomoc do Kołomyi w ostatnim czasie nie docierała. Teraz wystarczyło na obdzielenie podopiecznych stowarzyszenia, ale też kilkorga znanych jej Ukraińców w najtrudniejszej sytuacji.

– A jeszcze zostawiłam troszeczkę i przed świętami zawiozę do sierocińca, dla dzieci niepełnosprawnych.

Sama sobie nic nie wzięła. – Ja, Bogu dziękować, jeszcze pracuję, coś tam zarabiam, mogę kupić, co najpotrzebniejsze. Cieszę się, że pomogliśmy tym, którzy nie mają prawie nic – tłumaczy pani Stanisława.

Kolejne transporty

Rafał Pasieka już podczas pobytu w Kołomyi zaczął rozmawiać o organizowaniu kolejnych transportów dla tamtejszej Polonii.

– Kiedy patrzy się na biedę, w jakiej żyją ci ludzie, na przepaść, jaka nas dzieli, nie sposób jest nie pomagać – przekonuje. I dodaje: – Wróciłem stamtąd z sercem popękany, ale też dwa razy większym.

I już wie, że po świętach na pewno z Zamościa pojedzie



z kolejnym transportem. Jedzenia w nim na pewno nie zabraknie. Przygotują olej, bo tym razem go nie było, a przydałby się.

– Ale szykujemy się też, aby zawieźć lekarstwa, środki opatrunkowe, maści na odleżyny – wylicza Pasieka.

– Bardzo by się nam przydały jakieś tabletki na głowę, takie uspokajające. Bo ludzie są w ciężkim stanie psychicz-

Każdy dostał to, czego zdaniem pani Stanisławy, najbardziej potrzebował

nym – mówi Patkowska-Kołyseńko. I wspomina ukraińską pacjentkę, którą miała okazję się zajmować ostatnio. Kobieta uciekła z Chersonia kontrolowanego przez siły

rosyjskie. – Była przerażona, cały czas płakała, wszystkiego się bała, nie sposób ją było uspokoić – wspomina doświadczona lekarka.

Nie uciekną, tu jest ich dom

Mieszkańcy Kołomyi, póki co, nie odczuli wojny na własnej skórze. Na miasteczko nie spadły bomby, tylko czasem jak są alarmy, jak wyją syreny, to wiadomo, że pociski lecą nad Ukrainą.

– Kto może, ten się chowa w piwnicy. Ale akurat nasi podopieczni, ze względu na swój stan, to tylko mogą wtedy leżeć w łóżkach, modlić się i czekać co będzie – mówi smutno Patkowska-Kołyseńko.

Ona przed wojną nie zamierza uciekać. Po pierwsze jest w Kołomyi potrzebna i Polakom, i Ukraińcom. Po drugie uważa, że tu jest jej dom. – Od 1918 roku moi dziadkowie tutaj mieszkali, później moi rodzice, teraz ja. Gdzie miałabym wędrować? – pyta retorycznie.

– Pani Stasia to człowiek charyzma, wyjątkowa kobieta, silna, twarda, stanowcza, a jednocześnie bardzo ciepła. To ona jest podporą, a jednocześnie napędem do życia dla naszych rodaków w Kołomyi – zapewnia Rafał Pasieka.

Zamojscy rotarianie wspierają „Pokucie” od 8 lat. Zaczęło się od pomocy dla prowadzonej w Kołomyi sobotniej szkoły polskiej dla dzieci. Funkcjonowała w tragicznych warunkach, brakowało dosłownie wszystkiego. W ramach współpracy zamościanie sfinansowali remont dzierżawionego budynku, bo np. nie było w nim nawet toalet. Trzeba z nich było korzystać na zewnątrz. Wysyłali też transporty komputerów, pomocy szkolnych, a także wzięli na siebie utrzymanie szkoły, jeśli chodzi o opłaty za media. Obecnie budynek przejęło ukraińskie wojsko. Polonia musi znaleźć nową siedzibę dla swojej szkoły.

R E K L A M A

Wesołych Świąt

Obfitych łask i błogostawieństwa od Chrystusa Zmartwychwstałego oraz pełnych pokoju i radości Świąt Wielkanocnych życzą:

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



Chaszcze, zarośla

ROZMOWA z dr Darią Sikorską, z Katedry Teledetekcji i Badań Środowiska



Agnieszka Mazuś

• Zespół naukowców (botaników, entomologów, ornitologów, architektów krajobrazu, ekonomistów) z SGGW i Uniwersytetu Łódzkiego szczegółowo przebadal nieużytki oraz stołeczne parki. W jakim celu?

– Prowadząc badania nieużytków chcieliśmy dać solidne i weryfikowalne dane na to, że czasem pozostawienie przyrody sobie samej może dać wymierne korzyści przyrodnicze i ekonomiczne. Naszym poligonem badawczym była Warszawa, a pomysł rodził się długo.

Od kilkudziesięciu lat, w różnych składach osobowych badaliśmy funkcjonowanie człowieka i przyrody. A to, co jest dobre dla przyrody, nie zawsze podoba się człowiekowi. To ostatnie podlega jednak ogromnym zmianom i przewartościowaniu. Bioróżnorodność stała się ważnym elementem wypoczynku i estetyki.

Na typowych miejskich terenach zielonych często się kosi, sadi cieszące oczy obce gatunki. Wykonuje wiele bardzo kosztownych zabiegów tylko po to, by spełnić oczekiwania mieszkańców, które się mocno zmieniły w ostatnich latach.

My znaleźliśmy miejsca, które z różnych przyczyn zostały pozostawione sobie samym oraz takie, które były pielęgnowane. Zarzucone tereny, nieużytki, gdzie zachodzą naturalne procesy jak sukcesja, gdzie przyroda sama się reguluje i dostosowuje się do zmian zostały skonfrontowane z tradycyjnymi terenami zieleni.

Na tych zarzuconych obszarach, według wielu mieszkańców wręcz zaniebanych, pomierziliśmy różnego rodzaju korzyści.

• **Czytam na Facebooku SGGW, że hektar zadrzewionego parku pochłania średnio 7,7 t/ha CO₂, a zadrzewiony nieużytek: 9,8 t/ha. Z kolei trawniki parkowe 3,8 t/ha, a zarzucone ziołorośla: 7,0 t/ha.**

– Różnice są niewielkie, ale oznacza to, że nieużytki dostarczają takich samych korzyści dla mieszkańców i przyrody jak tereny urządzone, które są kosztowne.

Obszary nieużytków wyłapują do tego z powietrza więcej pyłów, poprawiają mikroklimat, bo w upalne

dni jest tam chłodniej, w dni bardzo zimne i wietrzne jest nieco cieplej.

Zwiększając ilość obszarów zieleni o nie zabudowywane nieużytki zyskamy większe bogactwo gatunkowe, a ograniczając koszenie sporo zaoszczędzimy.

Ale naszym głównym zadaniem nie jest przekonywanie ludzi, ale danie konkretnych liczbowych wskazań. I to właśnie w tej publikacji zrobiliśmy.

• **Piszeście „zarzucone ziołorośla”. Ktoś inny powiedziałby: zaniedbane chaszcze.**

– Spontaniczne ziołorośla, zarośla i zapusty odnoszą się do rodzaju roślinności, która się wykształciła sama bez udziału człowieka. Na skutek naturalnych procesów każdy obszar będzie się zmieniał trochę inaczej. Taka mozaika różnych zbiorowisk roślinnych wspiera bioróżnorodność. W naszych badaniach porównywaliśmy ze sobą obszary podobne pod względem wieku, zwarcia drzewostanu, ale zróżnicowane pielęgnacją, ale też siedliskowo.

• **A jak te ziołorośla odbierają mieszkańcy miast?**

– To jest najciekawsze. Mówi się, że to chaszcze, że tam nikt nie chodzi. Nie chodzi, dopóki nie ma tam przejść i ścieżek. Większość tych nieużytków jest odwiedzana przez mieszkańców z sąsiedztwa.

Statystycznie najczęściej odwiedzamy tereny, do których jesteśmy w stanie dojść w ciągu 15-minutowego spaceru. Dla nich nieużytki stanowią teren wypoczynku, często bardzo lubiany. Kiedy w okolicy nie ma żadnych parków czy zieleńców, to właśnie owe chaszcze to obszary o największym potencjale, bo mogą dać mieszkańcom szansę na rekreację i kontrakt z przyrodą blisko miejsca zamieszkania.

Gdyby społeczeństwo przekonać do zmniejszonej pielęgnacji i większego myślenia o benefitach ekologicznych to w dużej skali daje też korzyści ekonomiczne. Można byłoby zainwestować w parki wymagające lepszej pielęgnacji i infrastruktury. To już się dzieje. Wiele miejsc w Warszawie kosi się rzadziej, jest coraz większa akceptacja społeczna tego zjawiska. Podobnie było z zielonymi torowiskami: im dłużej istnieją tym bardziej ludzie oczekują ich więcej. Mamy badania,



z których wynika, że 95 proc. respondentów wybiera torowiska zielone nawet gdyby były kiepskiej jakości.

• **Ale czym innym jest trawa między torami, a czym innym chaszcze na trawniku.**

– To trochę jak z karmieniem ptaków chlebem. Jak to nie można, skoro od 20 lat karmię chlebem i jeszcze nie widziałam by jakaś kaczka z tego powodu ucierpiała? Bardzo trudno zmieniać się przyzwyczajenia ludzi. Najlepszym sposobem jest wskazywanie na korzyści przyrodnicze i ekonomiczne.

Wyraźnie widzimy też efekty zmian klimatycznych: lata bywają upalne naprzemiennie z podtopieniami. Roślinność bardziej bujna spowalnia spływ powierzchniowy, bardziej zadziała jak gąbka i zmniejszy ryzyko podtopień. Nieprzystrzyszona roślinność jest też bardziej odporna na suszę. Adaptacja do zmian klimatu w miastach w dużym stopniu uwzględnia zwiększony

Naturalna łąka kwietna przy ul. Filaretów z tabliczką „Tu kosimy rzadziej”

udział roślinności, zwłaszcza tej bujnej. 5-centymetrowy trawniczek to w naszej strefie klimatycznej bardzo droga impreza.

• **Powinniśmy powoli zapominać o równych trawnikach?**

– W reprezentatywnych i rekreacyjnych terenach zieleni nie. W pozostałych tak.

W naszej strefie jest to ekonomicznie nieuzasadnione, daje też bardzo negatywne korzyści środowiskowe, a nawet jest szkodliwe dla zdrowia ludzi.

Pamiętam taki obrazek z wycieczki do Australii. Park udający angielski i cała trawa żółta, wyschnięta.

Zaraz obok fragment parku pozostawiony dzikim. Mimo suszy był on atrakcyjny wizualnie.

• **W Polsce też to się dzieje?**

– Dokładnie. Bujna roślinność, te tzw. chaszcze są bardziej zaadaptowane do naszego klimatu. Ale jak we wszystkim trzeba zachować umiar. Na pewno żaden z mieszkańców nie będzie się ochotczo przez owe chaszcze przedzierał więc absolutnie niezbędne jest wprowadzanie drobnej infrastruktury: ścieżki, ławki. Przy minimalnych kosztach można zrobić park, z którego ludzie chętnie będą korzystać.

• **A co z problemem roślin inwazyjnych?**

– To problem, którego już się nie pozbedziemy. Raczej się mówi o tym, że zostaną z nami na zawsze, tylko musimy ustalić zasady współżycia. W mieście generalnie warunki są trudne. A taki inwazyjny klon jesionolistny radzi sobie tam, gdzie żadne inne drzewo nie wytrzyma. Będzie też zacieniał, produkował tlen i pełnił wiele in-

nych funkcji. Ale będzie się też rozsiewał i rozprzestrzeniał na terenach gdzie mogłyby rosnąć inne rodzime gatunki drzew. Jak w dolinie Wisły gdzie już praktycznie jest nie do usunięcia.

Z naszym badań wynika, że mieszkańcy w ogóle nie rozróżniają czy gatunek jest inwazyjny. Po drugie: gatunki inwazyjne dostarczają takich samych, a nawet większych, usług ekosystemowych (czyli benefitów, które czerpiemy z przyrody), co gatunki rodzime. Dla końcowego użytkownika nie ma to więc żadnego znaczenia. W wielu miastach będzie się wprowadzało gatunki obce chociażby dlatego, że żadne inne nie urosną.

• **Wracając do koszenia: wysoka trawa wielu kojarzy się z kleszczami.**

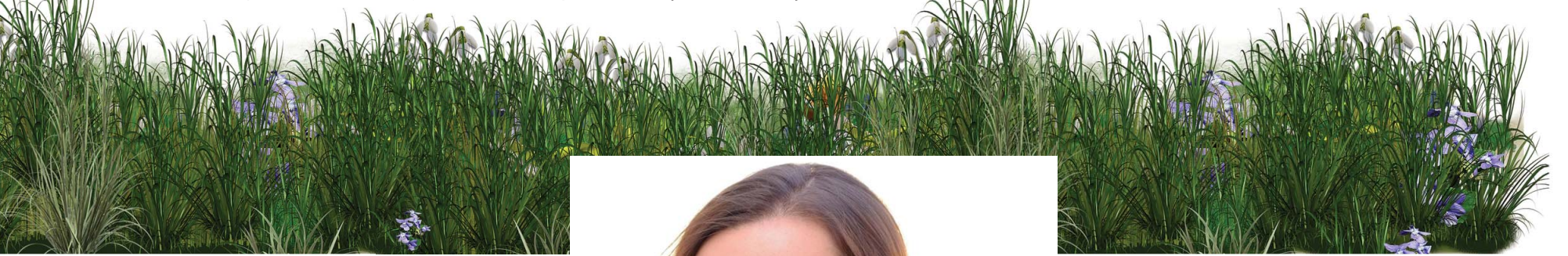
– Kleszcze będą i na wysokiej trawie i na krótkim trawniku. Są tam, gdzie są ich żywiciiele – ludzie i psy. Inne ssaki zostały z miast wyeliminowane. Miasto jest na tyle zaburzonym ekosystemem, że kleszcze nie mają naturalnych wrogów, które by regulowały ich populację, co ma miejsce w naturalnych obszarach. Zmiany klimatu też nie pomagają. Słowem, czy będzie koszenie, czy też nie kleszczy się nie pozbedziemy. Przyczynając trawę problemu nie rozwiązujemy.

• **A jakie są obecnie trendy w Europie?**

– Zarządzający miastami starają się na dużą skalę wprowadzać proekologiczne rozwiązania. To kierunek, który przyjmuje wiele miast, głównie ze względu na koszty. Coraz popularniejsze są **NATURE BASE SOLUTIONS**, czyli grupa różnych rozwiązań opartych na przyrodzie. To np. coraz popularniejsze w całej Europie łąki kwietne, ogrody deszczowe i inne sposoby przechwytywania namiaru wody. W Berlinie wiele pasów przydrożnych obsiewa się gatunkami rodzimymi, nie grabi się liści, stwarza miejsca żerowania czy nocowania dla różnych grup organizmów np. jeży czy edukuje ludzi, by nie karmili ptaków chlebem. Edukacja daje efekty, choć wolne. Bardziej przemawiają aspekty ekonomiczne. Zgodnie z koncepcją **WILLINGNESS TO PAY**, czyli pyta się ludzi ile byliby skłonni zapłacić żeby wprowadzić dane rozwiązanie. Gdyby wiedzieli, ile ich kosztuje utrzymanie zieleni miejskiej to podejmowałiby inne decyzje.

a i inne nieużytki

wiska SGGW, współautorką badania potencjału miejskich nieużytków



• Koszenie jest z zabiegów pielęgnacyjnych najdroższe?

– W przypadku trawników – tak. Jak się kosi 5-10 razy w roku to koszt jest znaczący.

• Przy tym i przy innych projektach współpracujecie z Zarządem Zieleni Warszawskiej. Czy zauważacie zmiany w ich podejściu?

– Nie tylko w samym podejściu. Wytypowano już obszary, które mogłyby być włączone do systemu zieleni miejskiej jako tereny do wypoczynku. Użytki, do których ZZW wprowadziła drobną infrastrukturę i powstaną naturalne parki. To się właśnie dzieje.

NATURE-BASED SOLUTIONS (NBS)

Tłumacząc dosłownie „rozwiązania oparte na

przyrodzie”, to rozwiązania które dostarczają korzyści natury ekologicznej, ekonomicznej i społecznej, a także wspierają adaptację do zmian klimatu. To na przykład wprowadzanie **PNA-CZY** na elewacje budynków i puste ściany. Pnącza nie tylko filtrują zanieczyszczenia powietrza i dostarczają tlen, ale także zapobiegają zawilgoceniu i zagrzybieniu ścian, zapewniają naturalną izolację przez wyizbowanie i przegrzewanie budynku a także izolację przed hałasem, poprawiają mikroklimat wewnątrz i wokół budynku. Ponadto nie wymagają nawadniania i kosztownej pielęgnacji. Z przy tworzeniu „NBS-owych” systemów mikrozieleni, np. **PARKÓW KIE-SZONKOWYCH**, stosuje się gatunki roślin rodzimych, dostosowanych do warunków siedliskowych. Takich, które doskonale sprawdzają się w naszym klimacie i nie wymagają nadmiernej pielęgnacji. Do ich podlewania wykorzystuje się zgromadzoną wodę deszczową, przez co ich utrzymanie wymaga bardzo niewielkich nakładów. Co więcej, bliskość zieleni nie tylko wpływa pozytywnie na klimat danego miejsca i samopoczucie mieszkańców, ale również podwyższa wartość nieruchomości, które znajdują się w jego sąsiedztwie.



Bujna roślinność, te tzw. chaszczki są bardziej zaadaptowane do naszego klimatu. Ale jak we wszystkim trzeba zachować umiar. Na pewno żaden z mieszkańców nie będzie się ochotczo przez owe chaszczki przedzierał więc absolutnie niezbędne jest wprowadzanie drobnej infrastruktury: ścieżki, ławki. Przy minimalnych kosztach można zrobić park, z którego ludzie chętnie będą korzystać – mówi Daria Sikorska

FOT. ARCHIWUM DARII SIKORSKIEJ

ków siedliskowych. Takich, które doskonale sprawdzają się w naszym klimacie i nie wymagają nadmiernej pielęgnacji. Do ich podlewania wykorzystuje się zgromadzoną wodę deszczową, przez co ich utrzymanie wymaga bardzo niewielkich nakładów. Co więcej, bliskość zieleni nie tylko wpływa pozytywnie na klimat danego miejsca i samopoczucie mieszkańców, ale również podwyższa wartość nieruchomości, które znajdują się w jego sąsiedztwie.

– Po długim weekendzie majowym rozpocznie się pierwsze tegoroczne koszenie wszystkich trawników, natomiast częstotliwość kolejnych koszeń będzie już zależeć od warunków atmosferycznych, funkcji terenu i potrzeb – informuje Monika Głazik z biura prasowego Miasta Lublin. – Zrównoważone zarządzanie trawnikami to w dalszym ciągu kierunek działań, które pozwalają utrzymać w sposób optymalny miejskie zieleńce – zapewnia. Ale przypomina

też, że „zbyt wybujała zieleń może ograniczać widoczność, powodując zagrożenie dla kierowców i pieszych”.

JAK KOSI LUBLIN

* – Po długim weekendzie majowym rozpocznie się pierwsze tegoroczne koszenie wszystkich trawników, natomiast częstotliwość kolejnych koszeń będzie już zależeć od warunków atmosferycznych, funkcji terenu i potrzeb – informuje Monika Głazik z biura prasowego Miasta Lublin. – Zrównoważone zarządzanie trawnikami to w dalszym ciągu kierunek działań, które pozwalają utrzymać w sposób optymalny miejskie zieleńce – zapewnia. Ale przypomina

też, że „zbyt wybujała zieleń może ograniczać widoczność, powodując zagrożenie dla kierowców i pieszych”.

* Łąki kwietne będą w wawozie Rury 1150 mkw., przy ul. Wrotkowskiej 1400 mkw. oraz przy ul. Łęczyńskiej / al. Witosa 442 mkw. Miasto zamierza je wysiać jeszcze w kwietniu.

* Naturalne łąki kwietne miasto planuje się utworzyć na podobnej powierzchni jak w ubiegłym roku. Wszystkie te miejsca będą oznaczone tablicami „Tu kosimy rzadziej”.

* – Murawy ekstensywne funkcjonują, niemniej po upływie dwóch lat od ich założenia, dominacja gatunków traw nad roślinami kwitnącymi spowodowała, że miejsca te w tym roku mogą bardziej przypominać tradycyjne trawniki niż łąki – dodaje Głazik

R E K L A M A

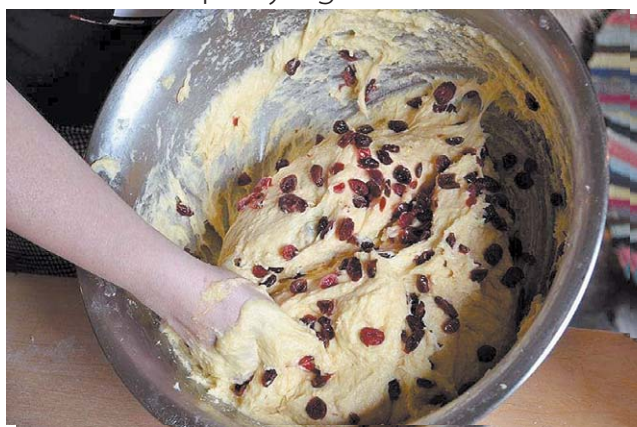


*Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych
wszystkim naszym pracownikom, klientom, dostawcom,
podwykonawcom i współpracownikom,
składamy najserdeczniejsze życzenia ciepłych i spokojnych Świąt,
spędzonych w rodzinnej atmosferze
oraz smacznego jajka i mokrego Śmigusa Dyngusa.*



Babka lubelska

Anna Augustyniak z Sobieskiej Woli, pasjonatka kuchni regionalnej, według receptury Agnieszki Filiks



FOT. ARCHIWUM ANNY AUGUSTYNIAK

SKŁADNIKI: 50 g drożdży świeżych, 1 i ¼ szklanki letniego mleka, 3 i ½ szklanki mąki pszennej, 80 g roztopionego masła, 40 g cukru, 15 g cukru waniliowego, 4 żółtka, ½ łyżeczki soli, ½ szklanki rodzynek, 25 ml rumu, do posmarowania formy 1 łyżka masła i około 2 łyżki bułki tartej.

WYKONANIE: składniki wyjmij wcześniej z lodówki, powinny mieć temperaturę pokojową. Jedynie mleko możesz delikatnie podgrzać, tak żeby było letnie (maksymalnie 37 stopni C). Rodzynki zalej wrzątkiem i po 5 minutach odcedź. Następnie dolej kieliszek rumu.

Przygotuj rozczyn: pokruszone drożdże umieść w misce, dodaj 1 łyżkę cukru, ¼ szklanki mleka, dodaj tyle mąki, by powstał rozczyn o konsystencji gęstej śmietany (najlepiej dodawaj stopniowo po łyżce mieszaj i sprawdzaj czy jest już odpowiednio gęsty. Dodaję do rozczynu 3 łyżki

mąki). Miskę z drożdżami przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 15-20 minut. Żółtka roztrzep za pomocą widelca. W misce wymieszaj pozostałe składniki: resztę mąki i mleka, cukier, cukier waniliowy, żółtka, roztopione masło i sól, tak aby powstało gładkie ciasto.

Dodaj podrośnięte drożdże i rodzynek, ponownie wyrób ciasto aż będzie jednolite, gładkie i nie będzie kleić do ręki. Następnie na około godzinę odstaw przykryte do wyrośnięcia ciasto. Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Formę do babki z kominem pośrodku o średnicy 22-25 cm wysmaruj masłem i oprósz bułką tartą. Masę wylej do formy i wyrównaj jej powierzchnię. Babkę drożdżową piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 30-40 minut. Po upieczeniu babkę odstaw do wystygnięcia. Przestudzoną posyp cukrem pudrem. (SZ)

Waldemar Sulisz

Jajko obowiązkowo, najchętniej faszerowane i zapieczone na patelni. Wędlin niewiele, może trochę podlaskiego kindziuka i szynki. Ale tradycyjnie Monika upiecze białą kielbasę, na którą przepis zdobyła kilka lat temu. To kielbasa w musztardzie i piwie z miodem. Warunek: dobra musztarda francuska oraz dobre piwo.

Czego potrzebujemy?

– Dobrą białą kielbasę kupuję ją w małym sklepie z wędlinami. Do tego ze trzy cebule, należy uważać, żeby nie były gorzkie. Dalej łyżka miodu gryczanego, łyżka musztardy francuskiej, pół szklanki piwa, olej do smażenia i przyprawy: sól, słodka papryka, chili – wylicza Monika Mikołajczuk. – Cebulę pokroić w plasterki, zeszklić na oleju, posolić, doprawić papryką i chili. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, na cebuli ułożyć białą kielbasę, dodać piwo. Miód dobrze wymieszać z musztardą, posmarować kielbaski. Piec 40 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. I najważniejsze: co jakiś czas polewać kielbaski sosem powstałym w trakcie pieczenia.

Ciasteczka wielkanocne z dziurką

SKŁADNIKI: 450 g mąki, 300 g masła, 15 g cukru pudru, 3 żółtka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli.



Poniatowski żurek chleb i ukraiński

Konstanty jest inżynierem mechanikiem, Larisa skończyła Akademię Sztuk Pięknych i prowadzą w Poniatowej małą restaurację „

Waldemar Sulisz

On pasjonuje się kuchnią, ona maluje obrazy.

– Skąd to gotowanie? Po babci Irenie ze Lwowa – śmieje się Konstanty. W małutkiej restauracji w Poniatowej robi pyszne chinkali, wypieka chaczapuri z serem, wyrabia sery. Ostatnio przebojem są trzy rodzaje chleba: gruziński, portugalski i turecki. Na święta upiecze chleb portugalski do poniatowskiego żurku. Larisa zrobi paskę.

• Jak zrobić dobry żurek?

– Warunki są trzy: dobry zakwas na dobrej mące, dobra wędlina bez konserwantów oraz korzeń chrzanu. Najpierw trzeba ugotować szynkę, na wywarze zrobić żurek, doprawiając zakwasem. Zakwasu nie może być zbyt dużo, żurek nie powinien być gęsty. Do żurku wrzuca się wędliny z koszyczka, całość gotuje kilka minut, doprawiając świeżo zmielonym pieprzem. Do miseczek wlewamy żurek z kawałkami wędliny, dodaje-



my po jajku z koszyczka, na koniec dobrze jest nastrugać chrzanu. Do żurku podam chleb portugalski, bo lepsze go nie znam.

• Będzie babka wielkanocna?

– Tak. To ukraińska paska. Nie mylić z paską z sera i bakalii. Paskę wypieka się w wysokich foremkach. Trady-

cja mówi, że podczas wyrabiania ciasta należy w sercu szeptać dobre życzenia, który dziś są tak bardzo potrzebne. Podczas pieczenia należy zachować ciszę i skupienie. Po upieczeniu babkę zdobi się napisem: XP CTOC BOCKPECE. W środku umieszcza się świeczkę.

• Czego będzie pan życzył

żonie?

– Zdrowia, dużo zdrowia.

• Czego pani będzie życzyć mężowi?

– Uśmiechu, więcej uśmiechu.

Chleb portugalski

SKŁADNIKI (na 4 chleby): 1,5 kg mąki chlebowej, 1,1 litra wody, 15 g suchych

mazurków i biała kiełbasa

...ało się zadość. I upiekę dużo mazurków – mówi Monika Mikołajczuk, redaktor prowadząca pismo „Kraina Bugu”



WYKONANIE: Ciasto rozwałkować na grubość ok. 2-3 mm, wykrawać foremką dowolne kształty (ja zrobiłam pisanek), w części ciasteczek wykroić dziurkę - tak, by potem połączyć dwa ciasteczka (można je przełożyć np. kajmakiem lub konfiturą). Piec w 190 s ok. 15 minut. Ciasteczka posypać cukrem pudrem a w dziurkę włożyć konfiturę - najlepsza jest morelowa lub pomarańczowa.

Mazurek kajmakowy

SKŁADNIKI: 2 szklanki mąki, 4 żółtka, 1 szklanka cukru pudru, 25 dag masła, cukier waniliowy. Na kajmak: 1 puszka skondensowanego słodzonego mleka, 5 dag masła, 1 cukier waniliowy, łyżeczka spirytusu.

WYKONANIE: wszystko razem zagnieść i wstawić na 3-4 godziny do lodówki (lub dzień wcześniej). Foremki wylepić ciastem grubości ok. 30-50 mm. Piec, aż zrobi się złote (ok. 20-30 min.). Po ostudzeniu nasączyć ciasto świeżo zaparzoną i przestudzoną mocną kawą lub alkoholem. Teraz kajmak. Wrzucić całą puszkę (nie otwierać!) do wody i gotować na wolnym ogniu ok. 1,5 godziny. Otworzyć, wlać do garnuszka, dodać 5 dkg masła i 1 cukier waniliowy oraz – w wersji dla dorosłych – trochę spirytusu. Dobrze wymieszać, podgrzewając na małym ogniu. Lekko ostudzoną masą poleć mazurek i ozdobić.

k, portugalski ska paska

...we Lwowie na kierunku projektowanie odzieży. Od czterech lat
Miło Smaki Kaukazu”



chrupiącą skórkę, jest puszysty w środku, długo zachowuje świeżość.

Paska ukraińska

SKŁADNIKI: 3 kg mąki, 14 jaj, 30 dag masła, 300 g śmietany, 60 dag cukru, 1 opakowanie świeżych drożdży, 1 łyżeczka soli, 0,5 l mleka, 30 dag rodzynek, na smak wanilia, gałka muszkatołowa, skórka z cytryny.

WYKONANIE: rodzyнки namoczyć, wyjąć, obtoczyć w mące. Do podgrzanego mleka dodać drożdże, 30 dag cukru i 1 kg mąki. Wymieszać i odstawić na 1-2 godziny. Pozostały cukier podzielić na pół. Jedną część ubić z białkami, drugą: z żółtkami. Do białka wlać żółtka. Dodać trochę mąki, sól i masło. Dodać partiami mąkę i wyrabiać ciasto. Odstawić. Jak ciasto urośnie dodać rodzyнки i przyprawy, wymieszać. Przekładać do wysokich foremek na 1/3 wysokości. Kiedy ciasto urośnie, wierzch ciasta posmarować jajkiem. Piec godzinę w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

drożdży, 1 łyżka cukru, 1 łyżka soli.

WYKONANIE: mąkę wymieszać z wodą i odstawić na noc. Nazajutrz dodać drożdże, cukier i sól. Wymieszać, zostawić do wyrośnięcia. Rozdzielić na cztery części. Każdą wyrobić, ponownie odstawić do wyrośnięcia. Rozciągnąć, wyrobić

chlebki. Założyć jedną trzecią ciasta pod spód. Delikatnie uformować, posypując mąką. Nastawić piekarnik na 260 stopni Celsjusza. Na spód wstawić litr wody w naczyniu żaroodpornym. Ułożyć chleby na blasze. Piec 20 minut, zmniejszyć temperaturę na 210 stopni, piec jeszcze 30 minut. Chleb ma



Z okazji Świąt Wielkanocnych
składamy wszystkim Klientom
Zakładów Mięsnych „Dobrosławów” Henryk Amanowicz
najlepsze życzenia.

Niech ten szczególny okres będzie dla wszystkich
czasem prawdziwej radości,
ciepła rodzinnego i obfitości na świątecznym stole.

życzy
Prezes Henryk Amanowicz wraz z Rodziną
i Pracownikami



Na staropolskim stole

Na staropolskim stole wielkanocnym musiało znaleźć się dużo ciast. Ciasto z masłem i jajami było symbolem Wielkanocy – **ROZMOWA** z prof. Jarosławem Dumanowskim z UMK w Toruniu, badaczem historii kuchni staropolskiej



FOT. ARCHIWUM J. DUMANOWSKIEGO

Waldemar Sulisz

• Co zobaczylibyśmy na wielkanocnym, staropolskim stole?

– W czasach staropolskich śniadanie wielkanocne odbywało się stosunkowo późno. Często wypadło wczesnym popołudniem. Coś, co dziś nazywamy śniadaniem było niekończącą się uczta, trwającą wiele, wiele godzin. Dla ludzi bogatych śniadanie były czymś, co my dziś nazywamy obiadem.

• Wyobraźmy sobie, że siedzimy przy wielkanocnym stole dwieście lat temu, w zasobnym dworze lub pałacu. Czy na początku

podzielimy się jajkiem?

– Nie ma takich opisów w XVIII wieku. Natomiast jajko było składnikiem święconego w Wielką Sobotę. W zapisie z dworu króla Zygmunta III Wazy występują ogromne ilości jaj.

• Co grało główną rolę na wielkanocnym stole Polaków w XVIII wieku?

– Mięso i jego różne rodzaje. Ponieważ o tej porze roku w gospodarce był problem ze świeżym mięsem, konserwowano je jesienią w specjalny sposób tak, by dotrwało do Wielkanocy. Są to bardzo często rzeczy wędzone czy solone i stąd chyba bierze się nasz sentyment do wędzonek. Do

wędzonej szynki albo nawet do samego zapachu wędzonki. Posmak wędzonki łączy się ze świętowaniem, z czymś przyjemnym, niezwykłym, wspaniałym.

• Jakie wędzonki wisiały w spiżarni i zdobiły wielkanocny stół?

– Szynki, ale długo bardzo popularne były wędzone półgęski czyli piersi z gęsi marynowane w soli i przyprawach, wędzone później przez kilka dni w zimnym dymie. Gdzieś tam ten zwyczaj przetrwał do dziś.

Natomiast jeśli chodzi o świeże mięso, na osiemnastowiecznym stole pojawiała się jagnięcina, która

dziś spotkamy w eleganckich restauracjach, natomiast nie jest żelaznym punktem wielkanocnego śniadania, obiadu czy wielkanocnej uczty. Dziś baranek jest obecnym symbolem w postaci baranka z cukru, masła czy czekolady. Na stołach pojawiało się także pieczone prosię. Często była to głowizna z marynowanego mięsa, rzecz niezwykle pracochłonna w przygotowaniu. Na stole znajdował się drób, jak ktoś miał możliwości, podawał dziczyznę.

Na staropolskim stole wielkanocnym musiało znaleźć się dużo ciast. Ciasto z ma-

ślem i jajami było symbolem Wielkanocy. Wcześniej takie ciasto było w czasie postu surowo zakazane. Na staropolskim stole mamy wielkanocne kołaczki, które przechodzą w znane nam baby wielkanocne. I tak pogodnie oraz miło spędzano wielkanocny czas.

• Na ile staropolskie przepisy wielkanocne mogą być dziś dla nas inspiracją?

– Myślę, że dla doświadczonych szefów kuchni przede wszystkim, którzy nie potrzebują przepisu krok po kroku, gram po gramie, by stworzyć coś dobrego w kuchni. Ale także na potrzeby kuchni domowej możemy w starych

przepisach znaleźć sobie jakiś smaczek, zainspirować się niezwykłymi i zaskakującymi połączeniami oraz ideą równoważenia smaków. Na przykład upiec na święta kołaczki grochowe z książki kucharskiej hrabiów na Włodawie i Różance, w których dopatrzylśmy się zapowiedzi lubelskich cebularzy.

• Wracamy do roku 2022. Co pojawi się na stole w toruńskim domu pana profesora?

– Jak zawsze żurek na zakwasie, jajka, wędliny, sami robimy sałatkę warzywną, choć jest to pracochłonne oraz śledzie, które bardzo lubimy.

PRZEPISY Z KOLEKCJI PROF. JAROSŁAWA DUMANOWSKIEGO

* Z XVIII wieku: Jaja na wodzie. Na przystawkę

Wlej w rondel kwartę wody, włóż trochę cukru, przydad wody z kwiatów pomarańczowych, skórkę z cytryny zielonej, zagotuj przy małym ogniu przez kwadrans, wystudź potem; wbij w inny rondel siedem żółtków lub więcej, jeżeli potrzeba, zmieszaj z tą wodą, którą przestudził, przecedź przez sito, ugotuj w naczyniu szklanym i przełóż na półmisek, na którym masz wydać; chcąc dobrze zrobić, powinny być trzęsące się, nie mając nic wody na spodzie, co zależy od wielkości żółtek z jajów. Wszystkie odmiany w gotowaniu jajec służą lub na przydatek, lub też na przystawkę.

* Koszyczek sprzed ponad 100 lat: Koszyczki z kajmakiem

1 l śmietanki, 1/2 l mleka, 10 dkg cukru, kawałek wanilii, nastawić na blachę w czystym rondlu, gotować aż do gęstości, potem zestawić, przetrzeć przez sito, złożyć w rondel i na zimnie lub lodzie ubijać kopystką (powinno to wyglądać jak gęsty sos). Wypiec z ciasta kruchego lub francuskiego małe babeczki czy tertietki, nałożyć je kajmakiem powyższym i ubrać owocami.

* Mazurek z Wilna z 1856 roku

Funt masła przemytego ucierać w makutrze, póki zbieleje i wsypać weń funt jak najsuchszej mąki i po jednym wbić 10 jaj, ciągle mocno ucierając, dodać pół funta cukru i bardzo drobno usiekanych migdałów garść, liść czac w to i gorzkich, sztuk 10. Gdy się to doskonale utrze, wlać tę masę do formy z tegiego papieru, kwadratowej, podłużnej, wysmarowanej masłem i bułką wysypać i wstawić do pieca nie gorętszego jak na biszkopty. Można tam z parę godzin potrzymać, aby nie tylko się upiekły, ale i podsuszyły. Kto lubi słodkie ciasta może tu cały funt cukru wsypać.

* Polska baranina z XVIII wieku

Weź ćwierć jedną baraniny, wyczyść ją doskonale, wybij należyście, kość odetnij, jeżeli chcesz, to czosnkiem naszpikuj, solą, włóż w rondel i wodą go do połowy nalej, włóż kilka kawałków marchwi, pietruszki, cebuli; w tę wetchniesz we śródek goździki; różnego korzenia po trosze, włożysz równie bazyliki lub majeranku, tymianku albo macierzanku, i to, przykrywszy pokrywą, duś. Gdy miętka będzie, wyjmiesz mięso. Sos przez sitko przecedź, zdjawszy pierwszej tłustość z niego. Włóżysz potwórnie mięso w rondel i polejesz go tłustością zdjętą z sosu, w którym się gotowała, węglami obsyp rondel i duś. Tak robisz będziesz razy kilka, aż polor dostanie mięso. Do sosu zaś już przecedzonego dolej wina, octu, chlebem kruszonym lub mąką zasyp; dodawszy trochę miodowniku i dobrze sos zagotowawszy, polej nim baraninę i wydaj. Nb. można z samego początku do duszenia tej baraniny zamiast wody wziąć octu piwnego oraz z samego początku zamiast nacierania solą wrzucić kawał szynki. Nie tylko z zadaną ćwiercią baraniny, ale i z górką lub kotletami tę robić można potrawę. (Więcej na: facebook.com/kuchniastaropolska)

Szpinakowa i marchewkowa

Wędzić na święta można wszystko, jajka, sery, wędliny, ryby. W końcu mamy wiosnę, drewno szybciej schnie, daje bardziej aromatyczny dym – mówi Arkadiusz Krzesiak

Arek Krzesiak, uczeń Jeana Bosa, jest „zakrecony” w temacie wędzenia. W swojej restauracji na lubelskim deptaku zainstalował specjalny grill i wędzarkę, by podawać gościom wędzone specjały. Wędzony smak to symbol Świąt Wielkanocnych. Smak wędzonki jest tak intensywny, że na samo wspomnienie robimy się głodni.

Tajemnicą wędzonego smaku jest odpowiednie zamarynowanie produktu.

– Bez względu na to, czy to będą sery, czy mięso. Trzeba skomponować odpowiednią mieszankę ziół i soli kamiennej – mówi szef Arek.

W tym roku zabiera rodzinę i jadą spędzić święta w Zwierzyńcu.

– Chcemy choć przez dwa dni złapać oddech – mówi Monika, która razem z mężem prowadzi restaurację.

– Ponieważ jedziemy w gości, uwędzę coś dobrego i zapakuję do samochodowej lodówki – dodaje Arek Krzesiak.

Czego będziecie życzyć sobie, łamiąc się jajkiem?

– Zdrowia i wytrwania w tych trudnych czasach – mówi Arek



– Zdrowia i miłości, jeśli zdrowie będzie i miłość będzie, to wszystko pokonamy – dodaje Monika.

A teraz dwa przepisy.

Arkadiusz i Monika Krzesiakowie, restauracja Uwędzona Inaczej

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

Babka szpinakowa waniliowa

SKŁADNIKI: 600 g mąki pszennej, 30 g świeżych drożdży, 150 ml mleka, lekko ciepłego, 2 saszetki cukru waniliowego, 50 g cukru,

szczypta soli, 2 jaja, 60 g masła, 100 g świeżego szpinaku.

WYKONANIE: składniki suche łączymy w jednym naczyniu. W ciepłym mleku blendujemy szpinak, a na-

stępnie dodajemy świeże drożdże i jajka. Rozpuszczamy drożdże, dodajemy ciepłe, już rozpuszczone masło, następnie: wymieszane suche produkty. Wszystko mieszamy razem, pozostawiamy na 40 minut w temperaturze pokojowej. Nakładamy do formy. Rozgrzewamy piekarnik bez termoobiegu do 160 stopni i pieczemy przez 1 godzinę.

Babka marchewkowa

SKŁADNIKI: 600 g mąki pszennej, 40 g świeżych drożdży, 150 ml lekko ciepłego mleka, skórka z jednej dużej pomarańczy, 50 g cukru, szczypta soli, 2 jaja, 60 g masła, 100 g startej świeżej marchwi.

WYKONANIE: suche składniki łączymy w jednym naczyniu. Ciepłe mleko wlewamy do wysokiego naczynia i blendujemy ze startą na drobnej tarce marchwią, następnie dodajemy świeże drożdże, jaja i ciepłe masło. Łączymy wszystkie składniki razem w jedną masę, następnie odstawiamy na około 40 minut w temperaturze pokojowej. Przekładamy ciasto do formy, rozgrzewamy piekarnik bez termoobiegu do 160 stopni, pieczemy 1 godzinę i 20 minut.

Sałatka i czekolada

Jak Belgowie spędzają święta? – To rodzinny, domowy czas – mówi Jean Bos.

– Nie ma wielkanocnego stołu, obficie zastawionego przysmakami, jak w Polsce. Jest obiad, który składa się z przystawki, zły, dania głównego i deseru



Bos, który przez kilkanaście lat gotował dla króla Belgów, święta wielkanocne spędzi w Wiejczach. Jego historia zatoczyła koło. Wrócił do pierwszego miejsca pracy w Polsce, dziś jest doradcą i konsultantem restauracji w Majątku Ziemińskim Pałac Wiejce.

Kulinarnym symbolem tego czasu jest zupa z trybuli. Trybula to roślina z gatunku selerowatych, znana od średniowiecza, używana jako przyprawa. – Ma lekko orzechowy smak, można ją kupić w Polsce a nawet zasiać w ogródku – mówi Jean Bos. W Polsce trybulę można zastąpić rukolą lub sałatą i ugotować zupę. Co na dru-

gie? – Najchętniej w Belgii podaje się królika duszonego w piwie, na przykład wiśniowym.

Obowiązkowym akcentem są czekoladowe jajka, które Belgowie namiętnie kupują w sklepach ze słodyczami.

Co najbardziej smakuje ci podczas świąt w waszym polskim domu?

– Żurek z jajkiem, który Marzenka przyrządza na zakwasie oraz polska sałatka warzywna, która mogę jeść na okrągło – śmieje się Maestro Bos. Zamyśla się i dodaje: o święta pytaj Marzenkę, jak się i sadzę w ogrodzie.

– W małym sklepie z wędlinami kupiłam dobrą

białą kielbasę, kielbasę poduszowaną, kawałek wędzonej szynki i boczek, bo oboje bardzo go lubimy. Do jajek i białej kielbasy sama robię chrzan z buraczkami, przyda się także do wędlin – opowiada Marzena Bos. – Na stole obowiązkowo postawię śledzie, które robię z cebulą, jabłkiem, słodką papryką i pieprzem. Upiekę klasyczną babkę cytrynową i z ciast to będzie wszystko. Na wielkanocny obiad upiekę kurczaka, podam go z ziemniakami oraz młodą zasmażaną kapustą. Zjemy go w pierwszy dzień świąt. W drugie nie gotuję, spacerujemy po lesie, odpoczywamy, cieszymy się sobą.

WALDEMAR SULISZ

WIERZEJKI

1991

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

**ZIELONE
PODLASIE**

www.wierzejki.pl

Chrzan musi b

To są symbole, które charakteryzują Wielką Niedzielę i całe święta Wielkanocne. Przepiękne i wiosenne. To wszystk



W tym roku będzie Wielkanoc Polsko-Ukraińska – mówi Agnieszka Piróg (z lewej) z gminy Wojciechów. – Przyjechałam z wnuczką z Łucka. Teraz mieszkamy w Wojciechowie i jesteśmy bardzo wdzięczni ludziom, którzy nas przyjęli – dodaje pani Ludmiła



Myślę, że wiele osób w dzisiejszych czasach wraca do takich tradycji jak np. robienie własnego masła czy chleba – mówi Milena Bury z Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Krzczonów Sołtysy

Elwira Arbaczevska

Zobchodami świąt wielkanocnych związanych jest wiele zwyczajów i tradycji. Ile z nich zachowało się w naszym regionie? Zapytałśmy o to koła gospodyń wiejskich, które uczestniczyły w Niedzieli Palmowej Muzeum Wsi Lubelskiej.

Serce się raduje

W wielu domach do wielkanocnego śniadania zasiadamy z ukraińskimi uchodźcami.

– W tym roku będzie Wielkanoc Polsko-Ukraińska – mówi Agnieszka Piróg z gminy Wojciechów.

Jak się okazuje z naszymi sąsiadami zza wschodniej granicy więcej nas łączy niż dzieli.

– Przyjechałam z wnuczką z Łucka. Teraz mieszkamy w Wojciechowie i jesteśmy bardzo wdzięczni ludziom, którzy nas przyjęli. Wiedziałam gdzie jadę, ponieważ są to nasi przyjaciele od lat. Razem z kołem robiłyśmy stroiki. Oczywiście ja pomagałam, a one mnie uczyły. To był piękny czas. Dziękuję wszystkim Polakom za to, w jaki sposób do nas podeszli i jak nam pomagacie, wspieracie. Serce się raduje. Mamy bardzo dużo podobnych tradycji w Ukrainie.

Na przykład u nas nie ma Niedzieli Palmowej. My to nazywamy wierzbową, po ukraińsku Werbna Nedila.

Wygląda to trochę inaczej, ale jednak podobnie, bo gałązki wierzby zawiązujemy wstążkami i niesiemy do cerkwi – opowiada pani Ludmiła i dodaje ze wzruszeniem: – Moja babcia zawsze robiła pisanki. Dzisiaj znalazłam podobne do tych, które malowała. Zgadzały się nawet wzory.

Biały czy zabelony

Co znajdzie się na stołach? Jednogłośnie wszyscy wymieniają: jajka, sól, pieprz, pieczywo, kielbasę czy chrzan. Pomimo wielu podobieństw jest jednak coś, co różni poszczególne regiony.

Żur, barszcz biały czy zabelony barszcz czerwony? W zależności od regionu opinie są dość podzielone.

– Z potraw regionalnych zachował się u nas żurek. Choć muszę przyznać, że bardzo się upowszechnił i jest bardzo popularny w całym kraju. Trzeba pamiętać, że żurek na chlebie to niegdyś było bieda jedzenie. Robiło się go w tradycyjny sposób. Na początku wydrążało się miąższ ze starego, czerstwego chleba i ten miąższ służył właśnie do zakwaszania żuru. Następnie dodawano do niego czosnek, liść laurowy i inne zioła. Musiał po tym odstąć przez około dwa dni, żeby odpowiednio sfermentować. W tradycji gotowało się również szynkę. Teraz gotujemy kielbasę lub boczek wędzony ze względu na aromat, ale wcześniej

używano właśnie surowego mięsa – mówi Justyna Torbic z Koła Gospodyń Wiejskich z Wyrk.

– W naszym regionie żur jest mniej popularny. Na stole znajdzie się barszcz biały. Myślę, że mamy również wiele tradycji, które w każdym domu mogą wyglądać nieco inaczej, a jednak trochę podobnie. Oczywiście tradycja święconki, która musi znaleźć się na każdym stole wielkanocnym. W moim domu święconka jest podawana właśnie w trakcie jedzenia barszczu i przez to każdy musi uszczknąć różnych smaków, co jest wyjątkową tradycją – dodaje Milena Bury z Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Krzczonów Sołtysy.

Innego zdania są jednak gospodynie z gminy Żyrzyn.

– U nas króluje barszcz czerwony, czerwony w sensie zabelony. A w barszczu musi się znaleźć oczywiście jajeczko, kielbaska, mięso pieczone. Wszystko to, co jest na stole, jest i w barszczu – podkreśla Elżbieta Kozak z Koła Gospodyń Wiejskich Zagrody Razem.

Przekazać młodym

Może niekoniecznie na stole Wielkanocnym, ale z pewnością smakowitą tradycją są również zupy postne serwowane w okolicach Fajslawic.

– Na stole Wielkanocnym z pewnością znajdzie się żurek. Jednak mamy również bardzo popularne zupy postne, np. pokrzywową czy chłopską, które są gotowane

na warzywnym wywarze. Chłopska jest naszą tradycyjną zupą, a pokrzywową chcemy wpisać na listę produktów regionalnych. Obie robi się dość podobne, jednak w chłopskiej są też skubane kluski i okraszona jest słoniną z cebulą – tłumaczy Anna Wójcik z Gminnego Stowarzyszenia Aktywnych Kobiet z Fajslawic.

Wszędzie też będzie chrzan.

– Po prostu: Wielkanocy nie ma bez chrzanu. Chrzan musi być wypłakany. Oznacza to, że musi być domowy i z naturalnego korzenia. Robi się go ciekawie. Najlepiej jeśli trze się go na zewnątrz, gdzie jest ciąg powietrza. Bo w domu to się zalewa łzami – opowiada Justyna Torbic z Wyrk.

Członkinie kół gospodyń robią wszystko, żeby tradycja chrzanu na wielkanocnym stole nie zniknęła.

– My utrzymujemy tę tradycję i chcielibyśmy przekazać ją młodym. Jest kilka ważnych zasad. Chrzan musi być na stole w Wielką Niedzielę. Święconka musi czekać do śniadania i nie wolno jej ruszyć. Tradycje muszą być zachowane. Zauważyłam, że młodzi, a zwłaszcza dzieci, nie chcą tego chrzanu jeść, a to jest jednak symbol, symbol goryczy. To są symbole, które charakteryzują Wielką Niedzielę i całe święta Wielkanocne. Przepiękne i wiosenne.

To wszystko ma swoją wartość i tego trzeba pilnować

– podkreśla Elżbieta Kozak.

Swańki i pietruszka

Śmigus dyngus, malowanie pannom okien... Jakże jeszcze zwyczaj można spotkać na Lubelszczyźnie?

– U nas kultywowana jest wyjątkowa tradycja, ponieważ z Wielkiej Niedzieli na Wielki Poniedziałek chodzą strażacy, śpiewają w nocy i jeśli panny są w domu, to oblewają je wodą. A kiedy jest przełamanie postu, to nasi chłopcy malują okna dziewczynkom wapnem, a nie daj Boże farbą olejną bo później nie można tego zmyć – opowiada z uśmiechem Anna Wójcik z Gminnego Stowarzyszenia Aktywnych Kobiet z Fajslawic i dodaje: – To tradycja z przesłaniem, bo która panna nie miała umalowanego okna, to wówczas wiadomo było, że czuje się osamotniona.

Nie można zapomnieć o rękodzielach, a te są nadal bardzo często spotykane.

– Wszystko jest robione własnoręcznie: kurczaczki na szydełku, stroiki, pisanki, ozdoby. Pisanki są m.in. pisane woskiem, malowane na przykład w buraku, cebuli, kurkumie. Można też je wyskrobać. Ciekawą metodą jest zamałowanie pisanki z listkiem natki pietruszki. Trzeba tak pomalować jajko, żeby listek został i był widoczny – tłumaczy Elżbieta Kozak z Koła Gospodyń Wiejskich Zagrody Razem.

– Staramy się wracać do pewnych tradycji, choćby poprzez nasz zespół. Nasza

nazwa to Swańki, a swańki to jest to, co absolutnie wyróżnia nasz region. Jest to rodzaj pieśni, które były śpiewane od pół postu do Wielkiego Czwartku. Pomimo tego, że post jest taki srogi i wstrzemięźliwy. Staramy się wrócić do tego co było zapomniane, bo jest specyficzne dla naszego regionu – mówi Justyna Torbic.

Eko tradycja

Kultywowaniu tradycji sprzyja też powrót do ekologicznych produktów.

– Myślę, że wiele osób w dzisiejszych czasach wraca do takich tradycji jak np. robienie własnego masła czy chleba. Zaczynają kłaść nacisk na to, co jest nasze, co jest naszą historią, tradycją i dziedzictwem. Zaczynamy coraz bardziej doceniać tradycję i być z niej dumni, a to jest według mnie najważniejsze w tym wszystkim – mówi Milena Bury z Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Krzczonów Sołtysy.

Wielu młodych ludzi zaczyna sięgać do przepisów swoich mam i babć.

– Przede wszystkim chcemy jeść zdrowo, dlatego wracamy do ekologicznych, sprawdzonych przepisów naszych mam i babć. Doskonale wiemy, ile chemii znajduje się teraz w produktach, które kupujemy w sklepach. Dlatego próbujemy to w jakiś sposób obchodzić – mówi z uśmiechem Wojciech Cioczek z Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Krzczonów Sołtysy.

...yć wypłakany

...o ma swoją wartość i tego trzeba pilnować – podkreśla Elżbieta Kozak z Koła Gospodyń Wiejskich Zagrody Razem



Mamy takie czasy, kiedy ludzie odchodzą m.in. od pieczenia samodzielnie ciast. Przykładowo sernik, niby popularny, ale żeby zdobyć te prawdziwe produkty jak mąka z młyna, a najlepiej z własnego ziarna, naturalny ser to czasem wręcz niemożliwe – przyznaje Wojciech Cioczek z Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Krzczonów Sołtysy



Staramy się wrócić do tego co było zapomniane, bo jest specyficzne dla naszego regionu – mówi Justyna Torbic z Koła Gospodyń Wiejskich z Wyrk i zespołu śpiewaczego Swańki z Wyrk

FOT. PIOTR MICHAŁSKI

REKLAMA

Zdrowie na Twoim stole od OSM Krasnystaw

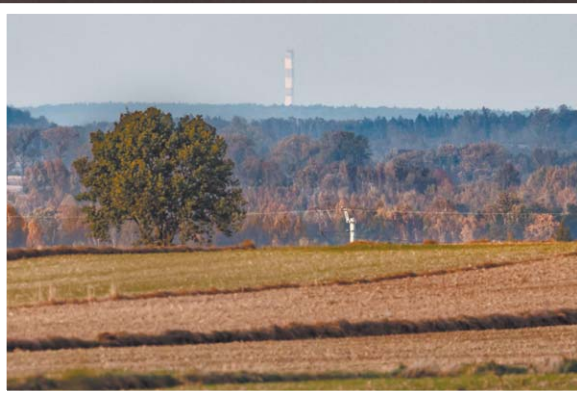
Wesołych Świąt!

[krasnystaw.eu](https://www.krasnystaw.eu)

Sięgnąć za horyzont. Dalekie

Jak się okazuje, nie trzeba jechać w góry, żeby je zobaczyć. Tatry Wysokie widać z południowej Lubelszczyzny, Świętokrzyskie, a turbiny wiatrowe koło Michowa

Kieżmarski Szczyt 225,8 km
Łomnica 226,5 km
Durny Szczyt 226,5 km
Spiska Grzęda 226,6 km
Baranie Rogi 226,6 km
Lodowa Kopa 227,7 km
Lodowy Szczyt 227,6 km
Gerlach 232,8 km
Zadni Gerlach 232,7 km



Babia Góra koło Kraśnika. Widok na komin elektrowni Wrotków w Lublinie. Odległość: 40,4 km



Cementownia Ożarów z okolic Kazimierza Dolnego, odległość: 42 km



Kominy elektrowni w Kozienicach z Płonek, odległość: 61 km

FOT. Ł. WAWRZYSZKO

Radosław Szczęch

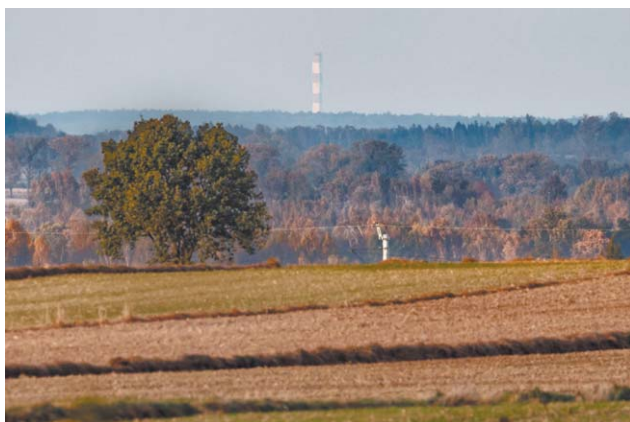
Pasja do dalekich obserwacji rozwinęła się przed laty wśród fotografów górskich, którzy zaczęli rywalizować ze sobą o uchwycenie poszczególnych szczytów z jak największej odległości.

Jednym z rekordowych wyczynów w skali światowej do dzisiaj jest zdjęcie francuskich Alp z Pirenejów (**443** km). To mniej więcej tyle, ile w linii prostej wynosi odległość z Lublina do Sopotu lub Debreczyna na Węgrzech.

Z Roztocza na Lodowy Szczyt

W Polsce najbardziej popularnym kierunkiem obserwacji są słowackie Tatry Wysokie. Łomnicę (2634 m n.p.m.) i Lodowy Szczyt (2628 m n.p.m.) udało się sfotografować m.in. z południowej Lubelszczyzny.

Wierzchołek tego ostatniego fotograf Michał Skiba uchwycił z Wierchowisk Drugich na Roztoczu, czyli z **240** km. Niestety, ze względu na kulistość Ziemi, tatrzańską panoramę z Lublina zobaczyć nie można. Według obliczeń wykonanych przez pasjonatów dalekich obserwacji, mogłoby się to



Babia Góra koło Kraśnika. Widok na komin elektrowni Wrotków w Lublinie. Odległość 40,4 km

FOT. Ł. WAWRZYSZKO

Powietrze musi być suche i czyste

– Warunki atmosferyczne to główny problem, z jakim musimy się zmierzyć.

Im większy dystans obserwacji, tym potrzebna jest lepsza przejrzystość powietrza, a tę trudno przewidzieć.

Powietrze powinno być suche i zawierać jak najmniej pyłów, które potrafią skutecznie zasłonić widok. O świcie i zmierzchu w pogodne dni Słońce podświetla niebo. Na jego tle wyraźnie zarysowuje linię horyzontu. Z Lubelszczyzny możemy wtedy zaobserwować Góry Świętokrzyskie, a nawet

Tatry Wysokie z Potoka Wielkiego, do Gerlacha – 233 km

FOT. Ł. WAWRZYSZKO

Tatry – tłumaczy Łukasz Wawrzyszko, założyciel strony internetowej „Lubelskie Horyzonty”, jeden z pasjonatów dalekich obserwacji.

Nasz rozmówca od lat interesuje się punktami widokowymi i tym, co można z nich dostrzec.

– Gdy kilkanaście lat temu wykonywałem oznaczenia szczytów widocznych na górskich panoramach, nauczyłem się je rozpoznawać za pomocą mapy, a następnie przy użyciu specjalnych programów komputerowych. Później trafiłem na stronę dalekobezpieczeństwa. eu, gdzie można znaleźć setki zdjęć gór i innych obiektów widzianych z dużych odległości, ale brakowało fotografii z Lubelszczyzny.

Refrakcja czyni cuda

Przełom nastąpił w 2018 roku, gdy w internecie zaczęły pojawiać się pierwsze zdjęcia Tatr z Wyżyny Lubelskiej. Kolejne kadry były coraz dokładniejsze, odsłaniając nawet to, co zwykle skrywało się za horyzontem.

Kluczem okazało się zjawisko refrakcji atmosferycznej, czyli załamania światła, które przy odpowiednich warunkach, potrafi sprzyjać fotografom.

– To otworzyło możliwości poszukiwania kolejnych, jeszcze bardziej odległych miejsc – zauważa Łukasz Wawrzyszko.

Pasjonaci badają możliwości uchwycenia jak najostrzejszych obrazów Tatr między innymi z Potoku Wielkiego, Karkówki, Salomina, Polichny, a także ze wspomnianych Wierchowisk.

Ich zdaniem możliwe są obserwacje z odległości przekraczających nawet 250 km.

Ponadto ciągle odkrywane są nowe punkty widokowe, które wymagają sprawdzenia przy korzystnych warunkach atmosferycznych,

co w przyszłości może przynieść nowe rekordy. W kręgu zainteresowań są także inne pasma górskie.

Na Roztoczu powstają zdjęcia między innymi połonin bieszczadzkich (ok. **150** km), czy Gór Świętokrzyskich. Te ostatnie widać także z okolic Kraśnika, Opola Lubelskiego, Kazimierza Dolnego, po Parchatce koło Puław (**90** km).

Maszy, kominy, kościelne wieże i zamek

Wśród obiektów, na które polują fotografowie dalekich obserwacji znajdują się również wysokie budowle, takie jak maszty radiowo-telewizyjne, kominy, czy turbiny wiatrowe.

Niektóre z nich można dostrzec nawet z kilkudziesięciu kilometrów. Posiadając lornetkę, z tarasu widokowego niedaleko Świętego Krzyża zobaczymy Zamek w Janowcu (**78** km), a nawet kominy Zakładów Azotowych w Puławach (**92** km).

Z kolei z samego zamku, poza świętokrzyskimi wzniesieniami, rozpoznamy choćby cementownię w Ożarowie (**47** km). Z wioski Smugi koło Lublina (gm. Niemce) udało się zrobić zdjęcie masztu RTCN w odległych o prawie

obserwacje z Lubelszczyzny

Lubelszczyzny, przy dobrej pogodzie nawet z 240 km. Z okolic Puław rozciąga się widok na Góry i wieżę w Rykach zobaczymy nawet spod Lublina



Łysa Góra z Parchatki k. Puław – 87 km

50 km Ryk, a z Garbowa dostrzeżono kominy elektrowni w Kozienicach (69 km). Wieżę RTON przy ul. Rabego w Lublinie pasjonaci upolowali nocą. Czerwone światło na jej szczycie było widoczne z ponad 56 km. Zdjęcie wykonano z Pagórów Chełmskich.

Będąc we wspomnianej Parchatce, warto spojrzeć na północ.

Na horyzoncie połyskują tam elewacje wieżowców osiedla „Lotnisko” w Dęblinie (22 km), a nieco bardziej na prawo, tuż nad linią drzew wystaje szczyt 70-metrowej wieży kościoła w Rykach (30 km). Najwyższe w województwie, 75-metrowe wieże świątyni w Garbowie, dostrzeżono z ponad 38 km, z Góry Piotrkowskiej w okolicach Bychawy.

Boży Dar ze Słowacji? Teoretycznie możliwe

Poza tym, co już udało się uchwycić, pozostają obserwacje teoretyczne, które

być może uda się wykonać w przyszłości. Teorie te wynikają z matematycznych obliczeń wysokości poszczególnych obiektów oraz odległości od nich z uwzględnieniem wysokości punktu obserwacyjnego.

– Teoretycznie z najwyższych szczytów Tatr Wysokich widać Wyżynę Lubelską, ale nikt dotychczas nie zrobił takich zdjęć.

Prawdopodobnie, ze słowackich Tatr widać również światło masztu w Bożym Darze, czyli odległości ok. 270 km. To najdalszy możliwy widok na Lubelszczyznę – przyznaje właściciel portalu „Lubelskie Horyzonty”. – Z okolic Stoczka Łukowskiego powinno być natomiast widać iglicę najwyższego wieżowca Warszawy (Varso Tower – 310 m wysokości – przyp. aut.).

Czym się robi takie zdjęcia?

Wbrew pozorom, żeby wykonać dobre zdjęcie, nie potrzeba sprzętu „za miliony”. Najważniejsze jest to, żeby wiedzieć, w którą stronę pa-



Łysa Góra z Rzeczy – 83 km

FOT. Ł. WAWRZYSZKO

elementy widoczne na horyzoncie. Do tego przydaje się znajomość topografii, umiejętność posługiwania się mapą i kompasem.

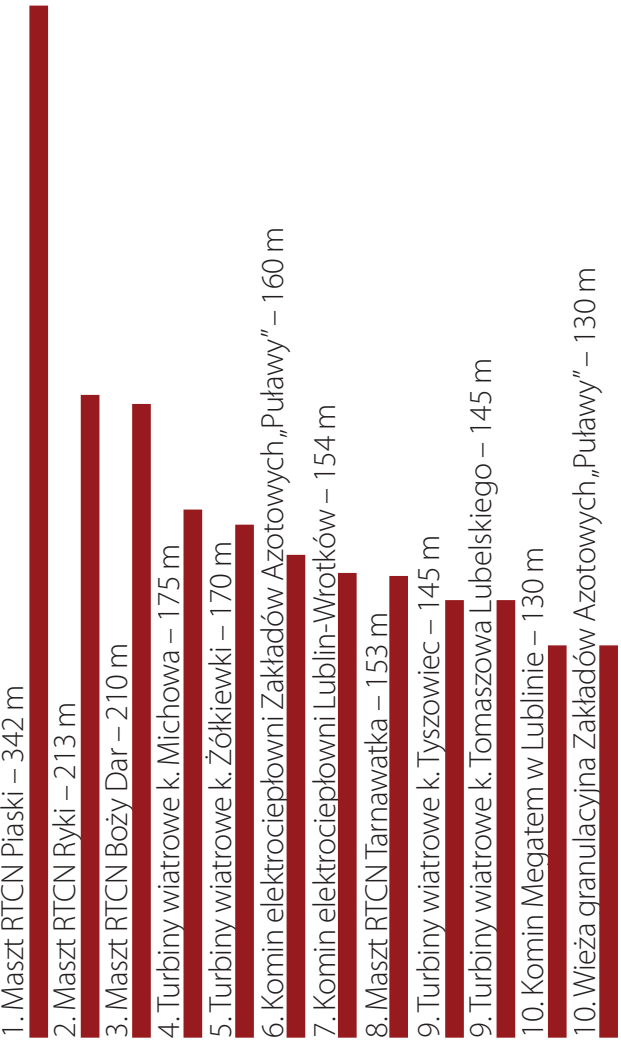
Według fotografów, najlepiej używać lustrzanek z obiektywami o długiej ogniskowej, nawet 600 mm,

ale kompaktów posiadające zoom optyczny również znajdują zastosowanie. Największe elementy, jak górskie szczyty, dostrzeżemy gołym okiem, a z ich uwiecznieniem poradzi sobie nawet telefon komórkowy.

– Możliwości telefonu zwiększymy przykładając do niego lornetkę – podpowiada nasz rozmówca. Przy gorszych warunkach oświetleniowych, kiedy należy użyć dłuższego czasu naświetlenia niezbędny może okazać się również statyw.

Wszyscy, którzy posiadają już w swojej kolekcji dalekie obserwacje lub chcieliby rozpocząć swoją przygodę z tą dziedziną fotografii, mogą wysłać swoje osiągnięcia na adres lubelskie-horyzonty@gmail.com.

NAJWYŻSZE OBIEKTY LUBELSZCZYZNY





Naprawdę by

Aby ratować Żydów, zgodziła się nawet być kochanką niemieckiego oficera. Dzięki temu ocalała kilk

Dominik Sмага

Szubienica na staromiejskim Rynku stała w poniedziałek. Solidna, drewniana. Taka do publicznych, zbiorowych egzekucji. Publicznych, bo na znacznym podwyższeniu. Zbiorowych, bo sznurów zakończonych pętlami ma cały rząd.

– Gdy budowaliśmy tę scenografię i robiliśmy próby ze statystami, widzieliśmy, że to bardzo realistyczne i byłam tym bardzo poruszona – przyznaje Louise Archambault, kanadyjska reżyserka „Przysięgi Ireny”. Konstrukcję dość szybko owinięto tak, by widok zwisających pętli nie raził przechodniów zbyt długo. Nie dłużej niż to potrzeba do nakręcenia sceny.

Widowisko śmierci

We wtorek lubelski Rynek stał się na chwilę Tarnopolem okupowanym przez hitlerowców. Na Trybunale Koronnym pojawiły się swastyki, a pętle szubienicznych sznurów założono na szyje statystów: młodszych, starszych, nawet dziecka.

Przed szubienicą stał tłum innych statystów. Ci wcielali się w rolę osób, którym Niemcy kazali ku przestrodze oglądać egzekucję. Tak, aby nikomu nie przyszło więcej do głowy pomagać Żydom.

– To się robi z Aryjczykami, którzy próbują ratować żydowskie świny – mówi do tłumu esesman Richard Rokita. Dodaje, że Europa będzie wolna od Żydów i od tych, którzy im sprzyjają. Ze stojącego na placu głośnika zaczynają rozbrzmiewać dźwięki muzyki. Pełnie, jakby to miało być widowisko rozrywkowe.

Jakby jeszcze w ten sposób wieszani ludzie mieli być dodatkowo upokorzeni, odarci z godności.

Na znak Rokity wojskowi przewracają ławki, na których stoją ludzie skazani na śmierć. Ich nogi bezwładnie zwisają w powietrzu. W tym czasie esesman beznamiętnie gwizda melodię.

– To jest taka scena, w której możemy zobaczyć, jak niewinni ludzie giną, bo próbowali być dobrzy, czyli nie tacy, jak się komuś podoba. Komuś, kto ma władzę, kto chce, żeby było tak, jak on chce – mówi Maciej Nawroc-



ki, który wciela się w rolę Rokity.

W tak ohydnej rzeczywistości niełatwo być Ireną Gut.

Niepozorna bohaterka

Irena miała zaledwie 17 lat, gdy wybuchła II wojna światowa. Rok wcześniej wyjechała do szkoły pielęgniarzkiej do Radomia.

Nie uległa namowom rodziców, którzy błagali ją, by wróciła do domu. Zajął się opieką nad rannymi.

Dziewczyna cudem uniknęła śmierci, gdy została porzucona w lesie na mrozie przez radzieckich żołnierzy, którzy pobili ją i zgwałcili.

Ocalała, ale sowieci zmusili ją do pracy w szpitalu w Tarnopolu. Stamtąd uciekła do Radomia i podjęła pracę w hotelu. Z jego okien

To historia ważna do opowiedzenia każdej młodej dziewczynie i każdemu na świecie. Takie historie powinny być pokazywane częściej – mówi Sophie Nellies, która odgrywa rolę Ireny Gut

widziała okrucieństwa, których dopuszczali się Niemcy w żydowskim getcie. Jego mieszkańcom nosiła żywność wykradaną z hotelowej kuchni.

Los znowu rzucił ją do Tarnopola, gdzie pracując w wojskowej kantynie zdo-

łała wyciągnąć od Niemców informację o planowanej likwidacji getta. Zdołała wywieźć kilkunastu jego mieszkańców i ukryć ich w lesie, później zawoziła im tam prowiant.

Później Irena trafiła jako gosposia do willi hitlerowca Eduarda Ruegemera. Willa oczywiście nie należała do Niemca, była po prostu przez niego zajęta. Dziewczyna wpadła wtedy na brawurowy pomysł: postanowiła ukryć w tym budynku grupę Żydów, by nie zamarzli zimą w lesie.

– Zaciekawiona stanęłam na sedesie i wsunęłam palce w otwory kraty. Napotkałam słaby opór, który znikł pod wpływem szarpania. Udało mi się ją otworzyć. Wspięłam się jak najwyżej na palcach, żeby zajrzeć do

środku – opisywała po latach w swojej książce. – Był to jakiś szyb, najpewniej wentylacyjny, którego koniec ginął w ciemnościach. Pogrzebałam w kieszeni fartucha i znalazłam guzik, który kiedyś walał się na podłodze w pralni. Wrzuciłam go do szybu i nasłuchiwałam. Obijał się parę metrów, zanim stuknął w jakąś ścianę. Szyb był wystarczająco duży, aby pomieścić sześć osób. Musiał taki być. Nie znalazłabym lepszej kryjówki niż łazienka dowódcy.

Przez długi czas Irena nie udało się utrzymać w tajemnicy faktu, że ukrywała Żydów w willi majora. Później sprawa się wydała. Ruegemer obiecał, że nie wyda Żydów, jeżeli Gut zostanie jego kochanką. Zgodziła się.

– Fala wstydu i upokorzenia zalała mnie, gdy następnego ranka otworzyłam oczy w jego łóżku – wspominała w książce. – Cała się skuliłam i jęcząc zacisnęłam ręce na krawędzi prześcieradła. Drzwi od łazienki otworzyły się. Major wszedł, zapinając guziki od bluzki munduru. Stanął z drugiej strony łóżka i patrzył na mnie. Uśmiechał się niepokornie.

– Powiedz, że nie było źle – powiedział cichym głosem. Nie byłam w stanie mu odpowiedzieć.

Wszyscy ukrywani przez Irenę Gut przeżyli.

Kobieta ocalała kilkanaście osób. Sama również przeżyła wojnę. W 1949 r. wyjechała do Stanów Zjednoczonych za swoją miłością: Amerykaninem, pracownikiem ONZ, który przyjechał do Polski



Właśnie taka Irena

...kanaście osób. Wkrótce historię Ireny Gut opowie film, do którego zdjęcia powstają także w Lublinie



w celu dokumentowania Holocaustu. Wyszła za niego za mąż, osiadła w USA, gdzie dożyła 81 lat.

Historia usłyszana w radiu

– Około 25 lat temu jechałem samochodem do swojego domu w Los Angeles i słuchałem radia. Usłyszałem kobietę, Irenę Gut-Opdyke, opowiadającą swoją historię. Gdy dojechałem do domu, siedziałem w samochodzie na podjeździe jeszcze przez 1,5 godziny, bo nie mogłem przestać słuchać opowiadanej przez nią historii – wspomina Dan Gordon, autor scenariusza do kręconego w Lublinie filmu.

– Następnego dnia zadzwoniłem do stacji radiowej. Przedstawiłem się, powiedziałem, że jestem scenarzystą, że nie jestem

stalkerem, że mogą mnie sprawdzić. Spytałem, czy mogą przekazać mój numer telefonu pani Gut-Opdyke i powiedzieć jej, że jestem zainteresowany opowiedzeniem jej życia i że chciałbym z nią porozmawiać – opowiada scenarzysta. – Następnego dnia, około południa, odebrałem telefon. Powiedziałem „dzień dobry” i usłyszałem wspaniały głos „dzień dobry, tu Irena”. I to początek mojej miłości do Ireny, która z czasem stała się moją drugą matką. Miałem zaszczyt ją znać przez 10 lat.

– Ostatnią część swojego życia spędziła na opowiadaniu historii dzieciom, uczniom. Ja zabierałem ją na spotkania w szkołach. Jeździliśmy również do trudnych szkół, do trudnych, biednych dzieci z problema-

mi. Zastanawiałem się, co te dzieci będą sobie myśleć o tej małej blond kobiecie z Polski, z akcentem jak Zsa Zsa Gabor. A ona mówiła „zobaczysz, nawet najwięksi maczo przyjdą do mnie się przytulić”. I zawsze tak było – wspomina Dan Gordon. – Gdy była już umierająca, jej największym problemem było to, kto opowie tę historię dzieciom. Ja powiedziałem „Ty”. I dlatego tutaj jesteśmy.

Tutaj, czyli na planie filmowym.

Pomóżmy być dobrymi

– Nie wiem, czy to trudna rola, bo gram ją dopiero drugi dzień – mówi Sophie Nellies, która odgrywa rolę Ireny Gut. – Na pewno jest dla mnie wyzwaniem i zaszczytem móc ją grać, bo

Bardziej niż kiedykolwiek jest istotne, żeby opowiedzieć historię Ireny właśnie dziś, w 2022 roku – mówi reżyserka Louise Archambault. – Bo takie straszne sytuacje nadal się wydarzają

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

jest to historia bohaterki. To historia ważna do opowiedzenia każdej młodej dziewczynie i każdemu na świecie. Takie historie powinny być pokazywane częściej.

Aktorka przyznaje, że musiała włożyć sporo pracy w przygotowanie się do roli.

– Oczywiście najpierw przeczytałam scenariusz. Poznałam korzenie Ireny Gut, oglądałam dużo filmów o tym, jak opowiada swoją historię swoimi słowami. Rozmawiałam ze scenarzystą Danem, który też dużo mi o niej opowiedział. Przeczytałam jej książkową biografię, żeby zdobyć dodatkowe informacje, których nie ma w scenariuszu. Sprawdzałam jej kostiumy i fryzury, pracowałam nad akcentem, bo ja mówię z amerykańskim, więc ćwiczyłam polski – opowiada Nellies. – Miałam ćwiczenia z nauczycielem przez miesiąc. Próbowałam mówić z akcentem w codziennym życiu, dlatego w filmie wy-

chodzi mi to w miarę naturalnie i nie muszę nad tym zbyt dużo myśleć.

Trudno jednak nie rozmyślać nad pewnymi scenami. Takimi, jak ta z szubienicą.

– Są trudne do grania, do oglądania – przyznaje Nellies.

To się niestety wciąż zdarza

– To poruszająca scena, także dla nas. Zwłaszcza dzisiaj, gdy tuż obok trwa wojna i cały świat patrzy na tę wojnę – mówi reżyserka Louise Archambault.

– Obawiamy się, że teraz film robi się ponownie aktualny – stwierdza Maciej Nawrocki. – Wydawałoby się, że to już się nigdy nie zdarzy, a zdarza się, niestety. I to jest właściwie najważniejszy teraz problem.

– Bardziej niż kiedykolwiek jest istotne, żeby opowiedzieć historię Ireny właśnie dziś, w 2022 roku – dodaje Archambault. – Bo takie straszne sytuacje nadal się wydarzają. Dlatego my, filmowcy możemy otwierać innym percepcję i pomagać być dobrym bez względu na religię i narodowość

– Gdy zobaczyłem tę scenę, uderzyło mnie najbardziej to, że wszystko to, co dzisiaj widzieliśmy, stało się naprawdę. Niedaleko stąd, kilkadziesiąt lat temu – zauważa Dan Gordon. – To nie jest film, to rzeczywistość. Niestety bardzo prawdziwa w tym, co widzimy codziennie. Zło nie odeszło z tego świata. Ale nie zniknęli też z niego ludzie tacy, jak Irena.

Przytoczone w tekście dwa cytaty Ireny Gut są fragmentami jej książki „Ratowałam od zagłady. Wspomnienia Irene Gut Opdyke” (wydawnictwo Poradnia K., 2001).

DO ZOBACZENIA W 2023 ROKU

Film o Irenie Gut, odznaczony medalem Sprawiedliwy wśród Narodów Świata, będzie miał swoją premierę w 2023 roku. Obok Sophie Nellies zobaczymy w nim również Dougray'a Scotta i Andrzeja Seweryna. W Polsce „Przysięga Ireny” ma być wyświetlana we wszystkich sieciach multipleksów. Do kanadyjsko-amerykańsko-polskiej produkcji samorząd Lublina dołożył 123 tys. zł, widząc w tym szansę na promocję miasta

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	28	29	30	31	32
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

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	28	29	30	31	32
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

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	28	29	30	31
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

**TEATRY:**

TEATR STARY: brak spektakli
TEATR OSTERWY: brak spektakli

TEATR ANDERSENA: brak spektakli
TEATR MUZYCZNY: brak spektakli
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): NIEDZIELA: Fju, fju! - 12.00
FILHARMONIA LUBELSKA: brak koncertów

**KINA:****CINEMA CITY PLAZA**

(ul. Lipowa 13): PIĄTEK

SOBOTA: Ambulans

- 20.50; Batman napisy

- 16.45, 20.10; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a 2D

dubbing - 10.00, 11.00, 13.00, 15.00,

16.00, 18.00, 19.00; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a

2D napisy - 12.00, 14.00, 17.00,

20.00, 21.00, 22.00; Morbius dubbing

- 14.50, 18.30; Morbius napisy

- 17.10, 19.30, 21.50; Najgorszy

człowiek na świecie - 12.10; To nie

wypanda - 10.00, 11.30, 12.15,

13.50, 14.30, 16.10, 17.50; Wszystko

wszędzie naraz - 20.20; Za duży na

bajki - 10.30, 12.50, 15.20; Zaginione

miasto - 11.20, 13.50, 16.20, 18.50,

21.20; Zając Max: Misja pisanka

- 10.00, 10.10 PONIEDZIAŁEK:

Ambulans - 20.50; Batman napisy

- 16.45, 20.10; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a

2D dubbing - 10.00, 11.00, 12.20,

15.00, 17.00, 18.20; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a 2D

napisy - 12.00, 14.00, 18.00, 20.00,

21.20; Morbius dubbing - 11.30,

15.10, 18.30; Morbius napisy - 17.30,

19.50, 21.00, 22.10; Sonic: Szybki

jak błyskawica - 13.00, 15.40; To

nie wypanda - 10.00, 12.15, 13.00,

13.50, 14.30, 16.10, 17.50; Wszystko

wszędzie naraz - 20.20; Za duży na

bajki - 10.00, 10.40, 15.20; Zaginione

miasto - 11.20, 13.50, 16.20, 18.50,

21.20; Zając Max: Misja pisanka

- 10.00, 10.00

CINEMA CITY FELICITY (al. Witosa 32):

PIĄTEK SOBOTA: Batman 2D napisy

- 19.40; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 2D dubbing

- 11.30, 14.30, 15.30, 17.00, 18.30,

20.00; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 2D napisy

- 11.00, 12.30, 14.00, 17.30, 20.30,

21.30; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 4DX dubbing

- 10.00, 13.00; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a

4DX napisy - 16.00, 19.00, 22.00;

Inni ludzie - 20.30; Morbius 2D

dubbing - 12.40, 17.00, 18.10;

Morbius 2D napisy - 11.00, 13.15,

15.30, 19.20, 21.40; Nasze magiczne

encanto - 11.00; Sing 2 - 11.50; To

nie wypanda - 10.30, 12.50, 14.20,

15.10, 17.20; Wszystko wszędzie

naraz - 17.50, 20.50; Za duży na bajki

- 10.10, 13.20, 15.40; Zaginione

miasto - 16.40, 19.10, 21.40; Zając

Max: Misja pisanka - 10.40, 15.00

PONIEDZIAŁEK: Batman 2D napisy

- 19.40; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 2D dubbing

- 11.30, 14.10, 15.30, 17.00, 18.30,

20.00; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 2D napisy

- 11.00, 12.30, 14.00, 17.30, 20.30,

21.30; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 4DX dubbing

- 13.00; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 4DX napisy

- 16.00, 19.00, 22.00; Inni ludzie

- 20.30; Morbius 2D dubbing - 10.00,

11.50, 17.00, 18.10; Morbius 2D

napisy - 11.00, 13.15, 15.30, 19.20,

21.40; Nasze magiczne encanto

- 11.00; Sonic: Szybki jak błyskawica

- 10.30, 12.15, 14.50; To nie wypanda

- 10.30, 12.50, 14.20, 15.10, 17.20;

Wszystko wszędzie naraz - 17.50,

20.50; Za duży na bajki - 10.10, 13.20,

15.40; Zaginione miasto - 16.40,

19.10, 21.40; Zając Max: Misja

pisanka - 10.00

MULTIKINO (Galeria Olimp, al.**Spółdzielczości Pracy 36b):** PIĄTEK:

Batman napisy - 17.35, 20.10;

Belle napisy - 21.00; Tajemnice

Dumbledore'a 2D dubbing - 10.00,

12.00, 13.05, 14.00, 16.10, 17.10;

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a 2D napisy - 10.50,

15.10, 18.20, 19.20, 20.20; Morbius

dubbing - 16.10; Morbius napisy

- 18.35, 21.10; Nasze magiczne

encanto - 10.20, 11.30, 15.05; Tom

i Jerry język ukraiński - 14.00; To

nie wypanda - 10.30, 11.30, 12.55,

13.50, 15.20, 17.45; Wszystko

wszędzie naraz - 14.20, 17.25,

20.30; Za duży na bajki - 11.50;

Zaginione miasto - 18.15, 20.45;

Zając Max: Misja pisanka - 10.00,

13.10, 16.20 SOBOTA: Batman

napisy - 17.35, 20.10; Belle napisy

- 21.00; Tajemnice Dumbledore'a

2D dubbing - 14.00, 16.10, 17.10;

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a 2D napisy - 15.10,

18.20, 19.20, 20.20; Morbius dubbing

- 16.20; Morbius napisy - 18.45,

21.10; Nasze magiczne encanto

- 15.05; Poranki: Bing - 10.00; Tom

i Jerry język ukraiński - 14.00; To

nie wypanda - 14.00, 15.30, 17.50;

Wszystko wszędzie naraz - 14.20,

17.25, 20.30; Zaginione miasto

- 18.15, 20.45; Zając Max: Misja

pisanka - 14.10, 16.20 NIEDZIELA:

Batman napisy - 20.10; Belle napisy

- 21.00; Tajemnice Dumbledore'a

2D dubbing - 14.00, 16.20, 17.10;

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a 2D napisy - 15.10,

18.20, 19.25, 20.20; Morbius dubbing

- 16.10; Morbius napisy - 18.35,

21.10; Poranki: Bing - 14.00; Sonic:

Szybki jak błyskawica - 15.40, 18.25;

Tom i Jerry język ukraiński - 14.00; To

nie wypanda - 14.00, 15.20, 17.45;

Wszystko wszędzie naraz - 14.20,

17.25, 20.30; Zaginione miasto

- 18.15, 20.45; Zając Max: Misja

pisanka - 14.10, 16.20 PONIEDZIAŁEK:

Batman napisy - 20.10; Belle napisy

- 21.00; Tajemnice Dumbledore'a 2D

dubbing - 10.00, 12.00, 13.05, 14.00,

16.10, 17.10; Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 2D napisy

- 10.50, 15.10, 18.20, 19.20, 20.20;

Morbius dubbing - 16.10; Morbius

napisy - 18.35, 21.10; Nasze magiczne

Encanto - 10.20, 11.30; Poranki: Bing

- 10.00; Sonic: Szybki jak błyskawica

- 12.55, 15.40, 18.25; Tom i Jerry

język ukraiński - 14.00; To nie wypanda

- 10.35, 11.30, 12.55, 15.20, 17.45;

Wszystko wszędzie naraz - 14.20,

17.25, 20.30; Za duży na bajki - 11.50;

Zaginione miasto - 18.15, 20.45; Zając

Max: Misja pisanka - 10.00, 14.10,

16.20

KINO BAJKA: brak seansów**CENTRUM KULTURY:** brak seansów**CENTRUM SPOTKANIA KULTUR:** brak

seansów

DDK CZECHÓW: brak seansów**PUŁAWY SYBILLA (ul. Partyzantów****6):** PIĄTEK: Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 2D dubbing

- 17.15, 20.00; To nie wypanda - 15.15

SOBOTA: Fantastyczne zwierzęta:

Tajemnice Dumbledore'a 2D dubbing

- 17.15, 20.00; Nasze magiczne

Encanto - 13.15; To nie wypanda

- 11.15, 15.15 PONIEDZIAŁEK:

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a 2D dubbing - 18.15,

20.50; Sonic 2: Szybki jak błyskawica

- 11.30, 13.45, 16.00

BIAŁA PODŁASKA - MERKURY

(ul. Brzeska 43): PIĄTEK: Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a

2D dubbing - 14.15, 17.00; Zając

Max: Misja pisanka - 12.45 SOBOTA:

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a 2D dubbing - 14.15,

17.00; Nasze magiczne

Encanto - 12.15 PONIEDZIAŁEK:

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a 2D dubbing - 11.45,

16.40; Piosenki o miłości - 19.15;

Sonic 2: Szybki jak błyskawica - 14.20

ŚWIDNIK - LOT (al. Lotników Polskich**24):** PIĄTEK : Ups2! Bunt na Arce

- 13.30; Morbius dubbing - 15.20;

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a - 17.20;

Morbius napisy - 20.00

ZAMOŚĆ - STYŁOWY (ul. Odrodzenia**9):** PONIEDZIAŁEK: Agent specjalny:

Misja Afryka - 20.20; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a

2D dubbing - 14.30, 17.30;

Fantastyczne zwierzęta: Tajemnice

Dumbledore'a 2D napisy - 20.00;

Morbius dubbing - 17.45; Morbius

napisy - 20.30;

Nasze magiczne Encanto - 15.15; To

nie wypanda - 15.45; Zaginione

miasto - 18.00; Zając Max: Misja

pisanka - 14.00

CHEŁM - ZORZA (ul. Strażacka**2):** PONIEDZIAŁEK: Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a

dubbing - 17.30; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a

napisy - 20.30; Zając Max: Misja

pisanka - 13.30, 15.30

ŁUKÓW - ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20):

PIĄTEK SOBOTA: Zając Max: Misja

pisanka - 15.30; Fantastyczne

zwierzęta: Tajemnice Dumbledore'a 2D

dubbing - 17.00; Marzec '68 - 19.45

LUBARTÓW - LEWART: brak seansów

Tu i teraz

NA SCENIE Swoją najnowszą program – „Tu i teraz” – zaprezentuje w Lublinie Kabaret Smile. Komiccy wystąpią w Centrum Spotkania Kultur (plac Teatralny 1) 20 kwietnia o 19.

Będą nowe perypetie Bożenki i Merlina. Komiccy poruszą m.in. takie tematy jak wpływ technologii i mediów społecznościowych na życie.

Kabaret Smile to jedna z najpopularniejszych formacji kabaretowych w kraju. Założona w 2003 roku w Lublinie grupa tworzona jest przez

Michała Kincela, Andrzeja Mierzejewskiego oraz Pawła Sz wajgiera. Na swoim koncie mają wiele kabaretowych nagród, m.in. I miejsce na Przeglądzie Kabaretowym K.O.K.S czy pierwsze miejsce na XVI Rybnickiej Jesieni Kabaretowej „Ryjek”.

Podczas wydarzenia odbędzie się rejestracja DVD materiału; kupno biletu równoznaczne jest ze zgodą na upublicznianie wizerunku w ramach rejestracji DVD. Bilety w cenie 80-120 zł dostępne na biletyna.pl i kupbilecik.pl oraz w kasie CSK.

DAD



Spektakle, wystawy i kino

WYDARZENIE Znamy już program 6. edycji festiwalu „Scena w Budowie”, który co roku ściąga do Centrum Spotkania Kultur wielbicieli teatru, kostiumów i scenografii. Tegoroczną edycję zainauguruje 5 maja wystawa poświęcona sylwetce Jana Dormana, twórcy Teatru Dzieci Zagłębia

Tradycyjnie w ramach festiwalu przyznawana jest nagroda „Złota Kieszeń”, o którą walczą najlepsze polskie spektakle minionego sezonu artystycznego 2020/21. Nazwa nagrody nawiązuje do architektury przestrzeni teatralnej, kieszeni scenicznej, a także do elementu ubioru. Pula nagród w tej edycji wynosi 25 tysięcy złotych.

– W tym roku kapituła „Sceny w Budowie” spośród 34 przedstawień do ścisłego finału zakwalifikowała osiem, które walczyć będą o nagrody. Trzy z nich zaprezentujemy w CSK – mówi dyrektor Centrum Spotkania Kultur, Katarzyna Sienkiewicz.

Spektakle, które będą mogli zobaczyć lubelscy widzowie, to „Zły” Piotra Ratajczaka w wykonaniu Teatru Polskiego z Bielska-Białej, „Faust” Teatru Wybrzeże w Gdańsku w reżyserii Radosława Stępnia oraz „Robot” Marka Chodaczńskiego (Unia Teatr Niemożliwy).

To jednak nie wszystkie teatralne propozycje. Na finał festiwalu, 15 maja, organizatorzy zapraszają na plenerowy pokaz spektaklu „Peregrinus” Teatru KTO z Krakowa.

W trakcie festiwalu nie zabraknie też ciekawych wystaw. Wspomnianą

FOT. PIOTR MŁODZIEŃC



już ekspozycję „#Dorman2022” będzie można oglądać od 5 maja do 3 lipca. Jej bohaterem jest słynny twórca teatralny i eksperymentator Jan Dorman. – Dorman to postać zwrotna, przewrotna, konfabulująca, konsternująca, czasem absurda, ekscentryczna, zaskakująca i dziwaczna. I teraz wyobraźmy sobie wystawę zbudowaną na wszyst-

kich tych cechach w sali o wymiarach 25 metrów na 6, Jan Dorman staje się tutaj przestrzenią, duchem, wyobraźnią. Jest w powietrzu, na ścianach, w wirtualnym eterze, wyświetla się i brzmi – opowiada kuratorka wystawy, Laura Sonik.

15 maja nastąpi otwarcie wystawy studenckiej „Narcyz”. Będą to najciekawsze prace studentów

Jak zamieścić reklamę w Dzienniku Wschodnim?

Biuro Ogłoszeń

✉ reklama@dziennikwschodni.pl
tel. 81 46 26 820
fax. 81 46 26 801

Skontaktuj się z naszym przedstawicielem

Specjaliści ds. reklamy:

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

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

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

Biuro Ogłoszeń
eliza.jakuszevska@dziennikwschodni.pl
tel. 81 46 26 820
kom. 697 770 393

Wyślij e-mail

reklama@dziennikwschodni.pl

HANDEL

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

029022L01.A

PRACA

ZATRUDNIĘ pracowników do
chlewni - możliwość
zakwaterowania. tel.
503034634.

033022L01.A

RÓŻNE

HURTOWNIA Rowerów
Części Ogumienia ZEN-POL
Hurt Detal zaprasza : LUBLIN
ul.Techniczna 4B lok.11 tel.
726-663-496, 517-304-181

036322L01.A

TURYSTYKA

**WCZASY DLA SENIORA-
Krynica Morska - 8 dni
od 949 zł/os., Stegna -
8 dni od 849 zł/os.
tel:534244044. www.
wczasy-senior.pl**

004222L01.A

USŁUGI



www.dziennikwschodni.pl/oferta

PRACA w Niemczech

dla kobiet, mężczyzn i par
Zapewniamy: transport, zakwaterowanie,
Nie wymagany jęz. niemiecki

**PREMIE
DO
250 EURO** **www.remax-praca.pl**
727 010 118

WYWOZ 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.) . Całe
województwo od 8 do 21,
514-299-106.

045822L01.A

WYWOZ 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.

019722L01.A

DOCIEPLENIA budynków,
elewacje - kompleksowo.
Uczestniczymy w programie
„Czyste powietrze”. tel. 506-
123-602, 506-123-604.

037322L01.A

BUDOWLANE

DOCIEPLANIE budynków
szybko, tanio, solidnie. **502
053 214.**

013222L01.A

HYDRAULIKA, gaz, glazura,
elektryka. Remonty
kompleksowo-
wykończeniowe, adaptacja
pomieszczeń, płyty g-k,
usługi z dofinansowania
przez PEFRON za
pośrednictwem MOPR, tel.
501-035-412.

019622L01.A

ZDROWIE

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

040422L01.A

APARATY SŁUCHOWE

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

202021L01.A

**masz
firmę?**



Dziennik Wschodni

+ portal
www.dziennikwschodni.pl

**Tylko 100 zł*
netto za miesiąc**

* o szczegóły pytaj w
**Biurze Ogłoszeń
Dziennika Wschodniego**

☎ **81 46 26 820**

✉ **reklama@dziennikwschodni.pl**



NEKROLOGI KONDOLENCJE PODZIĘKOWANIA

na dzień następny
można zamawiać do 14.00

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

lub
e-mail:
eliza.jakuszevska@dziennikwschodni.pl

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

**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



f /MptRadioTaxi919
www.mptlublin.pl

Śledź nasz profil
wygrywaj nagrody!

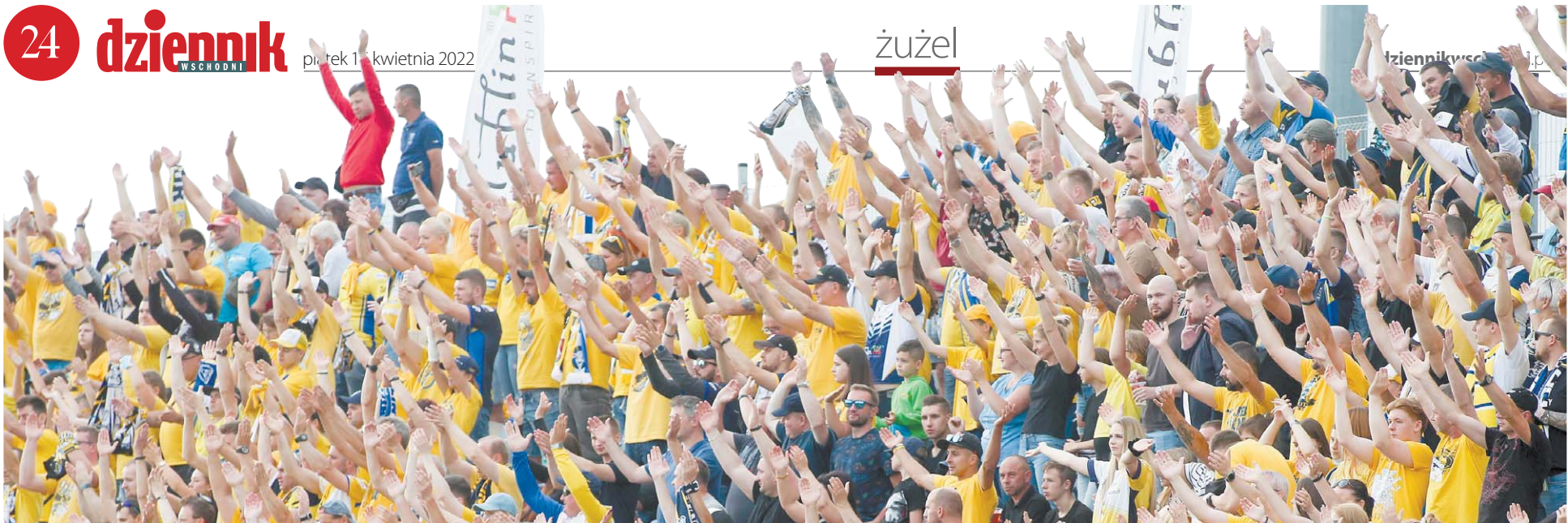
- krótki czas oczekiwania
- dowolny sposób płatności
- dostępność 24h przez 7 dni
- zakupy na telefon
- zniżki dla stałych klientów
- pomoc przy przeprowadzce
- usługa holowania samochodu
- obsługa imprez okolicznościowych



pobierz naszą aplikację



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



FOT. WOJCIECH SZUBARTOWSKI/ARCHIWUM

Po „srebrnym” sezonie

Wicemistrzostwo Polski z ubiegłego roku jest obecnie przyjemnym wspomnieniem, a żużlowa machina ponownie nabiera rozpędu. Motor Lublin rozpoczął już swój czwarty sezon w elicie, a w niedzielę po raz pierwszy zaprezentuje się przed własną publicznością na torze przy Al. Zygmuntońskich

Krzysztof Kurasiewicz

Do tegorocznych rozgrywek w najlepszej lidze świata lublinianie podchodzą ze zdecydowanie innej pozycji niż wcześniej. Przypomnijmy: rok temu wywalczyli historyczny, drugi medal dla Lublina w Drużynowych Mistrzostwach Polski. Powtórzyli sukces z 1991 roku i zdobyli srebro. Nic więc dziwnego, że tym razem oczekiwania wobec nich są duże.

Dobry początek przygotowań

Żółto-biało-niebiescy mają wypracowany już pewien schemat przygotowań, chociaż w tym sezonie wprowadzili do niego nowość, ale o tym za chwilę. Po raz pierwszy, niemal w komplecie, spotkali się 21 lutego. Później zaliczyli dwa wyjazdy zagraniczne do dobrze znanych sobie miejsc. Od 22 lutego do 1 marca spędzali czas na obozie integracyjnym w hiszpańskim Calpe, gdzie jeździli głównie na rowerach. Natomiast w dniach 7-9 marca byli już w chorwackim Gorican. To była o tyle istotna podróż, że to właśnie tam mieli pierwszą okazję do jazdy na motocyklach. Kolejny wyjazd – tym razem do Gdańska – czekał ich 17 marca. Tam przebywali w sumie trzy dni i mogli sprawdzić się, startując spod taśmy razem z zawodnikami miejscowego Zdunek Wybrzeża.

Następny etap to wspomniana wcześniej nowość. Do tej pory „Koziołki” kierowały się zasadą, że nie organizują sparingów przedsezonowych z rywalami z PGE Ekstraligi. To się jednak zmieniło i dwukrotnie – 26 i 27 marca – stanęli na torze obok Betard Sparty Wrocław. Oba te spotkania, w Lublinie i w stolicy Dolnego Śląska, obserwowało z trybun kilka tysięcy spragnionych żużla kibiców.

Bez Rosjan

Zanim jednak przejdziemy do tego tematu, należy wspomnieć o innej, jakże istotnej kwestii. 24 lutego tego roku Rosja napadła na Ukrainę. Na agresora nakładano kolejne sankcje, które

dotknęły także sferę sportową.

5 marca władze Międzynarodowej Federacji Motocyklowej FIM miały nadzwyczajne spotkanie: nie tylko potępiły działania Władimira Putina, ale także zawiesiły federację Rosji i Białorusi (która wspiera inwazję), a na terenie żadnego z tych krajów (oraz objętej wojną Ukrainy) nie będą mogły odbywać się żadne oficjalne zawody.

Za ciosem poszedł także Polski Związek Motorowy. – W związku z bezprawną zbrojną inwazją Rosji na terytorium Ukrainy, jak również wobec faktu, że ta brutalna napaść wspierana jest przez państwo białoruskie, Polski Związek Motorowy wyklucza aż do odwołania zawodników rosyjskich oraz białoruskich z udziału we współzawodnictwie sportowym w sportach motorowych organizowanym na terytorium Polski. Wyklucza się również reprezentacje tych krajów z udziału w zawodach sportowych rozgrywanych w Polsce – pisał w oświadczeniu PZMot.

To oznaczało, że z żużlowych rozgrywek wylatują Rosjanie (białoruskich jeźdźców nie było w Polsce). Do tego momentu Motor Lublin nie zajął jasnego stanowiska w sprawie Grigorija Łaguty i Marka Kariona, ale wszystko stało się jasne – obaj mogli się pożegnać ze zmaganiem w Polsce.

Kluczowe punkty

Po decyzji PZMot wspomnianej dwójki nie było już z drużyną. Sparingi ze Spartą dostarczyły nam trochę materiału do analizy. Po pierwsze, mogliśmy przekonać się, jak radzi sobie Motor bez wsparcia Grigorija Łaguty. Po drugie, pod lupę trafił Maksym Drabik, który był jednym z najgłośniejszych nazwisk na rynku transferowym. W 2020 roku został on zawieszony przez Polską Agencję Antydopingową za przyjęcie zbyt dużej ilości wlewki witaminowej przed finałem w 2019 roku. Jego karencja zakończyła się 31 października ubiegłego roku. I chociaż wcześniej był

to jeden z najlepszych żużlowców swojego pokolenia na świecie, o tyle jego forma po tak długiej przerwie pozostawała zagadką.

W trakcie przygotowań sztab szkoleniowy utrzymywał, że jest zadowolony z tego, co na treningach pokazuje Maksym Drabik. Jeszcze przed sparingami z wrocławianami wychowanek Włókniaza Częstochowa mówił nam, że ma nad czym pracować.

– Pod względem mojej jazdy jestem nadal sceptyczny i towarzyszy mi bardzo wiele wątpliwości. Mam bardzo dużo deficytów w jakimś naturalnym, podświadomym zachowaniu na motocyklu. Nadal pracujemy nad motocyklami oraz pracuję nad samym sobą – nad poprawnym, płynnym postępowaniem na motocyklach – wymieniał zawodnik.

Pierwsze przetarcie

W pierwszym starciu towarzyskim w Lublinie Motor triumfował 49:41. Maksym

Drabik był najsukceszniejszy i zdobył 13 punktów. Swoje zrobił także Mikkel Michelsen, który zapisał przy swoim nazwisku 11 „oczek”. Z kolei dzień później, na Stadionie Olimpijskim we Wrocławiu, żółto-biało-niebiescy wygrali 46:44. Tym razem 24-latek miał 9 punktów, a Duńczyk 8 z bonusem. Najlepiej spisał się Dominik Kubera, który do 9 punktów dorzucił bonus.

Oceniając ten dwumecz można powiedzieć, że lublinianie wypadli bardzo solidnie. Sparta to przecież ubiegłoroczny złoty medalista Drużynowych Mistrzostw Polski, który jednak musiał sobie radzić bez jednego, mocnego zawodnika – Rosjanina Artioma Łaguty, aktualnego indywidualnego mistrza świata.

Po tych sparingach podopieczni duetu Maciej Kućciapa-Jacek Ziółkowski mieli jeszcze w planach wyjazd na trening do Łodzi, ale pogoda pokrzyżowała im szyki. Problematyczne stało się także przygotowywanie do

inauguracji PGE Ekstraligi na własnym torze. Żużlowcy próbowali sobie jakoś radzić, jeżdżąc między innymi w Rybniku czy w Bydgoszczy.

Zmiany, zmiany, zmiany

W tym sezonie w PGE Ekstralidze doszło do kilku istotnych zmian. Pierwsza sprawa to kwestia wykluczenia zawodników rosyjskich. Cztery kluby – Motor Lublin, Betard Sparta Wrocław, For Nature Solutions Apator Toruń i ZOOLeszcz GKM Grudziądz – zostały pobawione żużlowców, a Speedway Ekstraliga poinformowała w komunikacie z 4 kwietnia, że będzie można za nich stosować tzw. zastępstwo zawodnika.

Następna rzecz to nowy układ terminarza. Jeszcze w ubiegłym roku było tak, że jeżeli Motor zaczynał rozgrywki od meczu z Włókniażem, to spotykał się z tym klubem na początku rundy rewanżowej, czyli mniej więcej w połowie części zasadniczej rywalizacji. W sezonie 2022 wicemistrzowie kraju zaczęli od meczu z Moje Bermudy Stalą Gorzów, a rewanż odbędzie się dopiero tuż przed play-offami. Co ciekawe, w takim układzie 5 i 12 czerwca obejrzymy dwa z rzędu starcia Motoru i Sparty.

Zmianie uległ także format samych play-off.

Tym razem do najważniejszej części sezonu wejdą nie cztery, a sześć zespołów.

Jak czytamy w Regulaminie Drużynowych Mistrzostw Polski 2022, pierwsza drużyna w tabeli po 14 rundach PGE Ekstraligi zmierzy się z szóstą, druga z piątą, a trzecia z czwartą. Po tym etapie odpadną dwa kluby, a do rozegrania pozostaną półfinały, finał i mecz o trzecie miejsce. Bez zmian jest natomiast to, że najsłabsi żużlowcy po części zasadniczej rozgrywek spadną do niższej ligi.

Zaczęli od wyjazdu

Wszystkie osiem zespołów ma już za sobą pierwsze mecze w elicie. Motor Lu-

blin pokonał tydzień temu na wyjeździe Moje Bermudy Stal Gorzów 46:44. Walka o pierwszy w tym sezonie komplet punktów trwała do ostatniego biegu.

Bohaterem „Koziołków” został nowy kapitan zespołu: Mikkel Michelsen.

Duńczyk wystartował sześć razy i zdobył imponujące 14 punktów.

Kibice obserwowali także poczynania Maksyma Drabika. Dwukrotny indywidualny mistrz świata juniorów długo nie mógł się odnaleźć, ale w decydującym momencie miał przebłysk dobrej jazdy i uzbierał 7 punktów. – Myślę, że jazda nie była generałem problemu, tylko to, co było dookoła mnie oraz to, co się działo. Mecz był bardzo dynamiczny i aktywny, miałem dużo zobowiązań różnego rodzaju. Musiałem skoncentrować się na jeździe, jak i na ustawieniach, by to wszystko współgrało i stworzyło jakiś sens. Muszę popracować nad sobą i motocyklami i żywić nadzieję, że w następnych tygodniach będę w zdecydowanie lepszej dyspozycji – mówił Drabik w pomeczowym wywiadzie w stacji Eleven Sports.

– Pojechał bardzo dobrze. Wygrał bardzo ważny, czteronasty wyścig. Na początku może nie miał prędkości. W tym biegu, w którym przyjechał czwarty, widać było, że jest szybki, tylko nie miał tam miejsca na wejściu w drugi łuk i musiał zamknąć gaz, ale już było ok. W przedostatnim starciu przyjechał drugi. Potem, w tym naprawdę bardzo ważnym biegu, zwyciężył i ja jestem zadowolony – swojego podopiecznego chwalił za to w rozmowie ze speedwayekstraliga.pl Jacek Ziółkowski, menadżer Motoru Lublin.

W Wielkanoc sympatycy „czarnego sportu” znad Bystrzycy będą mogli pójść na stadion przy Al. Zygmuntońskich, aby dopingować swoich ulubieńców. O godz. 19.15 rozpocznie się potyczka pomiędzy Motorem Lublin a Zieloną-Energia.com Włókniażem Częstochowa.

