

Czekam na to cały rok

Wywiad z Kamilą Ścibiorek,
podkomisarz Pauliną z serialu
„Sprawiedliwi - Wydział
Kryminalny”
STRONA 16



Przepisy na świąteczne smakołyki

Wigilijna kapuśniorka, barszcz
z kiszonych buraków i pierogi
z makiem STRONY 12-16



MAGAZYN



Żebyśmy byli niepokonani

Wywiad z Katarzyną Michalak, reportażystką Radia Lublin

Strony 8-9

Codziennie na pie

Wcześniej w swojej pracy nie miałem do czynienia z taką liczbą zgonów jak teraz, w czasie epidemii,



Katarzyna Prus

To była dla nas wszystkich wielka niewiedza. „Uczyliśmy się” tego wirusa, a jednocześnie bardzo się baliśmy, o siebie i o swoich bliskich, baliśmy się wracać do domu. Tego lęku nie da się tak po prostu „wyłączyć”, trzeba z nim funkcjonować codziennie, ze świadomością, że to nie jest przejściowa sytuacja, że przed nami długie miesiące i nie wiadomo, kiedy to się skończy. Niestety nie wszyscy radzili sobie z tym psychicznie, co prowadziło nawet do stanów granicznych z depresją – opowiada o swojej pracy po wybuchu epidemii SARS-CoV-2 Mariusz Gnat, przewodniczący związku zawodowego pielęgniarek i położnych w szpitalu wojewódzkim przy al. Kraśnickiej w Lublinie.

Pierwszy dyżur

– W teorii wiedzieliśmy, jak się zabezpieczać i korzystać ze środków ochrony, ale tak naprawdę zastanawialiśmy, czy to faktycznie wystarczy. Pamiętam swój pierwszy dyżur na „odcinku” covidowym. Z jednej strony trzeba wykonywać swoją pracę, w bliskim kontakcie z pacjentem, a z drugiej gdzieś z tyłu głowy zostaje niepokój, czy mimo zabezpieczeń mogę się zarazić, że być może jakaś cząsteczka gdzieś się przedostanie? Do zmęczenia psychicznego dokłada się zmęczenie fizyczne, które powoduje między innymi praca w kombinezonie ochronnym, który praktycznie nie przepuszcza powietrza – opowiada Mariusz Gnat. I dodaje:

– Kiedy zaczęli chorować pierwsi medycy, obawy były coraz większe. Mieliśmy już namacalny dowód na to, że za chwilę może to spotkać każdego z nas.



FOT. JACEK SZYDŁOWSKI

Wiele osób w naszym szpitalu przeszło już Covid-19, niektórzy bardzo ciężko. Aktualnie o życie walczy jedna z naszych pielęgniarek, jest pod respiratorem – mówi Mariusz Gnat.

Na szczęście w szpitalu przy Kraśnickiej dotychczas nie było przypadków śmiertelnych wśród personelu. – Wielu pacjentów nie udało nam się jednak uratować. Wcześniej w swojej pracy nie miałem do czynienia z taką liczbą zgonów jak teraz, w czasie epidemii, a śmierć pacjenta jest zawsze ogromnie ciężkim przeżyciem.

Na granicy możliwości

– Pierwszy kryzys mieliśmy już na początku epidemii, wiosną, kiedy brakowało środków ochrony in-

dywidualnej. W naszej stacji kombinezony czy maseczki były wycieczane co do sztuki. W pewnym momencie była nawet obawa, że możemy w ogóle nie wyjechać do pacjentów z podejrzeniem lub potwierdzeniem zakażenia koronawirusem, bo nie mieliśmy jak się zabezpieczyć. Na szczęście ten problem w końcu zniknął – wspomina ratownik medyczny z pogotowia w Zamościu.

Pojawił się jednak kolejny kryzys: druga fala epidemii, znacznie silniejsza niż pierwsza.

– System bardzo szybko przestał być wydolny, izby przyjęć i SOR-y zapelniały się chorymi w mgnieniu oka, podobnie jak oddziały covidowe, pacjenci byli tam dosłownie „upychani”. Zaczęło

brakować miejsc dla zakażonych, ratownicy czekali w karetkach po kilka godzin przed szpitalami albo jeździli między miastami, bo nikt nie chciał przyjąć pacjenta. Pracowaliśmy na granicy możliwości – przyznaje ratownik.

Druga fala

– Przełom października i listopada to był dla nas potężny cios. Nie dość, że system był niewydolny, to było znacznie więcej pacjentów z Covid-19 w bardzo ciężkim stanie, którym gwałtownie spadała saturacja i dosłownie dusili się na naszych oczach. Nie dotyczyło to tylko starszych osób, ale też młodych i zdrowych. Miałem między innymi pacjenta w wieku około czterdziestu lat,

który miał takie problemy z oddychaniem, że nie był w stanie zrobić kilku kroków, a wcześniej był bardzo sprawny fizycznie, regularnie biegał – opowiada ratownik medyczny z Zamościa. – Z jednej strony było to ciężkie doświadczenie, ale z drugiej ostatecznie uciło dyskusje na temat tego czy Covid-19 jest faktycznie tak niebezpieczny, bo nie wszyscy byli co do tego przekonani i nawet w naszym środowisku byli sceptycy.

To nie slogan

– Codziennie, od kilku miesięcy jesteśmy na pierwszej linii frontu i nie jest to tylko pusty slogan, ale faktycznie odzwierciedla to, co dzieje się na naszym oddziale – mówi dr n.med. Marcin

Wieczorski, ordynator SOR Szpitala Klinicznego nr 4 w Lublinie.

Pierwsza fala to był ogromny strach. Chrzest bojowy przeszliśmy już 21 marca, kiedy na nasz na oddział zgłosiło się dwóch pierwszych pacjentów w Lublinie zakażonych SARS-CoV-2.

Na szczęście kilka godzin wcześniej w ramach SOR zaczęły działać strefy „czysta” i „brudna” (dla pacjentów zakażonych lub z podejrzeniem zakażenia). Decyzja o ich wydzieleniu zapadła kilka tygodni wcześniej i dzięki temu mogliśmy od-

prwszej linii frontu

a śmierć pacjenta jest zawsze ogromnie ciężkim przeżyciem – przyznaje jeden z lubelskich medyków



izolować zakażonych pacjentów – opowiada szef SOR przy Jacewskiego. Niestety, jak przyznaje lekarz, mimo tego podziału nie udało się uniknąć późniejszych zakażeń. – Zdarzało się, że mimo ujemnego wywiadu epidemiologicznego w kierunku Covid-19 i przeniesieniu na „czystą” strefę, pacjent okazał się zakażony.

Zaczęły się też zachorowania wśród personelu. Apogeum mieliśmy na przełomie października i listopada – mówi dr Wieczorski. – To były masowe zachorowania nie tylko wśród pacjentów, ale też wśród naszych pracowników. Brakowało nam rąk do pracy, było naprawdę ciężko, czuliśmy, że nie damy tak dłużej rady.

Obawiamy się podobnego scenariusza – W szpitalach w regionie zaczęło brakować miejsc dla pacjentów, więc nasze 10 łóżek, które teoretycznie są do diagnostyki pacjentów z podejrzeniem zakażenia, praktycznie się nie zwalniały, bo nie mieliśmy gdzie odebrać tych osób. Zdarzało się, że zostawali u nas tydzień, w jednym przypadku pacjenta

wymagającego dializowania trwało to nawet 10 dni – zaznacza szef SOR SPSK4 w Lublinie. Zaczęło też gwałtownie przybywać pacjentów z Covid-19 w ciężkim stanie. – Niektórzy byli w stanie sami zgłosić się na oddział. Mieli jednak tak niską saturację, że ich stan pogarszał się gwałtownie w ciągu kilku godzin, mimo że nie odczuwali

duszności. Mieliśmy niestety wiele nieskutecznych reanimacji. Były też śmiertelne przypadki w grupie pacjentów z powikłaniami pocovidowymi, między innymi zatorami tętniczymi, zapaleniem płuc, udarem – tłumaczy dr Wieczorski. Zaznacza: – O ile ustabilizowała się trochę liczba zakażonych pacjentów, którzy wymagają hospitalizacji, o tyle rośnie liczba tych

z powikłaniami pocovidowymi. To m.in. z tego powodu obawiamy się trzeciej fali. Na razie nie wiemy, jaka część populacji zdecyduje się na szczepienia i na ile uda się zmniejszyć transmisję wirusa. Pojawiają się też niepokojące doniesienia o nowej mutacji z Wielkiej Brytanii. Obawiamy się podobnego scenariusza do tego, który mieliśmy jesienią.

— R E K L A M A —



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

Zarząd i Pracownicy
OSM Krasnystaw

Nie jest smutno

Ośrodek Wsparcia dla Osób Bezdomnych: Wieczera wigilijna będzie w trzech turach, bo ze względu na pandemię. Społecznej w Gościeradowie: W tym roku...

Agnieszka Antoń-Jucha

To pierwsze takie święta. – Nigdy wcześniej nie zdarzyło się, aby nie wszyscy mieszkańcy mogli wyjechać do swoich rodzin. To pierwsza taka sytuacja, że nie możemy zrobić pięknej wigilijnej z udziałem 100 czy 120 osób, kiedy wszyscy się zbieraliśmy. Byli księża, błogosławieństwa, wspólne śpiewanie kolęd. W tym roku będzie inaczej, bo nie będzie gości – mówi Elżbieta Spyra, dyrektor Domu Pomocy Społecznej w Gościeradowie (powiat kraśnicki).

Kwarantanna gorsza

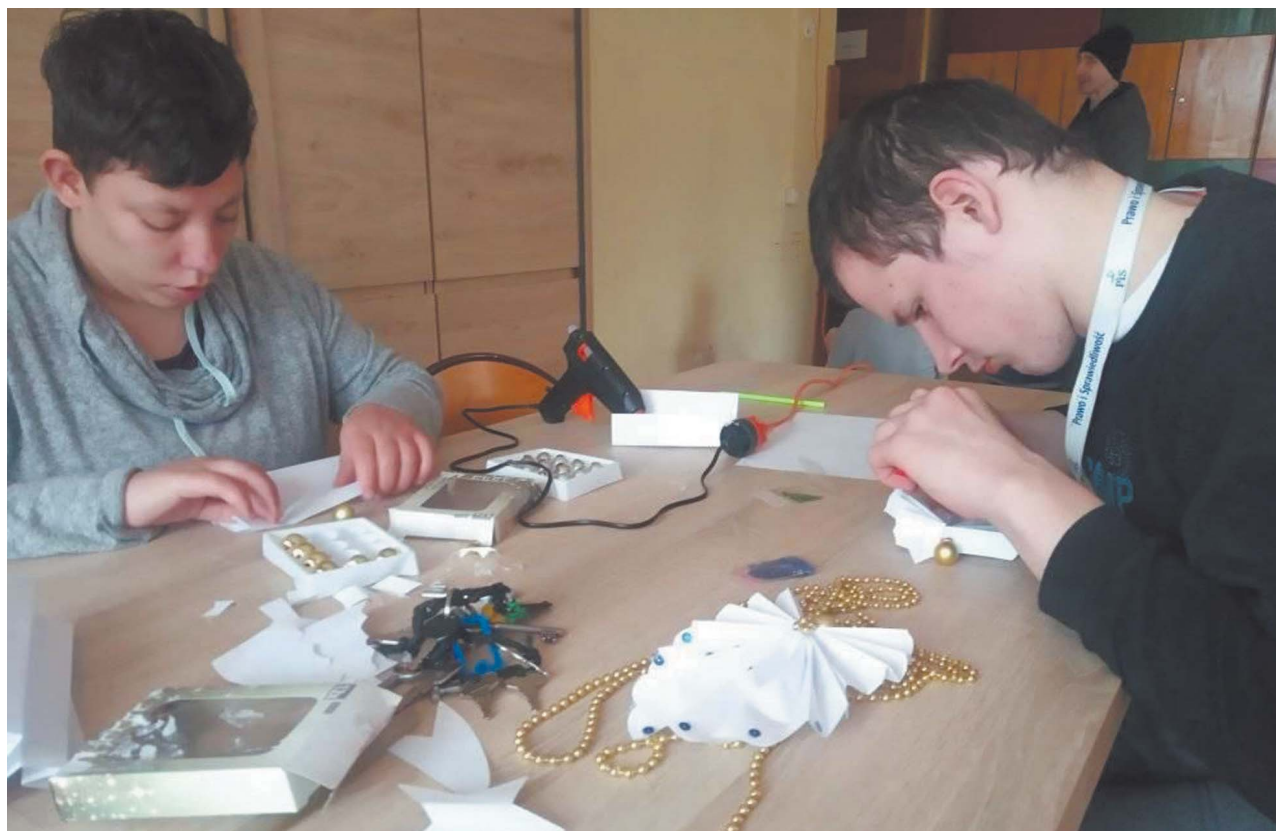
DPS dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych niepełnosprawnych intelektualnie w Gościeradowie ma pod swoją opieką 65 podopiecznych. Średnia wieku wynosi 40 lat. Większość z osób przebywających w ośrodku zostaje w DPS-ie na święta Bożego Narodzenia.

– Tylko dwóch mieszkańców pojechało do swoich rodzin. Jeden pojechał do mamy, drugi do babci – wylicza Elżbieta Spyra. – Ich pobyt poza naszym domem

potrwa 2, 3 miesiące. Podopieczni, który pojechali do swojej rodziny to osoby, które dadzą sobie radę w czasie 10-dniowej kwarantanny obowiązującej po ich powrocie z wizyty.

Pozostali pensjonariusze na święta nie wyjadą. Nie dadzą sobie rady w odosobnieniu. – Po przybyciu z domu czy szpitala mieszkańcy muszą być w kwarantannie, aby przez przypadek nie przenieść koronawirusa na innych mieszkańców – wyjaśnia dyrektor DPS-u w Gościeradowie. – Są umieszczani w osobnym pokoju z oddzielną łazienką, bez współlokatorów. W czasie kwarantanny nie mogą wychodzić. Opiekę nad nimi wykonuje wcześniej przydzielony personel.

Dla podopiecznych taka izolacja byłaby trudna do przejścia. – Nie rozumieliby powodów tego odosobnienia i tego dlaczego są zamknięci. To byłoby dla nich straszna trauma. Myślę, że większa niż to, że nie pojadą na święta do bliskich – tłumaczy pani Elżbieta. – Niektórym z nich na pewno pogorszyłby się stan zdrowia.



Święta online

Na szczęście pewne rozwiązanie tej sytuacji posuwają nowoczesne technologie. Możliwe jest spotkanie podopiecznych DPS z rodzi-

nami za pośrednictwem internetu i wideokonferencji.

– Łączymy się na Skype – opowiada Elżbieta Stopyra. – Rodzice i bliscy, którzy chcą zobaczyć dziecko,

bo ze względu na chorobę, nie z każdym naszym podopiecznym można porozmawiać, dzwonią wcześniej do pielęgniarki dyżurnej. I umawiają taką

audiowizualną wizytę. Później opiekun czy pielęgniarka razem z mieszkańcem schodzą do pokoju socjalnego, gdzie znajduje się laptop przygotowany

— R E K L A M A —


**KAMERALNY
SŁAWIN**

**IV ETAP
JUŻ W SPRZEDAŻY**

BIURO SPRZEDAŻY:
Lublin, ul. Spokojna 2


**IMMOBILIA
P O L S K A**

**LIDER NOWOCZESNYCH
ROZWIĄZAŃ W BRANŻY
DEWELOPERSKIEJ**



STACJE
ŁADOWANIA



TECHNOLOGIA
SMART HOME



WYSOKI
STANDARD
WYKOŃCZENIA



NISKA,
KAMERALNA
ZABUDOWA



ZAMYKANE
SCHOWKI
NA BALKONACH



OGRÓDKI
NA PARTERZE

LOKALIZACJA:
**ul. Sławinkowska/
Bukspanowa**



500 267 778 | kameralnyslawin.pl

no. Jest inaczej

u na pandemię koronawirusa nie możemy spotkać się przy jednym, wspólnym stole. Dom Pomocy
oku będzie inaczej, bo nie będzie gości



Większość z osób przebywających w ośrodku tym razem zostaje w DPS-ie w Gościeradowie na święta Bożego Narodzenia

FOT. DPS W GOŚCIERADOWIE

Bez wspólnego stołu

Od 18 marca DPS w Gościeradowie, podobnie jak inne tego typu placówki funkcjonuje w reżimie sanitarnym. Do ośrodka nie mogą wchodzić osoby zewnątrz.

W święta będzie tak samo. – Nie będzie to Wigilia jak co roku, kiedy mieliśmy wielu gości – mówi Elżbieta Spyra. – Teraz niestety, ze względu na pandemię i obostrzenia, takiego świątecznego spotkania nie można zorganizować. Wigilia oczywiście będzie. Mamy udekorowane choinki i stroiki. W domu panuje świąteczna atmosfera. Nie jest smutno. Jest inaczej. Nasi podopieczni przyzwyczaili się już do tego, że dom funkcjonuje inaczej. Nie mają żalu, że nie wyjadą do domów.

Mieszkańcy DPS-u spędzą Wigilię ze swoimi opie-

kunami, w oddzielnych zespołach, w których na co dzień przebywają i mają zajęcia. Połamią się opłatkiem. – Mam nadzieję, że jakoś przejdziemy te święta. Nie mamy innego wyjścia. Widzę, że pracownicy bardzo się starają, aby wszystko dobrze przygotować. Mam nadzieję, że zarówno mieszkańcy jak i ich rodziny będą zadowoleni. Wiedzą w jakiej sytuacji jesteśmy.

W trzech turach

Ostatnie przygotowania do Wigilii trwały wczoraj w schronisku dla bezdomnych mężczyzn przy ul. Dolnej Panny Marii, gdzie przebywa 47 osób.

– Wieczera wigilijna będzie w trzech turach, bo ze względu na pandemię nie możemy spotkać się przy jednym, wspólnym stole

– mówi Renata Babiarz, dyrektor Ośrodka Wsparcia dla Osób Bezdomnych Bractwa Miłosierdzia im. Św. Brata Alberta w Lublinie. – Potrwa od godz. 15.30 do 17. Będzie-

my wydawać posiłki, tak jak w poprzednich latach, z tą różnicą, że kolacja wigilijna nie będzie wspólna. Nasi podopieczni spotkają się w mniejszym gronie, w pokojach.

Nigdy wcześniej, odkąd ośrodek przy ul. Dolnej Panny Marii funkcjonuje, czyli od 26 lat nie było takich obostrzeń, jak teraz.

– Czujemy to wszyscy. Zawsze naszym celem było to, aby każdą potrzebującą osobę uchronić przed zimą. Teraz dla osób, które nie mają domów ryzyko jest podwójne, bo jest też koronawirus. Z tego też powodu ten rok jest zupełnie inny.

Przez pandemię i obowiązujące obostrzenia, bezdomni mają utrudniony dostęp do tego typu ośrodków. – Nasz dom jest duży, ale nie aż tak duży, by stworzyć pokoje izolacyjne. Mamy jeden, a powinno być ich kilka – przyznaje Renata Babiarz.

Są potrzebne po to, by nowi mieszkańcy mogli spędzić w nich 10-dniowy okres kwarantanny.

Nasz Dom

Na święta czekają też podopieczni Placówki

Opieki nad Dzieckiem i Rodziną „Nasz Dom” w Rybczewicach Drugich (powiat świdnicki), gdzie aktualnie przebywa 11 dzieci w wieku 5-17 lat.

– Niektóre z nich wyjadą do domów rodzinnych lub do najbliższych krewnych na święta, a nawet na ferie zimowe, inne pozostaną w „Naszym Domu” – przyznaje Małgorzata Gigilewicz, dyrektorka tej placówki. – Z pewnością po powrocie zostaną one poddane obserwacji i kwarantannie.

Zdaniem Małgorzaty Gigilewicz, tegoroczne święta nie będą różnić się o tych z poprzednich lat. – Dzieci razem z dyżurnym wychowawcą spożyją kolację wigilijną, natomiast sposób spędzenia Bożego Narodzenia i drugiego dnia Świąt będzie uzależniony od warunków pogodowych, które być może umożliwią wspólne wyjście na spacer lub zorganizowanie innej formy wypoczynku na świeżym powietrzu oraz świętowanie w sposób dostosowany do aktualnych możliwości i propozycji dzieci, gdyż co roku jest nieco inny skład i wiek naszych podopiecznych.

specjalnie ta takie internetowe wizyty.

Dla rodziców nawet taki kontakt jest bardzo ważny.

– Mogą zobaczyć swoje dziecko, porozmawiać z nim

– mówi dyrektor DPS-u w Gościeradowie.

– Przytulić się nie mogą, ale chociaż tak mogą się zobaczyć.

R E K L A M A

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia,
wielu radosnych przeżyć,
wytrwałości i pomyślności
w każdym dniu nadchodzącego
Nowego Roku 2021

pulawy.grupaazoty.com

P4192

Mostostal
PUŁAWY

Wesołych Świąt
i szczęśliwego
Nowego Roku

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

TJ2347

Ile wydamy na dworc a ile na budki

FINANSE Ponad 2,8 miliarda zł zamierza wydać w przyszłym roku samorząd Lublina. Najwięcej, prawie jedna trzecia tej kwoty, trafi na oświatę. Co piąta złotówka ma być wydana na inwestycje, a największą z nich będzie budowa dworca. A jak wyglądają wydatki, jeżeli podzielimy je na pojedynczego mieszkańca? Policzyliśmy, ile pieniędzy z kieszeni każdego z nas przeznaczą władze miasta na wybrane zadania

Dominik Smaga

8 338 ZŁ

tyle pieniędzy spodziewa się wydać w przyszłym roku samorząd Lublina w przeliczeniu na jednego mieszkańca, w tym 345,13 zł to będą pożyczone pieniądze. Ze wspomnianej kwoty Ratusz wyda m.in.

1 909,93 ZŁ

na funkcjonowanie szkół, placówek oświatowych oraz stołówek szkolnych i przedszkolnych prowadzonych przez miasto, w tym 1332,42 zł na wynagrodzenia

1 725 ZŁ

to suma planowanych wydatków na inwestycje, z których część wymieniamy w dalszej części tekstu

539 ZŁ

na zakup usług od firm wykonujących przewozy w komunikacji miejskiej. Najwięcej z tej kwoty, aż

500,32 zł trafi do największego przewoźnika, którym jest Miejskie Przedsiębiorstwo Komunikacyjne [1]

363,53 ZŁ

na budowę Dworca Metropolitalnego, najkosztowniejszą z miejskich inwestycji zaplanowanych na rok 2021 [2]

345,96 ZŁ

na projekt przyłączy do dziewięciu biletomatów na przystankach, zakup 10 trolejbusów i 20 elektrobusek oraz wdrożenie nowego systemu biletowego dla komunikacji miejskiej

259,31 ZŁ

na wynagrodzenia pracowników Urzędu Miasta. W przyszłym roku mają w nim być 1342 etaty

197,36 ZŁ

na odbiór i zagospodarowanie odpadów komunalnych

191,37 ZŁ

to zaplanowane przez prezydenta i zatwierdzone przez Radę Miasta przyszłoroczne wydatki na kulturę

167,65 ZŁ

na dokończenie przebudowy Al. Racławickich, ul. Lipowej i ul. Poniatowskiego. Zgodnie z umową prace powinny się zakończyć w połowie roku

101,55 ZŁ

na utrzymanie sześciu domów pomocy społecznej, w których jest łącznie 588 miejsc

67,69 ZŁ

na zaprojektowanie i budowę nowego biurowca Urzędu Miasta przy Leszczyńskiego 20. Gmach ma powstać w miejscu istniejącego biurowca, który przeznaczono do rozbiórki

59,90 ZŁ

na utrzymanie Miejskiego Zespołu Żłobków, który będzie dysponować w przyszłym roku 1209 miejscami w 9 placówkach

50,25 ZŁ

na spłatę wierzytelności za budowę szkoły z przedszkolem i domem kultury przy Berylowej

50,03 ZŁ

na obsługę długu zaciągniętego przez miasto

49,44 ZŁ

na zakup usług świadczonych przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji „Bystrzyca” na rzecz mieszkańców miasta

49,29 ZŁ

na objęcie kolejnych akcji w spółce Port Lotniczy Lublin

44,44 ZŁ

na utrzymanie oświetlenia ulic, placów i dróg, z czego dwie trzecie na energię elektryczną, reszta na obsługę, konserwację i remonty

35,32 ZŁ

na rozbudowę podstawówki na Felinie

31,85 ZŁ

na zieleń w mieście, w tym utrzymanie i konserwację już istniejącej, sadzenie nowej, walkę ze szrotówkami kasztanowcowiaczkami, wydatki z poprzednich edycji „zielonego budżetu” i plany z budżetu obywatelskiego

31,64 ZŁ

na utrzymanie Straży Miejskiej, w tym 23,49 zł na wynagrodzenia (138 etatów)

29,43 ZŁ

na rozbudowę szkoły na Sławinie o segment mający się stać siedzibą przedszkola

27,39 ZŁ

na dotacje dla żłobków prowadzonych przez podmioty inne niż miasto

23,80 ZŁ

na dokończenie przebudowy Zespołu Szkół Ekonomicznych im. Vetterów. Według ostatnich zapowiedzi roboty powinny się skończyć w lutym

22,32 ZŁ

na Gminny Program Profilaktyki i Rozwiązywania Problemów Alkoholowych

21,97 ZŁ

na utrzymanie krytych pływalni przy szkołach prowadzonych przez samorząd miasta

20,36 ZŁ

na wykup gruntów pod przedłużenie ul. Lubelskiego Lipca '80. Mowa o odcinku pomiędzy ul. Cukrowniczą a Krochmalną

16,19 ZŁ

na dodatki mieszkaniowe dla niezdolnych mieszkańców Lublina

15,66 ZŁ

na budowę ul. Leszka i Ziemowita finansowaną w ramach tzw. inicjatywy lokalnej

15,45 ZŁ

na czynsze dla prywatnych właścicieli budynków, od których miasto wynajmuje powierzchnię na potrzeby placówek oświatowych

14,72 ZŁ

na budowę sali gimnastycznej dla I LO im. Staszica. W przyszłym roku ma powstać tzw. stan zerowy. Na stan surowy poczekamy dłużej

11,94 ZŁ

na dożywianie uczniów

11,77 ZŁ

na wykup gruntów pod budowę ul. Kłopotowskiego na przedłużeniu ul. Węglarza

10,30 ZŁ

na dofinansowanie lubelskich żużlowców przekazane jako zapłata za „promocję miasta podczas zawodów” [3]

8,83 ZŁ

na objęcie przez miasto akcji w sportowej spółce MKS Lublin



7,86 ZŁ

na doksztalcenie i doskonalenie nauczycieli

5,89 ZŁ

na budowę boiska wielofunkcyjnego dla szkoły przy Berylowej

5,01 ZŁ

na dotacje do inwestycji zaplanowanych przez rodzinne ogrody działkowe

3,53 ZŁ

na remont ul. Nałkowskich pomiędzy ul. Żeglarską a pętlą autobusu linii nr 6 przy ul. Romera

3,38 ZŁ

na remont Krakowskiego Przedmieścia od 3 Maja do Ewangelickiej oraz remont chodników w ul. Lubartowskiej do Bramy Krakowskiej do al. Tysiąclecia

2,94 ZŁ

na wypłacanie mieszkańcom dotacje do wymiany pieców i kotłów węglowych na mniej uciążliwe dla środowiska źródła ogrzewania

2,94 ZŁ

na diety radnych Rady Miasta Lublin. Mamy ich 31, z czego 19 to zwolennicy prezydenta Krzysztofa Żuka, a 12 to przeciwnicy, czyli opozycja

2,94 ZŁ

na utrzymanie zespołu fontann multimedialnych i stacji transformatorowej na pl. Litewskim oraz fontanny w parku Ludowym [4]

2,82 ZŁ

na stypendia wypłacane przez miasto zdolnym studentom i doktorantom

2,80 ZŁ

na rozpoczęcie budowy budynku szatniowo-szkoleniowego dla boiska przy ul. Magnoliowej

2,75 ZŁ

na utrzymanie 27 rad dzielnic

2,65 ZŁ

na zwalczanie narkomanii

Skąd pochodziło srebro użyte do produkcji pierwszych monet złotych?

Kto jest autorem projektu monety z podobizną Romualda Traugutta?

Skąd wzięła swoją potoczną nazwę moneta o nominale 5 złotych „Konstytucja”?

W poszukiwaniu odpowiedzi na te i inne pytania dotyczące historii polskich monet Fundacja Dajemy Wam Słowo we współpracy z Narodowym Bankiem Polskim realizuje projekt „Artyści polskiego pieniądza – Monety II Rzeczypospolitej”.

Cykl artykułów oraz **konkurs z nagrodami** już od 7 stycznia na łamach Dziennika Wschodniego i portalu dziennikwschodni.pl.

Do wygrania albumy tematyczne i klasery.

NBP

Narodowy Bank Polski

Projekt realizowany z Narodowym Bankiem Polskim w ramach programu edukacji ekonomicznej

in223 12

orzec, ile na żłobki, dla jerzyków



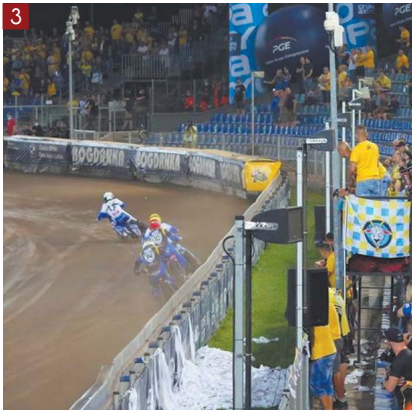
2,65 ZŁ
na konserwację i utrzymanie szaleatów miejskich

2,25 ZŁ
na utrzymanie specjalistycznej poradni dla rodzin

1,77 ZŁ
na opiekę stomatologiczną dla uczniów

1,38 ZŁ
na likwidację dzikich wysypisk

1,18 ZŁ
na szczepienie seniorów przeciw grypie



1,03 ZŁ
na remont ul. Namysłowskiego

1,03 ZŁ
na remont ul. Sempołowskiej

0,90 ZŁ
na urządzenie placu zabaw przy Bluszczowej

0,74 ZŁ
na asfalt dla ul. Świętochowskiego

0,59 ZŁ
na szczepienia 12-letnich dziewczynek przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego



FOT. UM LUBLIN, MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

(HPV), który może powodować raka szyjki macicy

0,59 ZŁ
na zaprojektowanie i wykonanie chodnika łączącego os. Poręba (ul. Szafirową) z przystankiem kolejowym Lublin Zachodni

0,59 ZŁ
na dokumentację budowy stadionu żużlowego

0,54 ZŁ
na budowę drogi rowerowej między al. Solidarności a Północną na odcinku od ronda Pileckiego do ul. Kosmowskiej. To

jeden z zaległych projektów z budżetu obywatelskiego

0,44 ZŁ
na odszkodowania dla prywatnych właścicieli mieszkań, którzy nie mogą eksmitować lokatorów z prawomocnym wyrokiem, bo miasto, choć zobowiązane przez sąd, nie zapewniło lokali socjalnych dla lokatorów

0,40 ZŁ
na zakup lamp metalohalogenowych do podświetlania drzew na pl. Litewskim

0,35 ZŁ
na usuwanie odpadów zawierających azbest

0,29 ZŁ
na pięć masztów flagowych, które mają być zainstalowane na balkonie Ratusza

0,20 ZŁ
na zakup 100 budek dla jerzyków

0,15 ZŁ
na remonty sygnalizacji świetlnych, głównie na ich dostosowanie do przepisów dotyczących sygnałów dźwiękowych i wibracyjnych

0,15 ZŁ
na badania hydrogeologiczne w miejscu proponowanej lokalizacji cmentarza dla zwierząt, czyli w rejonie ul. Pliszczyńskiej

0,11 ZŁ
na utrzymanie Ochotniczej Straży Pożarnej w Głusku

0,09 ZŁ
na poprawę bezpieczeństwa na przejściu przez ul. Jana Pawła II w rejonie kościoła. Ratusz planuje „optyczne” zwężenie jezdni

0,07 ZŁ
na zajęcia edukacyjne z zakresu bezpieczeństwa na drodze dla przedszkolaków i uczniów młodszych klas podstawówek

0,04 ZŁ
wydatki na funkcjonowanie Zespołu Interdyscyplinarnego zajmującego się przeciwdziałaniem przemoc w rodzinie oraz pomocą jej ofiarom

0,03 ZŁ
na zakup nagród dla laureatów konkursów i olimpiad przedmiotowych

0,03 ZŁ
na „kształtowanie pozytywnych postaw wobec osób z niepełnosprawnościami u dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym”

R E K L A M A

Świdnik

ZDROWYCH I POGODNYCH
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA.
NIECH TEN CZAS SPĘDZONY
W GRONIE NAJBLIŻSZYCH
NAPEŁNI WASZE SERCA
SPOKOJEM I RADOŚCIĄ.
NIECH BŁOGOSŁAWIEŃSTWO
BOŻEGO DZIECIĄTKA
TOWARZYSZY PRZEZ CAŁE ŻYCIE,
A BOŻONARODZENIOWE
ŻYCZENIA SPEŁNIAJĄ SIĘ
W KAŻDYM MOMENCIE
NOWEGO ROKU.

ŻYCZĄ

PRZEWODNICZĄCY
RADY MIASTA

Radek

WŁODZIMIERZ RADEK

BURMISTRZ
MIASTA

W. Jakson

WALDEMAR JAKSON

Zebyśmy byli niepokonani

Waldemar Sulisz

• Czym jest dla Ciebie adwent?

– Wiem, czym adwent dla mnie być powinien. Zdecydowanie powinien być czasem wyjścia na pustynię duchową. Choć to wyjście może kojarzyć się z Wielkim Postem, ale ono zawsze powinno poprzedzać jakieś przełomy w życiu. Takim przełomem w roku kalendarzowym są najważniejsze święta. Czyli Boże Narodzenie i Wielkanoc. Brakuje mi takiego prawdziwego adwentu z powodu zabiegania, które jest bardzo intensywne przed świętami. Powinno spowolnić, a przyspiesza...

• Masz jakiś patent na post od zabiegania?

– To trudne. W radiu przed Świętami mamy dużo pracy. Ja zwykle muszę przygotować dwie audycje związane z Bożym Narodzeniem. Żeby je nagrać, idę jednak w takie miejsca, które mnie zbliżają do tajemnicy świąt. Spotykam się z ludźmi będącymi w bardzo trudnej sytuacji życiowej i poprzez te spotkania odkrywam nadzieję, czasami ja nieświadomie tę nadzieję niosę.

Widzę, ile daje drugiemu człowiekowi spotkanie i bycie wysłuchanym.

I choć obcowanie z ludzkim dramatem to dla reportera codzienność, właśnie w tym przedświątecznym okresie historii, na które natrafiam, mają szczególny, metafizyczny wymiar. Przygotowując je na antenę mogę doświadczyć jakiejś katharsis. Nie wiem, czy to pojęcie zaczerpnięte od Greków tutaj pasuje, jednak jest to swego

o dźwięku ligawy. Czyli o instrumencie, który rozbrzmiewał na wsiach po zmroku, który był zwiastunem Bożego Narodzenia, miał kojarzyć się z trąbami archaniołów i oddziaływał na duszę. Budował napięcie oczekiwania na wielkie wydarzenie i na wielkie święto.

• Jeszcze jakieś wspomnienie?

– Pierwsze reportaże, które zrobiłam jeszcze w Łodzi, powstały tuż przed Bożym Narodzeniem. To było pójście do schroniska Brata Alberta, gdzie obserwowałam, jak bezdomni przygotowują się do świąt, jak robią ozdoby choinkowe, jak gotują. Jak płaczą przy tym, bo przypominają im się święta w domach rodzinnych, które stracili. Reportaż zawierał bardzo istotny dla tego gatunku kontrast, bo na wigilię do schroniska przyszli różni politycy i celebryci. Przyszli, żeby się tylko pokazać. Przyszli i wyszli. Reportaż pokazywał spotkanie tych, którzy czekali i tych, którzy chcieli się tylko pokazać. Poprzez ten reportaż, jako bardzo młoda osoba, odkryłam głębsze znaczenie spędzania świąt z drugim człowiekiem, znaczenie domu i rodziny. Może adwent jest właśnie takim czasem, kiedy uświadamiamy sobie czym jest dom, jaki darem jest znalezienie się przy wspólnym stole. Mam jeszcze jedną historię z tych moich radiowych początków...

• Jaką?

– Kolejny reportaż powstał w tym samym adwencie. To było coś absolutnie przejmującego, co zapamiętałam już na zawsze. Intuicja kazała mi pójść w takie miejsce, gdzie zobaczyłam współczesny żłobek betlejemski. Współczesną stajenkę. Poszłam

opuszczonych, najbardziej dotkniętych przy los dzieci. A przychodzi po to, by zbliżyć się maksymalnie do naszego cierpienia, osamotnienia. Potem rozmawiałam z księdzem na potrzeby tego samego reportażu i pytałam go dlaczego musi istnieć w świecie niezawinione cierpienie. Nie potrafił mi odpowiedzieć.

Ale powiedział, że w żadnej innej religii Bóg nie udowodnił tak bardzo swojej miłości do człowieka. Żaden inny Bóg nie przyszedł, nie wcielił się w człowieka, aby być jak najbliżej jego cierpienia. Wszedł w to ludzkie, kruche, cierpiące, skazane na przemijanie ciało, aby być jak najbliżej nas.

Tak pokazał swoją nieogarnioną dla nas, niepojętą miłość. Tak się objawia Boża miłość. Więc właśnie w adwencie zdarzają mi się takie epifanie.

Poprzez kolejne historie na nowo dotykam tajemnicy narodzin Pana Jezusa w stajni, w tym ubóstwie, w tej marność, w tych podłych warunkach i po raz kolejny odkrywam, dlaczego właśnie on tak do nas przychodzi.

• Bóg wysłał do nas znaki. Czy dzisiaj, kiedy jesteśmy przegiębieni pandemią, boimy się o swoje zdrowie, życie i pracę, kiedy patrzymy na potężny kryzys w Kościele, Panu Jezusowi nie jest trudniej do nas dotrzeć?

– Bardzo dużo o tym myślę. Być może ten trudny czas wzmocni prawdziwie wierzących. Uważam, że wiara jest tak głębokim doświadczeniem, że ci, którzy są obdarowani tą łaską, w

Mój adwent to jest głębokie spotkanie z drugim człowiekiem, które wprowadza mnie w tajemnicę świąt Bożego Narodzenia. Przybliża do tego, co się wydarzy – **ROZMOWA** z Katarzyną Michalak, reportażystką Radia Lublin

rozdaniu duchowe oczyszczenie.

Czyli podsumowując: mój adwent to jest głębokie spotkanie z drugim człowiekiem, które wprowadza mnie w tajemnicę świąt Bożego Narodzenia. Przybliża do tego, co się wydarzy.

• Wspomnijmy któreś z nagrań.

– Przychodzi mi na myśl audycja bezpośrednio odnosząca się do tradycji adwentowej. Bohaterowie reportażu „Dźwięk adwentu” opowiadają o tym, że kiedyś adwent był oczekiwaniem w umartwieniu. Ludzie na wsi rzeczywiście pościli, mało rozmawiali, słuchali ciszy, skupiali się w sobie. Wieczera wigilijna była pierwszym, po czasie adwentu, radosnym biesiadowaniem. Adwent był czasem nasłuchiwania. W reportażu jest mowa

sobie do Domu Małego Dziecka w Łodzi, w którym były dzieci: od noworodka do trzeciego roku życia. Rozmawiałam z opiekunkami tych dzieci, opowiadały mi ich historie: jak maluchy trafiły w to miejsce, jak muszą je opuścić, gdy robią się starsze. Nigdy nie zapomnę jednej sceny. Poprosiłam, żeby te małe dzieciaczki do mikrofonu zaśpiewały kolędę. Ale trudno je było do tego zmobilizować. Trafiłam na moment, kiedy te wszystkie dzieci w jednym czasie wysadzano na nocniki. Wtedy czuły się bezpiecznie, były razem, miały świetny humor i siedząc na tych nocnikach, przepięknie te maluszki zaśpiewały mi kolędę o rodzącym się Jezusie. Te sieroty, te porzucone dzieci.

Miałam natychmiast takie odczucie, że to jest współczesna stajenka. W tym „Betlejem przy Drużynowej” (bo taki tytuł nosił reportaż) był obecny Jezus, który przychodzi do najbardziej słabych,

Kościele zostaną. Może będą jeszcze bardziej wzmocnieni, bo zadadzą sobie pewne pytania sami? A może dają zbyt słabe świadectwo? Co konkretnego zrobili dla postrzegania wspólnoty Kościoła? Więc może ten trudny czas, który jest dla mnie bardzo bolesny, bo zdarza mi się zapłakać nad tym co dzieje się wokół Jana Pawła II, jest czasem, żeby się odważyć, wyjść za próg domu, zrobić coś więcej niż napisanie posta na temat wiary.

Dziś potrafię otwarcie mówić o swojej wierze, chociaż nie jest to w moim środowisku popularne. Nie ma dialogu, jesteśmy po jednej, albo po drugiej stronie barykady. Dla ludzi wiary ten trudny czas może być jednak czasem wzmocnienia duchowego. Poszukiwania w sobie i znalezienia odwagi, aby dawać świadectwo miłości, zrozumienia, tolerancji. Dawanie świadectwa poprzez działanie jest kluczowe dla zmiany w świecie.

Niechęć do Kościoła, którą uzasadniamy grzechem ludzi Kościoła, rozlewa się na nas wszystkich, niejednokrotnie przemienia się w nienawiść. Tym bardziej, że granica między gniewem a pogardą jest bardzo cienka. Widzę już coś więcej niż gniew, widzę pogardę. Czyli nienawiść, czyli mowę nienawiści. To zostanie w nas na lata i będzie nas różnić przez kolejne dziesięciolecia. Nie wiem, czy ja doczekam normalności w dialogu. Ale wiem, że jedno co mam na pewno jako osoba wierząca, to jest dawanie świadectwa. Tomasz Halik, czeski duchowny, filozof, wspaniały mędrzec powiedział kiedyś, że być może chrześcijanie powinni być jak sól. Sól jest niezbędna do zachowania świeżości i podkreślenia smaku potrawy, ale wystarczy nam jej szczypta. Czyli jakość chrześcijaństwa, jakość naszej wiary jest istotna, nie liczba wyznawców.

• W Wadowicach Jan Paweł II zostawił nam słowa, żebyśmy klęcząc przed obrazem Matki Boskiej w jego ulubionej kaplicy, obejmowali go modlitwą. Dziś on jej wyjątkowo potrzebuje?

– Muszę się chwilę zastanowić... Czy Święty potrzebuje naszej modlitwy? Czy to my mamy modlić się do Niego? Pewnie nikogo nie przekonam, ale mam poczucie, że doświadczyłam wielu łask w swoim życiu za Jego pośrednictwem. Fakt, że mieszkam w tym mieście, że odniosłam tu



KATARZYNA MICHALAK

pochodząca z Łodzi dziennikarka, reportażystka radiowa. Od 1999 roku związana z Polskim Radiem Lublin, gdzie w latach 2011 - 2018 pełniła funkcję kierownika Redakcji Reportażu. Absolwentka Mistrzowskiej Szkoły Dokumentu Radiowego przy Europejskiej Unii Nadawców (EBU). Laureatka wielu nagród i wyróżnień, m.in.: Prix Italia, Prix Europa, Melchiora, Prix Marulici, Złotego Mikrofonu i Grand Press. Popularyzatorka sztuki świadomego słuchania.

prawdziwe spełnienie zawodowe, którego nigdy nie śmiałyby sobie wymarzyć ani zaprojektować... Że przyjechałam z tej Łodzi do

miasta, gdzie codziennie idę do pracy śladem jego stóp (bo zwykle robię sobie skrót do radia, idąc przez KUL) i spotykam ludzi, któ-

rzy chcą świadczyć o Nim – to nie są w moim pojęciu rzeczy przypadkowe. Wierzę, że tak miało być. To jest obcowanie z Jego Osobą.

Bardzo realne doświadczenie.

Z tej perspektywy te wszystkie wyroki ferowane pod jego adresem faktycz-

Brakuje mi takiego prawdziwego adwentu z powodu zabiegania, które jest bardzo intensywne przed świętami. Powinno spowolnić, a przyspiesza... – mówi Katarzyna Michalak

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

nie bołą. Jako dziennikarka, ale również jako odbiorczyni przekazów medialnych zdaje sobie sprawę, jak potężną rolę odgrywają one w kształtowaniu naszego obrazu świata. Dla wielu ludzi wszystko, o czym mówią media wydarzyło się naprawdę. A to, o czym nie mówią – w ogóle nie miało miejsca... Poza tym negatywny przekaz oddziałuje o wiele mocniej niż ten pozytywny. Jest tak jak w mojej ulubionej baśni o Królowej Śniegu. Negatywny, często niezwyfikowany fakt jest jak okrucieństwo zwierciadła złej królowej, który wpada do oka Kaya. Chłopiec ogląda świat przez nowy filtr i nie potrafi już dostrzec dobra. Nie potrafi w nie uwierzyć.

• Czego będziesz życzyć swoim bliskim na święta?

– Zdrowia, oraz tego, żeby nie pokonał nas lęk, zniechęcenie i zwątpienie. Żebyśmy byli niepokonani.

— R E K L A M A —

30 lat
POL-SKONE
1990-2020

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia
życzymy przede wszystkim zdrowia, pogody ducha i sił na co dzień.
Niech ten świąteczny czas będzie wypełniony ciepłem i spokojem.

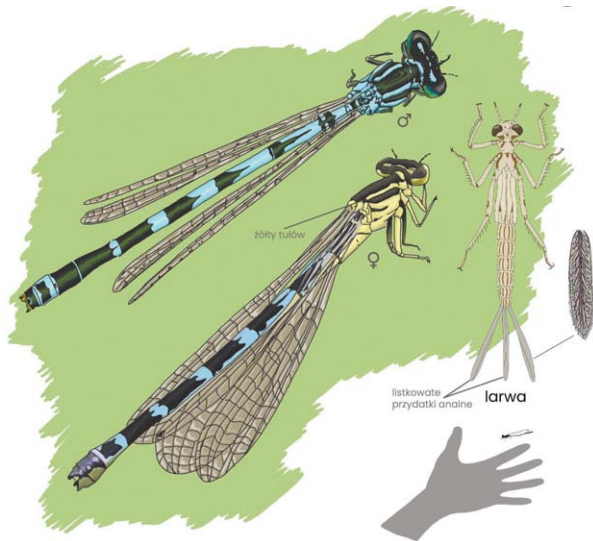


Zarząd i Pracownicy
POL-SKONE Sp. z o.o.

www.pol-skone.eu

Podręcznik młodego tropiciela zwierząt

Łątka ozdobna, puszczyk mszarny, sóweczka, gadożer czy smużka stepowa. Prawdopodobnie większość z nas nigdy nie widziała na żywo żadnego z tych zwierząt. Większość nawet nie ma pojęcia, że zamieszkują nasz region



Paweł Buczkowski

Te i inne, w sumie 40 zwierząt rzadkich i zagrożonych wyginięciem, przedstawia album wydany właśnie przez lubelską Fundację dla przyrody. Założoną rok temu przez przyjaciół działających na co dzień zawodowo w różnych branżach. Łączy ich jedno: zamiłowanie do natury.

– Chcemy dzielić się wiedzą, uświadamiać, uwrażliwiać, a przede wszystkim pokazywać otaczającą nas przyrodę oraz chronić środowisko, w którym żyjemy. Dlatego powstał projekt „Rzadkie i ginące gatunki zwierząt Lubelszczyzny” – mówi Kamil Stepuch, prezes Fundacji dla przyrody.

„Uważam, że każdy region naszego kraju powinien mieć taką pozycję, jaką właśnie dostaje Lubelszczyzna” – rekomenduje z okładki albumu znany przyrodnik Adam Wajrak. Prezes lubelskiej fundacji czytając tak pozytywną recenzję szeroko się uśmiecha.

Wytropić rysia, nie wystraszyć puchacza

Łątka ozdobna – najbardziej zagrożona wyginięciem ważka w 2007 roku została sensacyjnie odkryta w dolinie rzeki Sieniochy na Zamojszczyźnie. Wcześniej przez 12 lat nikt jej w Polsce nie widział. Dlaczego? Przez masowe zmiany przebiegu koryt rzek, odmulanie, pogłębianie i umacnianie brzegów. Wpływ mają też zmiany klimatyczne, które spowodowały dramatyczny spadek poziomu przepływu wód w małych strumieniach, które lubiła łątka. Jeśli znajdziemy determinację, aby spróbować ją odnaleźć w naturalnym środowisku powinniśmy w gorący, słoneczny, czerwcowy dzień, między godziną 10 a 14 wybrać się nad czysty, mały ciek wodny na południowy-wschód od Zamościa. Trze-

Łątka ozdobna

ba mieć ze sobą lornetkę, a w odróżnieniu łatki od innych ważek pomoże charakterystyczny dla tego gatunku czas amarów, kiedy samiec i samica tworzą pierścienie kopulacyjne w kształcie serduszka. To smutne, ale album, w którym znajdziemy wszystkie te fascynujące informacje może być jednym z ostatnich wspomnień o łacie ozdobnej.

Na tropienie **rysia** warto wybrać się zimą po opadach śniegu w Puszczy Solskiej. Nie liczymy, że zobaczymy samego kota, ale już poszukiwanie jego śladów może być ciekawą przygodą. Charakterystyczne tropy drapieżnika, jak u kota domowego – bez odbicia pazurów, mają około 5-7,5 cm szerokości. Przednie są nieco większe od tylnych. Oprócz tropów można się rozejrzeć za odchodami. A jeśli zobaczymy martwą sarnę ukrytą pod gałęziami, lub przeciwnie wysoko na drzewie – to też możemy być pewni, że „sprawcą” jest ryś. Zagrożeniem dla rysia w naszym regionie, ale i



Ryś

Puchacz

ILUSTRACJE MAREK KOŁODZIEJCZYK / „RZADKIE I GINĄCE GATUNKI ZWIERZĄT LUBELSZCZYNY”

w całej Polsce jest przede wszystkim kłusownictwo. Rysie często też giną pod kołami samochodów.

Puchacz to prawdziwy olbrzym wśród sów – rozpiętość skrzydeł w locie sięga wzrostu dorosłego człowieka. Jest wszechstronnym łowcą, a swoje zdobycze często dekapituje – pozbawione głów resztki np. kaczek mogą być śladem jego bliskiej obecności. Puchacz zamieszkuje m.in. Lasy Parczewskie i Włodawskie. Lubią okolice stawów rybnych czy jezior. Ale puchacz to również ptak bardzo wrażliwy na niepokoje w okolicach miejsc rozrodu. Kiedy postronne osoby znajdą się przypadkiem w okolicy gniazda, w którym samica wysiaduje jaja, potrafi bezpowrotnie porzucić lęg. Właśnie dlatego, wokół stałych miejsc rozrodu ornitolodzy zgłaszają strefy ochronne.

– W naszym albumie zawarliśmy wskazówki, które są istotne, żeby nie niepokoić tych rzadkich gatunków – mówi Marcin Polak z Fundacji dla przyrody, a na co dzień profesor UMCS z Katedry Zoologii i Ochrony Przyrody.

Zachęcić młodych do wyjścia w plener

Jak i gdzie próbować wytropić każde z zwierząt? Co im najbar-

dziej zagraża? Wszystkie te informacje znajdziemy na kartach albumu. A dodatkowo każdy opis zawiera duży rysunek dorosłego i młodego osobnika oraz mniejsze ryciny pokazujące np. jak się zachowują. Autorem wszystkich rysunków jest Marek Kołodziejczyk.

– Od dziecka malowałem zwierzęta. Chodziłem po lesie, szukałem tropów, różnych śladów – opowiada Kołodziejczyk, który ma również wieloletnie doświadczenie w fotografowaniu i filmowaniu zwierząt. – Stąd też łatwość w rysowaniu przedstawianych gatunków. Nutka przyrodnika i wykształcenie biologa pozwoliło mi też na poznanie zachowań zwierząt.

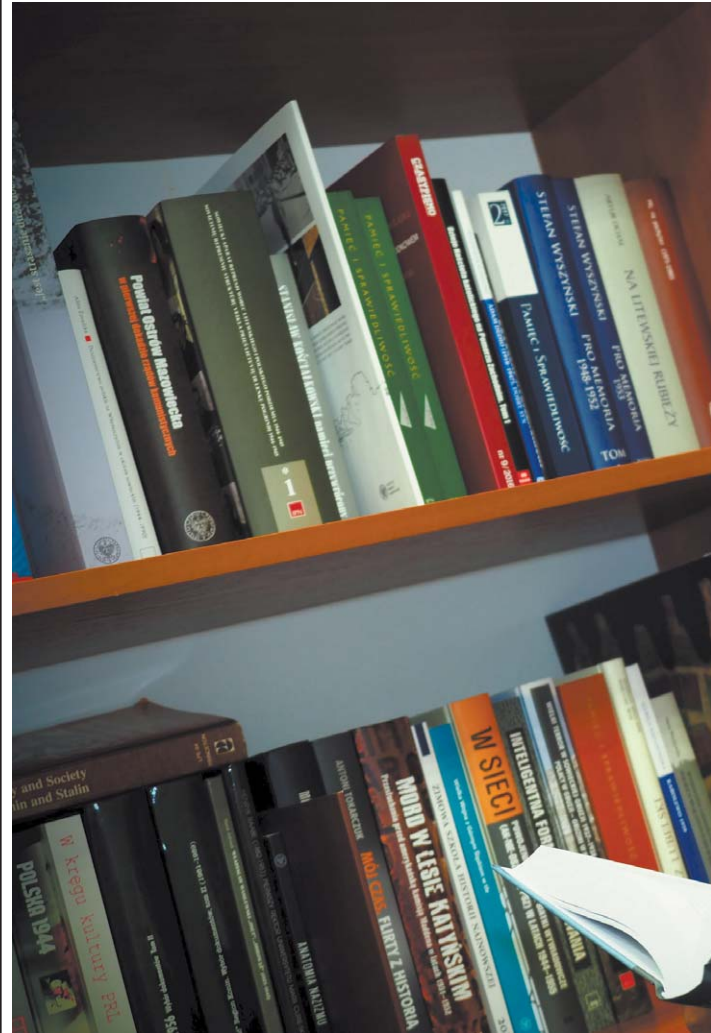
Jak mówią autorzy, album powstał po to, żeby zainteresować młodych ludzi lubelską przyrodą. Zachęcić do wyjścia w plener z lornetką i aparatem. Właśnie dlatego wydanie albumu było połączone z konkursem plastycznym, w którym wzięło udział aż ponad 1022 uczniów ze 132 szkół z całego regionu. Najlepsze prace nagrodzono właśnie albumami oraz nagrodami rzeczowymi.

Pierwszy nakład albumu ukazał się dzięki dofinansowaniu z Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska w Lublinie. Nagrody rzeczowe dla uczniów ufundowała Lubelski Węgiel Bogdanka i Kom-Eko. Wydawnictwo trafi do szkół i organizacji zajmujących się ochroną przyrody. Fundacja ma plany, żeby po zdobyciu dodatkowego dofinansowania w przyszłym roku wykonać dodruk i rozpocząć sprzedaż albumu.

– Nasz wybór gatunków jest bardzo subiektywny i autorski. Żałujemy, że wielu nie udało się opisać. Ale być może, jak będzie zainteresowanie, to uda się zrobić drugie wydanie, gdzie ta ilość gatunków będzie większa – zapowiada Marcin Polak.

Strach i

Pierwsza



Paweł Puzio

Ludwik Landau opisuje święta 1939 jako bardzo smutne; „najsmutniejsze od wielu lat”. Przy stołach wigilijnych poruszano temat polityki. Każdy żył nadzieją, że wielka Francja i Anglia ruszą na wiosnę i niebawem koszmarnie zniknie – opowiada prof. Marcin Kruszyński z Centrali Instytutu Pamięci Narodowej, profesor Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie.

O czym szeptano przy stole

W grudniu pojawiły się też pogłoski o ustąpieniu Hansa Franka. Na jego miejsce miał przyjść ktoś łagodniejszy. Sporo też deliberowano o powrocie Janusza Radziwiła. Niemcy podejmowali arystokratę z dużą kurtuazją. Po cichu spekulowano o niemieckim planie utworzenia polskiego rządu kolaboracyjnego. Równie często poruszano przy wigilijnym stole temat wywózki na roboty do Niemiec.

– Szczególnie w ośrodkach miejskich nie było rodziny, w której kogoś by nie brakowało przy stole.

Symboliczne miejsce dla wędrowca stawano właśnie z myślą o nieobecnych lub nieobecnych członkach rodziny, wywiezionych do Niemiec na przymusowe roboty

– dodaje prof. Kruszyński.

W świątecznych wydaniach gazet Niemcy kładli nacisk na opisywanie olbrzymich zwycięstw „rycerskiego” Wermachtu. Nie było za to kina, teatrów, ulice pozabawiono przedświątecznego gwaru. – Zofia Nałkowska określiła je jako „najcięższe święta” jakie przeżyła – dodaje wykładowca LAW w Dęblinie.

Kolejnym tematem rozmów początek były wysiedlenia Żydów i powstające getta. – Tragiczna sytuacja Żydów nie wpłynęła na przewartościowanie poglądów antysemickich, szczególnie wśród młodzi. Nikt nie zdawał sobie sprawy, że to preludium ogromnej tragedii, jaką czekała Żydów, nie tylko polskich – mówi prof. Kruszyński. Nikt nie zdawał sobie sprawy, co czeka polskich Żydów.

Pasterka nad ranem

Niemcy zachowali sztafę pierwszych świąt na terenach okupowanych. W miastach, na głównych placach, pojawiły się nawet przybrane choinki. Gdzieś organizowano kiermasze świąteczne. Na stoiskach dominowały cukierki, ozdoby choinkowe, rękodzieło czy niektóre towary objęte regulacją kartkową.

Niemcy wprowadzali kartki żywnościowe sukcesywnie. W Krakowie pojawiły się w listopadzie, w Warszawie i w Lublinie w grudniu.

Pierwsza okupacyjna wigilia była obchodzona 23 grudnia, bo 24 wypa-

nadzieja, czyli wigilia 1939

wigilia pod niemiecką okupacją. Było biednie, ale rodzinnie i patriotycznie



Potwornie drogie ryby zastępuje gotowana soja, zamiennikiem jajek jest odpowiednio przyrządzona dynia, marchew wciela się rolę miodu. Na stołach świątecznych pojawiają się ziemniaki i smażone placki – powiada prof. Marcin Kruszyński

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

syłkami pocztowymi i kolejowymi. Niemcy nie luzowali też innych ograniczeń. Bez względu na święta i Sylwestra Obowiązywała godzina policyjna – dodaje nasz rozmówca.

Wojenna choinka

Handel choinkami był ściśle określony zarządzeniami niemieckiej administracji. – Anna Grocher w swojej książce pod tytułem „W okupowanym Krakowie” opisuje, że Niemcy już od pierwszej okupacyjnej wigilii wprowadzili regulacje dotyczące handlu choinkami. Przepisy określające tę kwestię opublikowali 25 listopada 1939 roku. Obrotem mogły się zajmować firmy czy handlowcy posiadający licencję – mówi prof. Marcin Kruszyński.

Niemcy określili także ceny drzewek: – W Krakowie ceny choinek miały się wahać od 70 groszy do 5,80 złotych za największe drzewko. Było to uregulowane odpowiednimi przepisami – pisze w swoich wojennych wspomnieniach Anna Grocher.

Na choinkach pojawiały się ozdoby wykonywane własnoręcznie. Były zatem powieszone jabłka, ozdoby ze słomy, kto miał, to wieszał zimne ognie, świeczki, lamety czy włosy anielskie. Bogatsi ozdabiali drzewka szklanymi bombkami. – Ciekawostką był fakt, że w sklepach do zaopatrywania się na kartki, można było wymienić odcinek „mydło-proszek” na świe-

ce choinkowe – pisze Anna Grocher.

Na stole raczej biednie

W 1939 także główną troską było zaopatrzenie, czyli co się uda zdobyć.

– Inflacja już galopowała i kwitł czarny rynek. Bogatsi mogli pozwolić sobie na szlachetne ryby,

karpie i organizowali święta niczym nieróżniąc się od czasu pokoju – opowiada prof. Marcin Kruszyński.

U większości Polaków było jednak biednie. Wigilia u emerytów na głodowych świadczeniach lub ubogich nie różniła się od codziennej diety: herbata,

kromka suchego chleba lub potrawy z zamienników.

– W dobie gigantycznych trudności z zaopatrzeniem stół wigilijny był jaski, pełen substytutów, tanich produktów. Potwornie drogie ryby zastępuje gotowana soja, zamiennikiem jajek jest

odpowiednio przyrządzona dynia, marchew wciela się rolę miodu. Na stołach świątecznych pojawiają się ziemniaki i smażone placki – dodaje prof. Kruszyński. Osoby bogatsze zaopatrują się na czarnym rynku, ale ceny w grudniu 1939 roku „przebijają sufit”.



ZDROWYCH, SPOKOJNYCH, PEŁNYCH CIEPŁA I NADZIEI
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA ORAZ WSZELKIEJ POMYŚLNOŚCI
W NADCHODZĄCYM NOWYM ROKU

ŻYCZĄ
ZARZĄD I PRACOWNICY MPWiK SP. Z O.O. W LUBLINIE

dał w niedzielę. Ponieważ Niemcy już wprowadzili godzinę policyjną, to pasterki były odprawiane rankiem 24 grudnia. – Wieczera wigilijna trwała przez całą noc i dopiero rano ruszono do kościoła – opowiada prof. Kruszyński. – „Ojczyznę wolną racz wrócić Panie”: tę pieśń najczęściej śpiewano w pełnych kościołach. Podczas mszy panowała atmosfera skupienia i spokoju. Modlono się o rychłe zwycięstwo i odzyskanie wolności. W podobnym tonie składano sobie życzenia łamiąc się opłatkiem podczas wieczery wigilijnych.

Boże Narodzenie i Szczepana były wolne od pracy. – Okupant ograniczał także ruch pasażerski, obrót prze-



Na nadchodzące Święta Bożego Narodzenia
życzymy zdrowia, radości, pokoju serca i ufności w lepsze jutro.
Wszelkiej pomyślności i nadziei na nadchodzący Nowy Rok 2021

Zarząd i Pracownicy „MPK Lublin” Sp. z o.o.



Tęsknię za tamtą wigilią

Agnieszka Przytuła
restauracja Kardamon

Często wracam do wigilii z czasów mojego dzieciństwa. Z całą pewnością tamte wigilie były kompletnie inne niż obecnie. Świat się zmienił. Święta zawsze kojarzyły mi się ze śniegiem, którego teraz nie ma, z wigilią, z obfitością. Na stole musiała być koniecznie kapusta z grochem i grzybami, czego dziś już w kuchni nie praktykujemy. Pamiętam bardzo aromatyczny kompot z suszu, taki na gęsto i bogato. Zdecydowanie czerwony barszcz z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami. Wszystko było na oleju, po który mama specjalnie jeździła na targ. I nieodzowny karp smażony, podawany z domowym chrzanem.

Nie pamiętam, żeby były ryby w galarecie, tymbaliki z karpia, na wigilijnym stole dominowała prostota. Ze słodkości nie było klusek z makiem ani kutii, za to były strucle makowe i makowce na wszelakie sposoby. Bardziej liczyło się spotkanie niż jedzenie. Serce i tęsknota za bliskimi. Dziś, kiedy świat się tak bardzo skomercjalizował, święta Bożego Narodzenia są zupełnie inne. Zatarła się magia świąt. Szkoda. Ubrałam choinkę w starym stylu, bo w rodzinie zachowały się dekoracje sprzed czterdziestu lat. Na pewno to, co w tym roku się dzieje, pozwoli się zatrzymać w biegu i spojrzeć wstecz. Co było ważne wtedy, co zatrącałimy z biegiem lat, a zatrąciliśmy to, co najważniejsze.

Barszcz z kiszonego buraków

SKŁADNIKI: 1 porcja ukiszonych buraków (z 1 kg buraczków), 1,5 litra wody, 2 marchewki, 1 pietruszka, 1/2 pora, 1 cebula, 3 gałązki natki



pietruszką, 2 łyżeczki suszonego majeranku, 2 ząbki czosnku, 1 szklanka soku jabłkowego, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżka oliwy extra vergine, pieprz i sól do smaku.

WYKONANIE: wlać wodę do dużego garnka, dodać ob-

raną i pokrojoną na kawałki marchewkę, pietruszkę, opłukaną cebulę, pora, natkę pietruszki. Całość doprowadzić do wrzenia i zmniejszyć temperaturę do minimum, a następnie gotować pod przykryciem przez około



45 minut. Wyjąć warzywa z wywaru i dodać ukiszone buraczki wraz z sokiem. Następnie wrzucić majeranek, obrany i pokrojony czosnek, sok jabłkowy, pieprz, cukier, oliwę i sól do smaku. Mieszać i gotować na bardzo

małym ogniu przez około pół godziny; zupa ma tylko delikatnie się podgrzewać, nie może się zagotować. Całość przelać przez sito do czystego garnka. Podawać z uszkami ewentualnie z kroketami z grzybami i kapustą.

Karp z pieczarkami i rodzynkami zapiekany w śmietanie

SKŁADNIKI: 1 kg oczyszczonych filetów z karpia, 2 cebule cukrowe, 35 dag pieczarek, 1/2 szklanki rodzzynek, 250 g gęstej kwaśnej śmietany 18%, sól, pieprz, mąka pszenna, masło klarowane do smażenia, natka pietruszki.

WYKONANIE: dzień przed przygotowaniem potrawy oczyszczone płaty karpia pokroić na 5 porcji, posypać solą a następnie obtoczyć w niewielkiej ilości pszennej. Jedną cebulę pokroić na krążki. Układać płaty karpia w szklanym zamykanym naczyniu, przekładając je cebulą, lekko dociskając i odstawić do lodówki na dobę. Wyjąć płaty karpia z naczynia, usunąć cebulę i kłaść na rozgrzaną patelnię z masłem klarowanym. Smażyć partiami tak, żeby utrzymać gorącą patelnię: po około 3-4 minuty z każdej strony na złoty kolor. Obsmażone filety odłożyć do naczynia żaroodpornego. Pieczarki po opłukaniu osuszyć i pokroić na plasterki.

Drugą cebulę pokroić w kostkę. Rozgrzać dużą łyżkę masła klarowanego na patelni i zeszklić cebulę, uważając, żeby się nie przypaliła. Następnie dodać pieczarki i co chwilę mieszając smażyć przez ok. 7-8 minut lub do czasu aż zmiękną i całkowicie odparują, do delikatnego zrumienienia. Pod koniec smażenia doprawić solą i pieprzem. Pieczarki wyłożyć na karpia, posypać rodzynkami a następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec około 15-20 minut. Na 5 minut przed końcem pieczenia wyłożyć na wierzch śmietanę. Tak przygotowane danie udekorować posiekaną natką pietruszki.

Włodawskie ciasteczka świąteczne

Aneta Lis
Atmosfera Cafe

Przepis z nad Buga na korzenne ciasteczka, które sprawdzą się podczas wigilii i będą niezastąpione podczas świąt Bożego Narodzenia.

SKŁADNIKI: 50 dag maki tortowej, 30 dag masła pokrojonego w kostkę, 20 dag cukru pudru, 2 jajka, otarta skórka z 2 małych pomarańczy, szczypta cynamonu, ulubiony farsz.

WYKONANIE: mąkę przesiać, dodać schłodzone masło i szybko wyrobić, aby uzyskać kruche ciasto. Dodać resztę składników, otartą skórkę z pomarańczy i słuszną porcję cynamonu - pamiętać, że

są to ciasteczka świąteczne, a nuta korzenna sprzyja klimatowi świąt. Owinąć ciasto folią

spożywczą i odstawić do lodówki na godzinę. Wyjąć ciasto z lodówki i rozwałkować je

na około 3 mm. Wycinać formą ciasteczka i piec około 10 minut w temperaturze 180

stopni Celsjusza. Aż się zarumienia. Po upieczeniu posmarować swoim ulubionym

farszem, ja wykorzystałam masę z białego maku, konfiturę z owoców leśnych oraz farsz z gorzkiej czekolady. Na koniec ciasteczka posypać cukrem pudrem.



Wigilijne pierogi

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

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

Wigilijne stolniki pieczone

SKŁADNIKI: 1 główka kapusty, 2 kg ziemniaków, 30 dag twarogu, 1 cebula, 1



jajko, 1 łyżka soli, 1 łyżka pieprzu.

WYKONANIE: kapustę sparzyć jak na gołąbki. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, włożyć na sitko, aby odciekły z wody. Dodać jajko surowe, sól, i pieprz do smaku. Wyrobić ciasto. Przygotować farsz: 6 ziemniaków ugotować, poddusić, dodać garść twarogu, podsmażoną cebulę, do smaku przyprawić solą i pieprzem. Można dodać garść ugotowanej, słodkiej kapusty (odciśniętej z wody). Na sparzone liście kapusty nałożyć cien-

ką warstwę ciasta z tartych ziemniaków. Liść składać na pół. Tak przygotowane stolniki pieczemy w piecu chlebowym (piekarniku) tak długo, aż liście będą brązowe, a ciasto się zarumieni. Po upieczeniu polać śmietaną lub tłuszczem i dusić jeszcze przez kilkanaście minut w brytfance.

Zupa grzybowa na wigilię

SKŁADNIKI: 5 dag suszonych grzybów, 1 mała porcja włoszczyzny bez kapusty, 1 cebula (10 dag), 3 łyżki masła, 1 liść laurowy, 8 ziaren pieprzu ziarnistego, 3 ziarna ziela angielskiego, 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 kostki warzywno-grzybowe



(opcjonalnie), 2 łyżki natki pietruszki, sól, pieprz.

WYKONANIE: grzyby umyć i moczyć w wodzie 3-4 godz. Włoszczyznę oczyścić i opłukać. Cebulę obrać, drobno pokroić i zeszklić na 2 łyżkach masła. Grzyby i włoszczyznę zalać 5 szklan-

kami wody, dodać cebulę, kostki grzybowe oraz przyprawy i gotować 30 min, a następnie przecedzić. Przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, dodać resztę masła i wymieszać. Przed podaniem posypać natką. Podawać z knyszami. (WS)

Lwowskie pierogi z makiem



Elżbieta Cwalina
Hades Szeroka

Lwowskie marzenia makowe mojego taty. Już w dzieciństwie, gdy jako mała dziewczynka pomagałam w przygotowaniach świątecznych, lubiłam podjadać mak. Następnie mak ten był parzony, odsączany i mielony razem z cukrem w maszynce do mięsa przez sitko o małych oczkach.

Cała rodzina czekała na smakołyki wigilijne. Tato Lwowiak z krwi i kości, łasuch pamiętający smaki wielokulturowej metropolii, marzył o pierożkach z makiem (zawsze była kutia). Mama Lublinianka była przyzwyczajona do klusek z makiem. Moja teściowa przyrządzała znakomite łamańce z makiem. Często na stole wigilijnym w naszym domu były wszystkie potrawy makowe, by nie wywoływać kłótni przedświątecznych co podać.

Ja po tacie odziedziczyłam wysublimowany „łakociowy” smak, nie lubię byle czego. A po mamie: niechęć do lepienia pierogów (lubię je jeść). Na szczęście była

Zapach wigilijnej kolacji zostaje na zawsze w pamięci – mówi Elżbieta Łazowska-Cwalina

FOT.: ARCHIWUM RODZINNE

ukochana ciocia Zosia, która świetnie gotowała i lubiła sprawiać przyjemność kulinarną rodzinie.

Przepis na Lwowskie pierogi z makiem (dla cierpliwych)

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

WYKONANIE: mak namoczyć, opłukać, odcedzić, zalać gorącym mlekiem, gotować około 30 minut na małym ogniu. Odcedzić, ostudzić. Zmieszać z cukrem w maszynce. W rondelku roztopić masło, dodać mak, miód, pokrojone rodzynki, orzechy, skórkę pomarańczową. Pogotować 2 - 3 minuty. Do wystudzonego farszu dodać żółtko, wymieszać i lepić pierożki. Ciasto na pierogi zrobić wg uznania. Podawać na gorąco z wody, polewać śmietaną z cukrem, z cynamonem.

Kluski z makiem

SKŁADNIKI: 1 kg domowych klusek, 25 dag maku, miód lipowy, cukier waniliowy, skórka z cytryny.

WYKONANIE: mak sparzyć wrzącą wodą, podgrzać i zmieszać w maszynce. Kluski wymieszać z makiem, dodać miód, otartą skórkę z cytryny i cukier waniliowy na smak. Kto lubi, może dodać rodzynek. Kluski z makiem są wielkim przysmakiem na wigilię. Jeśli zostaną, są pyszne na świąteczną przekąskę. Można je także zamrozić.

Kapusta wigilijna z grochem i grzybami

SKŁADNIKI: kilogram kapusty kiszzonej, 5 dag grzybów suszonych, 20 dag grochu, cebula, pieprz i kminek, mąka, olej do zasmażki.

WYKONANIE: Ugotować kapustę z grzybami, a groch osobno. Wymieszać. Chwilę dusić razem na oleju. Podsypać mąką i zasmażyć.

(WS)

smakuj produkt polski

Nasze produkty:

- Z naturalnych składników
- BEZ mleka w proszku

Zdrowych i Spokojnych Świąt Bożego Narodzenia i wielu sukcesów w Nowym 2021 Roku

życzy
Rada Nadzorcza, Zarząd oraz Pracownicy Spółdzielni

www.osmpiaski.pl
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piaskach
ul. Zamojska 26, 21-050 Piaski

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia życzymy Państwu zdrowia, które w dzisiejszej rzeczywistości nabiera szczególnego znaczenia. Niech świąteczny czas przyniesie radość i spokój, a Nowy Rok da nadzieję na powrót świata do starego porządku.

**Zarząd, Dyrekcja i Pracownicy
Fabryki Łożysk Toczących
- Kraśnik S.A.**

Wigilijna kapuśniorka z grzybami

Myra Horal

Zgór posyłam wam przepis na kapuśniorkę. Wiem, że u was barszcz czerwony z koldunami, ale może sobie odmienicie choć raz. Do przepisu dołączam życzenia zdrowia, niech wam małutki Pan Jezusik pomaga. Dobrych, rodzinnych świąt Bożego Narodzenia.

SKŁADNIKI: kilogram ziemniaków, 2 cebule, garść suszonych prawdziwków, 4 łyżki masła, 1,5 litra wody z ugotowanej kapusty kiszzonej, sól do smaku.

WYKONANIE: ziemniaki ugotować, odcedzić, jak są duże to „pošturchać” na mniejsze kawałki. Zalać

gorącą wodą z ugotowanej kapusty kiszzonej. Dodać wywar z gotowania wcześniej namoczonych grzybów, grzyby pokroić, dodać razem z posiekaną cebulą podsmażoną na maśle. Można okrasić olejem lnianym.

Myra Horal (Mirostawa Zaziabło-Hubiak), wokalistka zespołu Tryptyk, Jej pasją jest kuchnia regionalna

FOT. ARCHIWUM PRYWATNE



Muszą być uszka i gołąbki



FOT. PIXABAY.COM

Danuta Rozdoba
Koło Gospodyń Wiejskich
w Motyczu

Co było u nas na wigilijnym stole? Zawsze śledzie w dwóch rodzajach. Jedne z cebulą i świątecznym olejem rzepakowym, drugie w zalewie octowej. Na gorąco był czerwony barszcz z grzybami i uszkami. Uszka musiały być

obowiązkowo. Farsz składał się z posiekanych grzybów, suszonych, wcześniej namoczonych przez noc, podsmażonych z cebulką, do tego sól i pieprz. Zawsze była wigilijna kapusta z grochem i grzybami. Pierogi z kapustą i grzybami, karp smażył. I obowiązkowo gołąbki z kaszą gryczaną, zapiekane w piecu. Żeby gołąbki były bardziej soczyste, mama dodawała do nadzie-



nia trochę posiekanej kapusty kiszzonej, na smak szły suszone grzyby.

Wydaje mi się, że dawniej wigilie były bardziej uroczyste, darzyliśmy je większym sentymentem niż w tej chwili.

Wigilijne gołąbki

SKŁADNIKI: 1 główka kapusty, 25 dag kaszy gryczanej, garść kiszzonej kapusty, 1 jajko, 2 łyżki masła, łyżka

Żeby gołąbki były bardziej soczyste, mama dodawała do nadzienia trochę posiekanej kapusty kiszzonej, a na smak szły suszone grzyby – mówi Danuta Rozdoba

FOT. MAŁGORZATA SULISZ



mąki, pół litra bulionu na suszonych grzybach, sól pieprz.

WYKONANIE: z kapusty wyciąć głąb, włożyć do dużego garnka, zalać osolonym wrzątkiem. Parzyć, odcinać liście, kiedy zmiękną, z każdego ściąć nerw. Kaszę ugotować na sypko z dodatkiem łyżki masła. Kiedy ostygnie, dodać posiekaną kapustę kiszłą, posiekane grzyb-

ki, przesmażone na maśle, jajko, wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

Na liściach układać farsz, zawijać gołąbki. Na dnie rondla ułożyć liście kapusty, gołąbki, zalać bulionem i dusić pół godziny na bardzo małym ogniu. Wyjąć. Sos zagęścić zasmażką z mąki i masła. A gołąbki zapiec w piecu. Smacznego i zdrowych, rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia.

Wigilijne racuchy to mój smak dzieciństwa

Iwona Baruk
restauracja Atrium

Co będzie na stole wigilijnym? Śledzie, czerwony barszcz z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami. Obowiązkowo karp smażony. Mam na tego karpia rodzinny patent: filety z karpia nacie ram przyprawami i zalewam mlekiem. Po godzinie płuczę i jeszcze raz do mleka, z listkiem i zieleń angielski. Karp marynuje się trzy godziny. Następnie obtaczam go w mące i smażę na oleju na złoty kolor. Jest chrupiący, ale bardzo soczysty.

Mama robiła racuchy na dwa sposoby. Nam najbardziej smakowały te na maślanie, bez drożdży – wspomina Iwona Baruk

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM



Kiedy wracam wspomnieniami do wigilii z dzieciństwa, wracają wspomnienia i smak racuchów. Mama robiła je na dwa sposoby. Klasycznie na wodzie, mące i drożdżach oraz na maślanie, wtedy już bez

drożdży. W tej sesji racuchy najbardziej nam smakowały. Oddając przepis w wasze ręce składam życzenia zdrowych świąt Bożego Narodzenia.

Wigilijne racuchy na maślanie

SKŁADNIKI: 3 szklanki mąki, 2 jajka, 2 łyżki cukru kryształu, 150 ml maślanki.

WYKONANIE: jajka rozetrzeć z cukrem, dodać maślanę i wymieszać. Na stolnicę wsypać mąkę, dodać jajka z maślaną. Mąki dodać ile się wgniecie, aby ciasto było miękkie, nie klejące się do ręki. Zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na 10 minut. Formować racuchy, smażyć na oleju na złoty kolor. Gorące odsączyć z tłuszczu, posypać cukrem pudrem.



FOT. MALGORZATA SJULISZ



Groch z kapustą

SKŁADNIKI: kilogram grochu łuskanego, kilogram kapusty kiszzonej, 3 cebule, pół kostki masła wiejskiego, pieprz.

WYKONANIE: groch namoczyć na noc i ugotować w tej samej wodzie. Trzeba go rozgotować, ale nie wolno przypalić, o co bardzo łatwo. Osobno ugotować kapustę kiszoną i połączyć z ugotowanym grochem. Na patelni zrumienić pokrojoną cebulę na maśle i wlać do kapusty z grochem. Doprawić solą z pieprzem. Kto lubi mielonym kminkiem. Groch z kapustą znakomicie smakuje jako samodzielne danie. Ale spróbujcie podać odrobinę kapusty z grochem do smażonego karpia.

Bliny gryczane

SKŁADNIKI: 25 dag mąki gryczanej, 25 dag mąki pszennej, 1 l mleka, 5 dag drożdży, 5 jajek, 10 dag masła, 1 łyżeczka cukru, sól, olej do smażenia.

WYKONANIE: połączyć oba gatunki mąki, przesiać, zalać wrzącym mlekiem, wymieszać. Rozetrzeć drożdże z cukrem, stopić masło, oddzielić żółtka od białek. Ubić pianę na sztywno. Dodać do mąki wraz z żółtkami, posolić, odstawić do wyrośnięcia.

Wlać ciasto na małą patelnię i usmażyć z obu stron na złoto. Podawać ze śmietaną ubitą z cukrem lub z łososiem wędzonym.

Zrazy z grzybów po roztoczańsku

SKŁADNIKI: 50 dag grzybów, 20 dag kaszy manny, 1 cebula, 4 jajka, 3 łyżki tartej bułki, 10 dag tłuszczu, pół szklanki śmietany, 1 łyżka mąki krupczatki, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, sól, pieprz.

WYKONANIE: grzyby trzeba oczyścić, pokrajać na kawałki, poddusić z dodatkiem tłuszczu. Wsypać kaszę mannę, wymieszać, podprażyć. Jak masa wystygnie, zemleć w maszynce z połową cebuli, dodać jajka, tartą bułkę, mąkę ziemniaczaną, przyprawy i dokładnie wyrobić. Zrobić podłużne zrazy, zrumienić na tłuszczu i zalać sosem śmietanowym na bazie cebuli. Niech dochodzą w piekarniku.

Fasola ze śliwkami suszonymi

SKŁADNIKI: 2 szklanki fasoli Jaś, garść dymionych śliwek, 1 łyżka mąki, cukier na smak.

WYKONANIE: Namoczoną fasolę ugotować do miękkości. Pod koniec gotowania dodać śliwki i zagęścić mąką. Posłodzić do smaku. (WS)



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

Podaruj Paczkę Brata Alberta

Chcemy obdarować 350 rodzin Paczkami Świątecznymi, dzięki którym przygotują wieczerzę wigilijną

Wesprzyj naszą akcję – na Paczce znajdą się informacje, że to Ty ją ufundowałeś!

paczkabrataalberta.pl
www.albert.lublin.pl

Bractwo Miłosierdzia im. św. Brata Alberta ul. Zielona 3, 20-082 Lublin
ING: 23 1050 1953 1000 0023 3387 2428

Stwierdzono przez Narodowy Instytut Wolności Centrum Rozwoju Społeczności Obywatelskich ze środków Programu Rozwoju Organizacji Obywatelskich na lata 2018 - 2030

PROO

REKLAMA



Drodzy pasażerowie

Życzymy cudownych Świąt, ciepłych w sercu, zimowych na zewnątrz, Świąt dających odpoczynek oraz nadzieję na Nowy Rok, który będzie okazją do częstszych spotkań z komunikacją miejską.

Dyrekcja i pracownicy
Zarządu Transportu Miejskiego w Lublinie

ZTM

Czekam na to cały rok

Właśnie skończyła zdjęcia do kolejnego odcinka „Sprawiedliwi - Wydział Kryminalny”. – Dobrze, że pan zadzwonił, oderwę się na chwilę od tego młyna. **ROZMOWA** z Kamilą Ściborek, podkomisarz Pauliną z serialu Sprawiedliwi - Wydział Kryminalny



Waldemar Sulisz

• Jaką potrawę pamięta pani najbardziej z wigilii w dzieciństwie?

– Przede wszystkim mojej mamy pierogi, które są wielkości pięści dorosłego mężczyzny. To są ogromne pierożyska, zjesz dwa, jesteś syty i chcesz więcej.

• Co to za pierogi?

– Z kapustą i grzybami. Tradycyjne. Mama pochodzi z Międzyrzecza Podlaskiego, z Podlasia. Mam zatem lubelskie korzenie. Mama smaży także grzyby w cieście. Ale na stole królują ryby.

• Jakież?

– Mama robi pyszne śledzie w oleju, futruje je strasz-

nie, wsuwam kilogramami. Rybę po grecku i oczywiście moją ukochaną potrawę, czyli karpia w śmietanie. Mama smaży dzwonka karpia na oleju, dodaje śmietany, sól i pieprz. Większej filozofii nie ma. Karp dusi się w tej śmietanie, smaki przechodzą, łączą się... jakie to jest dobre. Przepyszne. Jest męczarnia, te ości, ale ta chrupiąca skórka: już czuję jej smak i robię się głodna.

• Zupa?

– Mama gotuje zupę grzybową. Od wielu lat, zawsze. Z dużą ilością grzybów.

• Słodkości?

– Są kluski z makiem. W domu jest nacisk na szarlot-

kę. Na makowce w różnych postaciach. Na sernik. Natomiast powiem tak: na święta muszą być dobre mięsa. Teraz mój ojczym robi domowe wędliny, także z dzika czy sarny.

• Czyli jest pani bardziej za tataram niż słodczami?

– Właśnie jestem bardzo za słodczami i muszę się ograniczać, żeby trzymać formę, ale jeszcze bardziej jestem za mięsem. Uwielbiam tatar, lubię, lubię, lubię. Mama piecze pyszny karczek, taki pyszny, że jem go na pierwszy i drugi dzień świąt Bożego Narodzenia. Nie odpuszczę. Najpierw obgryzam przypieczoną skórę. Obia-

Mama piecze pyszny karczek, taki pyszny, że jem go na pierwszy i drugi dzień świąt Bożego Narodzenia – mówi Kamilą Ściborek

FOT. WALDEMAR SULISZ

du specjalnie nie robimy. Z wigilii zostaje karp, znów się zajądam. I grzyby w cieście. Aha, w pierwszy dzień świąt na stół wjeżdżają flaki, których nienawidzę.

• Gdyby pani miała wybrać: grzyby czy karp?

– Smażony karp absolutnie, i to w śmietanie, na deser grzyby. Zapomniałam

o galarecie. Mama robi galaretę z kurczaka. Na kurzych łapkach.

• Gdzie pani spędzi wigilię?

– Zawsze w Koluszkach.

• Czego pani będzie życzyć najbliższemu?

– W tej pandemii przede wszystkim zdrowia. Żeby najbliżsi żyli sto lat i jeszcze dłużej. Żeby mama żyła sto lat i jeszcze dłużej, żeby zawsze przy mnie była.

• Żyje pan szybko, uda się zwolnić na Boże Narodzenie?

– Tak, tak, tak, oczywiście. Czekam na to cały rok. Szykuje prezenty, już się nie mogę doczekać, kiedy pojedę do mojej chrześciny,

do mojego siostrzeńca, do mojej rodziny, bo bardzo rodzinna jestem. Kiedyś myślałam: a może za granicę pojechać? Ale dziś wiem, że nie.

Karp w śmietanie

SKŁADNIKI: 2 pstrągi, kwaśna śmietana, masło, mąka, sól i pieprz.

WYKONANIE: sprawione ryby posolić, obracać w mące, smażyć na wolnym ogniu. Przełożyć do rondla, zalać śmietaną rozbełtaną z solą i pieprzem, włożyć do piekarnika i zapiekać przez 15 minut. Podawać z chlebem.



Ryba w galarecie

SKŁADNIKI: 2 kg ryby, włoszczyzna, 1 listek żelatyny, 2 jaja, łyżeczka cukru, 1 łyżka korniszonów, marynowanych rydzwów, piklów, oliwek, wiśni. Do ubrania: burak gotowany, zielona pietruszka. Ocet i oliwa.

WYKONANIE: osolić i ugotować rybę w smaku włoszczyzny, pilnując

aby się nie przegotowała. Wyjąć, sos przecedzić przez gęstą serwetę. Gdy ostygnie, trochę sklarować na wolnym ogniu, biorąc na 1 litr smaku 2 jaja rozbite z wodą. Wygotować, aż płyn czysty będzie, rozpuścić żelatynę i powtórnie przecedzić. W ostatniej chwili dać małą łyżeczkę palonego cukru, co kolor złota nadaje. Tą galaretą nalać czwartą część



formy, zastudzić, aby cała warstwa na wierzchu była przezroczysta. Tymczasem rybę obrać z ości, dzieląc na małe kawałki, wielkości ćwiartki jajka. Dodać rozmaitych piklów, grzybków marynowanych, wiśni, itp. Wymieszać z rybą i ułożyć w formie gdy nalana wcześniej galareta już gęstnieć zaczyna. Dopełnić całą formę płynem.

Śledź z piernikiem i korzeniami

SKŁADNIKI: pół kilograma śledzi, 15 dag suchego piernika, 15 dag orzechów włoskich, 4 łyżki miodu, 4 łyżki octu winnego, 6 ziaren goździków, 6 ziaren pieprzu, 6 ziaren ziela angielskiego, 0,3 l oleju.

WYKONANIE: śledzie moczyć 24 godziny



w mleku. Po odfiletowaniu ściągnąć skórę. W moździerzu rozbić goździki, ziele i pieprz. Na patelni podgrzać olej do 40 stopni i wrzucić przyprawy. Powstałą marynatą zalać śledzie na 10 godzin.

Suchy piernik zetrzeć na tarce. Posiekać orzechy. Dodać 4 łyżki miodu i 4 łyżki octu winnego. Po wymieszaniu smarować śledzie i zawijać w koreczki.

Wigilijny śledź z Obszy

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

WYKONANIE: śledzie oczyścić, wymoczyć w mleku przez 12 godzin. Cebule posiekać i lekko wygnieść. Śledzie pokroić na kawałki, obłożyć cebulą i obficie polewać olejem. Podawać ze świeżym chlebem.

(WS)

Zdrowych i spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz szczęśliwego
Nowego Roku 2021!

życzy Centrum Handlowe
Tomasza Zana

E.Leclerc



TJ2349



PAŃSTWOWA
WYŻSZA
SZKOŁA
ZAWODOWA
W CHEŁMIE



*Wesołych
Świąt*

*Zdrowych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
przepętnionych ciepłem, wiarą i niegasnącą nadzieją.
Niech ten szczególny czas
będzie źródłem pogody ducha i dobrej energii,
a Nowy Rok stanie się czasem spełnionych marzeń
i sukcesów w realizacji podjętych wyzwań*

życzy

*Rektor
Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie*

*dr hab. inż. Arkadiusz Tofil
profesor PWSZ w Chełmie*

P4184



Waldemar Sulisz

Proszę opowiedzieć o swoich korzeniach rodzinnych.

– Rozmawiamy w Bronicach, domu rodzinnym mojej matki. Więc po matce Lubelszczyzna. Cztery pokolenia mojej rodziny tu mieszkały. Od praprapradziada Karola Wołka-Łaniewskiego, który w 1852 roku kupił majątek ziemski Bronice-Buchałowice. Trzy pokolenia Wołków-Łaniewskich tu rodziły się, wychowywały, umierały. A my – czwarte pokolenie – wnuki Antoniego, powróciliśmy tu z piątym i szóstym pokoleniem, czyli z naszymi dziećmi i wnukami. Mój ojciec był warszawiakiem z paru pokoleń, natomiast jego rodzina pochodziła z Saksonii. Koecher i Kreczmer, dwaj przyjaciele z Saksonii przywędrowali do Polski z wojskiem napoleońskim. Zatrzymali się w Warszawie, tak im się spodobała, że na szczęście pod Moskwę nie doszli. Tak więc mam także korzenie niemieckie.

Kim był ojciec?

– Jan Koecher był aktorem i reżyserem, grał w Teatrze Narodowym. W filmie największą rolę był Stanisław Moniuszko w „Warszawskiej premierze” w reżyserii Jana Rybkowskiego z 1950 roku. Ojciec dużo słuchowisk reżyserował w radio.

Babka?

– Matka mojej mamy, Lubusza Wołk-Łaniewska z domu Łopuska. Jej matka zmarła przy porodzie drugiej córki, Heleny, gdy babcia miała dwa lata, więc dziewczynki wychowywały ciotki artystki, siostra ojca Józefa Łopuska i siostra matki Zofia Vieweger. Obie były pianistkami, Zofia również śpiewaczką i autorką tekstów wielu pieśni.

Panienci Łopuskie wychowywane też były na artystki. Helena została wybitną pianistką i kompozytorką. Babcia chodziła do szkoły malarstwa Miłosza Kotarbińskiego. W trakcie studiów babci Lubuszy cio-

Rok 1933: Dwór w Bronicach

cia Zosia przyjechała z nią do Nałęczowa. Przypuszczam, że zarabiała koncertami w uzdrowisku.

Wzięła ze sobą siostrzenicę, bo wiadomo było, że tu się dobrze panny za mąż wydaje. I rzeczywiście, dziadek zobaczył ją w parku i się zakochał.

Babcia nie skończyła studiów, przeniosła się na wieś. Jednak niezbyt większym życiem się rozsmakowała, nie zajmowała się domem, raczej malowała i książki czytała. Interesowało ją życie towarzyskie.

Była piękną kobietą?

– Bardzo. Miała wielu adoratorów. Opowiadała, że jak miała siedemnaście lat, to jedenastego odrzuciła. Mówiła: masz siedemnaście lat i nie masz ani jednego adoratora? Na nieśczęście uznała, że mi pomoże. Chciała mnie swatać z jakimś marynarzem. Co myśmy z cicią Lubą Mikołajewską, starszą siostrą mojej mamy wyczyniały, żeby sobie mogła sama załatwić adoratora. Kilku kolegów udawało przed babcią, że starają się o moją rękę. Babcia prowadziła z nimi rozmowy intelektualne, w końcu mnie wezwwała i mówi: Bardzo są sympatyczni ci chłopcy, ale to nie są poważni adoratorzy. Jak to babciu, niepoważni? No wiesz, młodzi, bez pozycji, taki przywoity adorator to ktoś starszy, z pozycją, adwokatem albo lekarzem.

Wpadłam na pomysł, żeby przedstawić babci starszego kolegę. Jeden ze znajomych był scenografem czy rekwizytorem w filmie, a kolekcjonował stare zegary. Był bardzo przystojny, rasowy. I nazywał się Sasza Panfilow. Świetnie się



Rok 1900: Antoni Wołk-Łaniewski

do roli poważnego konkurenta nadawał. Powiedziałam mu, że babcia ma 24 godzinny zegar po dziadku, strasznie się zapalił. Babcia się tak zachwyciła Saszą, że wyszedł od niej z zegarem w prezencie.

Babcia interesowała się teozofią?

– Bardzo. W końcu była pasierbicą jasnovidzkiej Heleny Łopuskiej, właścicielki willi „Łopuszanka” przy ul. Puławskiej w Kazimierzu Dolnym, gdzie prowadziła światowy i niezwykle salon, goszcząc znakomitych artystów, w tym Józefa Czechowicza, czy Juliana Ochorowicza, znanego specjalisty od zjawisk mediumicznych. W Bronicach bywał pan Andruszkiewicz, którego ciało astralne przez ścianę przechodziło, Helena Łopuska musiała tu też przepowiadać przyszłość. Babcia w dzieciństwie karmiła mnie niesamowitymi opowieściami z tamtego czasu. Przyjeżdżał taki pan, co zamykał oczy i rysował portret człowieka, o którym myślisz, a którego w życiu nie widział. Moja siostra

cioteczna ma zachowany taki portrecik, z którym babcia się nie rozstawała.

Tata z mamą poznali się...

– Po wojnie w Polskim Radio. Mama była sekretarką dyrektora Stefczyka, tata szkolił spikerów. Ja się urodziłam w Milanówku w 1949 roku, gdzie była wówczas najlepsza klinika położnicza, tam mieszkała też ciocia Luba. Dawno to było, co? Mama była strasznie koniarną, dziadek też koniarz. Konie były jej wielką miłością do samego końca życia; myśmy z siostrą mamie do grobu małego konika wrzuciły.

Co to jest miłość?

– To rodzaj choroby, człowiek przestaje patrzeć na świat normalnie, obiektywnie. I jest szczęśliwy. I wszystko się podoba. Wszystko wychodzi. Najcudowniejszy stan, jaki można sobie wymarzyć.

Edukacja?

– Szkoła podstawowa w Warszawie, gdzie mieszkaliśmy. Dalej ogólniak, polonistyka na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu i na Uniwersytecie Warszawskim ze specjalnością teatrologiczną. Po studiach zaczęłam pracować w Instytucie Sztuki



Rok 1903: Lubusza Łopuska

PAN w Zakładzie Historii i Teorii Teatru. Zajmowałam się historią teatru, najpierw aktorstwem potem przeżyciłam się na scenografię. Pomagałam kolegom w Katowicach, którzy tworzyli Centrum Scenografii Polskiej Muzeum Śląskiego. Skończyłam więc też studia podyplomowe z zakresu muzealnictwa. Wydałam dwa roczniki „Pamiętnika Teatralnego” poświęcone Gombrowiczowi. W zeszłym roku chwalębnie przeszedłam na emeryturę. Skończyłam 70 lat i powiedziałam: już koniec.

Skąd pomysł na to, żeby odzyskać dwór i urządzić tu dom pracy twórczej, scenę na dworze, pokazywać spektakle?

– To jest nasze rodowe gniazdo. We wspomnieniach mamy i ciotek: Arkadia. W czasie wojny majątek przejęli Niemcy, dziadkowe zostali upchnięci na górę. Dom ocalał, Niemcy dbali o dom, ale wywieźli najcenniejsze antyki i dzieła sztuki. Jak weszli Rosjanie, urządzili tu szpital, trochę książkami ze wspólniejszej biblioteki gromadzo-

nej przez pokolenia palili w piecu. Przyszła władza ludowa, dziadka zamknęli w więzieniu, bo wroga klasa. Dom został przejęty przez skarb państwa w idealnym stanie. Ludzie rozkradli zabudowania gospodarcze, nie zostało nic poza renesansowym lamusem i murami obronnymi z renesansowego dworu, który stał tu wcześniej. Wycinali drewniane belki stropowe z naszego domu. Jeden z nich podczas wycinania w wigilię spadł i się zabił.

Co działo się dalej?

– W 1970 zniszczony dwór został uznany za zabytek pod ochroną. Dostało go w użytkowanie Biblioteka Publiczna im. Hieronima Łopacińskiego na magazyn zbiorów specjalnych. PKZ przygotowało projekt rewaloryzacji i w latach osiemdziesiątych zainstalowała się tu biblioteka. Na ponad 30 lat.

Po 1990 roku mama rozpoczęła starania o odzyskanie naszego domu rodzinnego, ponieważ został przyjęty niezgodnie z ustawą o reformie rolnej. Dziadkowie dostali zakaz zbliżania się do dworu w promieniu 50 kilometrów. Nigdy w życiu już tu nie przyjechali. Właściwie tylko moja mama i ciocia Luba tu bywały, jeżdżąc do Kazimierza. Jak mama zmarła, ja przejęłam starania o odzyskanie domu. W 2014 roku dom rodzinny został nam zwrócony. I dopiero zaczął się kłopot.

Dlaczego?

– Trzy poziomy po 600 metrów kwadratowych powierzchni. 1800 metrów do ogrzania i utrzymania. Ze starszego pokolenia nikt nie dożył zwrotu majątku. Tylko wnukowie dziadków. Wszyscy jesteśmy już na emeryturze. Dworem zajmuje się więc bardziej młodsze pokolenie. Ja staram się jak najczęściej bywać. Postanowiliśmy, że nadal to będzie dom rodzinny z artystyczną duszą. Kiedyś odbywały się tu koncerty, wróciliśmy do



Rok 1933: Ślub w Bronicach

We wspomnieniach mamy i ciotek: Arkadia. Ze starszego pokolenia nikt nie dożył zwrotu majątku. Tylko wnukowie dziadków – **ROZMOWA** z Agnieszką Koecher-Hensel



Rok 1930: pokój stołowy

koncertów. Odbývają się spektakle teatralne, warsztaty, wystawy, spotkania. Pamiętam, jak pokazałam tu pierwszy spektakl: monodram Ireny Jun „Biesiadę u hrabiny Kotlubaj” według Gombrowicza, w salonie był komplet, ponad sto osób i świetny odbiór. Przed wojną w naszej wsi istniał teatr amatorski. Broniczanie mają teatr we krwi. Zbudowaliśmy też eksperymentalną scenę plenerową Polskiego Ośrodka Międzynarodowego Instytutu Teatralnego / ITI/, scenę w ogrodzie, za którą młodzi projektanci Konrad Weka i Artur Zakrzewski dostali nagrodę na Praskim Quadriennale Scenografii i Architektury Teatralnej w 2019 roku. Sponsorowała nas „Cisowianka”. Chciałabym w najbliższym czasie, jak tylko będzie to możliwe, pokazać spektakl Mateusza Nowaka „Od przodu i od tyłu” o Niemcewiczu, który był częstym gościem w tym majątku u Dembowskich, z którymi się przyjaźnił. Teraz przyjeżdża tu też mnóstwo interesujących osób. Można wynająć pokój i pisać na przykład scenariusz albo malować okolicę. Piszemy projekty, działamy.

Jakiej zasady trzyma się pani w życiu?

– *Żeby robić to, co się lubi i czego się sens widzi. Nie pieniądze są najważniejsze.*

Co w życiu jest najważniejsze?

– Pasja i przyjaźnie.

Czas ucieka, wieczność czeka. Boi się pani przemijania?

– Każdy wiek ma swoje prawa i uciążliwości. Nadal robię to, co jest potrzebne. Marzenia?

Pani na Bronicach

DWÓR W BRONICACH

Budowla w stylu klasycystycznym, piętrowa w kształcie prostej bryły autorstwa Christiana Piotra Aignera. Wystrój architektoniczny jest skromny, wręcz surowy. Jedyny ozdobniejszy detal stanowią kamienne kroksztyny, które wspierają taras przy salonie od strony południowej. Budynek nakryty jest wysokim czterospadowym dachem. W salonie zachowały się fragmenty dekoracji sztukatorskiej autorstwa Fryderyka Baumana, przyjaciela i współnika Aignera.

Obok pałacu zbudowana została budowla z rotundą w narożu. W swojej historii pałac przechodził różne koleje od świetności, po ruinę. Budynek był przebudowywany i rozbudowywany. W początkach XX wieku, w wieży znajdowała się wieża ciśnięć, w niższym budynku urządzono kuchnię angielską, maglową sień, pomieszczenia dla służby. Budowla ulegała ciąglemu niszczeniu i statecznie rozebrano ją w latach 60-tych XX wieku. Pałac otaczał 15 hektarowy park, niszczone i wycięty w okresie po II wojnie światowej.

Bronicki dwór powstał w obecnej formie w latach 1799-1801 jako siedziba ówczesnego właściciela Bronic, kasztelana Józefa Dembowskiego. Majątek przeszedł w ręce Wołk-Łaniewskich w roku 1852 i przez trzy pokolenia pozostawał główną siedzibą rodziny. W roku 2014, po wielu latach starań, rodzina odzyskała dwór z najbliższym otoczeniem.

(WIĘCEJ NA: DWORBRONICE.WORDPRESS.COM)

Dworem zajmuje się więc bardziej młodsze pokolenie. Ja staram się jak najczęściej bywać. Postanowiliśmy, że nadal to będzie dom rodzinny z artystyczną duszą – opowiada Agnieszka Koecher-Hensel

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

– Żeby ten dom żył i kwitł. I wszyscy zdrowi byli. Jak pamięta pani wigilię z dzieciństwa?

– Niewielkie mieszkanko w Warszawie, w niewielkim składzie najbliższej rodziny. Mama szykowała wigilię i zawsze był problem z karpiami, które pływały w wannie przed świętami. Mama powiedziała, że nie zabije ich, tata, że nie zabije, więc mama wynosiła ryby na balkon, żeby zasnęły. Na stole było skromnie. Zawsze śledź, po japońsku i oliwie z cebulką, barszcz czerwony z uszkami, ryba w galarecie, ryba po grecku, karp smażony. Ciasto drożdżowe, bez makowca, bo mama nie umiała robić, ale bywały za to kluski z makiem. My dziś, choć z wielu rzeczy rezygnujemy, uszka robimy tradycyjnie. To specjalność domu. Na bożonarodzeniowy obiad podawało się schab pieczony, kaczkę lub indyka. Moją specjalnością jest pasztet, w tym roku będzie z dziczyzny.

Niezwykłe pomysły

„Planujemy Eko Świąta!”, „Miasto wzdłuż Wisły”, „EkoBanda”, „Pomoc dla nietoperzy” i „Akcja Pszczółka” – to pięć projektów, które Wschodni pod patronatem Grupy



W Szkole Podstawowej nr 11 im. Henryka Sienkiewicza w Puławach uczniowie zrobili Eko-kalendarz Adwentowy z naturalnych materiałów oraz z materiałów z recyklingu

W czasach epidemii i zdalnego nauczania nie było łatwo, ale uczniowie starali się poznawać drzewa, krzewy i rośliny zielne

● Agnieszka Kasperska

Zeby wziąć udział w zabawie, trzeba było wymyślić innowacyjny projekt ekologiczny i zrealizować go lub podjąć proekologiczne działania, na przykład w internecie, w plenerze czy na terenie placówek. Choć konkurs odbywał się w wyjątkowo trudnym czasie epidemii, zainteresowanie było ogromne. Nie spodziewaliśmy się, że wpłynie do nas tak wiele pomysłów.

Młodzi ludzie wykazali się wyjątkową pomysłowością oraz zaangażowaniem. Udowodnili też, jak ważne są dla nich sprawy ochrony przyrody, oszczędzania wody i energii. Stąd też nasze jury miało nie lada orzech do zgryzienia. Ostatecznie zdecydowaliśmy o przyznaniu pięciu równorzędnych nagród dla pięciu najciekawszych pomysłów. Każdemu z nich przyznaliśmy po 1000 zł na wprowadzenie ich w życie.

Eko Świąta

W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 11 IM. HENRYKA SIENKIEWICZA W PUŁAWACH w ramach naszego konkursu wymyślono akcję „Planujemy Eko Świąta!”. Wzięli w niej udział uczniowie klasy 6 B i F.

– Akcja miała za zadanie pokazać, jak dbać o zdrowie i żyć w zgodzie z naturą oraz inspirować uczniów do zmiany nawyków i „zielonego” trybu życia – mówi Beata Kryczka-Tarka, jednak z opiekunek akcji. – Chcieliśmy w szczególności podkreślić potrzebę zdrowego, świadomego odżywiania oraz dbania o zdrowie swoje i bliskich tak ważne w czasach pandemii koronawirusa. Zależało nam by podejmowane działania zwiększyły świadomość wpływu dodatków chemicznych na zdrowie ludzi i oraz podkreślić wagę stylu eko.



By tak się stało, uczniowie wykonali Eko-kalendarz Adwentowy z naturalnych materiałów oraz z materiałów z recyklingu takich jak papierowe torebki papierowe, rolki po papierze toaletowym, resztki papieru pakowanego, stare pudełeczka, czy szyszki. Przetwarzając odpady tworzyli też... dekoracje świąteczne.

– Zasada upcyklingu, w wyniku której powstają produkty o wartości wyższej niż przetwarzane surowce. Proces ten pozwala zmniejszyć zarówno ilość odpadów, jak i ilość materiałów wykorzystywanych w produkcji pierwotnej – tłumaczy Hanna Bilotserkovets, jedna z opiekunek realizowanego pomysłu.

W projekt zaangażowano też rodziców, którzy wypełnili kalendarz adwentowy

zdrowymi przekąskami oraz nauczycieli, którzy przygotowali zadania do kalendarza adwentowego związane z ochroną środowiska. A te były wyjątkowo cenne. Wśród nich znalazły się między innymi propozycje by zakreślić kran podczas mycia zębów, nie zmywać naczyń nie pod bieżącą wodą, powiązać wszystkie ładowarki z gniazdek, czy przeanalizować metki na swoich ubraniach, a w przyszłości unikać kupowania tkanin takich jak poliestr, poliamid, akryl, poliakryl, elastan, nylon.

Ale to nie jedyne z pomysłów na konkursowe działania. W kolejnych tygodniach uczniowie zajmą się też projektowaniem pięknych, ekologicznych opakowań i etykiet do oraz wezmą udział w warsztatach tworzenia naturalnych prezentów.

– Wśród nich znajdują się m.in. naturalne mydła, aromatyczna sól do kąpieli, oliwy do masażu czy peeling cukru oraz naturalne, ekologiczne herbaty zimowe – wylicza Beata Kryczka-Tarka.

Wisła i aplikacja

W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 9 W PUŁAWACH zrealizowano program „Miasto wzdłuż Wisły” dla uczniów klas trzecich

– W jego ramach prowadziliśmy innowacyjne zajęcia, których głównym celem było rozwijanie poczucia tożsamości narodowej poprzez rozwijanie i wzmacnianie przynależności do swojej miejscowości, regionu. Projekt ma na celu przybliżyć świat przyrody dostepny w okolicy, uświadomić na piękno otaczającego śro-

Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 1 im. KEN w Puławach zorganizowali dwa projekty: „Pomoc dla nietoperzy” i „Akcja Pszczółka”

dowiska, wywołać i wzbudzić świadomość przemijalności i konieczności ochrony dóbr naturalnych – opowiada Anna Szyndler, opiekunka akcji.

W czasach epidemii i zdalnego nauczania nie było to łatwe, ale uczniowie starali się poznawać drzewa, krzewy i rośliny zielne będące składnikami krajobrazu naturalnego w ich mieście i okolicy. Robili to i podczas spacerów i studiowania atlasów, ale także wykonania zielników z samodzielnie

zgrupowanych eksponatów. Uczniowie spotkali się też z ornitologiem i rozpoczęli przygotowania nad stworzeniem aplikacji mobilnej.

– Działania w ramach projektu mają na celu wprowadzić młodych puławian w świat życia społecznego we własnym regionie, uświadomić, że są jej częścią, że są odpowiedzialni za wygląd swojego miasta oraz uświadomić na przejawy degradacji środowiska, a także rozwijać pozytywne zachowania wobec ochrony przyrody – podkreśla Monika Górka, opiekunka akcji.

EkoBanda buduje karmniki

Z inicjatywy **KOŁA GOSPODYN WIEJSKICH W STOCZKU** powstała „EkoBanda”, do której należało 12 dzieci w wieku od 3 do 13 lat.

w trudnych czasach

wygrały w drugiej edycji konkursu „ZIELONY WOŁONTARIAT. POCZUJ CHEMIĘ DO BYCIA EKO” organizowanego przez Dziennik Azoty Zakłady Azotowe SA



to łatwe, ale uczniowie Szkoły Podstawowej nr 9 w Puławach nie będące składnikami krajobrazu naturalnego w ich mieście i okolicy

Z inicjatywy Koła Gospodyń Wiejskich w Stoczku powstała „EkoBanda”, do której należało 12 dzieci w wieku od 3 do 13 lat, które robiły karmniki oraz budki lęgowe



– Dzieci wtłoczone w system zdalnego nauczania, spędzające godziny przed monitorami komputerów, nigdy wcześniej tak bardzo nie potrzebowały kontaktu z przyrodą. Dlatego postanowiliśmy wyjść z monitorów i zrobić coś dla otaczającej nas przyrody i nas samych. W naszej miejscowości fantastyczne miejsce, zadrzewiony wąwóz graniczącym bezpośrednio z łąkami i podmokłymi terenami dorzecza rzeki Wieprz. Niestety teren zaniedbany przez lata, zaśmiecony, niechętnie odwiedzany przez mieszkańców. Naszym wspólnym celem było pokazanie jego piękna – mówi Małgorzata Maziarczyk, zastępca Prezesa Zarządu Stowarzyszenia Koła Gospodyń Wiejskich w Stoczku. – W projekt zaangażował się także sołtys i członkinie naszego koła.

Wszyscy w ramach konkursu zabrali się uporządkowaniem terenu. Niechlubny bilans to aż osiem worków odpadów o łącznej wadze 110 kg. – Dlatego chcieliśmy zwrócić uwagę mieszkańców na problem niewłaściwej gospodarki odpadami. Zrobiliśmy to ogłaszając wspólnie z dziećmi wyzwanie na wykonanie z odpadów karmnika lub budki dla ptaków – dodaje Maziarczyk.

Dzieci samodzielnie wykonały karmniki oraz budki lęgowe z gałęzi, starych desek, kawałków blachy, plastikowych butelek.

Drugie życie zyskał nawet czajnik.

– Bardzo ucieszył nas fakt, że w przygotowanie budek lęgowych zaangażowali się również dorośli. Nasze mamy i tatusiowie to prawdziwe złote ręczki. Dzięki

**ZIELONY
WOŁONTARIAT**

II edycja

**po czuj chemię
do bycia eko**

ORGANIZATOR

dziennik
WSCHODNI



PATRON

**GRUPA
AZOTY**
PUŁAWY

nim ze starych palet powstały profesjonalne budki – podkreśla Małgorzata Maziarczyk. – W wąwozie nie tylko przybyło budek lęgowych, ale również powstało miejsce, gdzie będzie można systematycznie dokarmiać ptaki. Smakołyki dla ptaków przygotowali najmłodsi ekolodzy. W przyszłości planujemy w tym miejscu wykonanie drewnianego karmnika dla ptaków, tablic edukacyjnych, ławek oraz kosza na śmieci. Nasi mali przyrodnicy mają głowy pełne pomysłów i chcieliby posadzić rośliny, które dostarczą ptakom pokarmu oraz schronienia przed wiatrem i drapieżnikami. Ponieważ nie chcemy niszczyć istniejącego ekosystemu, rośliny zostaną dobrane w taki sposób, aby wzbogacić naturalistyczny charakter wąwozu.

Pszczółka i nietoperze

Aż dwa projekty do naszego konkursu zgłosił **ZESPÓŁ SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH NR 1 IM. KEN W PUŁAWACH**, a my uznaliśmy, że oba zasługują by je nagrodzić.

Pierwszy z nich to „Pomoc dla nietoperzy”

– W celu ochrony nietoperzy podjęliśmy się rozprzeczania wiedzy przybliżającej zwyczajnie nietoperzy, co pozwoli mieszkańcom Puław na bardziej świadome zachowanie w przypadku znalezienia hibernującej kolonii tych ssaków. Jest to istotne o tyle, że na terenie naszego miasta populacja noca dużego objęta jest ochroną w ramach specjalnego obszaru ochrony siedlisk – opowiada Sylwia Rokicka, opiekunka projektu.

Uczniowie nie tylko poszerzali przy tym swoją wiedzę o nietoperzach ale też pomagali im w przetrwaniu zimy budując budki i tworząc oraz rozpowszechniając ulotki z instrukcją budowy budek dla nietoperzy. Opracowali też scenariusz i nagrali filmiki pokazujące nietoperze w „dobrym świetle”.

Drugim z nagrodzonych pomysłów była „Akcja Pszczółka”.

– Założyliśmy konto akcji, gdzie informowanie o znaczeniu pszczoł. Staraliśmy się zwiększać świadomości na temat owadów, popularyzować powstawanie ogrodów pełnych kwiatów i bylin, ale też przedstawić znaczenie pszczoł dla poszczególnych dziedzin gospodarki, między innymi sadownictwa, rolnictwa, leśnictwa, ogrodnictwa – wylicza Rokicka.

Uczniowie starali się też mówić o stosowaniu środków ochrony roślin w sposób odpowiedzialny, potrzebie sadzenia roślin miododajnych oraz zachęcać do pozostawiania nieuprawianych rolniczo terenów na miesiące letnie.



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	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Jak zamieścić reklamę w Dzienniku Wschodnim?

Lublin, Krakowskie Przedmieście 54
tel. 81 46 26 820
fax. 81 46 26 801

Skontaktuj się z naszym przedstawicielem

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

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

Sylwia Karłowicz
sylwia.karlowicz@dziennikwschodni.pl
kom. 697 770 404

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

Wyślij e-mail

reklama@dziennikwschodni.pl

HANDEL

RZEŻNIA kupi bydło pourazowe do uboju z konieczności. Tel. 511 075 866 ; 662 396 670.

MOTORYZACJA

MOTORYZACJA
Sprzedam/Kupię

ZŁOMOWANIE i SKUP POJAZDÓW

- gwarantujemy konkurencyjne ceny
- płacimy gotówką
- pojazdy odbieramy własnym transportem
- wydajemy zaświadczenia o zezłomowaniu pojazdu
- prowadzimy sprzedaż części samochodowych

605 312 552

ZŁOM-WTÓR

KRAŚNIK, ul. Kolejowa 58
tel. 81 8252206
kom. 730 555 000
kom. 607 368 909
www.zlom-wtor.pl

RÓŻNE

KANCELARIA Prawna HPP Consulting Sp. z o.o. www.hppc.pl - upadłość konsumencka - restrukturyzacja firm - sprawy gospodarcze i cywilne - ochrona przed egzekucją - tarcza 4.0
Tel. 691 300 688, 530
133 383 mail: info@hppc.pl

USŁUGI

PRANIE PIERZA, WYRÓB KOŁDER I PODUSZEK Z PUCHU, PIERZA, ANILANY. RENOWACJA I PRZERÓBKĘ PIERZYN. PIERZE OD KAŻDEGO KLIENTA CZYSZCZYMY OSOBNO. LUBLIN, BURSĄKI 15 A W GODZ. 10-16, TEL. 81/7472512, 661279497.

DOCIEPLANIE BUDYNKÓW SZYBKO TANIO SOLIDNIE 502 053 214

USŁUGI BUDOWLANE

DOCIEPLENIA budynków, elewacje - kompleksowo, tel. 506-123-602, 506-123-604.

ZDROWIE

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

APARATY SŁUCHOWE

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

masz firmę?

Zamów

ogłoszenie drobne

Dziennik Wschodni + portal
www.dziennikwschodni.pl

Tylko 100 zł* netto za miesiąc

* o szczegóły pytaj w Biurze Ogłoszeń Dziennika Wschodniego, tel. **81 46-26-820**

reklama@dziennikwschodni.pl

in/zajawki/bi0024



NEKROLOGI
KONDOLENCJE
PODZIĘKOWANIA

na dzień następny
można zamawiać do 15.00

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

lub
e-mail:
reklama@dziennikwschodni.pl

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

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

dziennik
WSCHODNI.pl

NAJCZĘŚCIEJ
ODWIEDZANY
PORTAL
W WOJEWÓDZTWIE
LUBELSKIM

3 281 128

unikalnych użytkowników

16 696 280

odsłon*

126 594

polubień na facebook.com

dajemy Wam słowo

www.dziennikwschodni.pl

Niedoskonałość jest bliższa człowiekowi

Krzysztof Kurasiewicz

• Podczas jednego z koncertów 10 lat temu powiedział pan, że językoznawcy uznali tytuł piosenki „Trudno nie wierzyć w nic” za poprawny językowo. Mówiąc pół żartem, pół serio: ulżyło panu trochę?

– Bardzo zrobiło mi się miło, że pochyłili swoje tegie umysły nad tą króciutką piosenką, bo przecież tam jest niewiele tekstu. Jestem wdzięczny językoznawcom za pozytywną opinię.

• Mówił pan też wtedy, że „coś, co zahacza o błąd lub jest dotknięte błędem, ma większą szansę przetrwania w – tak zwanej – historii”. Co miał pan na myśli?

– Można by to było spre-cyzować tak, że dążenie do doskonałości może się człowiekowi ziścić, ale może też być nudne. Natomiast wszystko to, co powoduje, że musimy zmagać się z własnymi słabościami i to, do czego dążymy, nie jest naszym celem. Samo podjęcie tego wysiłku jest najważniejszą sprawą. Oczywiście, trzeba być cierpliwym, ale niektórzy, uruchamiając ambicje, mają predyspozycje do pewnych zawodów. Ale tam, gdzie ambicja może nadwyżyć nasze kompetencje, tam sami się krzywdzimy. Jak się słucha Boba Dylana, Włodzimierza Wysockiego czy Django Reinhardta... To jest dobry przykład na to, że człowiek, który operował dwoma palcami na gryfie gitary, grał rzeczy, które na tamten czas były absolutnie rewolucyjne. Myślę, że wszystko to, co jest podżyte niedoskonałością, jest bliższe człowiekowi – czyni go bardziej ludzkim.

• Lubi się pan bawić słowem?

– Na początku miałem takie pokusy, ale wtedy doszedłem do wniosku, że słowo prowadzi tam, gdzie chce, a nie skutkuje tym, że ja chcę powiedzieć to, co naprawdę czuję i myślę. Zrezygnowałem zupełnie z takiej zabawy słowem. Aczkolwiek, ona jest czasem miłą odskocznią od tego, co jest – tak zwanym – głównym nurtem i warto się po-bawić czasem słowem dla samej gimnastyki.

• A może jednak te słowa prowadzą pana do miejsc, które naprawdę chce pan opisać. A pan od tego ucieka...

– To trzeba by się było po-modlić do słowa i czekać na jego łaskę (śmiech).

• Takie pana „związki” z językoznawcami cały czas istnieją. Prof. Jerzy Bralczyk recenzował tekst do utworu „Cokolwiek ujęte” z pana ostatniego albumu „Pół płyty” i skupił



ROZMOWA z Adamem Nowakiem, polskim muzykiem i tekściarzem, członkiem zespołów Raz, Dwa, Trzy oraz Adam Nowak i Akustyk Amigos

się na motywie jaszczurki. Podobają się panu te rozważania?

– Prof. Jerzy Bralczyk „rozebrał” ten tekst w taki swój naturalny sposób. Jest bardzo bliski odwzorowania tego, co mniej więcej autor miał na myśli. Jestem wdzięczny panu profesorowi za to, że się nad tym tekstem pochylił. Warto, żeby czasem można było zwrócić się do kogoś, kto operuje słowem, zajmuje się nim i ma w tej dziedzinie ogromne kompetencje. Poprosić go o to, żeby rzucił światło na to, co jest ważne w danym tekście.

• Docierają do pana czasem interpretacje tekstów, które są

zaskakujące dla pana jako dla ich autora?

– W ostatnim czasie naj-częstszym takim spojrzeniem jest to na tekst piosenki „Cokolwiek ujęte”. Moją intencją nie było opisanie nieumiejętności pisania, tylko raczej zjawiska, z którym wszyscy mamy do czynienia. Cokolwiek byśmy chcieli precyzyjnie nazwać, kierując się jednoznacznymi wartościami, które do niedawna miały jeszcze swoją siłę oddziaływania, obecnie po prostu się rozplywa. Świat pędzi tak szybko i jest tak relatywny. Jeżeli byśmy chcieli podjąć jakąś próbę krytycznego myślenia w stosunku do jakiegoś polityka,

Lubię formę piosenkową i nazywam ją „sztuką mniejszą”. Ta nazwa powstała znacznie wcześniej, ale ja jej używam – mówi Adam Nowak

FOT. MICHAŁ SIUDZIŃSKI

to okaże się, że w sytuacji, w której chcemy pokazać, że on się myli, to mamy od razu do czynienia z odwróceniem wypowiedzi. Musimy się zastanowić, czy powinniśmy podejmować taki temat, skoro jesteśmy umieszczani w sytuacji, w której bezwzględnie powinniśmy politykom ufać, bo oni wiedzą coś więcej. Nie wydaje mi się, żeby tak było. To, co tegie umysły próbują precyzyjnie nazwać, przetrwało wieki, a politycy się pojawiają i znikają.

• Czy ma pan obecnie problemy z tym, jakiego języka używać w swojej twórczości? Ten stosowany w debacie publicznej, który często trafia do ludzi, jest niekiedy prostacki.

– O tym właśnie też jest piosenka „Cokolwiek ujęte”. Kiedy się wejdzie w tę estetykę wypowiedzi, którą często prezentują politycy w mediach, to człowiek ma wrażenie, że jego język zubożał. Jak to pisał Wojciech Młynarski, odpowiadając na pytanie, dlaczego nie przystaje z politykami: oni nie zmądrzeją, a on zgłupieje. To jest istotna definicja własnej postawy i ona jest mi dosyć bliska. W świecie polityki wszystko jest relatywne, bo polityk ma być skuteczny, a niekoniecznie musi być miły, prawdziwy, czy przestrzegać tego, czego my na co dzień przestrzegamy.

Zaistniała we mnie potrzeba zdefiniowania pewnych schematów, jak na przykład w piosence „Ogól”. To był dla mnie bardzo ważny temat, również socjologicznie, aczkolwiek ja nie jestem twórcą, który opisuje doraźne zdarzenia. Próbuję z tego wyciągnąć jakąś wartość uniwersalną i użytkową dla słuchacza, żeby pokazać, co udało mi się zauważyć.

• W lipcu rozmawiałem z Wojciechem Wojdą z punkrockowej grupy Farben Lehre. Stwierdził, że obecnie sztuka porozumienia jest trudna do opanowania. Mimo wszystko, stara się używać „języka

komunikatywnego”. Jakim językiem posługuje się z kolei Adam Nowak?

– Zawsze mi się marzyło i mam takie wrażenie, że ta sztuka mi się trochę udaje, żeby zachować komunikatywność wypowiedzi. Żeby z jak najmniejszą liczbą zakłóceń docierać słowami i znaczeniami do słuchaczy. Do tego są czasem potrzebne godziny, dni, a czasem tygodnie, aby sformułować to tak, jakbym tego naprawdę chciał i żeby miało to takie znaczenie, jakie chciałem. Aczkolwiek, ilu odbiorców, tyle interpretacji.

Jeżeli chce się przedstawić jakiś temat, to trzeba być naprawdę precyzyjnym. Język polski nie jest najbardziej precyzyjny, ponieważ ma dużo możliwości do „uwodzenia” – zarówno twórcy, jak i słuchacza. Natomiast najbardziej precyzyjny – i nad tym językiem najczęściej pochylali się filozofowie – jest jednak język niemiecki. Ja nim nie operuję, ale staram się czerpać wzór z tych myśli, które powstały również w jakiejś części filozofii. Jeżeli miałbym w jakiś sposób określać mój język, w stosunku do odbiorcy, to bym go określił jako próbą precyzyjnego dotarcia do słuchaczy.

• Na Wikipedii jest pan opisany jako „polski muzyk i tekściarz”. Dodałby pan jeszcze do tego słowo „poeta”?

– Nie. Ten opis mi bardzo odpowiada. Bardzo się cieszę, że taka „renoma” o mnie krąży w świecie internetowym. To mi wystarcza, bo ja nie pretendowałem do bycia poetą. Zdarzało się, że usiłowałem napisać coś w rodzaju wiersza, ale to nie był mój główny nurt. Lubię formę piosenkową i nazywam ją „sztuką mniejszą”. Ta nazwa powstała znacznie wcześniej, ale ja jej używam. Ta sztuka czasem wiele może. Jeżeli uda się powiedzieć w piosence coś, co człowiek ma w sercu i w umyśle – i będzie to harmonijnie przemieszane – to istnieje szansa na stworzenie utworu, który będzie poruszał odbiorcę.

• Mi pana twórczość od lat kojarzy się z kładzeniem dużego nacisku na tekst piosenek. Czy faktycznie przywiązuje pan do tego większą wagę niż do warstwy muzycznej?

– Czasem tak mi się zdarza, że więcej czasu poświęcam na pisanie tekstu. Być może nie do końca mam kompetencje, jako – tak zwany – kompozytor, bo jestem samoukiem, żeby kompozycja i tekst miały tę samą wagę. Być może w niektórych piosenkach mi się to udało, w takich jak, na przykład: „Pod niebem pełnym cudów”, „W wielkim mieście” czy w utworze „Panna wyniosła” z

najnowszej płyty. To zawsze jest walka o proporcje, co ma być ważniejsze i co ma wyjść na światło dzienne. Najlepiej jest, kiedy wszystkie elementy w piosence, czyli melodia, aranżacja i tekst, stanowią spójną całość i są nierozrwalne.

• Niemal wszystkie teksty na tej płycie napisał pan sam. Jeden z nich – do utworu „Życie Janka” – stworzył pana syn Jan.

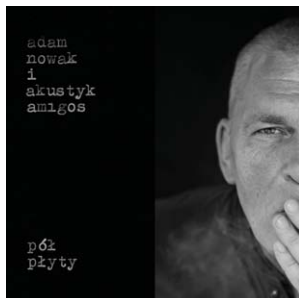
– Mój syn popełnił go w wieku 18 lat. Razem z Karimem Martusewiczem (producent i autor muzyki – przyp. aut.) oczekujemy, że napisze przynajmniej jeszcze jeden taki tekst. Jestem wzruszony, bo ten tekst jest taki jak Janek. To mnie najbardziej poruszyło, bo tam nie ma żadnego wysiłku, żadnej premedytacji i kalkulacji. Został napisany w bardzo krótkim czasie, w ciągu kilku godzin, i otrzymaliśmy taki, a nie inny efekt.

• Skąd taka potrzeba, żeby zrobić coś innego niż pod szyldem zespołu Raz, Dwa, Trzy?

– To jest chyba taka wewnętrzna potrzeba, która często towarzyszy ludziom, którzy są w wieloletnim, zamkniętym związku muzycznym – w niezmiennym, homogenicznym składzie. To jest chyba też tęsknota za tym, żeby pomuzykować z innymi ludźmi. Przewidzieliśmy z Karimem i Jarkiem (Trelimskim, gitarzystą grupy Raz, Dwa, Trzy – przyp. aut.) ten zamysł, żeby grać kameralne koncerty dla bardzo małej publiczności, tak jak kiedyś robiliśmy to na początku w Raz, Dwa, Trzy. Potem Karim doprosił jeszcze gości: Pawła Dobrowolskiego, Tomka Nowaka i Kubę Stankiewicza. Oni znaleźli swoje miejsce w aranżacjach i świetnie uzupełnili ten akustyczny zamysł. Przy okazji kilku koncertów, które udało nam się zagrać, okazało się, że to są bardzo dobrzy koledzy. Zobaczymy, czy kiedyś uda nam się zagrać w takim pełnoprawnym składzie, jaki jest na płycie.

• Ta płyta powstała w całoci w czasach pandemii?

– Tak. Została nagrana w domach. Internet czasem rozgrzewał się do czerwoności, kiedy przesyłaliśmy sobie nawzajem różne wersje. Ja nagrywałem wokale w domu, Jarek nagrywał gitarę u siebie, Paweł Dobrowolski nagrał partie perkusyjne u Karima w studiu, Tomek Nowak przesyłał swoje partie trąbki do Karima, Mariusz Milczarek nagrał chyba saksofon u Karima. Niestety, nie mogliśmy się wszyscy spotkać do wspólnego muzykowania. To się odbyło internetowo, czyli w najmniej lubiany przeze mnie sposób. Nie mieliśmy innego wyjścia.



Adam Nowak i Akustyk Amigos: Pół płyty

Adam Nowak – lider i założyciel grupy Raz, Dwa, Trzy – połączył siły z doświadczonymi muzykami: Karimem Martusewiczem (Voo Voo) oraz Jarosławem Trelimskim (Raz, Dwa, Trzy). Tercet zaprosił do współpracy Pawła Dobrowolskiego, Tomasza Nowaka, Kubę Stankiewicza, Mariusza Mielczarka i Eldisa la Rosę. W efekcie powstał całkowicie autorski repertuar, na który składa się siedem utworów