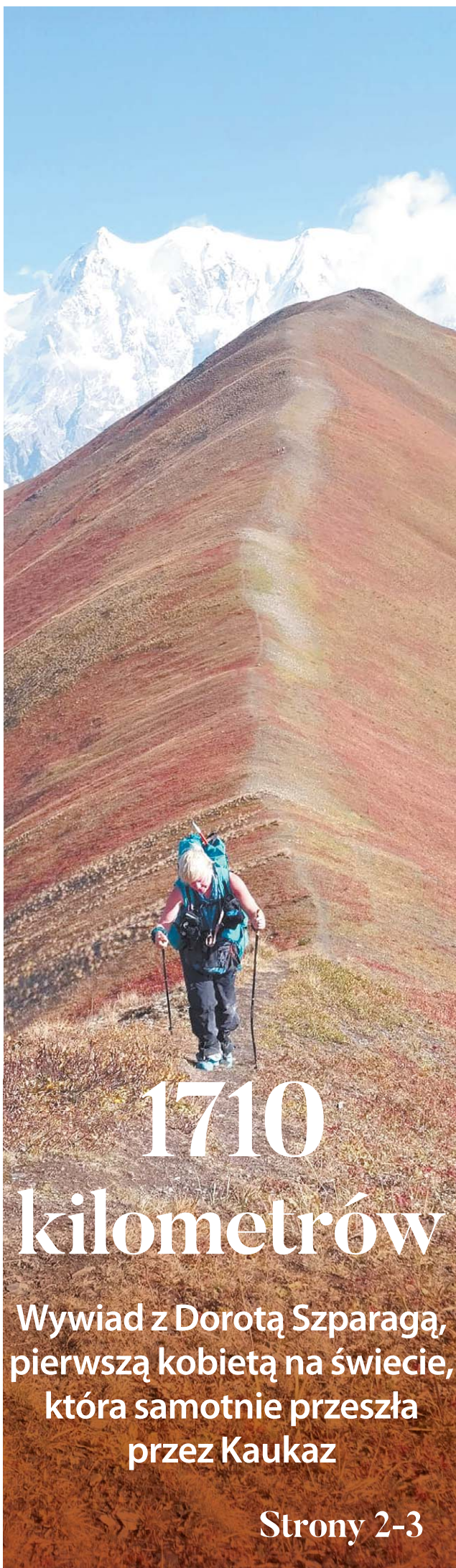
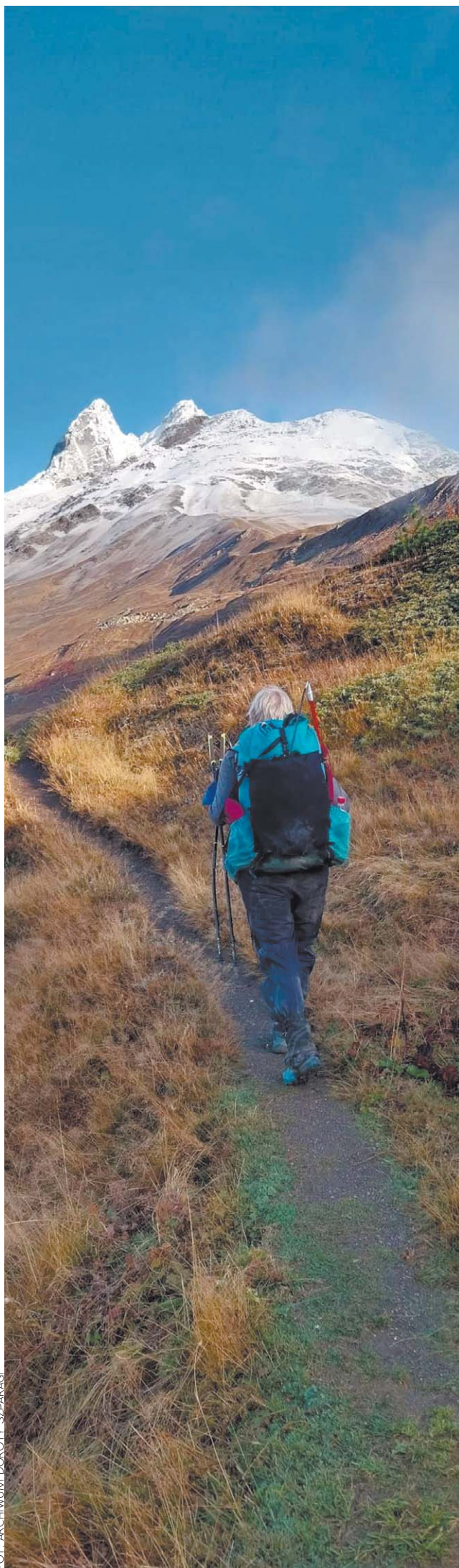


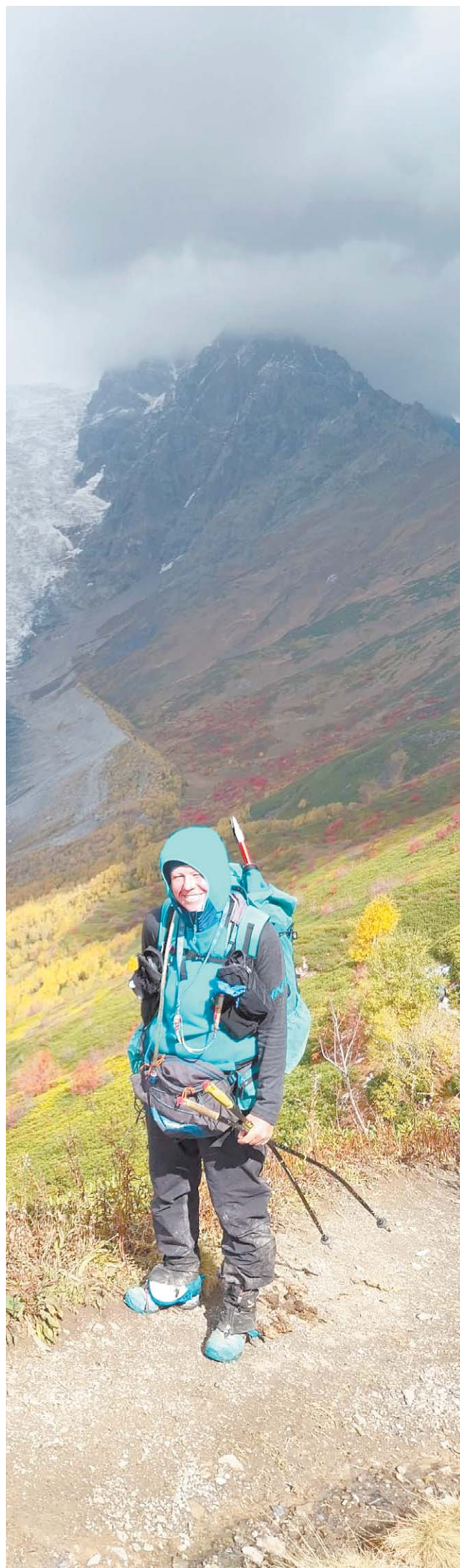


1710

kilometrów

Wywiad z Dorotą Szparagą,
pierwszą kobietą na świecie,
która samotnie przeszła
przez Kaukaz

Strony 2-3



Kaukaska przygoda. I

W swoich podróżach szukam wolności i odkrywania czegoś nowego – **ROZMOWA** z D



Katarzyna Nakonieczna

• **Przyjechała pani do Lublina, żeby opowiedzieć o tej swojej kaukaskiej przygodzie. Pasja podróżowania nie jest jednak dla pani czymś nowym.**

– Tak, na pewno to nie jest taki proces, który się dzieje z dnia na dzień. Ja wcześniej byłam bardzo aktywna sportowo, ale przy okazji wyjazdu na biegi górskie w 2014 roku uaktywniła się ta pasja związana ze szlakami długodystansowymi. Próbowałam łączyć bieganie z podróżowaniem, natomiast im częściej wyjeżdżałam, tym bardziej czułam niedosyt. Z drugiej strony wiedziałam też, że te podróże dają mi takie poczucie spełnienia. Inne aktywności sportowe były takie dość płytkie. Na podróżowanie można patrzeć w bardzo szerokim aspekcie. Ten rodzaj podróżowania, który ja wybieram, to nie jest tylko taka potrzeba, żeby poznać nowe miejsca, tylko u mnie ta potrzeba jest taka bardzo rozwinięta, bo tam jest też kwestia poznawania ludzi, poznawania kultury, no i oczywiście pokonywania słabości fizycznych. W swoich podróżach szukam wolności i odkrywania czegoś nowego.

• **Taki styl życia da się połączyć z pracą i codziennymi obowiązkami?**

– Dokładnie rok temu złożyłam wypowiedzenie, zrezygnowałam z etatu. To był taki moment, kiedy byłam pewna, że nie chcę już być w dotychczasowej pracy. Podjęłam więc ryzyko. Nie chciałam większość

swojego życia przesiedzieć w pracy na etacie, to ograniczało moje podróżnicze marzenia. W międzyczasie pojawiły się prelekcje, szkolenia ze szlaków długodystansowych i pomysły na napisanie książki. No i przez chwilę próbowałam to ciągnąć jednocześnie, ale tak się nie da. Każda rzecz, którą robiłam, wymagała kreatywności i energii, a praca sprawiała, że nie miałam na to siły. Więc stwierdziłam, że przede wszystkim chcę trochę odpocząć, złapać trochę świeżości, zacząć realizować te swoje pomysły i zobaczyć, w którą stronę to pójdzie.

Zbiegło się to z tym że w zeszłym roku skończyłam 50 lat, więc tak człowiek zaczyna podsumowywać to swoje życie i też te swoje podróże.

• **Rzuciła pani pracę i pojawił się plan wyjazdu na Kaukaz.**

– Ten plan Kaukazu to pojawił się znacznie wcześniej. Pierwszy taki moment bardzo dużych zmian w moim życiu nastąpił, gdy przeszłam Alpy. Przez trzy miesiące wędrówki miałam wystarczająco dużo czasu, aby wszystko przemyśleć. Jak wróciłam, to już wiedziałam, że to już jest ten początek zmian. No i w zasadzie po tych Alpach już się przeprowadziłam w góry. To była taka pierwsza rzecz, o której już myślałam od dawna, że ja chcę mieszkać w górach.

• **I wtedy zaczęła pani szukać kolejnego wyzwania?**

– W momencie, gdy przeszłam 3 tysiące kilometrów, to byłam pewna, że mój organizm i moja psychika sobie z tym poradzą.

Właśnie wtedy dowiedziałam się od koleżanki, że jest taka organizacja Transcaucasian i oni wymyślili szlak, który będzie prowadził przez Mały i Wielki Kaukaz. Ja przeszłam przez całą Armenię, czyli przez ten Mały Kaukaz, i doszłam do północno-zachodniego rogu Gruzji. Dla takiej części organizacja szukała osób, które nie boją się chodzenia poza szlakiem i które zweryfikują tę wersję trasy.

• **Domyślałam się, że do**

takiej wyprawy trzeba było się solidnie przygotować.

– Mamy takie forum, gdzie osoby, które ten szlak poprzehodziły, zamieszczają informacje o tym, gdzie można jeść, spać i o niebezpieczeństwach, jakie tam czekają. Jak coś już robię to tak konkretnie. Jakbym miała 30 lat, to pewnie bym sobie dawkowała te przyjemności i najpierw pojechałabym, zobaczyła jak to w ogóle wygląda, jak się tam odnaleźć, ale stwierdziłam, że nie mam już na to czasu. Zabrałam najwięcej informacji jak się tylko dało.

To, co mnie też pociągało w tym szlaku, to fakt, że odkrywam coś nowego, że uczestniczę w jakiejś idei. Chodziło o to, aby pokazać,

że Kaukaz jest przystępny dla piechurów. Ludzie boją się tych regionów przez to, że tam często były wojny i konflikty. Poza tym, o ile Gruzja już jest w Polsce bardziej znana, no to Armenia nie. Ludzie w internecie mnie ostrzegali. Mówili, że nie powinnam tam jechać.

• **Rzeczywiście jest się czego obawiać?**

– Ogólnie, jeżeli gdzieś podróżujesz w ten sposób, czyli poza cywilizacją, musisz być ostrożnym, musisz mieć jak najwięcej informacji o tym kraju. To była pierwsza moja podróż do państwa poza Europę. Kaukaz wydaje mi się jednak bardziej pewnym, bezpieczniejszym krajem do podróży solo. W Europie są

różni ludzie. U nas rządzi kapitalizm i pieniądz, tam reguły są inne. Mówimy w końcu o narodach plemiennych. Oni mają swoje zasady i honor.

Na pewno trzeba uważać. Ale w kontekście bezpieczeństwa nie ma tam takiej otwartej wojny. Zresztą sprawdzałam stronę ambasady Armenii i tam nie było informacji o zagrożeniu. Owszem, przy granicy są wojska, zarówno po jednej, jak i po drugiej stronie. Aczkolwiek trzeba kontrolować informacje o tym rejonie. Zresztą organizatorzy szlaku na forum umieścili informacje o niebezpieczeństwie, gdy we wrześniu 2023 rozgorzał konflikt w Górnym Karabachu. Ostrzegali, że pewne części szlaku po stronie Armenii trzeba ominąć. Na szczęście wtedy byłam już w Gruzji. Niejednokrotnie byłam kontrolowana przez wojsko. Żołnierze byli jednak mili i okazywało się, że akurat mnie nie postrzegali jako zagrożenie, tylko myśleli, że się zgubiłam.

• **Coś nie do pomyślenia, prawda? Samotna kobieta na pełnym odludziu.**

– Tak, a jak już im wytłumaczyłam, że ja się jednak nie zgubiłam, to myśleli, że zaraz się zgubię i że wywołam konflikt wojenny. Dla nich to jest niepojęte w ogóle, że kobieta, nie stąd, Europejka, może pójść w taki dziki teren i poradzić sobie sama.

Ja myślę, że dla wielu ludzi to jest takie nie do pomyślenia. Jestem pierwszą kobietą, która tego dokonała solo. Oczywiście innym kobietom to się udało, ale



Ludzie, góry i podróże

Dorotą Szparagą, pierwszą kobietą na świecie, która solo przeszła 1710 km przez Kaukaz



w towarzystwie. Ja musiałam się do tego dobrze przygotować, bo byłam zdana tylko na siebie.

• **Naprawdę nie brakowało pani ludzi?**

– Nie. Podróżowanie solo nie jest dla mnie problemem, a wręcz odwrotnie. Lubię przestrzeń i wolność. Tam było tyle bodźców, tyle wrażeń, że nawet nie miałam czasu się zastanowić, czy mi brakuje kontaktów. Generalnie Ormianie i Gruzini są bardzo gościnni i oni, jak widzieli, że kobieta jest sama, to bardzo często mnie zapraszali na jakąś gościnę. Dawali kawę, jedzonko, czasami noclegi. W szczególności jak się dowiadywali, że chcę w środku gór nocować pod namiotem. Oni za to nie chcieli nic, a ja się czułam z tym trochę niezręcznie. Z drugiej strony dla nich to było takie wyróżnienie, że Europejka jest u nich w domu. Oni mnie tam traktowali jak królową. W Armenii w sumie nie miałam żadnych nieprzyjemnych sytuacji. Poza tym, że dostałam jedną propozycję małżeństwa. To nie było molestowanie, ale chociaż zależy jak to nazwać. Jeden mężczyzna mnie pocałował w policzek, drugi próbował, ale już mu się nie udało, bo już wiedziałam, co się może wydarzyć. I to jest tak, że pomimo tego, że starałam się ubierać w odpowiedni sposób, czyli nie miałam koszulek na ramiączka, mojej ulubionej spódniczki biegowej, tylko byłam ubrana od stóp do głów. Potem, jak wróciłam do Polski, rozmawiałam z taką Ukrainką, Iriną i ona mówiła, że byłam dla nich symbolem wolnego seksu. Bo oni mają

takie przekonanie, że skoro kobieta przyjeżdża sama, to szuka seksu. Ja wiem, że jest coś takiego jak seksturytyka, ale na to się jeździ do innych krajów i inaczej ubranym – nie w jakichś łachach i nie śpi się pod namiotem itd.

• **A jaki był sam szlak?**

– Najcięższe w tej podróży było to, że cały czas musiałam myśleć. To już nawet nie była kwestia zmęczenia fizycznego. Bardzo często tak było, że trzy kilometry idziesz w trzy godziny, bo ładujesz co chwila w jakichś krzakach. Potem idziesz normalnie i potem znowu ładujesz w krzakach. Więc ta taka ciągła nieprzewidywalność, ciągła obserwacja. Tutaj też są ludzie, więc ja na początku nie wiedziałam, jacy oni są. Dużo osób straszło dzikimi ludźmi i wyposzczonymi facetami. Tymczasem okazało się, że tam mieszkają pasterze z całymi rodzinami i prowadzą normalne życie. Pomogło mi też to, że mówiłam w języku rosyjskim. Było nim się znacznie łatwiej skomunikować niż angielskim. I ludzie mniej mnie się wte dy bali.

• **Jak tam się w ogóle ludziom żyje w tych miejscach?**

– Na pewno nie są tak zamożni. Ale moim zdaniem lepiej niż nam. Z racji tego, że mają teren bardzo górzysty i dużo słońca to jedzenie sami robią. Czyli mają pola, mają zwierzęta, mają sery, mają pomidory – to wszystko smakuje. Mają też świeże powietrze. Są też samowystarczalni. Z drugiej strony często nie stać ich na podróże i są zamknięci w tej swojej przestrzeni. Ale jako-

ściowo ich życie jest takie zdrowsze, powiedziałabym. Takie normalne, a nie takie jak u nas. Mamy na pewno wyższy status społeczny, jesteśmy krajami rozwiniętymi, no i jak teraz popatrzeć, to żyjemy ciągle w pędzie, w pośpiechu, jemy byle co. Bo tak jak ja patrzę na przykład na Europę i w ogóle to, co się wokół mnie nawet dzieje, tam też jest inny system wartości.

• **Uniknęła więc pani turystycznych miejsc.**

– Generalnie w Armenii jest turystyka, ale ona wygląda w ten sposób, że ludzie jeżdżą samochodami od klasztoru do klasztoru, zdobędą tam dwa wulkany, pojedą na jezioro Sewan, pojedą do wąwozu Debet, ale to wszystko się odbywa samochodem. W momencie, kiedy tak podróżujesz, to ty nic nie poznasz. Ty zobaczysz tylko jakieś obiekty turystyczne i na tym wszystkim się zakończy.

• **Zdradzi nam pani swoje najbliższe plany? Domyślam się, że poprzeczka trudności nadal rośnie.**

– Wybieram się w lipcu do Tadżykistanu. To szlak, który nie powstał jak na razie. Pojadę więc tam na zwiad, zrobię połowę trasy, a w przyszłym roku całość. Być może będę też pisać kolejne książki. Ta, którą właśnie wydałam, to nie jest stricte przewodnik. Chodziło mi o to, aby pokazać ten kraj z mojego punktu widzenia. Jak tam się podróżuje, jacy tam są ludzie... Aczkolwiek też można znaleźć w niej sporo rad. Książkę można zakupić na stronie www.szparaagtranscaucasian.pl

Fundacja Ptasi Horyzonty ratuje ginące gatunki ptaków.

Dobiega końca trzy-letni projekt czynnej ochrony zagrożonych gatunków ptaków wiślanych realizowany przez Fundację Ptasi Horyzonty. Prowadzone przez fundację działania polegają między innymi na zabezpieczaniu lęgów wiślanych gatunków ptaków, w przypadku zagrożeń takich tak wezbrania na Wiśle czy drapieżnictwo.

Ptaki kłują się w inkubatorach a po wykluciu dorastają w specjalnych sztucznych warunkach w wolierach adaptacyjnych.

Tylko w 2023 roku ornitologom udało się uratować 204 mewy siwej, 50 ostrzygojadów i ponad 100 sieweczek obrożnych. Spośród 204 mew siwych wypuszczanych od czerwca do sierpnia 2023, aż 60 osobników zostało ponownie stwierdzonych przez obserwatorów w Polsce i zagranicą. Dzięki działaniom ornitologów ptaki mają szansę na życie i powrót do środowiska.



Mewy siwe w Polsce mają status ptaków narażonych na wyginięcie a ich liczebność na Wiśle co roku spada, np. w okolicy Kazimierza Dolnego z kilkudziesięciu par nie została już ani jedna para. Ornitologowie ochroną objęli całą populację od Połańca do Płocka.

W 2021 roku Fundacja Ptasi Horyzonty rozpoczęła realizację projektu „Od Wiśłoki do Wieprza - czynna ochrona zagrożonych gatunków ptaków w dolinie rzeki Wisły”.

W ramach projektu Fundacja Ptasi Horyzonty objęła ochroną zagrożone gatunki wiślanych ptaków siewkowych, takich jak: sieweczka obrożna, mewy siwa, mewy czarnogłowa, ostrzygojad i rybikwa rzeczna.

Środki na projekt przyznał Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, a są one finansowane przez Islandię, Liechtenstein i Norwegię w ramach funduszy EOG. Łączna kwota projektu wynosi 949 087,24zł, z czego 85% dofinansowuje MF EOG – 726 051,73zł, 15% stanowi budżet państwa - 128 126,78zł, a pozostała kwota to wkład własny fundacji.



Iceland
Liechtenstein
Norway grants

Alergia. Jak wykryć i jak leczyć

Sezon alergiczny w pełni. Jak powinniśmy postępować i jakie są metody leczenia alergii, rozmawiamy z dr n. med. Markiem Michnarem z Oddziału Pneumonologii, Onkologii i Alergologii SPSK nr 4 w Lublinie

Katarzyna Zmysłowska

• Czym jest alergia?

– Alergia to jest taka nasza skłonność do reagowania na nieszkodliwe substancje, które są w naszym otoczeniu. To nadmierna reakcja gospodarza na środowisko, które w gruncie rzeczy nie zagraża, ale my go źle rozpoznajemy. To jest uwarunkowane genetycznie, więc na przykład jak mamy w rodzinie astmatyków czy alergików, to jest ryzyko przynajmniej 50 proc., że również tak będzie u dzieci. Ale znaczenie ma też środowisko, bo nawet jak mamy wrodzoną skłonność, to np. jak ktoś ma silne alergie na chomiki czy świnki morskie, które nie są nam konieczne do życia, to się nimi nie otacza.

• Słyszymy, że jest coraz więcej alergii, zwłaszcza u dzieci.

– Coraz częściej się słyszy o alergiach, bo my mamy dużą higienę. Kiedyś część tych mechanizmów, które wykorzystuje organizm do walki z alergią, nasi przodkowie wykorzystywali do walki z zakażeniami pasożytniczymi. Teraz poziom higieny jest taki, że nie mamy tych robaków. W związku z tym, bezużyteczne siły obronne organizmu, które kiedyś walczyły z robakami, zaczynają walczyć z „wymagowanym” przeciwnikiem. Dlatego jeżeli ta higiena nie jest taka perfekcyjna, to może jest lepiej. Dzieci wychowywane na wsi, mają zdecydowanie mniej alergii. Ta teoria higieniczna trochę szkodzi.

• Czyli warto od dziecka przyzwyczajać się do alergenów?

– Mamy takie okienko, kiedy ważne jest, aby nasz or-

ganizm przez pierwsze sześć miesięcy życia spotkał się z jak największą ilością tych białek, substancji. Czyli nie cały czas tylko mleczko, tylko jeszcze np. jajeczko, szynka itd. Kiedyś dziecko jadło to co matka, czyli podjadało, potrafiło oblizać łyżkę i okazuje się, że gdy w ciągu tych pierwszych miesięcy organizm się z tym zetknie, to ta skłonność do alergii jest zdecydowanie mniejsza. Wtedy jesteśmy zaprogramowani, że to dla nas jest bezpieczne. Jak zaczynamy te rzeczy dołączać dopiero po tym czasie, to mija to okienko pamięci i już niestety organizm na swój sposób próbuje z tym walczyć.

• Da się określić dominujący alergen, na który reagują Polacy?

– Mamy najwięcej uczuleń na roztocza kurzu domowego, czyli takie małe pajęczki, które żyją głównie w naszej pościeli. One mają dużo różnych enzymów trawiących, bo one żywią się m.in. naszym naskórkiem. Zostawiają swoje odchody, te alergeny, które my gdzieś tam w nocy wciągamy i to jest najpopularniejsza alergia całoroczna. Natomiast mamy też sezonowe alergie. Najsilniejszymi alergenami, które dają najwięcej objawów to brzoza, a teraz mamy szczyt pylenia.

Kolejnym alergenem, który bardzo mocno alergizuje, to są kwitnące trawy. Mamy takie główne grupy uczuleń. To właśnie całoroczne roztocza albo uczulenie na koty. Pies jest zdecydowanie mniejszym alergenem i łagodniej przebiegającym. A z sezonowych najczęściej jest to brzoza, ale też olcha, leszczyna.

• Które drzewa teraz pyłą i jakie będą następne?

– W tym roku brzoza troszkę szybciej pyli. Zwykle to był koniec miesiąca, a ona już się pojawiła dwa tygodnie temu.

W tym momencie mamy brzozę, ale również kwitnie klon, jesion, którego jest troszeczkę mniej. Czasami myślimy, że nas uczula topola, bo ona też kwitnie w tym samym momencie, co brzoza. Nie widać jeszcze tych kotów latających, ale często okresy kwitnienia się pokrywają i czasami nie wiemy, co nas uczula. Jak widzimy, to myślimy, że na to jesteśmy uczuleni np. jak kwitnie sosna, gdy mamy żółte ulice, a sosna jednak rzadko nas uczula. W następnej kolejności, w maju i czerwcu czekają nas trawy, które rosną na łąkach np. tymotka, potem żyto. To trwa od maja aż do lipca, a później włączają się tzw. chwasty, czyli np. bylica. Po pyleniu drzew, późną jesienią dochodzą jeszcze alergeny pleśni czyli grzybów.

• Czy alergeny jakoś ze sobą reagują?

– Bardzo często osoby, które uczula brzoza nie tolerują np. surowego jabłka, bo są dwie grupy białek, profi-

liny czy PR-10, które bardzo często dają tzw. reakcje krzyżowe. W roślinach czy owocach są pewne funkcje, które są dość podobne do siebie i jak mają o 70- 80 proc. podobieństwa między sobą, to nasz układ immunologiczny traktuje to tak samo. Jak mamy alergię na brzozę to możemy potem nie tolerować pomidorów czy kiwi. Jak mamy np. uczulenie na roztocza to możemy mieć ciężkie reakcje po zjedzeniu krewetki, bo okazuje się, że roztocze, którego nie widać gołym okiem i krewetka, która ma 10 cm, mają podobne białka. Dlatego my szukamy tzw. pierwotnego czynnika uczulającego, pierwotnego alergenu, który jest dla nas najważniejszy.

• Alergia może pojawić się lub skończyć w dowolnym momencie życia?

– Tak, chociaż większość pojawia się we wczesnym dzieciństwie. To choroba, która może też zmieniać swoją postać w ciągu lat. Alergia, którą mieliśmy w wieku dziecięcym może być kompletnie odmienna w wieku 30 lat. Wiele alergii się wygasza, ale również pojawia w starszym wieku, ale to jest rzad-

kie zjawisko. Najczęściej ona zanika albo łagodnieje.

Często jest tak, że nasza alergia się zmienia w czasie. My nabywamy tzw. tolerancji i to jest ciekawe zjawisko. Wiele osób jest uczulonych na kota, ale jak jest kontakt z kotem przez dłuższy czas, to wiele osób nabywa tolerancji. Gorszą rzeczą jest np. gdy mamy uczulenie, a nie mamy codziennie kontaktu z kotem i gdzieś pójdziemy gdzie ten kot jest. To potem jest katastrofa. Natomiast codzienne przebywanie z tym kotem działa jak odczulanie.

• Jak wygląda diagnozowanie?

– My mamy diagnostykę trochę tak jakby u doktora House'a albo porucznika Colombo, czyli rozmowa. Dobrze zabrany wywiad, informacje co może powodować, czy mamy sezonowość objawów czy całoroczność, co pomagało wcześniej. Potem mamy obiektywne testy, które nam próbują przybliżyć sytuację z jaką mamy do czynienia i na co ten organizm szczególnie reaguje. Są testy, które pokazują czy mamy predyspozycje. Prawie połowa społeczeństwa ma predyspozycje do alergii, ale u wielu atopików nie ma choroby. Te osoby, które mają skłonność, z jakiegoś powodu nabywają tej tolerancji i ta

choroba się nie rozwija. I nie wiemy do końca, dlaczego tak się dzieje.

• Jak możemy leczyć alergię?

– W iniekcyjnym odczulaniu na roztocza wyniki są 50 do 50, czyli co drugiemu to pomaga. Efekty w odczulaniu na pyłki są znacznie lepsze, bo to jest 90 procent. Od efektów zależy też moment, w którym rozpoczynamy odczulanie i czy ten organizm jeszcze jest plastyczny czy już sztywny. Oprócz szczepionek odczulających mamy również podjęzykowe doustne tabletki na roztocza dla dzieci od 12 roku życia. Te tabletki są już dostępne ze trzy czy cztery lata i dają szybki i znakomity efekt. Decyzję o stosowaniu tabletek podejmuje lekarz, bo musi zobaczyć, czy to przypadkiem nie jest uczulenie, które wychodzi tylko na papierze, a nie ma objawów klinicznych. Wtedy nie warto w ogóle z tym walczyć.

• Czy jest szansa na nowe terapie lub sposoby leczenia?

– Dla ciężkich postaci leczenia chorób alergicznych jest leczenie biologiczne, czyli podawanie substancji do żyły czy doustnie, które blokują te wszystkie przeciwciała albo mechanizmy alergiczne. I rezultaty są bardzo dobre. Jednak on działa jedynie do czasu, póki go dajemy. Są również próby kliniczne i próbujemy leczyć lekiem amerykańskim. Próbowaliśmy blokować te patomechanizmy na poziomie molekularnym, żeby blokować pewne reakcje. Są już robione testy na pacjentach, ale na razie jako badanie kliniczne.



To choroba, która może też zmieniać swoją postać w ciągu lat. Alergia, którą mieliśmy w wieku dziecięcym może być kompletnie odmienna w wieku 30 lat – mówi dr Marek Michnar

FOT. KAZ

U lubelskich sokołów jak w brazylijskiej telenowel

W poniedziałek zaginęła Wrotka. W środę rano zabrano jaja do inkubatora, a po południu pojawiła się już inna sokolica. Jednak w czwartek Wrotka zrobiła wszystkim niespodziankę i wróciła do gniazda. A co dalej z piskletami?

Ismena Cieśla

Wrotka ostatni raz widziana była w poniedziałek i to Czar przejął rolę wysiadywania jaj. Ornitodzy zdecydowali o zabraniu ich, gdyż samiec sam nie dałby sobie rady z wychowaniem piskląt. Dzięki szybkiej współpracy elektrociepłowni Wrotków (na terenie której znajduje się gniazdo) oraz ornitologów ze Stowarzyszenia Sokół, jaja zostały zabrane.

Walka, jaja i rodzina zastępcza

Spekulacje na temat zniknięcia Wrotki były różne. Najprawdopodobniejszą przyczyną mogła być walka, która stoczyła się w poniedziałek. Według relacji obserwatorów sokolich gniazd, walczyła w powietrzu z innym, większym ptakiem. Od tamtej pory lubelska sokolica nie była widziana w gnieździe.



– Gdy już zabieraliśmy jaja z komina elektrociepłowni, na jednym widać było pęknięcie, a z drugiego słychać było dość wyraźnie „szczekanie” pisklęcia, czyli oznacza to, że proces legowy już się rozpoczął – tłumaczy Krzysztof Kot z grupy FalcoFani, którzy pomagają w Stowarzyszeniu Sokół.

Jaja zostały przełożone do specjalnego inkubatora i przekazane doświadczonemu sokolnikowi. Wyklute pisklęta pozostaną pod jego opieką zostaną do momentu obrączkowania, a później zostaną podłożone do „rodzin zastępczych”. Stowarzyszenie

tłumaczy, że będzie trzeba szukać gniazd, gdzie będą znajdować się pisklęta w podobnym wieku i dostosować wszystko do czasu obrączkowania.

– Ważny jest czas, by jak najkrócej przebywały z człowiekiem i szybko wróciły do swojego naturalnego środowiska – podkreśla Kot.

W Puławach inaczej niż w Lublinie

Pierwsze **PISKŁĘ** wyklęło się w środę wieczorem. Drugie pisklę wyklęło się wczoraj. Wiadomo już, że jedno z jaj okazało się puste, a czwarte ma już charakterystyczne pęknięcia.



Podobna sytuacja ze zginieniem samicy miała miejsce roku temu w Puławach, gdzie zaginęła sokolica i opiekę nad nimi przejął samiec. Różnica jest tak, że w puławskiej rodzinie sokolów młode już były na tyle samodzielne, że samiec był w stanie polować i wykarmiać.

W przypadku lubelskich sokolów stało się to w takim momencie, że Czar nie dałby rady wychować piskląt. Samiec w Puławach szybko znalazł nową partnerkę, która w tym roku złożyła cztery jaja.

Według ornitologów Czar powróci do gniazda i pewnie dołączy do niego jakaś sami-



ca. Sokół wędrownie, tylko do pewnego wieku migrują, a już później osiadają w jednym miejscu. Przykładem jest jedno z piskląt wyklutych na kominie elektrociepłowni Wrotków, które teraz założyło swoją sokolą rodzinę w Wołominie.

Ta trzecia

Tutaj cała historia mogłaby się skończyć, jednak nastąpiły interesujące zwroty akcji.

W środę po południu w okolicach gniazda pojawiła się niezidentyfikowana samica, która przymilała się do Czarta, jednak ten ją atakował.

W czwartek rano została zidentyfikowana: to **ZIUTA**, urodzona w 2022 roku w gnieździe na kominie w warszawskim Kawęczynie. Czar wpuścił ją do gniazda i fani obserwowania lubelskich sokolów, już zaczęli spekulować, że na kominie elektrociepłowni Wrotków zamieszka nowa rodzina.

I tu kolejny zwrot akcji: gdy obserwatorzy sokolów już myśleli, że Czar założy rodzinę z Ziutą, do gniazda wróciła **WROTKA**.

Mimo tego pisklęta i czwarte jajo nie wrócą do gniazda. Jest to spowodowane bezpieczeństwem piskląt.

– Na razie musimy zachować spokój i obserwować gniazdo. Podkładanie piskląt przy takiej pogodzie nie byłoby bezpieczne, dodatkowo samice mogą jeszcze walczyć o gniazdo – informuje Sylwester Aftyka z Lubelskiego Towarzystwa Ornitologicznego.



LUVENA S.A.

ul. Romana Maya 1

62-030 Luboń

Wydział Handlu Nawozami

+ 48 509 809 309

Znajdź nas na:

 LuvenaNawozyZLubonia

www.nawozy.pl



Dystrybutor:

**PRYWATNE PRZEDSIĘBIORSTWO
HANDLOWE STAMPOL**

ul. Przemysłowa 18

24-300 Opole Lubelskie

tel. 81 827 40 07

NASZ ŚWIAT KRĘCI SIĘ WOKÓŁ TWOICH PŁONÓW

LUBOFOS®
LUBOPLON®
OPTIPLON®
LUBOFOSKA®
SUPERFOSFAT
SÓL POTASOWA



SPRAWDŹ NASZE NOWOŚCI!

www.nawozy.pl

Propozycja na niedzielny obiad

Zupa Pokrzywowa

SKŁADNIKI: 3 szklanki młodych listków pokrzywy, 3 ziemniaki, 2 marchewki, 1 cebula, 1 duże opakowanie śmietany, 1 żółtko, 2 łyżki maki, 1 łyżka masła, sól, pieprz.

WYKONANIE: posiekać młode listki pokrzywy. Marchew obrać, zetrzeć na tarce, przesmażyć na maśle z posiekaną cebulą, dodać makę, dosmażyć. Przełożyć do garnka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami, zalać 2 litrami wody, gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Dodać pokrzywę, pogotować, zdjąć z ognia. Dodać śmietanę rozkłóconą z 1 żółtkiem. Podgrzać, doprawić solą z pieprzem. Na talerzu można ozdobić listkiem młodej pokrzywy.



Pierogi gryczane z pokrzywą

SKŁADNIKI: na ciasto 1 kg maki, pół litra mleka, sól. Na farsz 50 dag kaszy gryczanej, 50 dag twarogu półtłustego, 3 cebule, 2 szklanki posiekanych listków młodej pokrzywy, 3 łyżki masła, mięta, sól, pieprz do smaku

WYKONANIE: na maśle przesmażyć pokrzywę z cebulą. Wymieszać z serem i upakowana kaszą gryczaną i gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Podać z cebulką przesmażoną na oleju lub ze skwarkami z boczku.

Korowaj dołhobrodzki

SKŁADNIKI: pół litra mleka, 8 żółtek, 1,5 szklanki cukru, 10 dag drożdży, 15 dag rodzynek, cukier waniliowy, maki, ile wejdzie.

WYKONANIE: żółtka ubić na białą, zaparzyć gotującym się mlekiem, dodać cukier waniliowy, wymieszać. Gdy ostygnie, dodać drożdże, sparzone rodzyнки i makę, ile wejdzie. Ciasto zagnieść jak na bułki. Kiedy urosnie, przełożyć do okrągłej tortownicy, zostawiając trochę na dekorację. Włożyć do pieca. Gdy korowaj się podpiecze, wyjąć, szybko posmarować rozbitym jajkiem, posypać cukrem kryształ i piec około godzinę. Smacznego.

Pędy chmielu na talerzu

Są białe, kruche i siedzą pod ziemią. Jets de houblon to wielki przysmak we Francji i Belgii oraz jedno z najdłuższych smakują młode chmielowe odrosty z Jastkowa



FOT. WALDEMAR SULISZ

Waldemar Sulisz

O chmielowych „szparagach” zrobiło się głośno, kiedy The Guardian podał, że w krajach Beneluksu cena za kg podziemnych pędów chmielu dochodzi do 1000 euro za kilogram. Żeby do tego przysmaku się dostać, pojechaliśmy do Rolniczego Zakładu Doświadczalnego Jastków Sp. z o.o.

Naszym przewodnikiem po plantacji chmielu była prezes Hanna Hołaj, która o chmielu wie prawie wszystko.

– To bardzo inwazyjna roślina, która bardzo łatwo się rozprzestrzenia. Żeby dobrać się do białych, kruchych pędów trzeba poczekać na wiosenne prace na plantacji – mówi pani Hanna.

W ciągu godziny naszej 4-osobowej ekipie udało się zebrać prawie kilogram pędów, pracownicy odcinających przez panie. Połów był niezły.

Czy chmielowy przysmak był znany w Polsce?

– Jak najbardziej – mówi prof. Jarosław Dumanowski z UMK w Toruniu. Znakomity historyk tłumaczy, że młode pędy chmielu dodawano do różnych bulionów i wywarów. Syreniusz, botanik, lekarz i profesor Akademii Krakowskiej już w XVI wieku pisał, że podawano je jak szparagi. Natomiast u staropolskich autorów występują przypiekane pędy chmielu,

sosik z chmielu młodego i zupa z chmielowych szparagów. A oto przepis z kolekcji profesora.

Chmielowe wyrostki

„Oczyszczone chmielone wyrostki ugotuj w wodzie na miękko; potem zasmaż kawałek masła z mąką w rondlu lub rynce, włóż spory zraz chudej szynki do tego, i parę cebul, osól i nalej bulionem.

Ugotowane cokolwiek i czysto wymyte chmielowe wyrostki, włóż w tak przyprawiony sos, dodaj kawałek cukru i gotuj z wolna. Wydając na stół, przypraw sos żółtkami z jaj i cytrynowym sokiem, wyjmij cebulę i szynkę, zaś tak przyprawione chmielowe wyrostki obłóż kotletami, i daj na stół”.

(Młode pędy chmielu, receptura ze Lwowa z 1827 roku)

Jak przyrządzić chmielowe „szparagi”?

Zapytaliśmy Aleksandra Barona, który obecnie na kra-

kowskim Kazimierzu prowadzi autorską restaurację „Kaplony i szczeżuje à la carte”.

– Jak dla mnie to rozgrzane masło, i...”rach ciach” żeby nie stracić soczystości. Zasada jest taka, żeby traktować je jak szparagi jest jak najbardziej słuszna – tylko krócej. One w swoje surowieństwo rządzą – mówi jeden z najzdolniejszych szefów kuchni w Polsce. Jest kulinarnym anarchistą i rewolucjonistą, co pozwala mu twórczo interpretować dawną kuchnię staropolską.

Co o belgijskim przysmaku sądzi Maestro Jean Bos, wieloletni szef kuchni króla Belgów?

– Zgadza się. Smażyć bardzo krótko na maśle. Można spróbować podać jak młode szparagi, z sosem holenderskim i jajkiem poche czyli jajkiem w koszulce – tłumaczy Bos.

– To by się zgadzało – śmieje się Hanna Hołaj. Albo smażyć bardzo krótko, żeby zachować delikatny, orze-

chowy smak albo robić na chmielowych szparagach lekką jajecznicę.

Chmielowy omlet na zielonych pędach

A teraz bardzo dobre przepisy z książki Hanny Szymanderskiej „Z łąki na talerz”. Autorkę mieliśmy zaszczyt poznać, a jej książki są dla nas ważnym punktem odniesienia. Polecamy także facebookowy profil poświęcony autorce: „Hanna Szymanderska - Książki Tradycji Smaki”.

W przepisach wykorzystuje się zielone pędy chmielu, które także są jadalne i łatwiej dostępne. I też dobre.

SKŁADNIKI: 4 jajka, 200 g młodych pędów chmielu, sól, pieprz, łyżka masła, 2 łyżki posiekanego szczypiorku.

WYKONANIE: pędy chmielu lekko oskrobać, pokroić na kawałki długości średnicy patelni, umyć i osuszyć. Jajka roztrzepać z solą, pieprzem i szczypiorkiem. Na dwóch niedużych patelniach sto-

pić masło, obsmażyć pędy chmielu, zalać jajkami, usmażyć z obu stron.

Zielone pędy chmielu w sosie ziołowym

SKŁADNIKI: 600 g młodych pędów chmielu, pęczek cebulki dymki, 2 łyżki masła, po 2 łyżki posiekanej natki pietruszki i trybuli, sok i skórka otarta z cytryny, sól, pieprz, ćwierć łyżeczki startej gałki muszkatołowej, cukier, szklanka gęstej śmietany, 2 żółtka.

WYKONANIE: chmiel oskrobać, opłukać, osuszyć i pokroić na kawałki długości 4-5 cm. Zagotować osoloną wodę z dodatkiem cukru, łyżeczki soku z cytryny i pół łyżeczki masła. Na wrzątek włożyć chmiel i gotować 10-15 minut, wyjąć łyżką cedzakową. Drobną pokrojoną dymkę zeszklić na stopionym maśle, skropić wywarem z chmielu (ćwierć szklanki), dodać sól, pieprz, gałkę, otartą skórkę i sok z cytryny i chwilę dusić. Włożyć chmiel, wymieszać. Śmietanę roztrzepać z żółtkami i zieleniną, wlać do rondla, mocno podgrzać (nie dopuścić do zagotowania). Podać jako gorącą przekąskę bądź jako dodatek do pieczonego drobiu lub cielęciny.

Na maśle, z mini pieczarkami

Wracamy do zebranych białych pędów chmielu. Co zrobiliśmy?



lerzu

oższych warzyw świata. Sprawdziliśmy, jak



Zasada jest taka, żeby traktować je jak szparagi jest jak najbardziej słuszną – tylko krócej. One w swoje surowie rządzą – mówi Aleksander Baron

FOT. ARCHIWUM ALEKSANDRA BARONA

SKŁADNIKI: 20 dag mini pieczarek, 2 pęczki białych pędów chmielu, 1 szalotka na smak, 2 łyżki masła, 1 łyżka dobrej oliwy, sól i pieprz.

WYKONANIE: pieczarki oczyścić pędzelkiem z resztek ziemi. Pokroić na połówki, wrzucić na patelnię z rozgrzanym masłem, jak będą złote dodać drobno posiekaną szalotkę i białe pędy chmielowe. Smażyć minutę, mieszając, na talerzu doprawić solą i pieprzem. Podawać z bagietką. W drugiej wersji podaliśmy chmielowe szparagi w towarzystwie mini pieczarki i pierogów z młoda kapustą. Poezja.

Co jeszcze? Zrobiliśmy sałatkę, była tak dobra, że nie zdążyliśmy zrobić zdjęć.

Salatka chmielowa z ziemniakami i kurdybankiem

SKŁADNIKI: 4 ziemniaki sałatkowe, pęczek białych pędów chmielu, kilka listków kurdybanka, 1 ząbek czosnku, świeży koperek, sos jogurtowy, sól, pieprz.

WYKONANIE: ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać, pokroić w kostkę. Chmiel pokroić na centymetrowe kawałki,

dodać do ziemniaków. Jogurt doprawić majonezem, solą i pieprzem, wymieszać z ziemniakami i pędami chmielu, posypać posiekanym świeżym koperkiem.

Podchmielona woda

Na deser swoista „chmieloniada”, którą poczęstowała nas Ewa Sawka z KGW Marysieńki, kierowniczka wycieczki na plantację chmielu.

– Wciąż nie mam dobrych proporcji. Marysieńki mają specjalne 15-litrowe urządzenie do robienia „chmieloniady” gazowanej. Jak zrobić? Garść suszonych szyszek chmielu, trochę miodu, woda. Nie wiem jak zrobić, żeby wszystkim dogodzić i zachować idealne proporcje. Gorzki smak nie jest zbyt popularny, większość woli słodko-gorzki napój, z przewagą słodczy. A ja lubię ten unikalny aromat i goryczkę. Dlatego dla gości mam „esencję” chmielowo-miodowo-cytrynową, uzupełnianą wedle każdego podniebienia wodą gazowaną z butelki lub saturatora. Większość lubi napoje gazowane, więc się dostosowuję. Mnie samej wystarczyłby chmiel z wodą – opowiada Ewa.

Podchmielona woda jest bardzo smaczna. I pożyteczna, Dobre efekty daje też jej dodanie do wody mineralnej gazowanej. W dodatku można nią podlać na patelni chmielowe szparagi.

Historia kuchni polskiej

Najpierw chrzest Polski, potem Wawel, a teraz Malbork. Największą zaletą nowego serialu dokumentalnego o polskiej kuchni, który w każdą niedzielę prezentuje TVP Historia jest to, że w brawurowy sposób ukazuje naszą historię przez pryzmat konkretnych wydarzeń, ludzi i miejsc



Waldemar Sulisz

Aż wierzyć się nie chce, że do tej pory nie powstał serial na temat polskiej kuchni prezentujący w systematyczny sposób nasze dziedzictwo kulinarne. Za serialem stoi prof. Jarosław Dumanowski z UMK w Toruniu, którego wiedza i erudycja zachwycają.

W każdym z 26 odcinków realizatorzy sięgają do źródeł, wizytują miejsca ważne dla polskiej kuchni, a prowadzący narrację prof. Dumanowski rozmawia z historykami, archeologami, producentami żywności, restauratorami i szefami kuchni. Na planie potrawy gotują między innymi Maciej Nowicki, specjalizujący się w historycznej rekonstrukcji kulinarnej z kucharzami z Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

– Kuchnia to nie tylko gotowanie i przyrządzanie jedzenia. Kuchnia to zasady, idee, pomysły: co jest dobre, smaczne, odpowiednie, chrześcijańskie, zdrowe czy

polskie, nasze albo odwrotnie: obce, wrogie i wstrętne. Gotując coś, zwykle świadomie lub nieświadomie coś odtwarzamy, do czegoś nawiązujemy, czemuś się sprzeciwiamy. I właśnie o tym czymś – od kuchni – opowiadamy – wyjaśnia prof. Jarosław Dumanowski.

Pierwszy i drugi odcinek serialu „Historia kuchni polskiej” są już dostępne w internecie. Odcinek pt. „Chrzest Mieszka. Wino, oliwa i post” oraz „Kuchnia Jadwigi i Jagieł-

Już w pierwszy odcinku wystąpili: archeolog Paweł Lis, kierownik oddziału Grodzisko Żmijowska Muzeum Nadwiślańskiego w Kazimierzu Dolnym i jego żona Hanna

10.05 trzeci odcinek „Kuchnia krzyżacka, czyli kielbasa na wielki post”.

Okazuje się, że na zamku wielkiego mistrza w Malborku kwitła pełna wyrafinowania kuchnia gotycką z efektami iluzji, smakowymi kontrastami i wszechdobylskimi piernikami.

– Kuchnia jest czymś historycznym i ciągle się zmienia. Tak jak nas mogą szokować wiewiórki w sosie szafranowym, ogon bobra na słodko, chrapy łosia na ostro czy minogi we krwi własnej, tak i nasi przodkowie byliby zapewne zaskoczeni i zde gustowani dzisiejszą rolą wieprzowiny, używaniem kapusty w bigosie, mdłym smakiem naszych potraw czy brakiem gęszciców, dropi, cietrzewi, żubrów, śniegu i całego mnóstwa warzyw i ziół. Nie zrozumieliby, dlaczego porzuciliśmy ich ukochane kapłony i dlaczego elementy dawnej kuchni polskiej przetrwały tylko w kuchni żydowskiej – mówi prof. Jarosław Dumanowski.



Prof. Jarosław Dumanowski

FOT. ARCHIWUM J. DUMANOWSKIEGO



Moto Session 2023



FOT. PIOTR MICHAŁSKI/ARCHIWUM

Dwa dni z motoryzacją

DO ZOBACZENIA Pokazy trialu, stuntu i driftu, nowości motoryzacyjne i klasyki – tak w największym skrócie zapowiada się Moto Session 2024. Kiedy? 20 i 21 kwietnia. Gdzie? W Targach Lublin. Pokazy

driftu, stuntu i trialu zaplanowano na placu zewnętrznym pomiędzy halami. Będą także ekipy jak Zala Drift Team, Dominati, Mtuning czy Stunt Wars Poland. W strefie tuningu znajdzie się kilkadziesiąt

aut od pasjonatów, którzy nie zadowolają się standardowymi rozwiązaniami i modyfikują swoje samochody.

Na terenie lubelskiej hali targowej zaparkują też takie auta jak Porsche 911, Aston

Martin DB11, Nissan GTR, Ferrari F8 Tributo, Lamborghini Aventador, Brabus G63 AMG czy Bentley Mansory Edition.

Bilety dostępne na [tobilet.pl](#).

Lublin Blues Session

MUZYKA 17 i 18 maja w Dzielnicowym Domu Kultury SM „Czechów”: 14. edycja „Lublin Blues Session”. Wystąpią: Puhovsky, Adam Bartoś oraz słowacki duet Bena i Radvanyi



PUHOVSKY (znany też jako Romek Puchowski) – wokalista, kompozytor, autor tekstów, Dj, gra na gitarze dobro, slide, gitarze akustycznej i basowej. Główne nurty stylistyczne, w jakich się porusza to alternatywa, indie folk, Delta blues. Autor niezwykle energetycznych, solowych koncertów. Jego dyskografia obejmuje siedem płyt. Najnowszy album „Żywioty lasu” ukazał się w czerwcu 2022. Koncert w piątek o 19.

ADAM BARTOŚ – lubelski wokalista i instrumentalista, autor tekstów i muzyki. Gra na gitarach (akustycznej, rezofonicznej i elektrycznej) oraz na harmonijce ustnej. W swojej twórczości inspirowe

się bluesem, jazzem, folkie i rockiem lat 70-tych. Jak dotąd nagrał dwie autorskie płyty: „Dokąd pójdę” (2013) i „Nowy Łąd” (2017). Jako muzyk używa unikatowych gitar rezo i vintage dobierając do wykonywanych utworów wiele oryginalnych brzmień. Koncert w sobotę o 19.

BENA & RADVANYI – duet dwóch wybitnych osobowości słowackiego bluesa, który tworzą: Peter “Bonzo” Radványi – śpiewak i mistrz gitary rezofonicznej, pomysłodawca i organizator festiwalu DobroFest; i Lubos Bena – śpiewak, gitarzysta, perkusista, wierny wyznawca korzennego bluesa z Delt Mississippi, orga-

nizator festiwalu „Hudba v Meste”, Slovakian Blues Challenge i innych imprez w rodzinnej Skalicy, szef witryny internetowej [www.bluesmusic.sk](#). Duet Bena & Radvanyi jest bardzo popularny w swoim kraju i sąsiednich Czechach. Regularnie koncertuje w Europie. Koncert w sobotę o 19.

W tym roku wydarzeniem towarzyszącym koncertom będzie opowieść połączona z pokazem slajdów: „Puhovsky nad Mississippi”. Kilka lat temu Puhovsky koncertował w Memphis, na słynnej Beale Street, przemierzał też Deltę Mississippi. Podczas swojej podróży poprzez kra-

nował nowy materiał na kolejny solowy album. Szukając „śladów” takich legend jak: Charley Patton, Son House czy samego Roberta Johnsona, odwiedził m.in. Clarksdale, Lula, Tunica, Friars Point, Vicksburg czy Hazelhurst, rodzinną miejscowość wspomnianego Roberta Johnsona. Z tych wszystkich miejsc przywiózł setki zdjęć własnego autorstwa i Jakuba Bednarka, który z nim podróżował. Wybrane zdjęcia można obejrzeć na slide-show towarzyszącym koncertowi.

Bilety: Piątek – 40 zł. Sobota – 50 zł. Karnet – 80 zł dostępny na [e-bilet.pl](#) i w dniu koncertu w DDK SM Czechów, ul. Kiepur 5a.

Wygr

20 marca minęło 75. lat od utworzenia pierwszego (pierwszego)

Mariusz Giezek

Tak jak przed tygodniem, tak i w obecny weekend terminarz piłkarskiej 1. Ligi zafundował kibicom kolejną konfrontację na linii Lubelszczyzna-Wybrzeże. Po lubelskim meczu Motoru z Arką (2:2), ciekawym i bardzo istotnym dla układu tabeli, w najbliższą sobotę do Łęcznej zawita gdańska Lechia, aktualny lider. Waga i atrakcyjność potyczki sprawiła, że kibic w Polsce znów obejrzą bezpośrednią transmisję telewizyjną, a nam posłużyła do zamieszczenia kolejnego odcinka drugoligowych wspomnień, z okazji 75-lecia zaplecza ekstraklasy.

Beniaminek kontra spadkowicz

Sobotni konkurencji pierwszy raz zmierzili się w 1988. Łęcznianie poznawali smak 2. Ligi, a gdańszczanie akurat opuścili ekstraklasę. Na awans zapracowała ekipa trenera Grzegorza Bakalarczyka (wspomagany przez Jerzego Dumbala), ale na drugoligowe stadiony drużynę wprowadził Sylwester Czernicki, zastąpiony jeszcze jesienią przez... Bakalarczyka.

Beniaminek okupował dolne rejony tabeli, a przed potyczką z Lechią zgromadził zaledwie 4. Pkt: za remisy z Bronią Radom, Borutą Zgierz i Górnikiem Knurów oraz zwycięstwo ze Stomilem Olsztyn (1:0, po голу Krzysztofa Klempki). Jeżeli komuś nie zgadza się rachunek (remisowe 3 pkt + 2 pkt za wygraną) to przypomnę, że obowiązywał system przyznający dodatkowy punkt za wygraną różnicą minimum trzech goli, a zabierający punkt przegranym w takich rozmiarach. Taką porażkę zaliczył Górnik gószcząc sosnowieckie Zagłębie (0:3).

Zapoznanie bez goli

W sezonie 1988/89 Górnik reprezentowali przede wszystkim Mirosław Krukowski i Sławomir Gołociński oraz Sławomir Pogonowski, Andrzej Tkaczyk, Tomasz Herman, Marek Dec, Adam Kędzierski, Janusz Mieczkowski, Krzysztof Klempka, Andrzej Kamiński, Piotr Knyszyński, Krzysztof Krukowski, a także – w mniejszym wy-

miarze – Piotr Woźniak, Jacek Kubicki, Mirosław Zagrodniczek, Arkadiusz Bryda, Andrzej Stolarczyk, Andrzej Głowacki, Marek Pogódź, Marek Jaszczuk i Jacek Futa.

Listopadowe starcie nie przyniosło goli. Red. Andrzej Szargan relacjonował na łamach Sztandaru Ludu (2.11.1988 r.): „Jeżeli można powiedzieć coś pozytywnego o niedzielnym meczu, to chyba tylko tyle, że przyzwoita gra w pierwszych dwudziestu minutach było zasługą gdańszczan, a w ostatnich dziesięciu piłkarzy Górnika. (...) Dopiero wprowadzony do gry Kubicki stworzył z Klempką duet, który usiłował coś zrobić. Jednak dwie ładne, szybkie akcje jakie udało się im przeprowadzić w końcówce spotkania, to było za mało aby zmienić wynik”.

Trafna prognoza

W rewanżu (...) – Goście od początku ostro zaatakowali, czym wprawili w zdumienie nielicznych kibiców i miejscowych dziennikarzy – informował Sztandar (12.06.1989 r.). – Ale w miarę upływu czasu lechisci opanowali sytuację i w 17. min po rzucie wolnym egzekwowanym przez Cybulskiego piłkę przejął Ługowski i niezbyt mocnym, ale precyzyjnym strzałem zmusił do kapitulacji Krukowskiego.

Gospodarze podwyższyli na 2:0 i liczyli na trzecie trafienie, które dałoby dodatkowy punkt. Gdańszczanie nie poprawili jednak dorobku, ponieważ: – (...) wyróżniający się ciekawymi akcjami Knyszyński otrzymał piłkę na polu karnym, „zgasił” ją na piersiach i bramkarzowi gospodarzy wypadło wyjąć futbolówkę z siatki.

Debiutanckie rozgrywki najlepiej podsumował ostatni mecz (0:1 ze Stalą Stalowa Wola). Skromna 500-osobowa grupa kibiców nie doczekała się choćby honorowego punktu. Sztandar (18.06.1989 r.), piórem red. Hieronima Dzielanowskiego informował:

„W 73. min Janusz Twork zdecydował się na samotny rajd, „wjechał” na pole karne, nie dając szans Krukowskiemu. Rezultat remisowy bardziej odpowiadałby temu co działo się na boisku. (...) Warto wspomnieć o młodym Andrzeju

rali nawet pięć do zera

piłkarskiej 2. Ligi, w 2008 roku nazwanej 1. Ligą. Dziś zamieszczamy czwartą część wspomnień z okazji brylantowego jubileuszu (szo)ligowców, poświęconą meczom Górnika Łęczna z Lechią Gdańsk – sobotnim gościem łącznian

Głowackim, który wszedł na boisko w 60. min, wprowadzając duże ożywienie w ataku i demonstrując niezłe zadatki na dobrego napastnika. Formacja ta stanowczo powinna być w Górniku wzmocniona, nawet w III lidze. Wszak powrót do II ligi będzie teraz znacznie trudniejszy”.

Prognoza red. Dziełakowskiego sprawdziła się. Andrzej rzeczywiście trochę goli nastrzelał, trochę pograł nawet w ekstraklasie, a karierę dużo za wcześniej zakończył bandycki napad na piłkarza, w grudniu 1994 r. Natomiast Górnik kolejny drugoligowy mecz zagrał dopiero w 1996 r., pod wodzą trenera Włodzimierza Andrzejewskiego, zamienionego błyskawicznie na Józefa Antonia, którego już w sezonie 1997/98, zastąpił Władysław Łach.

Początek drogi do ekstraklasy

Drugi drugoligowy rozdział Górnika rozpoczynali przede wszystkim Cezariusz Bakiera, Jacek Oleszczuk, Dariusz Oleszczuk, Grzegorz Komor, Piotr Jaroszyński, Krzysztof Grudkowski, Mariusz Klajda, Robert Różański, Piotr Wójcik, Mirosław Budka, Jacek Fiedeń, Tomasz Feliksiak (doszedł z Grodziska Mazowieckiego), Artur Koniarczyk, Zbigniew Grzesiak, Sławomir Nazaruk. Z czasem dochodzili kolejni zawodnicy: motorowiec Janusz Zych, Paweł Bugała i Jakub Wierchowowski (młodzieżowcy Lublinianki), Zbigniew Kowalski (stoper z Jagiellonii), Daniel Purzycki (ofensywny siedlczanin po epizodzie w ŁKS), a zimą Tomasz Jurkowski (radomianin ze Stali

Stalowa Wola). W efekcie punktowe konto rosło, od czasu do czasu podobała się gra, co w sumie uchroniło Górnika przed spadkiem.

W edycjach 1997/98 i 1998/99 Górnik (z trenerem Łachem) coraz mocniej wspierany przez kopalnianego sponsora przymierzał się do awansu, ucząc się... zakulisowych „zasad” drugoligowej rywalizacji. Dwukrotnie zajmował trzecią lokatę. Najpierw ustąpił bełchatowianom z GKS (awans) i Hutnikowi Kraków, a następnie Petrochemii Płock (awans) i Ceramice Opoczno.

U schyłku XX w. nasi sobotni przeciwnicy po raz drugi zagraли w tej samej drugoligowej grupie, w bardzo eksperymentalnych rozgrywkach. PZPN zdecydował o zmniejszeniu 2. Ligi do jednej grupy. Aby ominąć szok degradacyjny, pozostawiono na tym poziomie aż 24. zespoły. W górniczej kadrze pozostało kilku zawodników z czasów trenera Antonia: Kowalski, Różański, Jaroszyński, Bugała, Koniarczyk, Wójcik, Nazaruk, Feliksiak, a pojawił się też zawodnik z... pierwszego drugoligowego sezonu – Zagrodniczek (w międzyczasie łapał doświadczenie w Motorze Lublin i Hetmanie Zamość). Sukcesywnie dochodzili następni. W swoim trzecim sezonie w Łęcznej trener Łach miał do dyspozycji także Marcina Mańkę (młodego bramkarza asekurowali Artur Dadasiewicz i Marcin Cabaj), defensywnych Jarosława Czarnieckiego, Wojciecha Jarzynkę, Mariusza Rybaka i Roberta Warchachowskiego oraz ofensywnych Mieczysława Ożoga, Piotra Wójcika,

Dariusza Kozubka, Piotra Cetnarowicza naciskanych przez młodzież: Grzegorza Bronowickiego, Rafała Matysiaka, Rafała Szczawińskiego, Piotra Sadlaka.

Pogrom jakich mało

Drugą wizytę Lechii w Łęcznej gościu z pewnością chcieliby wymazać ze swojej historii. Na początku morderczego sezonu przegrali aż 0:5. Przed bramką rywali szalał rosły Cetnarowicz (nabytek z Jezioraka Iława), autor trzech goli. Zrezygnowanych gdańszczan pognębili pomocnicy Bugała i Koniarczyk. Trener Jerzy Jastrzębowski nie dowierzał patrząc na tablicę wyników i na boisko. A Górnik z meczu na mecz dodawał punkty, w efekcie na półmetku prowadził wespół z GKS Bełchatów (po 52 pkt), przed Śląskiem Wrocław (46 pkt) i GKS Katowice (45 pkt). Lechia (28 pkt) plasowała się na 16. pozycji, a taka lokata na finiszu oznaczałaby utrzymanie statusu drugoligowca. W rewanżach gdańszczanie dopięli swego (z nowym trenerem Romualdem Szukielowiczem), nawet z jednopunktową nawiązką (14. miejsce). Taki jeden punkt dołożyli m.in. podejmując łącznian. Osiągnęli cenny remis 2:2; z jednej strony szczęśliwie, z drugiej – niekoniecznie. W ostatniej minucie przyjezdni już cieszyli się z wygranej, po голу na 2:1 Koniarczyka, finalizującego akcję „Cetnara”. Sędzia doliczył jednak dwie minuty, co wystarczyło Dzidosławowi Żuberkowi do pokonania Dadasiewicza, zastępującego Mańkę (kontuzja).

Trzeci wspólny drugoligowy sezon – 1999/2000



– w obu klubach poszedł na straty. Łęcznianie sami wyeliminowali się z gry o awans (katastrofa transferowa), a gdańszczanie spadli do 3. LIGI. W meczach między sobą najpierw Lechia bezproblemowo wygrała z ekipą Wojciecha Wąsikiewicza (3:0), któremu na krótko eksperymentalnie zaufali szefowie Górnika. Ta porażka przypieczętowała zwolnienie szkoleniowca. W rewanżu Górnik – już z trenerem Tadeuszem Łapą – zrewanżował się niemal w pełni, wygrywając 3:1 z ekipą ponownie prowadzoną przez Stachurę.

Klub z Łęcznej jeszcze przez trzy sezony grał na zapleczu ekstraklasy; krótko z trenerem Łapą, dłużej z Pawłem Kowalskim, aż wreszcie Jacek Zieliński półroczną pracą dokończył dzieło poprzednika, pieczętując awans. Wobec ujawnionych za lat kilka okoliczności drugoligowej rywalizacji na szczytach tabeli, z górniczym istotnym udziałem, w tym momencie najlepiej postawić kropkę, a o dokonaniach Górnika w XXI w. przypominalem niedawno w publikacjach poświęconych trenerskiej karuzeli w Łęcznej.

Piotr Cetnarowicz, autor hat-tricka w najwyższym zwycięstwie Górnika nad Lechią

REPRODUKACJA DZIENNIK WSCHDNI, FOT. MACIEJ STĘPIŃSKI

* PUBLIKACJA OPARTA NA MATERIAŁACH DO KSIĄŻKI O PONAD STULETNIJ HISTORII PIŁKI NOŻNEJ NA LUBELSZCZYNIE PRZYGOTOWYWANEJ PRZÉ DZIENNIK WSCHDNI I AUTORA TEKSTU

2014/15

14. KOLEJKA (31.10.2014 r.) **Górnik – Lechia** 1:1 (Patrik Mráz 23 - Antonio Čolak 51); trenerzy: Jurij Szatałow oraz Tomasz Unton i Maciej Kalkowski (zastąpili Portugalczyka Machado Goncalvesa)

29. KOLEJKA (26.04.2015 r.) Lechia – Górnik 2:0 (Stojan Vranješ 39, Bruno Nazário 51); trenerzy: Szatałow i... Jerzy Brzęczek

2015/16

6. KOLEJKA (21.08.2015 r.) Lechia – Górnik 3:1 (Lukáš Haraslin 45, 55, Stojan Vranješ 90-k - Grzegorz Piesio 45); trenerzy: Szatałow i Brzęczek

OŚMIOKROTNIE W EKSTRAKLASIE

23. KOLEJKA (19.12.2015 r.) **Górnik – Lechia** 3:1 (Piesio 2, 40, Bartosz Śpiączka 75 - Rafał Janicki 16); trenerzy: Szatałow i Dawid Banaczek (w międzyczasie gdańszczan zdążył poprowadzić Niemiec Thomas von Heesen, a wiosną w Lechii pracował już Piotr Nowak)

2016/17

2. KOLEJKA (25.07.2016 r.) **Górnik – Lechia** 1:2 (Vanja Milinković-Savić 54-s - Miloš Krasić 28, Grzegorz Kuświk 56; mecz rozegrano na Arenie Lublin); trenerzy: Andrzej Rybarski i Nowak

17. KOLEJKA (28.11.2016 r.) Lechia – Górnik 3:0 (Marco Paix 10, Rafał

Wolski 69, Lukáš Haraslin 86); trenerzy: Rybarski (ostatni mecz, chwilowo po nim Sławomir Nazaruk, a następnie – docelowo, Franciszek Smuda) i Nowak

2021/22

9. KOLEJKA (24.09.2021 r.) **Górnik – Lechia** 0:4 (**Lukasz Zwoliński 41, Flávio Paix 44, 71, Kacper Sezonienko 55**); trenerzy: Kamil Kiereś i Tomasz Kaczmarek (od niespełna miesiąca po Piotrze Stokowcu)

26. KOLEJKA (19.03.2022 r.) Lechia – Górnik 2:0 (Christian Clemens 45, Lukasz Zwoliński 77); trenerzy: Kiereś i Kaczmarek

SIEDMIOKROTNIE NA ZAPLECZU EKSTRAKLASY

1988/89

14. KOLEJKA (1.11.1988 r.) **Górnik – Lechia** 0:0; trenerzy: Grzegorz Bakalarczyk i Stanisław Stachura

29. KOLEJKA (10/11.06.1989 r.) Lechia – Górnik 2:1 (**Ługowski 17, 74 – Piotr Knyszyński 82**); trenerzy: Bakalarczyk i Stachura

1999/00
4. KOLEJKA (4.08.1999 r.) **Górnik – Lechia** 5:0 (Piotr Cetnarowicz 14, 23, 66, Paweł Bugała 69, Sławomir Nazaruk 88); trenerzy: **Władysław Łach i Jerzy Jastrzębowski**

88); trenerzy: Łach i Romuald Szukielowicz

2000/01

14. KOLEJKA 21/22.10.2000 r.) Lechia – Górnik 3:0 (Dariusz Preiss 45, Tomasz Moskal 50, Marcin Kłoczka 77-k); trenerzy: Wojciech Wąsikiewicz (ostatni mecz) i S. Stachura

33. KOLEJKA (19.05.2001) Górnik

– **Lechia** 3:1 (Bugała 15, 44, Tomasz Feliksiak 47 – Wojciechowski 37); trenerzy: Tadeusz Łapa i S. Stachura

2023/24
11. KOLEJKA (6.10.2023 r.) Lechia Gdańsk – Górnik Łęczna 1:1 (Tomasz Neugebauer 90 - Karol Podliński 34); trenerzy: Ireneusz Mamrot i Szymon Grabowski

Część twarzy

Survival

23

Piecyki lub zwierzęta

Stan w USA, z Juneau

Mieszkanka kraju z Hanoi

Wieści, pogłoski

Autor „Ojca Goriota”

17

James, filmowy superagent

Łączenie na ... (np. rur)

Joel i Ethan, reżyserzy

Ciepły płaszcz zimowy

Pomoc finansowa; zasiłek

Jeden z antyseptyków

Hałas, wrzawa (narobić ...)

W lesie – to polanka

Ojciec Maksymilian

Rodzaj zamszu

„Pułapka” na piratów

16. prezydent USA

Pasie się na poloninie

Wyciąg wodny z ziół

Sokołowska, aktorka

„Piele-sze” krasuli

Okres godowy danieli

Diana, amer. piosenkarka

„Czuła” roślina

Maskowana tupecikiem

28

Wielka flota wojenna

Piotr w roli Jana Pawła II

Szatan z siódmej klasy

Zestaw poleceń do Excela

Sposób odżywiania (... cud)

Jeden – wart sto groszy

Strumień, np. światła

„M” we wzorze E=mc²

Ofsajd

Szał (wpaść w ...)

Barwna suknia Hinduski

Mocny alkohol z ryżu

12

Musku-larny u gladiatora

Wielka liczba ludzi; tłum

13

Podkład pod makijaż

Woda i czad

Reżyser filmu „Evita”

Zna się na pięknie

Droga w mieście

Zaporo-wa na towar

Małe, krępe konie

Toczą się do luzu

Uwie-dziony przez Kirke

20

Zeiss, optyk z Jeny (imię)

Rywalizował z Małym

Mila, amerykańska aktorka

„Hawk”, z Brucem Willisem

Japoński wojownik

Grzyb niejadalny

Reymont lub Wałęsa

Królewskie krzesło

Muzeum w Zakopanem

Używa w pracy ryłca

27

Dotacja na cele badawcze

Znany pies („... wróć”)

Jałówki, krowy, cielaki

Sztuczka filmowa

Peter w roli Columbo

Gdzieś lub kiedyś

9

„Scena” w korydzie

... wyborczy, z urną

Cameron ..., aktorka

...-trawa; pustosłowie

„Uda-wał” dzika („Sami swoi”)

Na dzień stawu; muł

Łami-główka obrazkowa

Bryka z biegami

Poroże daniela

Nieistnienie, nicność

7

czarno-leska” Tuwima

Miasto z Tadż Mahal (Indie)

... z Abder, filozof

Prawosławny obraz

Obszy-cie chusteczki

Gwizdek myśliwego

Zużłowy z Leszna

„Uda-wał” dzika („Sami swoi”)

Na dzień stawu; muł

Łami-główka obrazkowa

Bryka z biegami

14

Laska, atrybut Dionizosa

Przebój zespołu The Beatles

Suro-wiec na tofu

... Zieliński, mistrz olimp.

8

Ogon lisa i wiewiórki

Hojność (pański)

Flanca do wysadzenia

Dorosły samiec sarny

A. Sitek w „Wiedźminie”

Najmniejszy z bawołów

... złożony; zrost

Włókno z krępli (rośliny)

Np. słoneczny, mózgu

„Kajda-ny” na ręce i nogi

Angielska lub morska

Cd dla chemika

Kłuta lub cięta

Staropolski pan

Działacz z Greenpeace

... Nero, włoski aktor

Knot, berbec

John Wayne

Tuczenie, np. bydła

Mazowiecka, miasto

Włókno z krępli (rośliny)

Np. słoneczny, mózgu

„Kajda-ny” na ręce i nogi

Angielska lub morska

Cd dla chemika

Kłuta lub cięta

Staropolski pan

Krótką rozprawa literacka

Szczęśliwy ..., czyli fuks

Auto ze Szwecji

Zmora dłużnika

11

Zapatrzywania

Letnie spodnie do kolan

Strusie australijskie

Stolica w Azji lub sos

Stolica Jordanii

18

21

Szkodnik w spiżarni

Królowa Amazonek (mit. gr.)

Żona biblijnego Jakuba

16

Gr. bóg wiatru północnego

6

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 28 utworzą rozwiązanie z kategorii śmieszne komentarze sportowe.

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

KARTKA Z KALENDARZA

1346

król Kazimierz III Wielki
nadał prawa miejskie
Bydgoszczy

1896

pierwszy wyścig kolarski
Paryż-Roubaix wygrał
Niemiec Joseph Fischer

1897

pierwszy Maraton
Bostoński

1927

premiera filmu „Król królów”
w reżyserii Cecila B.
DeMille’a

1956

książę Monako Rainier III
Grimaldi poślubił
amerykańską aktorkę
Grace Kelly

1957

urodził się Tony Martin,
brytyjski wokalista, muzyk,
kompozytor, członek
zespołu Black Sabbath w
latach 1987-91 oraz 1993-97

1971

premiera albumu „L.A.
Woman” amerykańskiej
grupy The Doors

1984

oficjalnie zatwierdzono
hymn Australii

0:0

takim wynikiem
zakończył się rozegrany
w Rzymie – 19 kwietnia
1975 roku – mecz
eliminacyjny do turnieju
finałowego Mistrzostw
Europy w Piłce Nożnej
między Włochami a
Polską

Nauka, przyszłość i muzyka

WYDARZENIE Jean-Michel Jarre ogłosił swój występ „Brigde From The Future” na The Starmus Festival, który odbędzie się 12 maja w Bratysławie. Gościem specjalnym będzie Sir Brian May.

Pionier muzyki elektronicznej wystąpi w Incheba Bratysława na Słowacji, na tle mostu SNP (UFO). Na scenie dołączy do niego gość specjalny Sir Brian

May, a wstęp na festiwal jest bezpłatny. Do tego transmisja w słowackiej telewizji krajowej RTVS na żywo, jak również na kanale YouTube Jeana-Michela Jarre’a.

„The Bridge From The Future” czyli most z przyszłości, to specjalnie wymyślony przez artystę projekt, który zainauguruje siódmą edycję The STARMUS Festival. W tym roku festiwal, którego tematem przewod-

nim jest przyszłość naszej rodzimej planety, gromadzi laureatów Nagrody Nobla, wybitnych naukowców i badaczy, astronautów, intelektualistów i artystów, aby wymieniać się wiedzą i spostrzeżeniami. Został założony przez astrofizyka Garika Israeliana, doktora oraz gitarzystę Queen i doktora astrofizyki Sir Briana Maya, pod auspicjami Stephena Hawkinga.



FOT. FRANÇOIS ROUSSEAU EDDA, MIRACLE PRODUCTIONS LLP, BOHAN HOHNJEC



Sekretne życie ośmiornic

DO ZOBACZENIA Używa narzędzi, myśli kreatywnie, komunikuje się z innymi gatunkami i prawdopodobnie miewa sny. Jest określana jednym z najmądrzejszych zwierząt na świecie. Nieprawdopodobne sceny z życia wyjątkowych bezkręgowców będzie można zobaczyć w serii „Sekretne życie ośmiornic” w reżyserii Jamesa Camerona



FOT. NATIONAL GEOGRAPHIC



Ośmiornice są głównymi bohaterkami najnowszej odsłony serii „Sekretne życie...”, która w przeszłości była nagradzana Emmy. Przepiękne zdjęcia wykonane wśród ciągnących się przez 12 000 mil raf koralo-

wych w Australii zabiorą nas w podróż po podwodnym świecie pełnym niespotykanych gatunków roślin i zwierząt.

Reżyser filmu, laureat Oscara James Cameron, wskazuje, że sukcesy jego produkcji przyrodniczych

wynikają z potrzeby nawiązywania intymnych więzi z naturą. Takie podejście widać od pierwszych sekund filmu. To ono pozwala naprawdę zrozumieć, jak myślą, czują, komunikują się te niesamowite zwierzęta.

W poprzednich częściach serii „Sekretne życie...” swojego głosu udzielały znane postacie z Hollywood. Można było usłyszeć Natalie Portman („Sekretne życie słoni”) czy Sigourney Weaver („Sekretne życie wielorybów”). O ośmiornicach z kolei opowia-

da aktor i komik Paul Rudd, relacjonując ustalenia naukowców oraz badaczy, którzy poświęcili wiele lat pracy, przyglądając się tym niezwykłym bezkręgowcom.

Premiera w niedzielę, 22 kwietnia, o godzinie 18 w National Geographic.

Buraki jadą do sklepu

GRAMY Czego dawno nie było? Dodatku do Farming Simulator 22. Jeszcze w kwietniu twórcy to nadrobili i wypuszczają DLC Farm Production Pack.

Dodatek skupia się nie na tym co i jak hodujemy/uprawiamy, ale co z tym robimy dalej. Dynamiczne ceny, codzienne zlecenia i szybkie dostawy – tym będziemy się zajmować dostarczając nasze towary do sklepu rolniczego, super-marketu czy na stoiska

targowe. Nie zabraknie też nowego sprzętu. W grze pojawi się między innymi Lely Sphere; system przetwarzania obornika, który po umieszczeniu obok budynków gospodarczych wytwarza płynny nawóz z emisji amoniaku i połączenia z kwasem siarkowym. A Cleaner Tiger firmy VDW szoruje i tnie buraki cukrowe po oddzieleniu ich od kamieni, zaś bęben myjący zapewnia umyte plony, które można sprzedać po wyższych cenach.

Gracze będą mogli też zbudować wielkie centrum dystrybucyjne z wózkiem widłowym do rozwożenia palet. Do tego dojdzie kilka konfigurowalnych wiat i silosów do przechowywania materiałów sypkich, pojazdów i narzędzi, a także warsztat samochodowy z garażem.

Dodatek Farm Production Pack ma premierę zaplanowaną na 30 kwietnia. Na PC i konsole.



FOT. GIANTS SOFTWARE

RAD