

Rządy nie stanęły na wysokości zadania

O stosunkach polsko-ukraińskich rozmawiamy z profesorem dr. hab. Walentym Balukiem
STRONY 2-3



Myślę, że prowadzę ciekawe życie

Wywiad z Robertem „Litzą” Friedrichem, muzykiem, kompozytorem, wokalistą i gitarzystą
STRONA 21



MAGAZYN



Przy świątecznym stole

Tradycja, smak i najlepsze przepisy

Strony 15-19



PIĄTEK

22

GRUDNIA 2023
redaktor wydania

RADOMIR WIŚNIEWSKI

FOT. ARCHIWUM PIXABAY

Rządy nie stanęły na

O stosunkach polsko-ukraińskich rozmawiamy z profesorem dr. hab. Walentym Balukiem, dyrektorem Centrum Europy Wschodniej

Paweł Puzio

• **Panie profesorze, od pewnego czasu na **GRANICY** ukraińsko-polskiej dochodzi do protestów. Blokady organizują rolnicy, przewoźnicy. Czy to jest wyłącznie kwestia gospodarcza czy też również polityczna?**

– W przypadku protestów na granicy nie można klawrownie odseparować tych kwestii. Zawsze, gdy w grę wchodzi sprawy społeczne, gospodarcze, obecna jest także polityka. Zarówno w kontekście tak zwanego kryzysu zbożowego, jak i aktualnie trwającego protestu przewoźników. Można wskazać na pewne płaszczyzny w relacjach polsko-ukraińskich, na których dochodzi do konfliktu interesów. Biorąc pod uwagę właśnie wzajemne relacje trzeba określić nie tylko priorytety, politykę bezpieczeństwa – militarnego czy energetycznego, ale także katalog spraw trudnych. W mojej ocenie ważne jest, aby powstała formuła rozwiązywania tych trudnych spraw, aby kanały komunikowania nie zawodziły, tak jak w sprawie zboża czy firm transportowych.

Te sfery tarcia powinny być omawiane w zaciszu gabinetów. Zarówno ze strony polskiej, jak i ukraińskiej, musi być pewne zrozumienie wzajemnych interesów i chęć polubownego rozstrzygnięcia sporów. Politycy w Kijowie, ale także w Warszawie, powinni sobie zdawać sprawę, że funkcjonuje katalog spraw ważnych z punktu widzenia strategicznego i operacyjnego, ale także taktycznego.

Czasami trzeba ustąpić w jednej sprawie, żeby zrealizować interesy wyższego rzędu na poziomie operacyjnym czy strategicznym.

Pomimo wojny obroty polsko-ukraińskie rosły, z **3,5** miliarda dolarów w 2015 roku do **10,2** miliarda dolarów w roku 2022. W pełni należy wykorzystać możliwości kooperacji i tworzenia wspólnych przedsięwzięć w sektorach energetycznym i zbrojeniowym.

• **Czy zatem na relacje polsko-ukraińskie można patrzeć tylko przez pryzmat blokad?**

– Polska, jako drugi eksporter dóbr do Ukrainy, po Chinach, ma interes w rozwijaniu relacji ze wschodnim sąsiadem na poziomie bilateralnym. Polska ma także interes w tym,

żeby Ukraina była członkiem Unii Europejskiej i NATO. Oczywiście: pojawiają się trudności. Przypomnieć warto, że przed akcesją polski przewoźnik czy polski rolnik, też musiał skutecznie konkurować z niemieckim czy francuskim odpowiednikiem. Wówczas także i zachodni sąsiedzi protestowali. Teraz Ukraińcy będą konkurować z Polakami. Dlatego trzeba szukać porozumienia, żeby pogodzić te interesy. To oczywiście zadanie rządów. Publiczne rozstrzygnięcie sporów i blokady nie służą rozwiązywaniu spraw trudnych, a jedynie komplikują wzajemne relacje i są skrzętnie wykorzystywane przez rosyjską propagandę do krzewienia podziałów między Polakami a Ukraińcami.

• **Wśród przewoźników czy rolników powszechna jest opinia, że Ukraińcy wykorzystują wojnę do robienia interesów. Jeżeli weźmiemy pod uwagę statystyki, to praktycznie polscy przewoźnicy zostali wyrzuceni z rynku przewozowego na Ukrainę.**

– Chcę wyraźnie podkreślić, że ustępstwa dotyczą nie tylko strony polskiej, ale także strony ukraińskiej. Określam to mianem świadomości środkowoeuropejskiej. Ukraina dopiero uczy się być krajem środkowoeuropejskim, uczy się polityki środkowoeuropejskiej, uczy się dogadywać z stolicami państw naszej części Europy. Kijów ma pewne problemy. Wypowiedź prezydenta Wołodymyra Zełenskiego w Nowym Jorku, na forum Organizacji Narodów Zjednoczonych, świadczy o tym, że nie wyczuwa on specyfiki polityki środkowoeuropejskiej. Jeżeli weźmiemy pod uwagę polską pomoc dla Ukrainy, nie tylko humanitarną czy gospodarczą, ale także militarną, to łącznie szacuje się ją na kwotę około 11 miliardów dolarów. Warto powściągnąć się w wypowiedziach, szczególnie na forum międzynarodowym czy przed kamerami. Zatem realizując swoje interesy Kijów powinien nauczyć się rozmawiać nie tylko z Brukselą, ale także z Warszawą. Broniąc spraw swoich przewoźników uwzględnić także interesy polskiego przewoźnika w kontekście partnerstwa strategicznego.

• **Relacje polsko-ukraińskie przechodzą tzw. ciche dni. Gdzie pan widzi genezę ochłodzenia stosunków na linii Warszawa-Kijów?**



– Do połowy bieżącego roku te relacje były bardzo dobre. Prezydent Zełenski z małżonką odwiedził Polskę, były gesty wdzięczności pomimo historii wciąż rzucającej cień na wzajemne relacje. Prezydenci Polski i Ukrainy spotkali w Łucku, na wspólnym nabożeństwie. W łuckiej katedrze rzymskokatolickiej byli obecni hierarchowie nie tylko kościoła katolickiego z Polski i Ukrainy, ale także greckokatolickiego. Po raz pierwszy w takim nabożeństwie uczestniczył zwierzchnik autokefalicznego kościoła prawosławnego metropolita Epifaniusz. To była wartość dodana tego dobrego dialogu polsko-ukraińskiego.

Na początku sierpnia te relacje drastycznie zaczęły się psuć, ponieważ przedstawiciele prezydentów, z jednej czy z drugiej strony, powiedzieli za dużo w sprawie wzajemnych relacji.

Niezrozumiała była dla mnie decyzja Ministerstwa Spraw Zagranicznych Ukrainy wezwania ambasadora Polski na przysłowiowy dywanik (Chodziło o oświadczenie ministra Kancelarii Prezydenta RP o rzekomej niewdzięczności Ukraińców za pomoc. Później pojawił się komunikat polskiego MSZ o wezwaniu ambasadora Ukrainy w Polsce



FOT. KATARZYNA NASTAJ

Wasyła Zwarycza „w związku z wypowiedziami przedstawicieli władz ukraińskich” – przyp. aut.).

Polski ambasador w Kijowie, jako jedyny pozostał w stolicy w momencie rosyjskiej inwazji. Nie wzywał się na dywanik ambasadora, partnera strategicznego, nawet jeżeli są poważne problemy we wzajemnych relacjach. To jest kwestia niedopuszczalna. Prezydent Zełenski w Nowym Jorku zamiast tonować nastroje i spotkać się z prezydentem Polski, rozmawiać, pozwolił sobie na pewne sugestie.

Polska nie została wymieniona z nazwy, ale było to nie tylko uderzenie w prezydenta czy w rząd polski, ale także w Polaków.

Odebrali to negatywnie i mieli do tego prawo. Prezydentowi Ukrainy zabrakło wyczucia politycznego taktu. Z drugiej strony wypowiedź prezydenta Dudy o tonącym i brzytwie, też nie była zbyt szczęśliwa. Oliwy do ognia dodało złe przetłumaczenie, bo „tonącego” zamieniono na

Zamiast pochylić się nad rozwiązaniem problemu korytarza humanitarnego i ewentualnie pozyskać środki europejskie na budowę linii kolejowej Ukraina-Polska, o rozstawie europejskim, to obie strony weszły w spory podkreśla prof. Walenty Baluk

„topielca”. Nie używa się takich określeń w języku dyplomacji, tym bardziej w stosunku do kraju w stanie wojny. Mieliśmy do czynienia z szeregiem błędów.

• **Po prostu zabrakło politycznego pragmatyzmu?**

– Zamiast pochylić się nad rozwiązaniem problemu korytarza humanitarnego i ewentualnie pozyskać środki europejskie na budowę linii kolejowej Ukraina-Polska, o rozstawie europejskim, to obie strony weszły w spory. Rządy nie stanęły na wysokości zadania.

Budowa korytarzy transportowych, nie tylko na osi zachód-wschód, ale także północ-południe, była omawiana począwszy od końca lat 90. Przypomnijmy pomysł

budowy rurociągu Odessa-Brody-Gdańsk. Przy tej okazji miał powstać korytarz infrastrukturalny, czyli linie przesyłowe różnego rodzaju, kolej. W okresie prezydentury Kuczmy Ukraina była gotowa na takie decyzje, ale rząd Leszka Millera torpedował tę budowę. Budowa takich korytarzy powinna być celem nadrzędnym dla Polski i Ukrainy. Byłaby to recepta na obecne spory, a wartością dodaną byłoby wykluczenie Rosji, jako gracza destabilizującego transport czy politykę energetyczną.

• **Czy pana zdaniem, zaostření konfliktu Warszawa – Kijów to nie była gra na potrzeby wyborczej kampanii wyborczej w Polsce?**

– Są takie teorie, że rząd PiS podkręcał konflikt. Nie możemy też pominąć faktu, że w kraju mamy „pożytecznych idiotów”. Pewne środowiska sprzyjają Rosji. Firmy powiązane z tą czy inną opcją polityczną mogą znajdować się pod wpływem tych ugrupowań. Prawo i Sprawiedliwość zdawało sobie sprawę z pewnych mankamentów ukraińskiej polityki. Pytanie brzmi: czy warto było w imię doraźnych interesów kampanii wyborczej popsuć klimat tych wzajemnych relacji. PiS przecież sporo włożył w rozwój tych relacji w kontekście wojny rosyjsko-ukraińskiej. Być może zabrakło właśnie tego wyczucia.

a wysokości zadania

niej, profesorem zwyczajnym w Katedrze Bezpieczeństwa Międzynarodowego Instytutu Stosunków Międzynarodowych UMCS



W mojej ocenie, podczas kampanii wyborczej w PiS przeważał interes partyjny nad interesem państwa.

Jeżeli minister spraw zagranicznych nie jedzie na spotkanie swoich unijnych odpowiedników do Kijowa, gdzie ważą się kwestie odbudowy Ukrainy, czyli ogromnych pieniędzy, to nie można tego interpretować inaczej.

W tej skomplikowanej układance nad Wisłą, Ukraina nie powinna wyraźnie wspierać jednej czy drugiej opcji. Nie trzeba wprawno obserwatora, aby dostrzec, że Kijów „uśmiechał się”, za pośrednictwem Ursuli Von Der Leyen, do ówczesnej polskiej opozycji, która obecnie przejęła władzę.

Ale i ta władza nie jest jednorodna. Widzimy właśnie chociażby wiceministra Michała Kołodziejczaka, Romana Giertycha, polityków PSL, którzy mają też swoje interesy. Ukraina, w przypadku nowego rządu, nie może liczyć na carte blanche.

Nie można też zapomnieć o ogromnych interesach oligarchicznych producentów rolnych w Ukrainie.

To są gospodarstwa wielkotowarowe z udziałem kapitału niemieckiego, holenderskiego

i innych. W Polsce nie ma ich odpowiedników, bo rolnictwo opiera się na gospodarstwach małych i średnich.

• **Brak polskiego ministra na spotkaniu w Kijowie, bezczynność podczas zaostrzania się konfliktu zbrojowego – polscy politycy popełnili szereg istotnych zaniedbań. Mam takie wrażenie, że pomimo olbrzymiego wysiłku Polski w pomoc Ukrainie, teraz Niemcy weszli w naszą rolę. To oni zaczęli realizować swoje interesy podczas odbudowy Ukrainy, a Polacy nie będą mieli zbyt wiele do powiedzenia...**

– Rzeczywiście istnieje niebezpieczeństwo, że będziemy odstawieni na boczny tor. Właśnie stąd ta moja krytyczna ocena rządu Prawa i Sprawiedliwości w kontekście relacji polsko-ukraińskich. Powtarzam: należało wyraźnie oddzielić cele taktyczne od strategicznego. Strategicznym celem jest oczywiście kwestia bezpieczeństwa i rozwoju Polski, ale także Ukrainy. Zdestabilizowana Ukraina rykoszetem uderzy w Polskę. Dlatego w naszym interesie jest, aby to była bezpieczna, rozwijająca się i przychylna Polsce Ukraina. Polsko-ukraińskie partnerstwo strategiczne nie może być antyniemieckie, ponieważ Niemcy są naszym sojusznikiem w NATO i UE. Działania dyplomatyczne powinny zmierzać w kierunku zaangażowania USA i liczących się państw europejskich na rzecz bezpieczeństwa regionu Europy Środkowo-Wschodniej.

Trzeba też uzbroić się w cierpliwość, bo ukraińska klasa rządząca dopiero dojrzywa do tej świadomości środkoeuropejskiej. Do tanga trzeba dwojga, dlatego właśnie mamy te zgrzyty w relacjach polsko-ukraińskich. Partnerstwo strategiczne Polski i Ukrainy opiera się nie tylko na stosunkach klasy politycznej, ale przede wszystkim na relacjach społeczeństw obywateli państw. Pozwala to zachować nadzieję na pozytywną dynamikę ich rozwoju w ramach pragmatycznej wielowymiarowej współpracy.

Nowy polski rząd na pewno zna się na polityce europejskiej, ale jest także obecny, poprzez chociażby osobę premiera Tuska, na salonach europejskich.

Na pewno potrafi nie tylko skorzystać wizerunkowo z tego, ale także przekuć to na sukces gospodarczy nie tylko odbudowy Ukrainy.

Donald Tusk jeszcze w trakcie kampanii wybor-

czej zapowiadał właśnie, że będziemy pomagać militarnie Ukrainie, ale na tym musimy także zarabiać. Oczywiście rząd Prawa i Sprawiedliwości też militarnie pomagał Ukrainie i zarabiał. Dobitne przykłady to kontrakty na rosomaki, kraby, remonty leopordów. Korzystamy, ale

można to czynić jeszcze efektywniej. Na przykład poprzez włączenie firm niemieckich. Dlaczego ten kapitał ma inwestować w zakłady produkujące amunicję w Rumunii, a nie w Polsce. Niech to będzie inicjatywa niemiecko-polsko-ukraińska. Jeżeli koalicja rządząca ma przeło-

nie, to niech wykorzysta to nie tylko dla kreowania wizerunku, ale dla konkretnej sprawy. Nie należy uprawiać polityki antyniemieckiej, bo oni też mają swoje interesy i będą brutalnie je realizować. Niemcy są naszym sojusznikiem w Unii Europejskiej, w NATO, czy nam to się podoba, czy nie.

Perłowe dary serca trafiają do najbardziej potrzebujących

Perła – Browary Lubelskie po raz kolejny w okresie przedświątecznym dołączyła do grona firm wspierających podopiecznych Caritas Archidiecezji Lubelskiej. Pracownicy browaru z zakupionych przez firmę produktów żywnościowych przygotowali 400 paczek – przeznaczonych dla osób korzystających z pomocy Caritas



W paczkach znalazły się produkty o długim terminie przydatności, podstawowe artykuły potrzebne w każdej kuchni, jak m.in. ryż, makaron, olej, kasza, konserwy, choć z uwagi na zbliżające się święta nie zabrakło w nich również słodkiego akcentu – mówił Maciej Ładwiński, dyrektor ds. marketingu w Perła – Browary Lubelskie S.A. przekazując dary na ręce dyrektora lubelskiej Caritas.

Perła już kolejny rok nieśmięła pomoc potrzebującym. – Od początku współpracy

Perły i Caritas już kilka tysięcy mieszkańców Lublina i okolicznych miejscowości otrzymało przygotowane przez nas dary. Dzięki pracownikom i wolontariuszom Caritas trafiają one do tych, którzy takiej pomocy bardzo potrzebują – dodał dyr. Ładwiński i podkreślił, jak dużą satysfakcję daje możliwość udzielenia tym osobom wsparcia w konkretnej, wymiernej formie i to, że w ten sposób lubelski browar może pomagać Caritas pomagając innym.

Dary przekazane zostaną potrzebującym podczas Wigilii Caritas. – To wyjąt-

kowe wydarzenie, podczas którego wspólnie z naszymi podopiecznymi - osobami samotnymi, bezdomnymi, czy chorymi - zasiądziemy do wigilijnego stołu. Chcemy, aby osoby potrzebujące wyzbyły się poczucia osamotnienia i odrzucenia. Dlatego spożywamy z nimi potrawy wigilijne, dzielimy się opłatkiem i wspólnie śpiewamy kolędy, ciesząc się z narodzin Jezusa. Ważne jest dla nas także to, aby nasi podopieczni nie wyszli z Wigilii z pustymi rękami, dlatego przygotowujemy dla nich dodatkową pomoc w postaci paczek żywnościowych. W tym przedsię-

wzięciu nie dalibyśmy rady bez pomocy niezastąpionych Darczyńców. Jesteśmy ogromnie wdzięczni naszym wieloletnim Przyjaciołom z Perła - Browary Lubelskie za coroczne wsparcie naszej organizacji, a tym samym osób potrzebujących w czasie świąt Bożego Narodzenia. To dar serca, dzięki któremu nasi beneficjenci będą mogli poczuć namiastkę prawdziwych świąt. Jeszcze raz bardzo dziękujemy, ciesząc się, że wspólnie możemy tworzyć to piękne dzieło – powiedział ks. dr Łukasz Mudrak Dyrektor Caritas Archidiecezji Lubelskiej.



Jak się robi bombki i ja

To niepowtarzalne miejsce, gdzie można poczuć wyjątkową świąteczną atmosferę. Zobaczycie tam nie tylko niezwykle ozdoby choinkowe, ale także wiele innych. Zapraszamy do Muzeum.

Krzysztof Basiński

Wystarczy przejechać niewiele ponad 50 kilometrów poza granicę województwa lubelskiego, by znaleźć się w Nowej Dębce. Od ponad 10 lat istnieje tam muzeum, założone przez Janusza Bilińskiego. Jego firma od 1995 roku lat zajmuje się produkcją ręcznie malowanych ozdób choinkowych.

Tylko ze szkła

Pierwsze myśli o założeniu muzeum pojawiły się już na początku prowadzenia dzia-

łalności. Wtedy Biliński, jako młody przedsiębiorca, zaczął kolekcjonować eksponaty. Nie chciał, aby te wyjątkowe, ponadczasowe, choć tak kruche, ozdoby zostały zapomniane przez następne pokolenia, dlatego w domowym zaciszu przechowywał skarby, po to by ponownie kilkanaście lat później, w 2012 roku ujrzeć światło dzienne i cieszyć oko nie tylko tych najmłodszych.

– Wszystkich eksponatów w muzeum jest ponad 9 tysięcy. Wszystkie produkowane są ze szkła, nie ma ani jednej z plastiku – informuje pani Ka-

rolina, oprowadzając po ekspozycji.

Zanim zwiedzający obejrzą niezwykle bogatą, kolorową kolekcję, dowiedzą się jak powstają bombki, a na koniec same będą mogły przygotować swoją świąteczną ozdobę, najpierw poznają choinkowe style.

– To styl amerykański. 90 procent naszych produktów wysyłanych jest do USA – mówi z dumą przewodniczka, stojąc przy pierwszej z ekspozycji. Choinka jest białoczerwona. Amerykanie są wielkimi patriotami – podkre-

śla i zwraca uwagę na bombki z amerykańską flagą i napisem „I love NY”. – Na choince nie może też zabraknąć cukierków i babeczek. Takie słodkości Amerykanie zawsze na nich wieszają.

Styl Wiktoriański i staropolski

Kolejne drzewko przyciąga uwagę mnogością różnych postaci bajkowych. Można wśród nich znaleźć np. misia Paddingtona. Choinka jest bardzo kolorowa.

– To styl wiktoriański, szlachecki, który zawdzięczamy żyjącej w XIX wieku królowej

Victorii, która sama zaczęła projektować bombki, najpierw szkicowała je na papierze, a następnie zlecała ich wykonanie rzeźbiarzom – mówi pani Karolina. Obojętnie nie można przejść obok kolejnej choinki. To bardzo dobrze nam znany styl staropolski.

„Tworząc tę oto piękną kolekcję, chcieliśmy w państwu obudzić poczucie przynależności do wielkiej rodziny, którą łączy wspólna historia i jedna z najstarszych tradycji dzielenia się opłatkiem w ciepłej drewnianej, pachnącej świeżym chlebem izbie, po-

dobnej do tej w której swój świąteczny czas przeżywały rodziny z jakże polskiej kulturowej komedii Sami Swoi. Większość przedstawionych tutaj ozdób zapewne przypominają Państwu te same ze świątecznych drzewek ubieranych za czasów naszych Dziadków” – czytamy z kolei w krótkim opisie.

Z krainy fiordów

Szyk i elegancję prezentuje następna choinka. Stylowa, stonowana kolorystyka, z przewagą klasycznych, a zarazem jakże wciąż mod-

R E K L A M A



Fra Filippo Lippi –
Adoracja Dzieciątka w lesie
Fra Filippo Lippi – malarz
wczesnego
włoskiego renesansu,
stynący z malowania
Madonn.

Szanowni i Drodzy Państwo

Nadchodzą kolejne Święta Bożego Narodzenia, wyczekiwany z tęsknotą czas miłości, pokoju i rodzinnego ciepła. W polskiej kulturze wywodzonej z wiary i tradycji chrześcijańskiej jest to okres wyjątkowy, nie mający swojego odpowiednika w świecie. Jego atmosferą chcemy się podzielić ze wszystkimi. Nasze myśli biegają do najpiękniejszych chwil w życiu – radości przebywania w gronie najbliższych, szczęścia i związanych z nimi wzruszeń. Wspólnego dzielenia się dobrą nowiną o przyjsciu do nas Jezusa Chrystusa. Łamiąc się opłatkiem, pamiętajmy również o tych, którzy nie mają tyle szczęścia, aby uczestniczyć w celebrowaniu podniosłych przeżyć, spędzając świąteczne dni w samotności lub cierpieniu...

Pragniemy, aby wygasły wszelkie spory i konflikty, a w Waszych domach zapanował klimat radosnego świętowania. Dzielimy się dobrem i obdarzamy wzajemnym szacunkiem. Śpiewając piękne, polskie kolędy, pamiętajmy o tym co nas łączy i wyróżnia – wiara, kultura, tradycja.

Dziękując za dotychczasową współpracę, składamy najserdeczniejsze życzenia szczęśliwych i radosnych Świąt Bożego Narodzenia oraz wszelkiej pomyślności i sukcesów w Nowym Roku '2024. Będziemy wdzięczni za przyjęcie tych szczerých, płynących z naszych serc życzeń.

Krzysztof Chmielik
Przewodniczący Rady Powiatu
w Lublinie

Zdzisław Antoń
Starosta Lubelski



FOT. KRZYSZTOF BASIŃSKI

Jakie mogą być choinki

Choinkowe, ale poznacie też od podstaw proces ich powstawania, a także sami będziecie mogli udekorować swoją świąteczną ozdobę. w Bombki Choinkowe

nych ozdób. – Dużą rolę odgrywa tutaj nieustanna walka kształtu z detalem, która to odgrywa się na jasnej arenie, bardzo korzystnie wpływając na świąteczny wygląd prowansalskich saloniów – przewodniczka mówi o stylu francuskim i dodaje, że z pewnością, nie jeden monarcha byłby bardzo rad, mając przyjemność spożyć wigilijną kolację w tak dostojnym otoczeniu.

Ostatnim z prezentowanych stylów, jest ten z krainy fiordów. „Gdy skończy się kalendarz adwentowy i zostanie

zamknięty ostatni jarmark przed ratuszem, a papierowy koszyk zostanie napelnięty pachnącymi orzechami Norwegowie zaproszą nas do skosztowania wieczornego, wigilijnego przysmaku, jakim jest krem ryżowy, w którym sprytna gospodyni ukryła migdała, przynoszącego znalazcy szczęście. Tej mrocznej nocy, oświetlonej milionem świec bądźmy czujni, bo być może pod choinką przyglądać się nam będzie zabawny lecz złośliwy troll z głębokiego fiordu, którego ko-

niecznie trzeba udobruchać talerzem owsianki” – poznajemy świąteczne zwyczaje ze śnieżnej północy Europy.

Kropla miodu

Kolejne kroki w muzeum kierujemy ku przeszkolnej ekspozycji z kilkudziesięcioma gablotami. To tu znalazły się tworzone od wielu lat w Nowej Dębie bombki. Wystawa robi ogromne wrażenie. Trudno oderwać oczy od pięknych kolorowych ozdób.

Przekonujemy się, że bombka choinkowa może mieć

każdy kształt od klasycznych kul i serduszek, poprzez słodkości, takie jak pierniki i różnorakie cukierki, owoce, warzywa, rośliny i zwierzęta, aż po postacie z bajek i otaczającej nas rzeczywistości.

W muzeum możemy także zobaczyć, jak powstają bombki.

W dmuchalni dmuchacze ręcznie, mozolnie ciągną rurki, wpływając na kształt przyszłej bombki.

– To szkło sodowo-krzemowe, topliwe od 300 do 600 stopni Celsjusza do tzw. kropki miodu, w maszynie wy-



dmuchiwane w odpowiednią formę – tłumaczy przewodniczka.

Potem bombki trafiają do srebrzalni, gdzie do jej środka wlewany jest przezroczysty płyn. – To związek chemiczny, azotan srebra. Od środka wysrebrza bombkę – zdradza szczegółowo pani Karolina. Na koniec bombki trafiają do dekoratorni.

Chętni, którzy odwiedzają muzeum mogą także sami ozdobić swoją bombkę, biorąc udział w warsztatach. Na miejscu jest też firmowy sklep.

R E K L A M A

Drodzy Przyjaciele, Klienci i Partnerzy,

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia oraz zbliżającego się Nowego Roku 2024, pragniemy złożyć Wam najserdeczniejsze życzenia. Niech ten wyjątkowy czas będzie pełen radości, spokoju oraz ciepła w rodzinnej atmosferze.

W nadchodzącym roku życzymy Wam nieustającego sukcesu, zarówno w życiu osobistym, jak i zawodowym.

Niech będzie to czas realizacji ambitnych celów i nowych inspirujących projektów. Dziękujemy za dotychczasową współpracę i z niecierpliwością oczekujemy na jej kontynuację.

Życzymy, aby rok 2024 przyniósł Wam zdrowie, szczęście i pomyślność, a każdy dzień był okazją do świętowania małych i dużych sukcesów.

**Z wyrazami szacunku, Zespół
EDACH Sp. z o.o. / EDACH Sp. z o.o. Sp. k.**

ROK ZAŁOŻENIA 1995

EDACH

budownictwo





Deszcz, burza i karny z kapelusza

Mecze decydujące o ostatecznym sukcesie dużo ważą, zostają na lata w pamięci kibiców i zawodników. Ra

Mariusz Giezek

Gdy o jakiegokolwiek nagrodzie decyduje oszustwo, to szlag człowieka trafia. 26 czerwca 1977 r. trafił w piłkarzy Lublinianki i w osoby z nią sympatyzujące. Trafił zapewne także w sporą grupę zwolenników rywalizacji bez kantów, z Lublinianką nie związanych. Tego dnia „wojskowi” z Wieniawy przegrali awans na zaplecze ekstraklasy, po meczu z Radomiakiem. Przegrali 0:1 z jedynym konkurentem walki o premiowaną lokatę. Dwie minuty przed regulaminowym końcem ostatniego ligowego spotkania rozgrywanego w Radomiu, sędzia podyktował wydumany rzut karny dla gospodarzy. Padł gol, dzięki któremu gospodarze wyprzedzili lublinian o jeden punkt, zostając drugoligowcem.

Choć był to tylko trzeci poziom rozgrywek, mecz i jego okoliczności wzbudził duże zainteresowanie, zapisał się w historii obu



FOT. PEXELS/ZDROJE ILUSTRACYJNE

klubów, choć w diametralnie różnych kontekstach. O rozbieżnościach recenzji zadecydowała końcówka spotkania. Dla lubelskiego futbolu był to jeden z kilku czy kilkunastu meczów z kategorii „czarnych niedziel”, „czarnych sobót”, czy „czarnych piłkarskich śród”. Nie miałem możliwości zasiąść na radomskich trybunach, więc pozostaje oprzeć się na wspomnieniach kilku uczestników i wielu obser-

watorów. Przez kilkadziesiąt lat życia w medialnej branży wysłuchałem wielokrotnie wspomnień. Emocje wracały z wielką siłą. Również relacja z radomskiej potyczki na łamach Sztandaru Ludu (27.06.77) autorstwa red. Andrzej Szwaabe, wskazuje na wielką wrzawę. Obszerne fragmenty relacji starszym Czytelnikom przypomną ducha tamtych dni, a młodszym być może rozbudzą wyobraźnię.

Nie udało się Lubliniance zremisować RZUT KARNY (w 88 min.) prezentem sędziego dla Radomiaka

Nie doczekaliśmy się, niestety, awansu piłkarzy Lublinianki do II ligi. Całoroczna harówka zespołu, pot i wysiłek treningowy, mecowe nerwy – wszystko przekreślone zostało jedną nieodpowiedzialną decyzją.

Co na to PZPN?

„Nie doczekaliśmy się niestety awansu piłkarzy Lublinianki do II ligi. Całoroczna harówka zespołu, pot i wysiłek treningowy, mecowe nerwy –

wszystko przekreślone zostało jedną nieodpowiedzialną decyzją. To kolejny sędziowski skandal,

nazywajmy rzecz po imieniu, bez względu kto czy co się za tym kryje (nieuczciwy arbiter, czy PZPN ze swoją „piłkarską geografiją”) – podsumowywali dziennikarze Sztandaru. „W Radomiu do późnego wieczora fetowano sukces, komentarze były jednakowe – sędzia podarował nam II ligę... Na marginesie tego i kilku poprzednich podobnych przypadków, rodzi się pytanie – jak długo jeszcze bezkarnie



Stanisław Cybulski, wychowanek Łady Biłgoraj, ikona Lublinianki z lat 60/70, na Wieniawie od 1966 r. Grę zakończył po następnym sezonie, w którym Lublinianka już włączyła się tak aktywnie do rywalizacji o awans

FOT. JACEK MIROSLAW, REPRODUKCJE: SZTANDAR LUDU

R E K L A M A

WKRÓTCE NOWA INWESTYCJA ROZTOCZE 6

TEL. 510 990 202

BIURO SPRZEDAŻY: ul. Szewska 7/U1, Lublin

www.osiedleroztocze.pl

za na dwie minuty przed końcem

z się jest na wozie, raz pod wozem. Dziś wspominamy potknięcie piłkarzy z Wieniawy; ponoć niezasażone

uchodzić będzie w naszym piarstwie jawne przecie wypaczanie przez arbitrów idei sportowej walki? Co na to PZPN, którego obserwatorzy obecni byli na tym spotkaniu?”

Pochopna decyzja

Lublin miał już zespół w drugiej lidze (Motor), a Radom zespołu nie miał. Można zapytać: no i co z tego? Z obecnego punktu widzenia: nic. Ale to były lata siedemdziesiąte, czas ręcznego sterowania znacznie poważniejszymi segmentami życia niż kopanie piłki. Tego typu praktyki gościły więc czasami na futboowych salonach PRL (i jeszcze trochę później), a na zdziwienie nie było za wiele miejsca. Czasowe wzburzenie okazywali tylko poszkodowani. W Lublinie „psy poszczekały”, a karawana poszła dalej...

Co tak wzburzyło lubelskie środowisko? Sztandar: „Zadecydowała niezwykle pochopna decyzja sędziego

klasy międzynarodowej Jerzego Świszka z Przemyśla, który na dwie minuty przed końcem podyktował rzut karny dla gospodarzy. Pewnym egzekutorem „jedenastki” był kapitan Radomiaka Stanisław Kosiec. Pan Świszek już po zakończeniu meczu czerwoną kartką za niesportowe zachowanie ukarał Konrada Kraskowskiego z Lublinianki. (...) Już na pół godziny przed rozpoczęciem meczu stadion Radomiaka wypełniony był do ostatniego miejsca (20.000). Sporą grupę stanowili wierni sympatycy Lublinianki. Na chwilę przed rozpoczęciem spotkania rozszalała się ulewa, która w krótkim czasie płytę boiska zamieniła w grzęzawisko. Deszcz i burza sprawiły, że sama gra nie mogła być piękna. (...) Dopiero tuż przed przerwą obrońcy Lublinianki popełnili błąd, zostawiając na wolnej pozycji Janusza Zielińskiego. Wcześniej Wiesław Rafalski w indywidualnej akcji minął trzech obrońców Radomiaka i kiedy składał

się do strzału, był faulowany przez Różalskiego. Sędzia gry nie przerwał. Po przerwie gospodarze nacierali z jeszcze większą desperacją, ale rozsądnie grający lublinianie nie tracili kontroli nad przebiegiem gry. Piłkarze Radomiaka stworzyli groźne sytuacje jedynie w 62. min (Strzeziński) i 74. min (Turoń), a później dwukrotnie w 82. i 85. min (Kalita).

Nie popisał się

„Gospodarze nie wierzyli już w sukces. Inicjatywę przejęli nawet nasi zawodnicy, tworzący w przekroju całego spotkania zespół bardziej dojrzały. I wreszcie, ku zaskoczeniu wszystkich obecnych na stadionie, w 88. min meczu pan Świszek dyktuje rzut karny. Jakkolwiek bardzo rzadko podważam sędziowskie decyzje, tym razem muszę to uczynić. Znajdowałem się w pobliżu bramki Lublinianki i dokładnie widziałem sytuację, którą arbiter zakwalifikował jako faul. Wybicie piłki przez

jednego z naszych obrońców było typowym wślizgiem, bez ataku, a nawet kontaktu z przeciwnikiem. Napastnik Radomiaka nie mogąc dosięgnąć piłki, po prostu rzucił się na pole karne, chcąc w ten niesportowy sposób zasugerować przewinienie. Trudno powiedzieć, na ile pan Świszek dał się zasugerować, a na ile uczynił to z premedytacją. Faktem jednak jest, że sprawił wspaniały prezent Radomiakowi” – czytamy w Sztandarze.

W gazetach przybywało opinii odnoszących się do radomskich zdarzeń, podkreślających skalę skandalu. Red. Szwabe wzmacniając obiektywizm swojej oceny, cytował kolegów po piórze, ówczesne autorytety. Niewątpliwie za taki uchodził red. Edward Woźniak, prezes Klubu Dziennikarzy Sportowych SDP. Okoliczności radomskiego meczu komentował na łamach Żołnierza Wolności nr 150, co Sztandar zacytował 29.06.77 r. „Rzadko się zdarza, że se-

dzia klasy międzynarodowej dobrze wykonany wślizg i wybiecie piłki przez obrońcę uzna jako przewinienie godne rzutu karnego. Pan Świszek w tym miejscu raczej się nie popisał, podobnie jak i w sprawie mierzenia czasu gry. Wcześniej aliści ogłosił, że mecz przedłuży o 2. minuty, a następnie ku zdumie-

niu tych, którzy są skrupulatni ogłosił zakończenie gry o minutę wcześniej. I to ma swoją wymowę” – ocenił prezes Woźniak.

PUBLIKACJA OPARTA NA MATERIAŁACH DO KSIĄŻKI O PONAD STULETNIJ HISTORII PIŁKI NOŻNEJ NA LUBELSZCZYNIE PRZYGOTOWYWANEJ PRZEZ DZIENNIK WSCHOŃNI I AUTORA TEKSTU



Wesołych Świąt
i Szczęśliwego Nowego Roku
swoim obecnym
i przyszłym Klientom życzy



ZŁOM-WTÓR
Kolejowa 58, Kraśnik
tel. 730555000
www.zlom-wtor.pl

P4543

Dziękujemy za kolejny owocny rok współpracy z Cemex Polska i Fundacją Cemex „Budujemy Przyszłość”.

Życzymy Wesołych Świąt Bożego Narodzenia spędzonych w rodzinnej atmosferze oraz wielu sukcesów w nadchodzącym Nowym Roku!

CEMEX

FUNDACJA CEMEX
BUDUJEMY PRZYSZŁOŚĆ

P4546

Mostostal
PUŁAWY

Wesołych Świąt i szczęśliwego Nowego Roku

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

in229 71

Bóg ma dla nas propo

Znów mogę uczyć się wiary od ludzi. Znów mogę uczyć ich, że mogą się zmienić i przez to mogą także zmienić sw

Waldemar Sulisz

• Jak ksiądz pamięta z dzieciństwa Wigilię?

– Urodziłem się w Poniatowej, tam w rodzinnym domu odbywała się Wigilia. Dzień wcześniej wspólnie ubieraliśmy choinkę. Pamiętam czytanie Pisma Świętego, łamanie się opłatkiem i prezenty pod choinką. No i potrawy. Zawsze był karp, śledź był super dobry, ryba po grecku, barszczyk z uszkami, makowiec, kompot z suszu. Na drugi dzień jechało się do dziadków, tam zjeżdżała się cała duża rodzina Zajaków.

• Jak to się stało, że mały Zdzisław został księdzem?

– Ciągnęło mnie do weterynarii, chciałem być leśnikiem. Po szkole podstawowej poszedłem do Liceum Rolniczego w Poniatowej. W 1981 roku zacząłem studia w Wyższym Seminarium Duchownym w Lublinie.

• Powołanie?

– Pytałem kiedyś mojego księdza katechety, jak poznać, że ktoś ma powołanie? Zastanowił się i powiedział: nie

wiem. Przychodzi taki czas, że chciałoby się tu, chciałoby się tam, a tu nagle się okazuje, że tylko tam. Kiedy leżałem na kamiennej posadzce w katedrze, modliłem się, żeby być dobrym człowiekiem-kapłanem, kapłanem-człowiekiem.

• Pierwsza parafia w Tomaszowie Lubelskim, skąd poszedł ksiądz do Kazimierza Dolnego?

– Z tamtego czasu została broda, długie włosy, bo to było przecież miejsce, gdzie przyjeżdżali hipisi, prosili, żeby na plebanii mogli się przespać. W 10 rocznicę święceń kapłańskich pojechałem do Rzymu. Na placu św. Piotra poszedł do mnie mój kolega ks. Jan Sobilo, obecny biskup pomocniczy charkowsko-zaporoski i mówi: Zdzichu, ja cię widzę na Ukrainie, będziemy razem pracować. Powiedziałem, no dobra, pójdę na rok. Myślał, że sobie z niego żarty robię. Nie żartujesz – zapytał. Nie. Na rok masz mnie na Ukrainie. I tak ten rok się wydłużył do 18 lat.

• To musiała być niezła lekcja?

– Najpierw poszedłem do Zaporozia. Uczylem się rosyjskiego, uczylem się tamtejszych zwyczajów. Po 9 miesiącach, zamiast wrócić do kraju, pojechałem do Berdiańska, miasta i portu nad Morzem Azowskim, położonego na Ukrainie w obwodzie zaporoskim, które od marca 2022 znajduje się pod okupacją rosyjską. I tam zostałem. Na 17 lat.

Postługa na Ukrainie była nauką coraz większego zaufania Panu Bogu. I nauk odwagi.

Nie znałem jeszcze wtedy modlitwy „Jezu, Ty się tym zajmij” ks. Dolindo Ruotolo, modliłem się „Boże, weź to wszystko w swoje ręce”.

• Z Ukrainy wrócił ksiądz na rok do Kazimierza Dolnego, co było potem?

– Przez rok byłem w Kazimierzu Dolnym, następnie przez 4 lata w Austrii. Całkiem inny świat. Na Ukrainie człowiek czuł się wolny, ale biedny, a przez to, że bied-

ny, to bardziej pokorny. W Austrii środki do życia były, tylko wolności za grosz nie było. Jedna duża parafia, jeden ksiądz, wszystko opierało się na świeckich. Jak nie ma księdza w parafii, będzie świecki, zrobi nabożeństwo słowa, rozda komunię, pomodli się na pogrzebie i tak dalej. Ludzie myśla, że skoro tak dobrze się urządzili w życiu, to ksiądz jest im już niepotrzebny. 1 września 2020 roku przyszedłem do Zemborzyc.

• Jak się mieszka i pracuje w Zemborzycach?

– Znów mogę uczyć się wiary od ludzi. Znów mogę uczyć ich, że mogą się zmienić i przez to mogą także zmienić swój Kościół. Zawsze daję tu przykład św. Franciszka, św. Dominika, Ignacego z Loyoli. Byli święci i przez swoją świętość zmienili Kościół. Sami się zmienili i przez to zmienili Kościół.

• Dlaczego warto się zmienić?

– W swoich kazaniach przywołuję taką przypowieść:



Jezus narodził się raz, ale tak naprawdę on ma się rodzić każdego dnia w każdym z nas – mówi ks. Zdzisław Zajac

FOT. ARCHIWUM KS. ZDZISŁAWA ZAJĄCA

Jeden człowiek umierał i mówił: jak byłem młody, to chciałem cały świat zmienić. Ale okazało się, że nie mogłem świata zmienić. Jak byłem trochę starszy, chciałem coś

w Polsce zmienić. Uszło kilka lat i okazało się, że nie mogę, nie idzie mi to. Pomyślałem: to zmienię chociaż najbliższą rodzinę. I też się nie udało. Teraz, kiedy już leżę na łożu śmierci,

P R O M O C J A

Zdrowych, spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
pełnych ciepła, radości
i pięknej rodzinnej atmosfery
oraz
szczęśliwego Nowego Roku
życzą
Zarząd i pracownicy
SKOK im. Z. Chmielewskiego

30 LAT
SKOK
CHMIELEWSKIEGO

in362

WESOŁYCH ŚWIĄT

Niech te Święta
Bożego Narodzenia
będą radosne, pełne
ciepła, miłości i spokoju.
Życzę Państwu, aby magia
tych dni trwała jak najdłużej,
a najlepsze wspomnienia
wzmacniały naszą wiarę
w lepsze jutro.

Stanisław Zmijan
Przewodniczący Regionu Lubelskiego PO RP

in365

życję z planem miłości

oj Kościół – **ROZMOWA** z ks. kanonikiem Zdzisławem Zającem, proboszczem parafii św. Marcina w Zemborzycach

wiem jedno. Żeby zmienić swoją rodzinę, swoją ojczyznę, cały świat, trzeba zmienić samego siebie.

• **Za chwilę Wigilia, kiedy zasiadamy do stołu, żeby się nasycić, złożyć życzenia i przygotować się do Świąt Bożego Narodzenia, wspominając i świętując narodziny Jezusa. Cofnijmy się w czasie do momentu zwiastowania, do wielkiej tajemnicy, kiedy Maria dowiaduje się, że urodzi dziecko? Co wtedy czuje?**

– Musimy pamiętać, że Maryja jest Niepokalaną Poczetą. Jest przygotowana do przyjęcia Słowa Bożego-Syna Bożego, ale nie przez jakieś tajemnicze obrzędy, lecz przez rozważanie wydarzeń swego życia w sercu swoim – jak mówi Biblia. Maria była młodą dziewczyną z Nazaretu, ale z drugiej strony żyła głęboko w sobie. Kiedy usłyszała głos anioła, to był to głos wewnętrzny. W Ewangelii św. Łukasza czytamy: Anioł rzekł do Maryi: „Nie bój się, Maryjo, znalaz-

łaś bowiem łaskę u Boga. Oto poczniesz i porodzisz Syna, któremu nadasz imię Jezus. (...) Na to Maryja rzekła do anioła: Jakże się to stanie, skoro nie znam męża? Anioł Jej odpowiedział: Duch Święty zstąpi na Ciebie i moc Najwyższego osłoni Cię. (...) Dla Boga bowiem nie ma nic niemożliwego. Na to rzekła Maryja: Oto Ja służebnica Pańska, niech Mi się stanie według twego słowa”. Z pokorą, ale i z jeszcze większym zaufaniem odpowiedziała: Niech mi się tak stanie.

• **To akt zaufania?**

– Tak, akt wielkiego zaufania, który dziś przemawia do naszej wyobraźni. Nie każdy musi być świętym, ale niech ma zaufanie, bo każdy z nas może przeżyć swoje zwiastowanie. Bóg ma dla nas propozycję z planem miłości, chodzi o to, żeby Bogu zaufać.

• **Zaufał też Bogu Józef?**

– Józef był z rodu Dawida, wypatrywał przyjścia Mesjasza, jak Maria był człowiekiem skupionym, zaufał Bogu i Maryi. Zgodnie z prawem

mógł odprawić Marię z domu. Jego postawa może być dla nas dziś wskazówką, żeby być bardzo wyczulonym na głos Boga. Taki też jest sens adwentu, żebyśmy byli wyczuleni na głos Boga.

Niestety: jesteśmy ludźmi hałasu, przychodzimy do domu i włączamy telewizor, zaczynają nas zalewać informacje, jesteśmy tak zaprzątnięci sprawami tego świata, że coraz trudniej wypatrywać nam Boga w życiu.

• **Jezus rodzi się w biednej stajence. Jak dziś odczytać takie przyjście na świat Jezusa?**

– To jest obraz sprzed dwóch tysięcy lat, ale to jest obraz, który dokonuje się cały czas. Zgodnie ze słowami Ewangelii, że Jezus przyszedł do swoich, a swoi go nie przyjęli. Dziś Jezus nieustannie chce przychodzić do swoich,

a wielu z tych „swoich” go nie przyjmuje. I to jest ból.

• **Za moment będziemy świętować urodziny Jezusa.**

– Jezus narodził się raz, ale tak naprawdę on ma się rodzić każdego dnia w każdym z nas. Już się Pan Jezus narodził i rodzi się, że tak powiem stale. Jeden z Ojców Kościoła pisze takie słowa, że my świętujemy pierwsze przyjście Chrystusa na ten świat, oczekujemy drugiego, a nie zauważamy trzeciego, które dokonuje się każdego dnia w każdym czasie.

• **Boże Narodzenie w nas to znak?**

– To mocny akcent, że Jezus Chrystus wchodzi w nasze życie. Czasami mówię w kazaniach o nieoficjalnym ósmym sakramencie: sakramencie spotkania, kontaktu z drugim człowiekiem.

• **Mamy piątek, sobotę i niedzielę na zwolnienie i przygotowanie się do przyjścia Jezusa. Jak przeżyć te ostatnie godziny adwentu, żeby zobaczyć Jezusa, żeby mógł się w nas narodzić?**

– Każdy ma na to swoją receptę. Ważne, żeby każdy taką potrzebę widział. Ważne, żeby widział to, co jest najważniejsze, że nie tylko ważne są okna umyte i podłogi wypastowane, ale ważna jest Dobra Nowina, która płynie z faktu narodzenia się Jezusa. Jaka metoda? Może w tym całym przedświątecznym zagonieniu ważny będzie taki moment, kiedy powiemy: Słuchajcie, zostawmy to wszystko, zasiądźmy wspólnie do piątkowego obiadu. Siądźmy przy stole razem, porozmawiajmy, co jeszcze moglibyśmy zrobić, jakie ozdoby na choinkę, zastanówmy się, jak wspólnie będziemy te święta przeżywać, kto do nas przyjedzie, do kogo my pojedziemy.

• **Mówi ksiądz o Dobrej Nowinie. Jak to nowina?**

– Cały czas ta sama: Nie bójcie się. Nie bójcie się, a to, co się dzieje w naszym życiu jest wpisane w Boży plan zbawienia. Tego wszystkiego dzisiaj nie rozumiemy, ale zrozumiemy kiedyś. Miejmy pewność, że Pan Bóg działa dziś.

Wczoraj już przeszło, jutro jest niewiadome, dziś żyjemy, dziś mamy czas, żeby kochać. Powtórzę za błogosławionym kardynałem Wyszyńskim: „Ludzie mówią, że czas to pieniądz, a ja wam mówię: czas to miłość”.

• **Pojedzie ksiądz do domu do Poniatowej? Czego ksiądz będzie życzył bliskim podczas łamania się opłatkiem?**

– Tak, pojedę, potem wrócę do parafii, by odprawić pasterkę. Czego będę życzył? Ludzie mówią: Zdrowka, bo jak ono jest to wszystko inne będzie. Tak, będę życzył zdrowia, moja Mama ma prawie 87 lat, ale jeszcze bardziej wiary, bez której nawet zdrowie i życie, nie jest cennym darem dla wielu. Znamy przykłady złego podejścia do życia i zdrowia. „Szanowne zdrowie nikt się nie dowie jako smakujesz, aż się zepsujesz”. Ufajmy Bogu jak Maryja. Kiedy jest wiara i zaufanie, kiedy jest Bóg na pierwszym miejscu to wtedy wszystko dobre jest na swoim miejscu.

P R O M O C J A



WESOŁYCH I SPOKOJNYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

Z OKAZJI ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA ŻYCZYMY PAŃSTWU CHWIL WYPEŁNIONYCH RADOŚCIĄ I MIŁOŚCIĄ, NIOSĄCYCH POKÓJ SERCA. NIECH PRZYCHODZĄCY NA ŚWIAT CHRYSZTUS OBDARZY WSZYSTKICH POKOJEM I NADZIEJĄ, A NOWY ROK PRZYNIESIE SPEŁNIENIE W ŻYCIU OSOBISTYM I ZAWODOWYM.

PRZEWODNICZĄCY
RADY MIASTA

Radek

WŁODZIMIERZ RADEK

BURMISTRZ
MIASTA

W. Jakson

WALDEMAR JAKSON



Świdnik



Rowery i ekscytacja, czyli

W niedzielę, 18 grudnia zakończyły się 26. mistrzostwa świata w piłce ręcznej kobiet, które relacjonowaliśmy na łamach Dziennika Wsch



Michał Pomorski

AIM TO EXCITE – główne motto turnieju, mówiące o celu, jakim miało być wywołanie ekscytacji u jego uczestników. Poziom rywalizacji był wyższy niż dwa lata temu, gdy po raz pierwszy powiększono mundial aż do 32 zespołów. Hasło modyfikowano zresztą na potrzeby innych akcji marketingowych (patrz litera E).

BREHMER JOANNA – polska sędzia, a od kilku lat delegatka IHF po raz drugi z rzędu została nominowana do wielkiego finału mistrzostw świata. Gdyby nasza kobieca repre-

Jyske Bank Boxen

zentacja miała tak mocną pozycję w świecie piłki ręcznej, jak pani delegat ze Śląska, dziś myślami byłibyśmy na igrzyskach w Paryżu.

CENY – Dania uchodzi za kraj drogi, nie tylko dla przyjezdnych z Polski. Najtańsze bilety na mecze rundy wstępnej naszej reprezentacji kosztowały 84 zł, w fazie głównej turnieju cena wzrosła dwukrotnie. Nawet dla bogatych Duńczyków kwota do uiszczenia za wstęp na kluczowe



Strefa kibica

FOT. MICHAŁ POMORSKI

potyczki mistrzostw była trudna do akceptacji, stąd brak kompletu na widowni, gdy miejscowe walczyły o medale. Zwykły bilet na lokalny pociąg i podróż trwającą dwanaście minut to koszt 20 zł.

DOPING Z TRYBUN – bardzo specyficzny, daleki od bałkańskiego kotła, jaki pamiętamy z EHF Euro 2022 w Podgoricy. Raz przyjechaliśmy na mecz Dunek z Chile na kwadrans przed rozpoczęciem meczu. Parkingi pełne samochodów, przez halą zaś pustki, a na korytarzach raptem kilku wolontariuszy i

ochroniarzy. Odwołano spotkanie? Skądże znowu, Duńczycy czekali na trybunach w skupieniu jak przed premierą sztuki teatralnej (Patrz też litera J)).

EKOLOGIA – jeden z filarów turnieju, nie tylko w teorii. Dziennikarzom podarowano spersonalizowane bidony, by nie dostarczać do centrum prasowego wody butelkowanej. Meczowe protokoły można było dostać w formie papierowej tylko na specjalne



Magda Balsam

FOT. PAWEŁ BEJNAROWICZ/ZPRP

żądanie. Aim to be responsible (bycie odpowiedzialnym jako cel), jak zgrabnie przerobione główne hasło turnieju.

FRANCJA – nowe mistrzynie świata, które w Skandynawii nie przegrały żadnego z dziewięciu meczów. Wszystkie trzy tytuły Francuzki zdobyły w XXI wieku i choć od pamiętnego mundialu w Chorwacji minęło 20 lat, już wtedy prowadził je ten sam trener, co dziś, czyli Olivier Krumbholz. Człowiek uhonorowany Orderem Narodowym Zasługi.

GWIEZDNE WOJNY – w relacji ze skandynawskiego

starcia w półfinale można było używać kosmicznej terminologii, bo Henny Reistad (MVP turnieju) i spółka dały koncert nie z tej ziemi. Dunki, które prowadziły od pierwszej do pięćdziesiątej ósmej minuty, przegrały po rzucie w ostatniej sekundzie dogrywki.

HERNING – gdyby nie obecność największej hali w Jutlandii Środkowej czy stadionu piłkarskiego FC Midtjylland, trudno byłoby zainteresować cudzoziemców tym niewiel-

P R O M O C J A

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego SPZOZ w Lublinie

kończy realizację projektu pn.

„Utworzenie systemu zabiegowo-anestezjologicznego w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego SP ZOZ w Lublinie”

Projekt został dofinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 13 INFRASTRUKTURA SPOŁECZNA, Działanie 13.1 Infrastruktura ochrony zdrowia.

Głównym celem projektu realizowanego przez Szpital było zwiększenie dostępu do wysokospecjalistycznych usług medycznych poprzez utworzenie nowoczesnego systemu zabiegowo-anestezjologicznego.

Zaplanowana inwestycja poprzez budowę najnowocześniejszego Bloku Operacyjnego o powierzchni 6 500 m² pozwoliła Szpitalowi na:

- objęcie pacjentów leczeniem zabiegowym z zachowaniem zasad bezpieczeństwa epidemiologicznego
- podwyższenie standardu pomieszczeń **Centralnego Traktu Operacyjnego** z wykorzystaniem nowoczesnych rozwiązań technologicznych zwiększających poziom bezpieczeństwa epidemiologicznego
- powiększenie **Oddziału Intensywnej Terapii i Anestezjologii** z wyodrębnieniem w nim obszaru izolacyjnego
- utworzenie **Centralnej Sterylizacji**
- utworzenie **Apteki Szpitalnej**

Całkowita wartość projektu: **85 682 598,32 PLN**

Dofinansowanie projektu z UE w ramach EFRR: **82 752 377,36 PL**



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



alfabet mistrzostw świata

rodniego, mając w Danii swojego wysłannika. Dziś jego ostatni materiał, w formie alfabetu mundialu, czyli nie tylko o samych meczach



FOT. PAWEŁ BEJNAROWICZ/ZPRP

kim miastem. Czysto, schludnie, cicho, ale po duńsku, czyli na dłuższą metę dość nudno.

INNE ARENY – po raz pierwszy w historii kobiecego mundialu zorganizowano w więcej niż jednym kraju. Poza Herning rywalizowano we Frederikhav, Goeteborgu, Helsingborgu, Stavanger i Trondheim, gdzie odbyły się dwa ćwierćfinały. Także w 2025 kobiece mistrzostwa świata będą miały więcej niż jednego gospodarza, bo turniej zorganizują Niemcy i Holendrzy.

JYSKE BANK BOXEN – dla ciebie to teatr, dla mnie „aula universitaria”, powiedział włoski przedstawiciel IHF Marco Tosi Brandi, nawijając do wzniosłej atmosfery w obiekcie w Herning. Gdy kilkanaście tysięcy osób śpiewa czysto hymn narodowy, należy zapytać miejscowych o system szkolny w Danii i dowiedzieć się, że zajęcia z muzyki i znajomości tradycyjnych pieśni trwają tam przez 9 lat. Jest czego zazdrościć i jest czego słuchać.

KAMPER – jeśli myślicie, że tylko kibiców stać na wielkie poświęcenie dla ukochanej dyscypliny, poznajcie francuską trenerkę Raphaëlle Tervel, mistrzynię świata sprzed 20 lat, dwukrotną triumfatorkę Ligi Mistrzyń. 44-latkę podróżuje po całej Europie kamperem, obserwując mecze i treningi piłki ręcznej. Na mundialu widziała najwięcej spotkań na żywo ze wszystkich szkoleniowców, nie zostając się z ręcznie prowadzonymi notatkami. W Lublinie też była, gdy w 2018 prowadzone przez nią Besancon zremisowało z MKS w Pucharze EHF.

LUZ – będzie trochę prywaty, ale od wielu lat praktykuję z redaktorem Piotrem Wesołowskim z Przeglądu Sportowego turniejową zabawę w skojarzenia, nie wiedzieć czemu nazywane przez młode pokolenie „sucharami”. Bierzemy protokoły i wymyślamy zagadki związane z nazwiskami piłkarzy czy sztabu szkoleniowego. Która Niemka pije najczystsza

wodę? Katharina Filter. Która z Japonki nie widzi przez piasek pod powiekami? Naoko Sahara. A potem ludzie biorą gazetę do ręki i się dziwią, że takie głupoty idą do druku. Zresztą nasz wspólny znajomy usiadł raz w Herning pod trybuną dla prasy, by przekonać się, że mamy taki sam widok na boisko, bo czasem ma wrażenie, że był na innym meczu.

MAGDA, NIE MAGDALENA – jeśli szukamy wśród naszych reprezentantek osoby, która w ostatnim czasie zdobyła rozpoznawalność w świecie szczyptorniaka, jest nią z pewnością Magda Balsam. W przypadku prawoskrzydłowej MKS Funfloor problem nie stanowi wygodne w wymowie nazwisko, ale imię, które wciąż kilku polskich dziennikarzy uparcie zmienia na Magdalene. Może na przyszłych mistrzostwach przyjdzie pora na młodszą z siostr Więckowskich? Również Magdę, tak tylko dodam.

NIESPODZIANKI – medalistów wytypowałem w studio Dziennika Wschodniego doskonale, bo nie był to turniej pełen sensacji. Remis Senegal z Chorwacją czy triumf Japonki nad Dunkami to wciąż trochę za mało. In minus zaskoczyły pod koniec turnieju Niemki, które w dwóch meczach nie potrafiły zdobyć gola przez pierwszych 12 minut. Trudno też nie wspomnieć o ćwierćfinalistkach Czeszkach i ich zachowanych szansach na igrzyska w Paryżu.

OCHRONIARZE – jeśli coś mogło irytować w Danii, byli to ochroniarze pracujący w Boxen. Jeden z lokalnych dziennikarzy omal nie stracił swojego narzędzia pracy, czyli laptopa, innemu odebrano pusty, spersonalizowany bidon, bo nierzadko brakowało komunikacji i znajomości wytycznych. Biuro prasowe pracowało natomiast znakomicie i momentalnie pomagało w rozwiązywaniu problemów. Nawet gdy jeden z nas zagubił się w płataninie korytarzy, skomentowano to krótko słowami „nie on

pierwszy” i przystąpiono do poszukiwań.

PRZTYCZKI – reprezentacje Polski i Niemiec stacjonowały w Silkeborgu, 40 km od Herning, co nie ułatwiało pracy mediom. Niemiecka oficer prasowa nie pozwoliła naszym fotoreporterom, Łukaszowi i Marcinowi na robienie zdjęć na siłowni, a także nie dała zgody ekipie Viaplay na przeprowadzanie wywiadów na terenie hotelu. Gdy na teren obiektu weszli dziennikarze ZDF, zostali momentalnie pogonieni przez polskiego oficera prasowego, bo zasady, nawet te absurdalne, powinny obowiązywać w obie strony.

ROWERY – jeśli mówisz Dania, myślisz piłka ręczna, Legoland i rowery, to chyba oczywiste skojarzenia. Miłośnicy dwóch kółek mają tam prawdziwy raj, 18-kilometrowa trasa, jaką pokonałem na mecze ćwierćfinałowe wiodła

w większości oświetlonymi ścieżkami rowerowymi i nie przecinała się z torem jazdy samochodów. Warto wspomnieć, że posiadanie auta jest w Danii niezwykle drogie, a infrastruktura dla cyklistów zachęca do wyboru tego bardziej przyjaznego środka lokomocji.

STREFA KIBICA – fenomenalnie wykonana i tłumnie odwiedzana przy okazji spotkań reprezentacji Danii. Na pokaznym obszarze pod dachem można było posmakować wielu sportów, sprawdzić się w roli rzucającego czy bramkarza piłki ręcznej, smacznie zjeść czy zaopatrzyć się w turniejowe i reprezentacyjne gadżety. Swoje stoisko mieli też sponsorzy i partnerzy mundialu. Nawet dziennikarze czy eksperci przychodzili się nieco odprężyć przed długimi godzinami pracy.

THOMSEN HELLE – utytułowana trenerka, na mundialu w roli ekspertki duńskich mediów, podkreślająca na każdym kroku, że najważniejsze są relacje z ludźmi i to, jacy jesteśmy dla innych. W Nantes, gdzie pracuje, kupiła wszystkim wolontariuszom bombki choinkowe, by mieli poczucie, że są częścią klubowej rodziny, tak samo ważną, jak zawodniczek, sztab szkoleniowy czy działacze. 13 stycznia zobaczymy ją w hali Globus na meczu Ligi Europejskiej i choćby dla niej samej warto przyjść na to spotkanie.

USA – jednym z ciekawszych doświadczeń zawodowych w Herning były dla mnie rozmowy z dziennikarką ze Stanów Zjednoczonych, która w roku przedolimpijskim przyjechała do Europy pisać o mniej znanych w jej kraju dyscyplinach. Co ciekawe, jej pierwszym postulatem odnośnie do promocji piłki ręcznej

w USA byłaby całkowita zmiana nazwy sportu, bo dla Amerykanów pod nazwą handball kryje się gra polegająca na rzucaniu piłką kauczukową o ścianę, taki squash dla ubogich, jak złośliwie mówią niektórzy.

WOLONTARIUSZE – było ich łącznie około 2500 w sześciu halach turnieju. W Skandynawii, gdzie piłkę ręczną uprawia się masowo, znalezienie kompetentnych młodych ludzi nie było problemem, chętni do pracy przyjechali też z innych krajów, bo to czego możemy zazdrościć Duńczykom, Norwegom i Szwedom to powszechna i biegła znajomość języka angielskiego.

ZA pięć lat powtórka, tym razem w ramach mistrzostw Europy. W 2028 najlepsze kobiece ekipy Starego Kontynentu znów będą rywalizować w tych samych trzech skandynawskich krajach, które teraz gościły mundial.

WESOŁYCH ŚWIĄT



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



Merry Christmas, Joyeux Noël

W Polsce Boże Narodzenie kojarzy się z czasem spędzonym z rodziną przy wspólnym stole. Barszcz, uszki



Ismena Cieśla

To co dla nas jest oczywiste, dla obcokrajowców może być niespotykane, lub nawet czasami dziwne. Każdy człowiek ma tradycje, które wyciągnął z własnego kraju, ale jak je pogodzić gdy para jest mieszana? Albo gdy mieszkamy setki kilometrów od ojczyzny? O swoich świętach opowiedziały nam osoby z par mieszanych oraz Polacy, którzy od lat mieszają z granicą.

Joyeux Noël, czyli polskie święta widziane oczami Francuza

Laurent to Francuz mieszkający i pracujący w Lublinie. 25 lat temu opuścił Francję i sam się nazywa „spolszczonym Francuzem”. Swoje pierwsze święta w Polsce wspomina w dość zabawny sposób: – Podczas moich pierwszych świąt w Polsce przeżyłem prawdziwy szok. A mianowicie był to żywy karp w wannie. Idę wieczorem się wykąpać, a tam pływa

Co roku na święta z mężem zapraszają do siebie znajomych i przybliżają im polską kuchnię i tradycję. – Wszystkim smakują pierogi, barszcz, kluski z makiem – opowiada Magdalena

FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

tety, w tym popularne foie gras, czyli bardzo tłusty paszтет z gęsi lub kaczek wątróbek. Oprócz tego jednym z popularniejszych dań jest indyk lub kurczak nadziewany kasztanami.

I tak jak w Polsce tradycyjnie mamy 12 potraw, tak we Francji jest 13 deserów: na wspomnienie 12 apostołów i Jezusa.

Bez kołęd

– Barszcz wigilijny nie różni się zbytnio od zwykłego barszczu czerwonego. Tak samo pierogi z kapustą. To mnie trochę zdziwiło, że te potrawy są takie zbliżone do tych codziennych – mówi Laurent. Jednak dodaje, że bardzo lubi polską świąteczną kuchnię. Francuskim akcentem w jego rodzinie jest Bûche de Noël – słodkie ciasto w formie rolady z kremem uformowanej na kształt kłody drewna. Już od 25 lat odkąd mieszka w Polsce, rodzina prosi go o przygotowanie tego deseru.

Jeśli chodzi o tradycje, Laurent dostrzega pewne różnice. Francuzi nie mają zwyczaju dzielenia się opłatkiem, czy śpiewania kołęd. W przeciwieństwie do Polaków, Francuzi już 26 grudnia normalnie pracują.

Laurent nie potrafi stwierdzić, które święta – polskie czy francuskie – lubi bardziej. Przypuszcza, że już dawno nie był we Francji i nie spędzał czasu z francuską rodziną i co roku świętuje po polsku.

karp – wspomina ze śmiechem Laurent. I dodaje, że zbytnio nie przepada za tą rybą, ale nie ze względu na tę historię, tylko smak.

Polskie święta dla niego były czymś nowym i zupełnie innym od tego co zawsze dzieje się w jego ojczystym kraju.

Zacznijmy od tego, że Francja staje się krajem laickim i święta straciły swój religijny wymiar. Francuzi wykorzystują ten czas bardziej po to, by spotkać się z rodziną czy znajomymi, niż de facto świętować.

Polska wigilia odbywa się o wiele wcześniej od tej francuskiej i wygląda zupełnie inaczej. Francuzi do stołu zasiadają dopiero około godziny 20 lub 21, a przed tym jest jeszcze tak zwany aperitif; wspólne rozmowy, przekąski i drinki. Kiedy u nas wigilia kończy się przed pasterką, we Francji – można powiedzieć – że świętowanie się rozkręca.

Laurent wspomina również o potrawach: francuska kuchnia świąteczna jest bardzo bogata, wyrafinowana i luksusowa. Na stołach znajdziemy owoce morza, pasz-



POWIAT
ŁĘCZYŃSKI



Szanowni Państwo,

Z głębi serca składamy Wam najserdeczniejsze życzenia z okazji Świąt Bożego Narodzenia.

Niech narodziny Dzieciątka Jezus napełnią Wasze domy ciepłem Bożej obecności, a Jego światło oświeci drogę Waszego życia. Niech ta radosna tajemnica narodzenia Syna Bożego wzbudzi w naszych sercach pokorę i wdzięczność za dar życia, miłości i zbawienia.

W tym świątecznym czasie życzymy Wam odnalezienia prawdziwego sensu Bożego narodzenia, doświadczając radości płynącej z miłości Boga i bliskości rodziny. Niech Dzieciątko Jezus przyniesie pokój i nadzieję, a Boże błogosławieństwo niech Wam towarzyszy przez cały nadchodzący rok.

Wicestarosta
Michał Pelczarski

Starosta Łęczyński
Krzysztof Nowinski

Przewodniczący Rady Powiatu
Krzysztof Biegaj

x noël i Wesołych Świąt

a, obowiązkowo karp. A jak wyglądają święta Bożego Narodzenia za granicą i w rodzinach „mieszanych”?



Po kanadyjsku? Raczej nie.

Cieżko mówić o tradycjach świątecznych w kraju syropu klonowego. W końcu opiera się on głównie na emigrantach. Mamy tam prawdziwy miks kulturowy i każdy święta obchodzi na swój sposób.

Joanna wyjechała z Polski ponad 20 lat temu. Do Kanady pojechała za pracą i tak już została. Jest z nią także cała rodzina z Polski. W Ontario, gdzie się znajduje, polonia jest duża i wiara katolicka jest bardzo silna.

– U nas święta są całkowicie po polsku.

Cały rok czekamy na zjedzenie karpia. Co zabawne, kupujemy go w chińskiej dzielnicy

– mówi Joanna.

U Joanny na świątecznym stole pojawiają się typowo polskie potrawy. Będzie barszcz, łazanki, śledzie oraz sałatka jarzynowa. Nie mają problemu z dostaniem polskich produktów, bo znajduje się tam wiele polskich sklepów, gdzie można kupić praktycznie wszystko. Ci bardziej leniwi, mogą także zakupić uszka i pierogi, ponieważ znajdują się tam panie, które zajmują się przygotowaniem polskich potraw.

W domu Joanny znajduje się także opłatek, nieznamy w kulturze kanadyjskiej. Co roku przysyłany jest z Polski.

Kanadyjczycy, podobnie jak Amerykanie lubią na święta ozdabiać domy. Już pod koniec listopada przejeżdżając ulicami kanadyj-

skich miast możemy oglądać przeddomowe ogródki ozdobione lampkami i różnymi świątecznymi ozdobami. Odbývają się także parady świętego Mikołaja i kolędowanie. Święta mogą odbywać się także w duchu zero waste.

Wypożyczalnia choinek

– W Kanadzie można wypożyczyć choinkę na święta. Przywożą ją w specjalnej donicy, przez święta stoi w domu, a po nich jest zabierana i powrotem sadzona do ziemi – mówi Joanna. Jeśli mamy choinkę ciętą w stojaku, wystawiona po świętach zabierana jest przez odpowiednie służby i przekazywana na farmy i przerabiana jest na paszę dla zwierząt.

Kanadyjczycy na wigilijnym stole stawiają nadziewanego indyka lub kurczaka, podobnego do tego co na Święto Dziękczynienia. Jak mówi Joanna, w Kanadzie nie można wyróżnić jednej kultury. Święta są barwne i wielokulturowe, co dodatkowo nadaje im atrakcyjności.

Święta w kraju Króla Karola

Magdalena ma męża Anglika, jednak święta są typowo polskie, bo odkąd 10 lat temu zobaczył je po raz pierwszy, zakochał się w nich.

– Nie chodzi już o jedzenie czy potrawy, ale samo oczekiwanie na święta i celebrowanie tego czasu – podkreśla Magdalena. Jak sama mówi, na święta w Anglii oczekuje się tylko ze względu na prezenty.

Tradycja ubierania domów i choinek rozpoczyna się już

W Kanadzie można wypożyczyć choinkę na święta. Przywożą ją w specjalnej donicy, przez święta stoi w domu, a po nich jest zabierana i powrotem sadzona do ziemi – mówi Joanna

FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

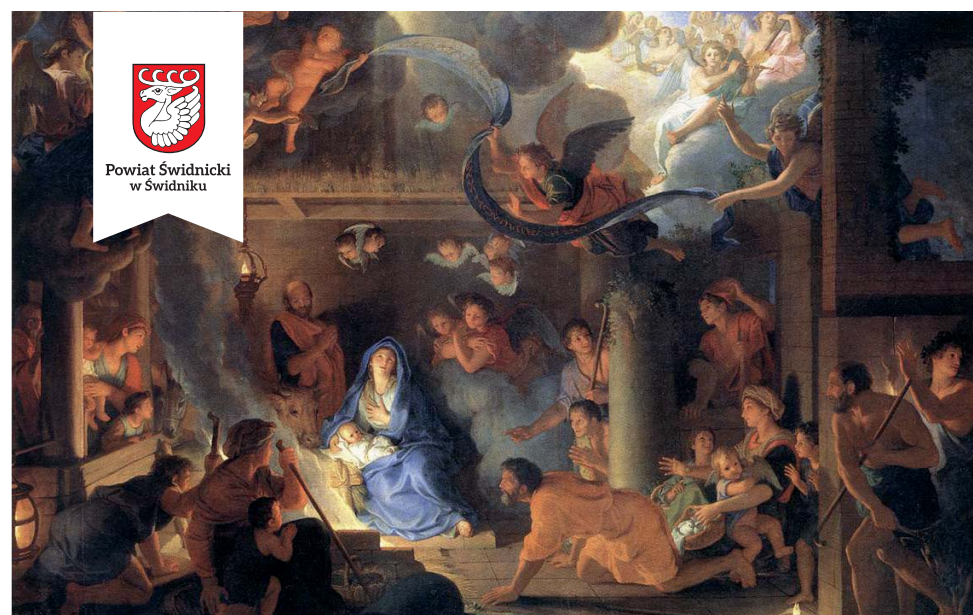
Czasami kręcą nosem na śledzie nazywając je polskim sushi i karpia, ze względu na dużą ilość

ości – śmieje się Magdalena.

W Wielkiej Brytanii także nie ma problemu z polskimi

produktami. Wszystkie składniki można kupić na miejscu i przygotować tradycyjne polskie potrawy.

R E K L A M A



Powiat Świdnicki
w Świdniku

W wyjątkowym czasie Bożego Narodzenia

pragniemy złożyć moc gorących życzeń

zdrowia, szczęścia oraz spokojnych chwil

spędzonych w gronie rodziny.

Niech końcówka roku budzi same dobre wspomnienia

i da nadzieję na kolejny, jeszcze lepszy rok.

Andrzej Mańka

Andrzej Mańka
Przewodniczący
Rady Powiatu Świdnickiego

Łukasz Reszka

Łukasz Reszka
Starosta
Powiatu Świdnickiego

Nowy oddział, nowe metody

To jeden z dziesięciu w Polsce ośrodków ostrych zatruc: oficjalnie otwarto na nowo Kliniczny Oddział Toksykologiczno-Kardiologiczny w szpitalu przy al. Kraśnickiej. Teraz jest wyposażony w najnowszy sprzęt i znajduje się już w samodzielny budynku



Katarzyna Zmysłowska

Wcześniej znajdował się w bloku C, zaraz obok Oddziału Alergologii i Chorób Płuc Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Lublinie. Od środy funkcjonuje w czterokondygnacyjnym bloku G. W ramach inwestycji został wymieniony i zakupiony nowy sprzęt, co ma przyczynić się do poprawy jakości leczenia.

EKG i holtery ciśnieniowe

– Trzy poziomy są przeznaczone dla pacjentów szpitalnych, jeden poziom dla pacjentów ambulatoryjnych i dla studentów oraz jeden poziom jest administracyjno-diagnostyczny. Są tam bardzo dobrze wyposażone pracownie, w tym akredytowana pracownia echokardiograficzna, ze stołem pochylniowym, pracownia EKG i holterów ciśnieniowych. Oczywiście: są próby wysiłkowe, cały zakres badań echokardiograficznych, sportowych i wysiłkowych. Znaczna poprawa jeśli chodzi o pacjentów toksykologicznych, którzy mają dostęp do komory hiperbarycznej i możliwość dializoterapii. Jeśli chodzi o intensywną terapię są respiratory i inne urządzenia łącznie z systemem LUCAS do masażu serca – wylicza dr n. med. Jarosław Szponar, kierownik Klinicznego Oddziału Toksykologiczno-Kardiologicznego WSS w Lublinie.

Oddział dysponuje 50 łózkami. Jak dodaje kierownik, rocznie oddział przyjmuje około 3200 pacjentów, z czego 1900 to pacjenci kardiologiczni, a 1300 toksykologiczni. Na oddział trafiają

osoby przeróżnymi z zatruciami, w tym osoby podejmujące próby samobójcze.

Jeden z dziesięciu

– Są pacjenci zarówno przypadkowo zatruci np. tlenkiem węgla czy jakimiś substancjami, które są powszechnie dostępne. Dużą grupę stanowią pacjenci zatruci lekami w przebiegu prób samobójczych, zaburzeń depresyjnych. Są to również pacjenci z jakichś przemysłowych skażeń, które także się zdarzają. Oczywiście, bardzo duża grupa polskiej populacji jest uzależniona od różnych substancji, środków czy od alkoholu – mówi dr Jarosław Szponar.

W oddziale został utworzony również gabinet psychologa i psychiatry. Oprócz standardowego leczenia, pacjenci będą mieli dostęp również do opieki psychiatrycznej, która jest obowiązkowa np. w przypadku osób po próbie samobójczej w przebiegu depresji.

Dyrektor szpitala wspomina, że inwestycja odpowie na potrzeby ciągle wzrastającej liczby pacjentów w zakresie toksykologiczno-kardiologicznym.

– Mamy wydzieloną, odrębną izbę przyjęć ze względu na rodzaj pacjenta, który może być w różnym stanie emocjonalnym. Omijamy oddział ratunkowy. Będzie 18 łózek monitorowania, wprowadzamy nową metodę leczenia hiperbarycznego, a także odtruwania chorób toksykologicznych – zaznacza Piotr Matej, dyrektor WSS w Lublinie.

Oddział jest jednym z dziesięciu ośrodków ostrych zatruc w Polsce. Hospitalizowane są osoby pod wpływem



substancji psychotropowych, dopalaczy w tym również dzieci poniżej 18 roku życia z objawami zatrucia. Dostosowane wyposażenie oraz odpowiednio przeszkolona kadra, mają zapewnić bezpieczeństwo pacjentom, ale

również pracownikom, którzy nierzadko spotykają się z agresywnymi zachowaniami.

Komfort i bezpieczeństwo

– Mamy monitoring nad każdym pacjentem, co dla

nas jest kluczowe. Mamy ciężkich pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi, ale również bardzo niebezpiecznych, więc są też zabezpieczone okna, które nawet nie są uchylane. To wynika ze specyfiki

oddziału. Mamy pacjentów pobudzonych, osoby, które się zatruci, które spożyły za dużą ilością alkoholu, narkotyków, dopalaczy, leków czy nawet innych środków. Jest to pacjent wymagający otwartych non stop oczu, dosłownie z każdej strony. Stąd ten monitoring, to systematyczne sprawdzanie stanowisk. Chodzi również o nasze bezpieczeństwo i komfort pracy. Teraz na pewno mamy dużo lepsze warunki pracy niż poprzednio – zaznacza Dominika Rusznia, oddziałowa Klinicznego Oddziału Toksykologiczno-Kardiologicznego WSS.

NA ŚRODOWYM OTWARCIU był obecny również rektor Uniwersytetu Medycznego Wojciech Załuska, który wspominał, że zmodernizowany oddział posłuży również uczelni w procesie kształcenia studentów i szkolenia młodych lekarzy.

Kadrę tworzy 16 starszych rezydentów i ok. 20 rezydentów. Oprócz pacjentów z zatruciami, lekarze udzielają pomocy osobom z doległościami kardiologicznymi w tym z niewydolnością serca, migotaniem przedsionków, czy nadciśnieniem tętniczym. Prowadzona jest również całodobowa telefoniczna informacja toksykologiczna, zarówno dla placówek medycznych jak i osób prywatnych.

Całkowity koszt inwestycji wyniósł 18,6 mln złotych, z czego blisko 18,4 mln zł to wsparcie z Funduszy Europejskich. Dyrekcja szpitala zapowiedziała również, że niedługo zostanie otwartych sześć nowoczesnych sal operacyjnych.

FOT. DW

Karp z okrasą grzybową

Z dzieciństwa pamiętam smak wigilijnego karpia, śledzie, barszcz czerwony z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami, racuchy i makowiec. Czyli tradycyjne smaki i nie ukrywam, że takie smaki szykuję także na wigilie firmowe – mówi Łukasz Oroń, szef kuchni Legendy Miasta w Hotelu Ibis



Waldemar Sulisz

• Jak zrobić smacznego karpia?

– Tu znów wróć do dzieciństwa, kiedy karp był panierowany w mące i smażył na oleju. Do tego proponuję smażone ziemniaki z okrasą grzybową. Najpierw trzeba dzwonek karpia zamarynować w cebuli z solą i pieprzem na 24 godzin. Następnie tocyć w mące i usmażyć na oleju.

Jeśli chodzi o okrasę grzybową, to najpierw na patelni trzeba usmażyć cebulę, dodać kilka suszonych grzybów, wcześniej namoczonych, odciśniętych z zalewy i pokrojonych. Do tego można wkroić kilka pieczarek. Jak grzyby się uduszą,

doprawiam okrasę solą, pieprzem i suszonym lubczykiem, żeby to ładnie aromatyzować. Gotowe.

• Jak przyrządzić wigilijnego śledzia?

– Dobre śledzie trzeba kilka razy wypłukać, wymoczyć w mleku. Zamarynować w occie i oleju, żeby zrobił się aromatyczny. Ja wykładam takiego śledzika na półmisek i robię do tego różne sałatki. Czy z kaparami, czy z suszonymi pomidorami, czy na przykład na słodko z rodzynekami, czy w sosie curry. Tak więc nie marynuję śledzia z dodatkami, tylko robię osobno sałatkami – każdy dokłada sobie do śledzia, co mu najbardziej pasuje.

• Co przyrządzić na świąteczny obiad?

– Na przykład filet indyka pieczony w całości z pieczarkami, który bardzo chętnie jedzą moje dzieci. Filet trzeba dzień wcześniej zamarynować w soli i pieprzu. Na drugi dzień obsmażyć na patelni, przełożyć do naczynia żaroodpornego z dużą ilością masła, obłożyć wcześniej przesmażonymi pieczarkami. Piec 1 godzinę 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Na kilka minut przed końcem pieczenia odkryć naczynie, obłożyć plastrami mozzarelli i zapiec przez 10 minut. Do tego pieczone ziemniaczki, grillowane warzywa i sos pesto.

Śledź z piernikiem i korzeniami

SKŁADNIKI: pół kg 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 moczymy 24 godziny w mleku. Po odfiletowaniu ściągamy skórę. W moździerzu rozbijamy goździki, ziele i pieprz. Na patelni podgrzewamy olej do 40 stopni i wrzucamy przyprawy. Powstałą

marynatą zalewamy śledzie na 10 godzin. Suchy piernik ścieramy na tarce. Siekamy orzechy. Dodajemy 4 łyżki miodu i 4 łyżki octu winnego. Po wymieszaniu smarujemy śledzie i zwijamy w koreczki. (według szefa Marka Kulpy)

Śledzie w imbirze

SKŁADNIKI: pół kg śledzia, pół łyżeczki startego kłącza imbiru, pół łyżeczki gałki muszkatołowej, 6 goździków, pół łyżeczki cynamonu, pół łyżki miodu, pół szklanki oliwy,

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

WYKONANIE: filety śledziowe wymoczyć w mleku. Osączyć, pociąć na małe porcje. Miód rozetrzeć z so-

kiem z cytryny. Dodać oliwę. W moździerzu utłuc goździki. Zetrzeć na tarce gałkę. Dodać wszystkie przyprawy, wymieszać, polać sosem śledzie. Posypać skórą pomarańczową. (według Elizy Kunc z Piask)



Zupa migdałowa na Wigilię, zrazy polskie na świąteczny obiad

Oryginalne, staropolskie przepisy z archiwum prof. Jarosława Dumanowskiego z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu

Zupa migdałowa na osobę

„Weźmiesz migdałów fontów 3, oparz je wrzącą wodą i obierz z łupin i obrane na serwiecie obsusz, potem włóż do moździerza i utłucz je, dolewając do masy migdałowej zimnej trochę wody. Jak się dobrze utłuką, wybierz je z moździerza i nalej na nie przegotowanego letniego mleka, dobrze umieszaj i przetrzuj przez pytel, przystaw do ognia i zagrejsz dobrze, lecz niech nie wre, bo się zwarzy. Na wydaniu włóż cukru o cytrynę otartego, ryżu w mleku osobno ugotowanego włóż w wazę i nalej polewkę.

Nota bene: gdy się już ryż do połowy ugotuje, to wzięwszy dużych rożenków pięknie wypłuczonych, włóż do niego i razem gotuj. Kiedy zaś chcesz dać zupę postną migdałową, to zamiast mleka, tak do migdałów, jako też i ryżu, użyjesz wody.”

(Zupa migdałowa, kiedyś bardzo popularna potrawa wigilijna. Z książki kucharskiej Paula Tremo, koniec XVIII wieku).

Zrazy polskie

„Przeznaczone na zrazy mięso, kraje się w spore

i dość grube plasterki, wyżyłować i dobrze wałkiem rozbić, nadać każdemu kawałkowi kształt podłużny: słoninę świeżą pokrajać w kawałki jak mały palec. Te kawałki słoniny dobrze obsypać tłuczonym pieprzem i angielskim zielem, zraziki mięsa posolić i każdy kawałek słoniny owinać w zrazik mięsa: tak przygotowane zrazy nich leżą pół godziny, aby nasłoniały. Rozpuścić łyżkę masła, zasmażyć z cebulą i w niem na mocnym ogniu obsmażyć zwijane zrazy, tylko tyle, aby zrumienić: osobno w rondlu rozgotować na rosole pokruszony chleb i rozetrzeć go łyżką, w ten sos włożyć podsmażone zrazy i gotować aż będą miękkie. Gdyby się się nadto wysadził, dolać rosółu, winien być zawiesisty, ale nie za gęsty, wlać masło z cebulą, w którym się smażyły zrazy, wrzucić trochę drobno skrojonej skórki z cytryny, raz zagotować, i wydać na półmisek. Do zrazów podaje się kasza tatarska, tak zwana obwarzana, na sytko ugotowana i dobrze słoninką okraszona.

W miejsce słoniny zawijać można w zrazy tartą bułkę



umieszczaną z masłem i przesmażoną siekaną cebulą, lub obgotowane siekane grzybki również z bułką i masłem umieszczone, albo chrzan z bułką i masłem zagnieciony. Będą to zrazy, nawet smaczne, ale nie dawne polskie”.

(Przepis z Kujaw z XIX wieku).

• WIĘCEJ PRZEPISÓW NA FACEBOOKOWYM PROFILU KUCHNIA STAROPOLSKA.

PROF. JAROSŁAW DUMANOWSKI

Polski historyk, dr hab. nauk historycznych, prof. UMK. Ukończył studia historyczne na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu (1991) i na Uniwersytecie Angers we Francji. Jako visiting profesor pracował na Uniwersytecie Bordeaux, wykładał także na Uniwersytecie Paryż IV Sorbona. Jest członkiem działającego na Sorbonie Centre de l'Histoire d'Europe Centrale (Centrum Historii Europy Środkowej). Znanca kuchni staropolskiej i wydawca staropolskich książek kucharskich

FOT. ARCHIWUM J. DUMANOWSKIEGO

Karp po strażacku

Karp w jasnym sosie z kopytkami wygrał niedawno 11. konkurs „Karp po strażacku” w gminie Konopnica. A my mamy dla was autorski przepis Piotra Grzegorza Turskiego na zwycięskie danie

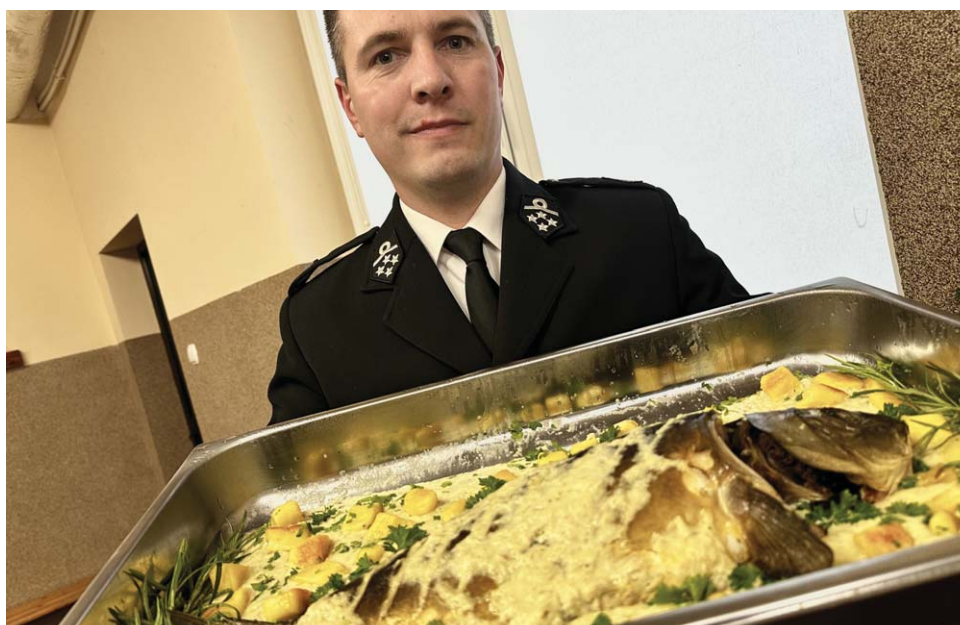
SKŁADNIKI: 1,70 dag karpia, 1,70 dag cebuli, 50 dag pietruszki, 50 dag boczniaka, pęczek natki pietruszki, ząbek czosnku, 30 dag margaryny, 100 ml białego wina wytrwanego, 200 ml bulionu, 500 ml śmietany 18 %, cytryna, sól, pieprz.

WYKONANIE: kupujemy karpia ze sprawdzonego źródła. Z rozciętej ryby wyciągamy wszystkie wewnętrzności, aż pozostanie gładki korpus. Rybę należy oskrobać z łusek, następnie dokładnie ją obmywamy wewnątrz i na zewnątrz pod bieżącą wodą. W kolejnym etapie przygotowujemy solankę: osuszamy ją i zalewamy solanką w następującej proporcji: na 1 litr wody należy wsypać 60 gram soli.

W tej solance karp moczy się 24 godziny.

Po wyciągnięciu go z solanki osuszamy, nacinamy na głębokość 0,5 cm i skrapiamy sokiem z połowy cytryny całego karpia (zewnątrz i wewnątrz). W międzyczasie przygotowujemy biały sos. Do tego potrzebujemy cebuli o takiej samej wadze jak karp. Cebulę kroimy w piórka, boczniaki kroimy w paski, a ząbek czosnku rozgniatamy. Wrzucamy te 3 składniki na patelnię, zalewamy bulionem wraz z margaryną i dusimy.

W tym czasie nastawiamy piekarnik na 180 stopni Celsjusza. Karpia układamy w naczyniu do pieczenia i wkładamy do piekarnika na



około 20 minut. Kiedy cebula i boczniaki zmiękną dolewamy wino i tak dusimy około 5 minut. Na koniec do sosu dodajemy śmietanę i doprowadzamy: solą i pieprzem. Kiedy sos już jest gotowy to go blendujemy. Skórę karpia w czasie pieczenia smarujemy margaryną, co sprawi, że skórka będzie chrupiąca. Gotowym sosem zalewamy karpia i pieczemy jeszcze około 20 minut. W tym czasie na patelni wrzucamy resztę masła i rumienimy kopytki, które tym razem zaproponowałem jako dodatek do karpia. Kiedy ryba jest gotowa to wyciągamy ją z piekarnika, w sosie układamy kopytki i posypujemy natką pietruszki.



FOT. DW

Karp w miodzie, kaczka w sosie rozmarynowym

Smak Wigilii z dzieciństwa to smak karpia, który na początku... w ogóle mi nie posmakował, a mój tata zjadał się nim jeszcze po świętach – mówi Marcin Żydek, szef kuchni restauracji Trzy Romanse w Hotelu Wieniawski

Waldemar Sulisz

• Jak go przyrządzić?

– Przez dobę moczył dzwonka karpia w mleku i warzywach, lekko doprawionych pieprzem. Następnie karp musiał odciąć z zalewy. Dalej mąka, sól, pieprz i na patelnię.

• Co jeszcze było na świątecznym stole?

– Zawsze ryba w galarecie, kapusta z grzybami, pierogi z kapustą i grzybami. Pamiętam czerwony barszcz, który na talerzu mama krasila cebulką smażoną ma masłem. Ten smak z dzieciństwa został ze mną do dziś.

• Jak zrobić dobrego karpia?

– Zaczynam tak jak ojciec, mocząc dzwonka w mleku i warzywach. Ale smażę w miodzie z dodatkiem orzechów i odrobiną białego wina na koniec. A więc miód na patelnię, troszeczkę masła do tego, obsmażam karpia, dodaję orzechy włoskie, możemy dodać migdały. Pod koniec smażenia dodaję łyżkę stołową białego wina i odrobinę zielonego koperku.

• A co zrobić na świąteczny obiad?

– Ja myślę, że warto postawić na kaczkę, dokładnie na filet z kaczki. Bardzo prosto można to zrobić w domu za pomocą konfitowania czyli gotowania w tłuszczu.

Ten trochę zapomniany sposób daje znakomite wyniki. To w dodatku bardzo bezpieczna metoda, bo nic złego mięsu nie zrobimy. Na dwa dni wcześniej zalewamy piersi z kaczki białym winem i sokiem pomarańczowym, dodajemy świeży rozmaryn, grubo mielony pieprz i sporo soli z cukrem w proporcji 1 do 1. Kaczka powinna poleżeć przez noc i to jest minimum, jak poleży dobę to będzie super. Do konfitowania potrzebujemy dobrego tłuszczu, najlepszy będzie tłuszcz wołowy, który już jest dostępny w marketach. W przeciwieństwie do smalcu wieprzowego nie wydziela specyficznego zapachu.

Tłuszcz wołowy rozpuszczamy w garnku, uważając żeby go nie przegrzać. Ma delikatnie mrużyć. Wkładamy osuszone filety z kaczki i gotujemy 1,5 godziny. Za pomocą długiej wykałaczki sprawdzamy, czy filety są już gotowe. Jeśli wykałaczka łatwo wchodzi w mięso i łatwo wychodzi – kaczka jest gotowa. Po teście wykałaczki przekładamy piersi z kaczki na patelnię (skórą od spodu), jak się przyrumieni, możemy podawać.

• Z czym podać kaczkę?

– Z sosem rozmarynowym. Gotujemy rozmaryn w czerwonym, wytrawnym winie. Na szklankę wina damy 2 łyżki miodu, sporą gałązkę rozmarynu, reduku-

jemy o połowę, dodajemy 2 słusne łyżki dobrego masła. Radzę pokroić zimne masło w drobną kostkę, wrzucić i roztrząpać w tym sosie, który robi się aksamitny i klawnowy.

Co do tego? Ostatnio wróciłem do kasz, jestem fanem kaszy. Gotuję trzy lub cztery rodzaje kaszy (każdą osobno) w równych proporcjach. Łączę w jednym garnku, podlewam

rosołem i wykańczam jak klasyczne risotto dodając odrobinę parmezanu, odrobinę śmietanki i dużo posiekanej zielonej pietruszki. Oczywiście sól i pieprz. Smacznego.

R E K L A M A

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku 2024 składamy najserdeczniejsze życzenia.
Wiele satysfakcji z podejmowanych wyzwań.
Niech magiczna moc wigilijnego wieczoru, przyniesie Wam wytchnienie i radość.
Niech Nowy Rok obfituje w szczęście, pomyślność, zdrowie i uśmiech życia:

*Zarząd Rada Nadzorcza, Pracownicy
 Spółdzielni Mleczarskiej „Michowianka”
 Producent Twarożku Babuni i serów dojrzewających Hipokryta*

in22974

Wigilia u Stana Borysa

„Wesołych Świąt Wam życzę” to nowa płyta Stana Borysa z kolędami i pastorałkami. Co znajdzie się w nowojorskim domu artysty na wigilijnym stole



Waldemar Sulisz

Stan Borys, legenda polskiej piosenki, artysta związany z Lublinem (tu ma rodzinę, tu na Europejskim Festiwalu Smaku obchodził urodziny, a benefis transmitowany był przez TVP Polonia, a dwa lata temu w Archikatedrze Lubelskiej zaśpiewał po raz pierwszy od udaru), znów jest w dobrej formie.

Na nagranie EP-ki, właśnie wydanej przez Agencję Muzyczną Polskiego Radia namówiła go Anna Maleady, menedżerka i towarzyszą życia Stana Borysa. Nie ukrywa, że Stan Borys długo wzbierał się przed takim repertuarem, ale w końcu uległ jej namowom i podążył za głosem serca.

– Pokłoniłem się moim głosem małemu, wielkiemu Jezuskowi – mówi Stan Borys.

Skromnie i tradycyjnie

– U nas skromnie i tradycyjnie polskie – mówi Anna Maleady.

Na wigilijnym stole Anny i Stana znajdują się: śledź w śmietanie lub oleju, ryba po grecku, karp smażony, barszcz wigilijny z uszkami, zupa grzybowa z łazankami, pierogi z kapustą i grzybami na słodko i kwaśno, kluski z makiem, na deser sernik i makowiec.

• Dwie zupy i dwa rodzaje pierogów?

– Tak, zawsze gotuję czerwony barszcz i zupę grzybową z łazankami, która pamiętam z rodzinnego domu

w Galicji – opowiada Anna Maleady.

• Jak robisz grzybową?

– Ona jest zabieleną troszeczkę, ale tylko na wywarze warzywnym i maśle – postna. Trochę warzyw, dużo suszonych grzybów, dobre masło i nowe łazanki.

• A pierogi ze słodką kapustą?

– Najpierw na patelni smażę cebulkę na maśle, następnie dodaję poszatkowaną kapustę i suszone, wcześniej namoczone i posiekane grzyby, podlewam wodą, duszę do miękkości, doprawiam pieprzem i solą, jak kto lubi może dać trochę posiekanego czosnku. Ciasto musi być cienkie i elastyczne. Wykrawam szklanką rozwałkowane ciasto, jeszcze rozciąga pla-

cuszki w dłoniach, napełniam farszem i delikatnie zlepiając brzegi. Gotuję do wypłynięcia i krasuję olejem. Taki farsz można też zrobić do łazanek i kaszy gryczanej z grochem.

• Kasza gryczaną z grochem?

– Tak, nie znacie w Lublinie? Osobno gotuję kaszę gryczaną na sypko, osobno groch. Jak masz ten farsz z kapusty i grzybami to później wystarczy wymieszać i trochę poddusić. Bardzo smaczne danie.

O to, jak to smakuje, pytamy Stana Borysa. – Wszystko mi smakuje, jem każdego po trochu. Ale najbardziej lubię pierogi, ale ciasto musi być bardzo delikatne, wtedy pierogi rozpluwają się w ustach.

Przepisy na świąteczne smakołyki

Szynka na obiad

SKŁADNIKI: 1,5 kg szynki ze skórą, 5 łyżek miodu, pół szklanki białego wina, goździki, sól, pieprz.

WYKONANIE: szynkę umyć, osuszyć, posmarować miodem. Oprószyć solą z pieprzem. W skórę powbić goździki. Na blachę do pieczenia położyć folię. Ułożyć szynkę i piec w temperaturze 200 stopni C, aż szynka pięknie się zarumieni. Podlać winem, zawinąć szynkę w folię, zmniejszyć temperaturę do 170 stopni C i piec przez półtorej godziny. Kroić grube plastry. Podawać z piure ziemniaczanym.

Barszcz czerwony według Jeana Bosa

SKŁADNIKI: 20 dag buraków, 5 dag octu, 5 dag cukru, 0, 1 dag listka laurowego, 0,1 dag ziela angielskiego, 1 dag jabłka, 0,2 dag czosnku, 0,1 dag majeranku.

WYKONANIE: Buraki gotować wraz z dodatkami około czterech godzin na wolnym ogniu. Przyprawić według uznania.

Grzybowa po wileńsku

SKŁADNIKI: 15 dag suszonych prawdziwków i podgrzybków, 15 dag czerstwego chleba wileńskiego, 4 cebule, 1 litr wody, wiejski olej lniany, sól, pieprz.

WYKONANIE: zalać grzyby na noc. Ugotować w tej samej wodzie. Wywar przecedzić. Grzyby odsączyć i pokroić. Starty chleb wymieszać z grzybami i podsmażoną cebulą. Dusić 10 minut. Zalać wywarem. Doprawić i zagotować. Podawać z łazankami. Kto woli jeszcze bardziej postny przepis, może ugotować warzywny wywar, po odciedzeniu zmieszać go z wywarem spod suszonych grzybów, dodać same grzyby, ugotować. Doprawić solą z pieprzem, na talerzach okraszyć olejem lnianym. A swoją drogą wiejski olej lniany przyda się także do śledzi, pierogów, grochu z kapustą i grzybami.

Boczek pieczony na wędlinę

SKŁADNIKI: 1 kg surowego chudego boczku, 2 cebule, 3 ząbki czosnku, 1 łyżka margaryny, 1 1/2 łyżeczki majeranku, 1 łyżeczka papryki słodkiej, sól.

WYKONANIE: czosnek obrać, posiekać i rozetrzeć z solą. Boczek oczyścić, dokładnie umyć i osuszyć. Skórkę naciąć w kratkę ostrym nożem. Boczek natrzeć czosnkiem, majerankiem oraz papryką i odstawić na 2 godz. Następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym, polać stopioną margaryną i piec 45 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Cebule obrać, pokroić w cienkie plastry i dodać do boczku. Piec jeszcze 15 minut.

Schab ze śliwkami

SKŁADNIKI: 1 kg schabu, 20 dag suszonych węgierrek, łyżka rodzynek, 2 łyżki masła, sól, pieprz, mus z jabłek.

WYKONANIE: schab natrzeć solą z pieprzem. Śliwki nafaśzerować rodzynkami. Z pomocą ostrego, wąskiego noża schab naszpikować suszonymi węgierkami, obsmażyć na maśle. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, podlać wodą. Piec godzinę minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza, uzupełniając wodę. Odkryć, schab posmarować musem jabłkowym, dopiec przez 20

minut. Podawać na gorąco lub na zimno.

Świąteczny bigos podlaski

SKŁADNIKI: 1, 5 kg kiszzonej kapusty, 1 kg słodkiej, 1, 5 kg mięsa i wędlin (karkówka wieprzowa, boczek wędzony i surowy, gotowana lub wędzona szynka, dzik, kaczka lub gęś) 20 dag smalcu, 2 cebule, suszone śliwki i grzyby, sól, pieprz, majerank, jałowiec, listek laurowy, ziele angielskie, cukier, pół szklanki czerwonego wina.

WYKONANIE: kiszoną kapustę odcisnąć, drobno posiekać i ugotować razem ze śliwkami. W drugim garnku ugotować poszatkowaną kapustę słodką z listkiem i ziele. Mięsa pokroić w kostkę, obsmażyć na smalcu, dodać pokrojoną drobno cebulę i dusić na małym ogniu. Przełożyć do emaliowanego, żeliwnego garnka. Dodać obie kapusty. Oddzielnie ugotować wcześniej namoczone grzyby, wywar wlać do bigosu, grzyby pokroić w cienkie paseczki. Dodać przyprawę. Gotować na małym ogniu przez kilka godzin. Podlać winem, doprawić cukrem.

WALDEMAR SULISZ

Ulubione przepisy naszych czytelników

Swięta to czas, gdy spędzamy go z rodziną. Stoły uginają się pod ilością potraw. Jedni preferują tradycję i 12 potraw według przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie, inni idą z duchem czasu i do tradycyjnych przepisów dodają lekkiego twistu, dzięki czemu potrawa zyskuje świeżości i nowoczesnego smaku. A my poprosiliśmy Was o ulubione świąteczne przepisy. Prezentujemy pięć najciekawszych, które nagrodzimy książkami „Zupy z natury, tradycji i pasji”

Śledzie

Przepis na proste i przepyszne śledzie z pieczarkami i cebulą od pani Marzeny. Składniki: • 6 płatów śledziowych matjasów • 2 duże cebule • 500 g pieczarek • olej • 3 ziela angielskie • 2 liście laurowe • ocet winny • sól • pieprz • 1 łyżka majeranku

Śledzie godzinę namoczyć w zimnej wodzie. Następnie namoczyć w occie winnym przez pół godziny. Cebulę pokroić w pół plastry. Pieczarki pokroić na ćwiartki. Cebulę pokrojoną usmażyć i dodać szczyptę soli oraz

pieprzu. Pieczarki pokrojone usmażyć i dodać szczyptę soli oraz pieprzu. Połączyć usmażoną cebulę z pieczarkami i odstawić do wystygnięcia. Śledzie pokroić (płat na 4 części). Wkładać do słoika warstwę śledzi, warstwę pieczarek z cebulą. Na koniec do słoika dolać oleju tak żeby zakrył całą zawartość, dodać liść laurowy, ziele angielskie i majeranek. Zakręcić i odstawić do lodówki na co najmniej dobę.

Gołąbki

Przepis na gołąbki z kaszy jaglanej z grzybami od pani Edyty. Wigilia u nas, jak zawsze tradycyjna, choć nie ukrywam, nie trzymam się ściśle przepisów, lubię improwizować i dodawać coś innego; i mimo umiłowania do tradycji, zaskakiwać i domowników, i gości (prowadzę gospodarstwo agroturystyczne). Gołąbki z kaszy jaglanej z grzybami to hit naszego domu od lat... choć trudno teraz sobie przypomnieć, od którego z rodziców ono trafiło do Rzeczy. A tu właśnie zamieszkał rodzice w 1965 roku. Ja urodziłam się 7 lat później. Jak przyrządzić gołąbki?

Namoczyć dwie garści suszonych grzybów, własnoręcznie zebranych, najlepiej na noc. Rano o d e c d z i ć, przesmażyć pokrojone grzyby razem z dwiema cebulami, drobno pokrojonymi w kostkę. Odciedzoną wodę po grzybach nastawić, wsypać szklankę kaszy jaglanej (w razie konieczności uzupełnić płyn do 2 szklanek). Trzeba pamiętać, żeby kaszę jagłą odpowiednio wypłukać, inaczej będzie gorzka. Najpierw w zimnej wodzie, potem w bardzo gorącej, a następnie w zimnej. Gotujemy kaszę al dente, gdy wystygnie mieszamy z grzybami z cebulą, doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy równe kulki i owijamy w podgotowane wcześniej liście kapusty (także al dente). Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 20 minut w 180 stopniach Celsjusza. Podlewamy sosem grzybowym. Wykonanie bardzo proste. Namoczone wcześniej grzyby zesmażamy



Wędlina

Przepis na domową wędlinę od pani Barbary. Bardzo zachęcam wszystkich do wykonania własnej wędliny. Naprawdę jest to bardzo proste. Ja wykonuję je od kilku lat i zachwytem nie ma końca. Należy zakupić (polecam małe masarnie) mięso np. karczek, boczek schab lub inne. Przygotować solankę z przyprawami (liść, ziele, rozmaryn, jałowiec) moczyć w solance mięso około 4-5 dni, trzymać w chłodnym miejscu (np. balkon). Następnie zagotować wodę włożyć kawałki mięsa i trzymać około półtorej godziny w wodzie. Woda nie może się gotować; temperatura około 80-90 stopni. Mięso po wyjęciu z wody

obsypujemy dowolnymi ziołami owijamy folią i schładzamy Smacznego.

Pierogi

Przepis na pierogi z makiem na słodko od pani Teresy. Na moim wigilijnym stole jest tradycyjnie 12 potraw, ale największą uwagę przyciągają pierogi „szczęścia” z makiem na słodko w postaci gwiazdek.

Dlaczego szczęścia? Gdyż zawsze w jednym z nich ukryty jest numer prezentu i ten, kto znajdzie w pierogu ten numer dostaje dodatkowy prezent.

Farsz: • 3/4 szklanki ugotowanego (ok. 5-1 i mielonego maku) • 2 łyżki masła • 3 łyżki miodu (płynnego) • 3 łyżki orzechów włoskich • 4 łyżki rodzynków • 4 śliwki kalifornijskie, figi (rozdrobnić) • łyżka bułki tartej. Wszystkie składniki wymieszać.

Ciasto: • 3 szklanki maki • 2 jajka • łyżka oleju • 3/4 szklanki gorącej wody • szczypta soli • 70 gram masła • szklanka siekanych (orzechów włoskich) • cukier trzcinowy i cynamon do posypania. Składniki ciasta mieszczymy na stolnicy, wyrabiamy elastyczne ciasto. Na rozwałkowane ciasto układamy nadzienie, następnie

kładziemy rozwałkowane ciasto. Za pomocą foremki wycinamy zgrabne gwiazdki lekko łączymy brzegi i gotujemy. Na wierzch kładziemy posiekane orzechy włoskie i posypujemy cukrem trzcinowym i cynamonem. Są niesamowicie pyszne, a dzieci zjadają się nimi.

Gołąbki

Przepis na gołąbki z kaszą gryczaną od pani Moniki. Dla mnie może nie być karpia na Wigilię, ale gołąbki z kaszą gryczaną muszą być! I to koniecznie ze swojskim olejem rzepakowym lub lnianym. Kapustę obieram z liści. Liście gotuję w lekko osolonej wodzie. Kaszę nastawiam – 1 miarka kaszy, 2 wody, ale zamiast zwykłej wody daję tę, w której gotowały się grzyby, albo wrzucam kostkę grzybową. Zrumieniam na oleju cebulkę i dodaję ją do kaszy, pieprz i sól, mieszam i zawijam w liście. Naczynie żaroodporne wykładam częścią liści, na to gołąbki i przykrywam liśćmi. Polewam olejem i na 40-50 minut do piekarnika.

Gotowe gołąbki już na talerzu polewa się swojskim olejem rzepakowym lub lnianym i te oleje są dla mnie typowo wigilijne.

R E K L A M A

Wesołych Świąt!

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

Zarząd i Pracownicy OSM Krasnystaw



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

TEATR OSTERWY (ul. Narutowicza 17): brak spektakli
OPERA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): PIĄTEK: Koncert kołed – 18.00

TEATR ANDERSENA (plac Teatralny 1): brak spektakli

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak spektakli
FILHARMONIA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): brak spektakli



KINA:
CINEMA CITY PLAZA (ul. Lipowa 13): PIĄTEK SOBOTA:

Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 10.10, 12.50, 15.30, 18.10; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 11.50, 14.30, 17.10, 19.50, 20.50, 22.30; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 11.10, 13.50, 16.30; Chłopi – 17.15; Gra w opętanie – 19.50, 22.00; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży – 13.30, 16.40, 19.10; Kicia Kocia pod choinkę – 10.00, 10.40, 12.20; Napoleon – 11.50, 19.50; Noc dziękczynienia – 22.20; Nóż w nocnej ciszy – 22.30; Służka – 15.00; Trolle 3 – 10.20, 11.50, 13.50, 15.50; Uwierz w Mikołaja – 17.50; Wonka dubbing – 11.30, 14.00, 16.30, 19.00, 20.00; Wonka napisy – 15.20, 17.50, 20.20, 21.30; Życzenie – 11.10, 13.10; PONIEDZIAŁEK: Akademia Pana Kleksa – 16.50; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 13.00, 15.30, 18.10; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 14.30, 17.10, 19.50, 20.50, 22.30; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 13.50, 16.30; Chłopi – 19.30; Ferrari – 17.40; Fuks 2 – 22.00; Gra w opętanie – 20.10, 22.00; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży – 22.00; Kicia Kocia pod choinkę – 13.15; Napoleon – 21.00; Noc dziękczynienia – 22.10; Pierwszy gol – 20.30; Przesilenie zimowe – 19.10; Superagent – 16.00; Trolle 3 – 14.00; Uwierz w Mikołaja – 18.00; Wonka dubbing – 13.30, 16.00, 18.30; Wonka napisy – 17.00, 19.30; Wyfrunięci – 13.20, 15.30; Wyspa Puffinów. Nowi przyjaciele – 13.00, 14.50; Życzenie – 13.00, 15.00; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 11.30, 14.10, 16.50, 19.30; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 10.10, 12.50, 15.30, 18.10; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 11.50, 14.30, 17.10, 19.50, 20.50, 22.30; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 13.50, 16.30; Chłopi – 18.20; Dream scenario – 16.00; Ferrari – 17.40; Fuks 2 – 21.45; Gra w opętanie – 21.00, 22.00; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży – 12.20; Kicia Kocia pod choinkę – 10.30; Napoleon – 21.00; Pierwszy gol – 20.30; Przesilenie zimowe – 19.10; Superagent – 14.40; Trolle 3 – 10.00, 12.00, 14.00; Wonka dubbing – 11.00, 13.30, 16.00, 18.30; Wonka napisy – 16.40, 19.10, 22.10; Wyfrunięci – 10.20, 15.30; Wyspa Puffinów. Nowi przyjaciele – 10.00, 12.00; Życzenie – 10.30, 12.30

CINEMA CITY FELICITY (al. Witosa 32): PIĄTEK: Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 12.20, 15.00, 17.50, 20.20; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 11.20, 14.00, 16.40, 19.20, 22.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D 4DX dubbing – 13.30, 16.10, 18.50; Chłopi – 13.40; Gra w opętanie – 19.50, 21.50; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży 2D – 16.30, 19.40; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży 4DX – 21.30; Kicia Kocia pod choinkę – 11.50, 13.00; Napoleon – 12.50, 16.00, 20.30; Noc dziękczynienia – 22.30; Nóż w nocnej ciszy – 21.40; Trolle 3 – 10.00, 12.10, 14.10, 16.15, 18.20; Uwierz w Mikołaja – 17.50; Wonka 2D dubbing – 11.10, 12.30, 15.00, 17.30, 19.10, 20.00; Wonka 2D napisy – 10.00, 16.10, 18.40, 21.10; Wonka 4DX dubbing – 11.00, 18.50; Życzenie – 10.10, 11.30, 13.40, 14.20, 15.40; PONIEDZIAŁEK: Akademia Pana Kleksa – 17.20; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 15.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 14.00, 16.40, 19.20, 22.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D 4DX dubbing – 13.30, 18.50, 21.30; Dream scenario – 19.05; Ferrari – 17.45; Fuks 2 – 21.20; Gra w opętanie – 17.00, 22.00; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży 2D – 21.00; Kicia Kocia pod choinkę – 13.00, 13.50; Napoleon – 20.45; Pierwszy gol – 20.00; Przesilenie zimowe – 18.10; Superagent – 20.30; Trolle 3 – 13.00, 15.00; Uwierz w Mikołaja – 18.10; Wonka 2D dubbing – 13.15, 15.45, 18.15, 19.55; Wonka 2D napisy – 17.00, 19.30; Wonka 4DX dubbing – 16.10; Wyfrunięci – 13.00, 14.10, 15.10, 16.10; Wyspa Puffinów. Nowi przyjaciele – 13.00, 15.00; Życzenie – 13.50, 16.00; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 12.00, 14.40, 17.20, 20.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 12.30, 15.10; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 11.20, 14.00, 16.40, 19.20, 22.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D 4DX dubbing – 13.30, 18.50, 21.30; Dream scenario – 18.45; Ferrari – 17.45; Fuks 2 – 21.00; Gra w opętanie – 16.40, 21.45; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży 2D – 20.20; Kicia Kocia pod choinkę – 10.00, 10.50, 11.20; Napoleon – 20.45; Pierwszy gol – 19.40; Przesilenie zimowe – 17.30; Superagent – 20.30; Trolle 3 – 10.30, 12.30, 14.40; Uwierz w Mikołaja – 17.30; Wonka 2D dubbing – 10.45, 13.15, 15.45, 18.15; Wonka 2D napisy – 17.00, 19.30, 22.00; Wonka 4DX dubbing – 11.00, 16.10; Wyfrunięci – 11.30, 13.30, 15.30; Wyspa Puffinów. Nowi przyjaciele – 11.00, 13.00, 15.00; Życzenie – 11.00, 13.50, 15.20; MULTIKINO (Galeria Olimpia, al. Spółdzielczości Pracy 36b): PIĄTEK SOBOTA: Akira – 13.35, 17.35, 20.25; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 11.35, 17.25; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 14.30, 18.45, 20.20; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 10.45, 15.55; Chłopi – 16.40, 19.20; Godzilla Minus One – 10.35, 20.10; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży – 13.25; Kicia Kocia pod choinkę – 10.20, 14.05; Napoleon – 14.15, 19.30; Poranki: Smerfy – 10.00; Trolle 3 – 10.25, 12.40, 14.55, 17.10; Uwierz w Mikołaja – 13.35, 17.50; Wonka dubbing – 10.15, 11.30, 13.00, 14.15, 15.45, 18.30; Wonka napisy – 17.00, 19.45; Życzenie – 11.45, 15.30; PONIEDZIAŁEK: Akademia Pana Kleksa – 18.50; Akira – 20.55; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 17.25; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 14.30, 18.10, 20.20; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 15.20; Chłopi – 16.15; Ferrari – 19.45; Fuks 2 – 15.40; Gra w opętanie – 17.10, 21.05; Kicia Kocia pod choinkę – 14.15; Napoleon – 19.35; Poranki: Smerfy – 14.00; Śnieżne Boże Narodzenie z Andre Rieu – 18.00; Trolle 3 – 14.55; Uwierz w Mikołaja – 21.00; Wonka dubbing – 14.15, 15.35, 18.20; Wonka napisy – 17.00, 20.20; Wyfrunięci – 15.40, 18.00; Życzenie – 14.00; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 10.05, 13.00, 15.55, 18.50; Akira – 20.15; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 11.35, 17.25; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 14.30, 18.10, 20.20; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 10.10, 15.20; Chłopi – 14.15, 20.55; Ferrari – 19.45; Fuks 2 – 17.50; Gra w opętanie – 17.10, 21.05; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży – 10.15; Kicia Kocia pod choinkę – 10.10, 13.35; Kinomaestro: Dziadek do orzechów – 15.00; Napoleon – 19.35; Poranki: Smerfy – 10.00; Trolle 3 – 10.25, 12.40, 14.55; Wonka dubbing – 10.05, 11.30, 15.35, 18.20; Wonka napisy – 17.00, 20.10; Wyfrunięci – 11.00, 13.20, 15.40, 18.00; Życzenie – 13.00

KINO BAJKA (ul. Radziszewskiego 8): brak seansów
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak seansów
CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): brak seansów
PULAWY SYBILLA (ul. Partyzantów 6): PIĄTEK: Aquaman i Zaginione Królestwo – 20.15; Kicia Kocia pod choinkę – 15.00; Wonka – 18.00; Życzenie – 16.10; SOBOTA: Aquaman i Zaginione Królestwo – 20.15; Kicia Kocia pod choinkę – 13.10; Wonka – 18.00; Życzenie – 14.20, 16.10; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 15.30; Aquaman i Zaginione Królestwo – 20.15; Kicia Kocia pod choinkę – 13.10; Wonka – 18.00; Życzenie – 13.30; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 15.45; Fuks 2 – 18.15; Gra w opętanie – 20.20; Wonka – 13.30; Życzenie – 11.30
ŚWIDNIK – LOT (al. Lotników Polskich 24): PIĄTEK: Trolle 3 – 15.00, 17.15; Chłopi – 19.30; SOBOTA: Trolle 3 – 11.00, 13.15; To właśnie miłość – 16.00; WTÓREK: Trolle 3 – 15.00, 17.15; To właśnie miłość – 19.30
ZAMOŚĆ – STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): PIĄTEK: Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 18.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 20.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 15.30; Kicia Kocia pod choinkę – 15.45; Uwierz w Mikołaja – 19.00; Wonka 09.30, 15.00, 17.30; Wonka – 20.00; Życzenie – 17.00; SOBOTA NIEDZIELA: Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 13.00, 18.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 20.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 15.30; Kicia Kocia pod choinkę – 13.15; Uwierz w Mikołaja – 14.30, 19.00; Wonka 12.30, 15.00, 17.30; Wonka – 20.30; Życzenie – 16.45; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 15.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 18.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 20.00; Ferrari – 19.30; Kicia Kocia pod choinkę – 16.00; Uwierz w Mikołaja – 19.00; Wonka – 17.30; Wonka – 20.30; Wyfrunięci – 15.45; Życzenie – 17.15
LUBARTÓW – LEWART (ul. Rynek II): PIĄTEK SOBOTA: Kicia Kocia pod choinkę – 12.30; Wonka – 13.30, 16.00; Aquaman i Zaginione Królestwo dubbing – 18.30; Aquaman i Zaginione Królestwo napisy – 20.30
ŁUKÓW – ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): WTÓREK: Kicia Kocia pod choinkę – 14.00; Trolle 3 – 15.00; Akademia Pana Kleksa – 17.00; Szczęśliwe lata – 19.15; Jedna dusza – 20.45

aman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 14.30, 18.10, 20.20; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 15.20; Chłopi – 16.15; Ferrari – 19.45; Fuks 2 – 15.40; Gra w opętanie – 17.10, 21.05; Kicia Kocia pod choinkę – 14.15; Napoleon – 19.35; Poranki: Smerfy – 14.00; Śnieżne Boże Narodzenie z Andre Rieu – 18.00; Trolle 3 – 14.55; Uwierz w Mikołaja – 21.00; Wonka dubbing – 14.15, 15.35, 18.20; Wonka napisy – 17.00, 20.20; Wyfrunięci – 15.40, 18.00; Życzenie – 14.00; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 10.05, 13.00, 15.55, 18.50; Akira – 20.15; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 11.35, 17.25; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 14.30, 18.10, 20.20; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 10.10, 15.20; Chłopi – 14.15, 20.55; Ferrari – 19.45; Fuks 2 – 17.50; Gra w opętanie – 17.10, 21.05; Igrzyska śmierci: Ballada ptaków i węży – 10.15; Kicia Kocia pod choinkę – 10.10, 13.35; Kinomaestro: Dziadek do orzechów – 15.00; Napoleon – 19.35; Poranki: Smerfy – 10.00; Trolle 3 – 10.25, 12.40, 14.55; Wonka dubbing – 10.05, 11.30, 15.35, 18.20; Wonka napisy – 17.00, 20.10; Wyfrunięci – 11.00, 13.20, 15.40, 18.00; Życzenie – 13.00

KINO BAJKA (ul. Radziszewskiego 8): brak seansów
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak seansów
CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): brak seansów
PULAWY SYBILLA (ul. Partyzantów 6): PIĄTEK: Aquaman i Zaginione Królestwo – 20.15; Kicia Kocia pod choinkę – 15.00; Wonka – 18.00; Życzenie – 16.10; SOBOTA: Aquaman i Zaginione Królestwo – 20.15; Kicia Kocia pod choinkę – 13.10; Wonka – 18.00; Życzenie – 14.20, 16.10; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 15.30; Aquaman i Zaginione Królestwo – 20.15; Kicia Kocia pod choinkę – 13.10; Wonka – 18.00; Życzenie – 13.30; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 15.45; Fuks 2 – 18.15; Gra w opętanie – 20.20; Wonka – 13.30; Życzenie – 11.30
ŚWIDNIK – LOT (al. Lotników Polskich 24): PIĄTEK: Trolle 3 – 15.00, 17.15; Chłopi – 19.30; SOBOTA: Trolle 3 – 11.00, 13.15; To właśnie miłość – 16.00; WTÓREK: Trolle 3 – 15.00, 17.15; To właśnie miłość – 19.30
ZAMOŚĆ – STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): PIĄTEK: Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 18.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 20.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 15.30; Kicia Kocia pod choinkę – 15.45; Uwierz w Mikołaja – 19.00; Wonka 09.30, 15.00, 17.30; Wonka – 20.00; Życzenie – 17.00; SOBOTA NIEDZIELA: Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 13.00, 18.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 20.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 3D dubbing – 15.30; Kicia Kocia pod choinkę – 13.15; Uwierz w Mikołaja – 14.30, 19.00; Wonka 12.30, 15.00, 17.30; Wonka – 20.30; Życzenie – 16.45; WTÓREK: Akademia Pana Kleksa – 15.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D dubbing – 18.00; Aquaman i Zaginione Królestwo 2D napisy – 20.00; Ferrari – 19.30; Kicia Kocia pod choinkę – 16.00; Uwierz w Mikołaja – 19.00; Wonka – 17.30; Wonka – 20.30; Wyfrunięci – 15.45; Życzenie – 17.15
LUBARTÓW – LEWART (ul. Rynek II): PIĄTEK SOBOTA: Kicia Kocia pod choinkę – 12.30; Wonka – 13.30, 16.00; Aquaman i Zaginione Królestwo dubbing – 18.30; Aquaman i Zaginione Królestwo napisy – 20.30
ŁUKÓW – ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): WTÓREK: Kicia Kocia pod choinkę – 14.00; Trolle 3 – 15.00; Akademia Pana Kleksa – 17.00; Szczęśliwe lata – 19.15; Jedna dusza – 20.45

Jak mógłby wyglądać Teatr Osterwy?



Zwycięska koncepcja przebudowy teatru

FOT. MATERIAŁY NADEŚLANE

DO ZOBACZENIA Do końca stycznia w foyer Teatru im. Juliusza Osterwy można oglądać wystawę projektów konkursowych dotyczących przebudowy budynku przy ul. Narutowicza 17.

Wzniesiony w latach 1884-1886 budynek Teatru Osterwy wkrótce zostanie przebudowany i rozbudowany. Zwycięski projekt zakłada dokończenie zabudowania terenu teatru od strony ulicy Kapucyńskiej, planowane jeszcze w XIX wieku przez

jego architekta. W projekcie pojawia się też wiele zieleni.

Planujemy wytyczenie gabarytu foyers sali filharmonii jako rezolutnie monumentalnej elewacji dopełnionej ogrodem w wirydarzu widokowo otwartym na ulicę Kapucyńską i Krakowskie Przedmieście. Monumentalne drzewo o pięknej sylwecie wypełnia ten ogród – wirydarz otoczony wewnętrznymi kładkami – pomostami, które ze swych dwóch poziomów ponad parterem po-

zwalają na kontemplacyjną lub medytacyjną przechadzkę wśród korony drzewa z jednoczesnymi widokami na miasto – piszą twórcy zwycięskiego projektu. Prace budowlane mają ruszyć w 2025 roku.

Wszystkie zgłoszone do konkursu projekty można obejrzeć w siedzibie teatru. Organizatorzy zapraszają od wtorku do piątku (w godz. 13-19) oraz w soboty i niedziele (w godz. 16-19).

DAD

Świąteczne śpiewanie

MUZYKA W drugi dzień Świąt, 26 grudnia o godzinie 19 w kościele Świętej Urszuli Ledóchowskiej w Lublinie (Roztocze 1) rozpocznie się koncert Zespołu na Chwałę „Świąteczne Koledowanie”.

Zespół na Chwałę to lubelska formacja tworzona przez młodych artystów z Lublina. Projekt zakłada łączenie tradycyjnych melodii z muzyką współczesną. – Poprzez muzykę i śpiew chcielibyśmy połączyć pokolenia we wspólnym uwielbieniu przychodzącego na świat Jezusa – mówią artyści. Koncert włączony jest



nym uwielbieniu przychodzącego na świat Jezusa – mówią artyści. Koncert włączony jest

do obchodów Festiwalu Bożego Narodzenia organizowanego przez Miasto Lublin.

DAD

Najpiękniejsze koledy

MUZYKA W piątek, 22 grudnia o godzinie 18 w Operze Lubelskiej (ul. Curie-Skłodowskiej 5) rozpocznie się koncert kołed i zimowych przebojów.

W repertuarze koncertu znajdą się najpiękniejsze koledy i popularne zimowe utwory. Koncert wykonają soliści:

• Kamila Lendzion • Dorota Szostak-Gąska • Jakub Gąska • Patryk Pawlak oraz Chór dziecięco-młodzieżowy Opery Lubelskiej. Artystom towarzyszyć będzie Band Opery Lubelskiej, który poprowadzi dyrygent Łukasz Sidoruk.

Bilety na wydarzenie kosztują 70 i 80 zł.

DAD

Wystawa szopek

DO ZOBACZENIA W krążankach Klasztoru oo. Dominikanów w Lublinie (ul. Złota 9) można oglądać wystawę szopek bożonarodzeniowych stworzonych przez Grażynę Laskowską-Cielniak. To absolwentka Liceum Sztuk Plastycznych w Nałęczowie, członek Towarzystwa Przyjaciół Sztuk Pięknych w Lublinie oraz grupy Akwarela TPSP Lublin. Malarstwa i rysunku uczyła się u prof. Waldemara Arbaczewskiego w TPSP.

– Wiecznie poszukująca. Opracowała kilka technik własnych np. malarstwo na drewnie wynikające z rysunku drewna. Szopki zajmują szczególne miejsce w twórczości artystki. Towarzyszą im wielka pasja i radość tworzenia – mówią organizatorzy wydarzenia.

Ekspozycja będzie czynna dla zwiedzających do 3 stycznia.

DAD

Myślę, że prowadzę ciekawe życie

Niektórzy dziadkowie na emeryturze palą fajki albo piją alkohol, a niektórzy – jak ja – skaczą po scenie i mają z tego radochę – **ROZMOWA** z Robertem „Litzą” Friedrichem, muzykiem, kompozytorem, wokalistą i gitarzystą Arki Noego, Flapjacka, 2TM2,3, Luxtorpedy

Michał Grot

• W ostatnim czasie ukazały się płyty Luxtorpedy („Omega”) i Flapjacka („Sugar Free”), na których grasz na gitarze. Obie płyty są znakomite. Brzmia oldskulowo, a jednocześnie bardzo świeżo.

– Jeśli pracujemy – jako zespół – nad jakąś płytą, to raczej nie jest to wypadkowa tego, co w danym momencie słucham, z tej prostej przyczyny, że nie mam czasu na słuchanie. Najczęściej jest to rezultat spotkania z określonymi ludźmi, złapania jakiegoś klimatu, który zaczyna się wytwarzać w studio. Jeśli chodzi o Luxtorpedę, to plany były takie, że mieliśmy nagrać epkę, ale jak zaczęliśmy z „Krzyżakiem” (Tomasz Krzyżaniak, perkusista Luxtorpedy – przyp. aut.) grać, to w rezultacie powstała cała płyta. Cieszy mnie, że utwory z „Omegi” są zbliżone – trochę – do tego, co kiedyś grał Flapjack.

• Flapjack obecny jest na polskiej scenie 30 lat. Co się od tamtej pory zmieniło w odbiorze waszej muzyki?

– Cieszę się z tego, że nowa płyta Flapjacka została tak bardzo dobrze przyjęta. I to jest bardzo zadziwiające, bo na trasie koncertowej, którą teraz gramy razem z Illusion, to właśnie nowe utwory mają lepszy odbiór niż starsze kompozycje. Zauważam zmianę pokoleniową na naszych koncertach. Przychodzi mnóstwo młodych osób. Bardzo często przychodzą ojcowie z synami, dziadkowie z wnukami. Bardzo fajne jest to porozumienie ponad pokoleniami.

• Znakomity jest tytuł najnowszej płyty Flapjacka („Sugar Free”). Skąd pomysł na taki tytuł oraz na okładkę z lizakiem i żyletką na wszechobecnym pomarańczowym tle?

– Cieszę się, że to zauważyłeś. Ja również uważam, że okładka jest w dechę. Jeśli chodzi o pomysł na nią, to mieliśmy takie założenie, że nasz wymyślony lizak bezcukrowy miał być pomarańczowy. W ogóle wkręcił mnie ten pomarańcz. Być może wyni-



FOT. ROBERT GRABLEWSKI

ka to z tego, że jestem teraz, w takim momencie życia, że sam nie wiem jakie światło się zapali, czy czerwone, czy zielone? Jechać dalej czy już się zatrzymać?

• A dlaczego „Sugar Free”?

– Jak rozmawiałem z panią z firmy, która produkuje te lizaki to wspomniała, że produkują również lizaki bezcukrowe. Pomyślałem wtedy, że to doskonały pomysł na tytuł płyty – sugar free. Można powiedzieć, że pani z tej firmy wymyśliła tytuł płyty. Taka też jest muzyka na tej płycie, czyli nie za słodka. Wracając do pomysłu na tytuł. Generalnie uważam, że trzeba mieć oczy i uszy otwarte. Z tego czasu mi rodzą się ciekawe pomysły, które są też zabawne. Po jednym z koncertów z grupą 2TM2,3 podszedł do nas jakiś człowiek i zarzucił nam, że to co robimy, to jest nic innego jak Propaganda Dei. Pomyślałem wtedy – co za fajny tytuł na płytę. I tak też się stało, że jedną z płyt zespołu 2TM2,3 nazwaliśmy „Propaganda Dei”.

• Grzegorz „Guzik” Guziński (zmarły przedwcześnie wokalista Flapjacka) był wyjątkowo barwną postacią na krajowej scenie alternatywnej. Jak go zapamiętałeś?

– Trudno to powiedzieć, uwierz mi. Był świetnym facetem. Doskonale śpiewał. To

Ja uwielbiam życie i takie planowanie wszystkiego jest nudne. Moim zdaniem warto się obudzić z zacięciem i być zaskoczonym tym co się wydarzyło – mówi Robert „Litza” Friedrich

co robił na płytach było wielkie. Wielka szkoda. Młody człowiek wcześniej umiera, mając całe życie przed sobą. Wielka tragedia.

• Obecnie w składzie Flapjacka jest dwóch wokalistów. To trochę nietypowe.

– Dlatego też Jakub „Kroto” Krotofil nasz nowy wokalista był bardzo dumny, że może z nami śpiewać. Poprzeczkę postawiliśmy bardzo wysoko, ale dał radę. Faktycznie, w zespole mamy dwóch wokalistów (Jakub „Kroto” Krotofil oraz Rafał „Hau” Mirocha), którzy robią niesamowitą robotę. Wokaliści świetnie się uzupełniają, tak barwowo jak i tekstowo oraz jako przyjaciele. I być może musi być ich dwóch żeby zastąpić jednego „Guzika”.

• Pięknie powiedziane. Czy ciężko było wrócić – po 20

latach – do zespołu?

– To prawda, z Flapjackiem nie grałem 20 lat. Zespół ten zawsze uważałem za projekt uboczny, który był raczej traktowany przeze mnie, jako odskocznia i okazja do zabawy. Teraz jest to zupełnie nowy zespół. Została w zasadzie tylko nazwa. Wszystko inne jest nowe.

• W grudniu Flapjack obchodzi 30-lecie powstania. Jakbyś porównał Flapjacka ad. 1993 z obecnym wcieleniem?

– Na pewno nowy skład jest inny pod każdym względem. Z oryginalnego składu została ja, „Ślimak” i Jahnz. Choć trzeba wiedzieć, że w tzw. drugim wcieleniu zespołu nie uczestniczyłem. Pomimo tego, że na płycie „Juicy planet earth” grałem, to obecny byłem duchem. Na najnowszym albumie udało nam się wspólnie przywołać ducha „starego” Flapjacka z dwóch pierwszych płyt, które są najbliższe memu sercu.

• Skoro udało się reaktywować jedną legendę, to może jest szansa na powrót innej legendy: Acid Drinkers?

– Oto trzeba spytać Titusa. On o tym decyduje.

• Utrzymujecie kontakt?

– Oczywiście, że tak. Cały czas byliśmy i jesteśmy w kontakcie. Oprócz tego, że fani i organizatorzy koncer-

tów pytają nas o powrót na scenę, to między nami – na razie – nie ma i nie było rozmów o reaktywacji. W Acidach o takich rzeczach decyduje Titus, w KNŻ - Kazik.

• A co się dzieje z twoim innym projektem, zespołem 2TM2,3?

– 15 lutego 2024 r. będzie premiera najnowszej płyty „Sursum Corda”. Jest to efekt naszych dwuletnich wysiłków. Na płycie znajdzie się 12 utworów. Niedługo ukażą się trzy single będące zwiastunem nowej płyty. Muzycznie będzie to bardzo ciężki album.

• W jaki sposób udaje ci się łączyć obowiązki lidera, kompozytora, gitarzysty z obowiązkami rodzinnymi?

– Nigdy nie rozdzielałem tych dwóch sfer. Zresztą nie wyobrażam sobie, że to można rozdzielić. Teraz jest mi trochę łatwiej ponieważ dzieci już są dorosłe. Nie wymagają już tyle uwagi. Starsze dzieci poszły na swoje. Teraz dopiero mam czas żeby sobie więcej pograć, trochę poszaleć. Niektórzy dziadkowie na emeryturze palą fajki albo piją alkohol, a niektórzy – jak ja – skaczą po scenie i mają z tego radochę. Zresztą, gdyby zrobić takie porównanie godziny pracy klasycznego ojca i ojca muzyka, to się okaże, że artysta częściej jest w domu niż ten, który pracuje na etacie. Ja jestem w domu bardzo często. Wielekrotnie w przeszłości na koncerty zabierałem ze sobą swoje dzieci, żonę. Zdarza mi się niekiedy zabrać ze sobą wnuki, ale to już prawdziwy hardcore.

• Jak na przestrzeni lat zmieniło się „koncertowanie”?

– Diametralnie. Kiedyś np. trasa trwała tydzień i grano codziennie, a teraz gra się tylko w weekendy.

• W jednym z wywiadów powiedziałeś, że wśród twoich dzieci tylko Henryk zajmuje się muzyką. Czy w związku z tym korzysta z twojego doświadczenia? Czy pyta cię rady?

– Henryk od ponad roku jest żonaty. Jest bardzo uzdol-

niony. Ostatnio zrobił mi neon, który oświetla moje studio. Jednocześnie pisze muzykę dla różnych wykonawców. Przyznam, że tego nie śledzę. Nawet nie rozumiem o czym rozmawiają :). To już inne pokolenie. Podczas komponowania w ogóle nie pyta mnie o zdanie. Już prędzej ja go o coś spytam. To co robi, to już zupełnie inny rodzaj twórczości. Nowe pokolenie kieruje się innymi schematami, preferują odmienne rozwiązania. Przykładowo ja komponuję grając na gitarze, a on komponuje używając klawiszy (moogi, samplery itp.). On obrabia dźwięk cyfrowo, a ja do tej pory mam stół analogowy.

• Czy gdybyś mógł raz jeszcze przeżyć na nowo swoje życie, to czy wybrałbyś tą samą drogę?

– Jestem realistą. Żyje się raz. Na pewno czuję się szczęśliwy. 40 lat temu poznałem fantastyczną kobietę, która od 35 lat jest moją żoną. W sumie mamy 9 dzieci. Dwójka się nie urodziła ponieważ żona poroniła. Siedmioro dzieci wychowaliśmy. Teraz mamy 16 wnucząt. Mogę grać. Dodatkowo udzielam się w życiu społecznym. Myślę, że prowadzę ciekawe życie. Jedyne czego mi brakuje na co dzień to sen.

• Jakie masz plany na nadchodzący nowy 2024 rok?

– Przeżyć :). Oczywiście żartuję. Jeżeli ukaże się album 2TM2,3 to zagramy kilka promocyjnych koncertów (m.in. 5 kwietnia w Lublinie – przyp. aut.). Ja naprawdę nie wiem, co się wydarzy. Ja uwielbiam życie i takie planowanie wszystkiego jest nudne. Moim zdaniem warto się obudzić z zacięciem i być zaskoczonym tym co się wydarzyło. Wracając do koncertów, to na pewno czeka nas dużo występów z Arką Noego ponieważ zbliża się 25 -lecie istnienia. Do tego dochodzi Luxtorpeda, Flapjack. Może uda nam się zorganizować kilka koncertów z Luxtorpedą strictly akustycznych. Zobaczymy.



Litery z pól ponumerowanych od 1 do 26 utworzą rozwiązanie - żartobliwy aforyzm Antoniego Regulskiego.

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

1-2. SUDOKU

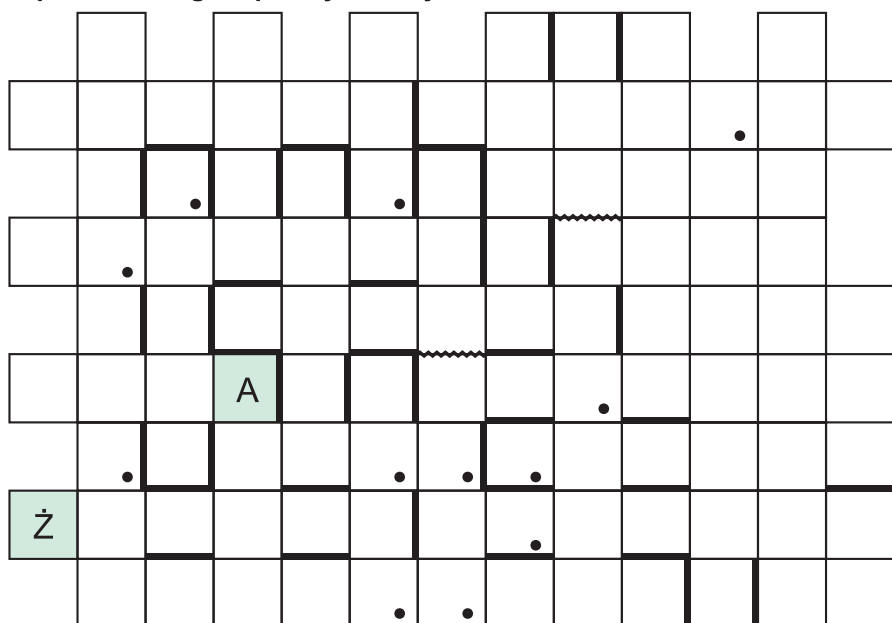
Zasady gry: 1. Bez powtórzeń liczby 1-9 poziomo. 2. Bez powtórzeń liczby 1-9 pionowo. 3. Bez powtórzeń liczby 1-9 w komórce 3x3. W rozwiązaniu wystarczy podać układ liczb w prawym dolnym kwadracie 3x3.

5				3		8		
			2					1
	1			4				
								3
	6			8			1	4
2			7					6
		7			9	6	2	
		3						
1	8	9			5			

			2					
	4		5				1	9
		3			6			
				3				
		8				6	5	
	6			9		8		4
		7				3	2	6
	5	1						
	3		7					

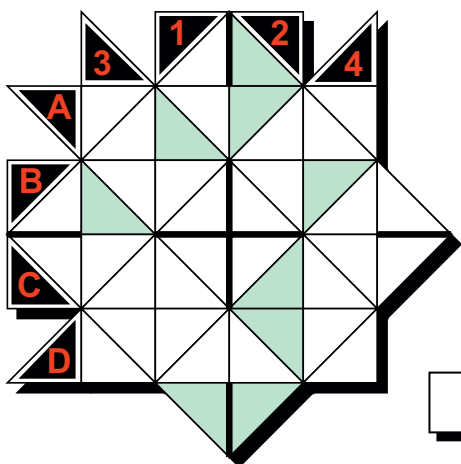
3. JOLKA OD A DO Ź

Każdy odgadywany wyraz (w nawiasie liczba liter) zaczyna się literą poprzedzającą określenie. Litery z pól z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie z kategorii polscy aktorzy.



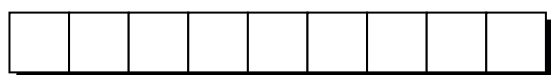
A) Dawny pan, np. Onufry Zagłoba (anagram: Sana) (4). **B)** Znany z hitu „Diamant i sól” (4). **C)** James, amerykański reżyser („Titanic”) (7). **Ć)** Film z Mickeyem Rourke (dwa wyrazy) (9). **D)** Rajd ..., dawniej z Małyszem (5). **E)** Pierwszy po prologu (kolarski) (4). **F)** Roztwór formaldehydu (9). **G)** „... Nil”, film Bugajskiego (7). **H)** Tu Międzynarodowy Trybunał Sprawiedliwości (4). **I)** Newerly, autor „Chłopca z Salskich Stepów” (4). **J)** Imię Seymour, znanej aktorki (4). **K)** Przeciwwuderzenie (9). **L)** Dodatkowy, pokątny zarobek (7). **Ł)** Rzeka w Hamburgu (4). **M)** Wykłada algebrę (9). **N)** Gra Walkera („Strażnik Teksasu”) (6). **O)** Stąd wypływa rzeka Swir (5). **P)** Jeden z polskich przewoźników (6). **R)** Jazda uzbrojona w rapiery i arkebuz (8). **S)** Mączka produkowana z arengi (4). **T)** ... Arciuch, aktorka („Los numeros”) (6). **U)** Żywi ją pamiętliwy (5). **V)** Darth ..., postać z „Gwiezdných wojen” (5). **W)** Rezydencja królów francuskich od 1682 roku (6). **Y)** Syntezator lub motocykl (6). **Z)** Nieuczciwość czyichś zamiarów, chęć szkodenia innym (dwa wyrazy) (7). **Ż)** „Doktor ...”, powieść Pasternaka (6).

4. MOZAIKOWA KRZYŻÓWKA. Litery z kolorowych pól, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie z kategorii ośmiotysięczniki.



Poziomo: **A)** „Stopień w artylerii. **B)** Terapia dla ciała ~ Liście – szelest, żagle – ? **C)** „Nosi” czerwone korale ~ Elki w szafie. **D)** Spory rozstrzyga.

Pionowo: **1)** Wyporność okrętu ~ Pomocnik Batmana („Batman i ...”). **2)** Mąż Miecki („Alternatywy 4”) ~ Ciężkie drzwi w bramie. **3)** Córka króla Priama. **4)** Niejeden wyszedł spod pióra Ryszarda Kapuścińskiego.



5. ROZETA
Litery z kolorowych pól, czytane prawoskrętnie od 1, utworzą rozwiązanie z kategorii legendy.

Prawoskrętnie: **1)** Zwierzę płci żeńskiej. **3)** Leia ..., siostra Luke'a Skywalkera. **5)** Hałas, tumult. **7)** Miasto nad Wartą. **9)** „..., ..., tkliwa dynamika” (Turnau). **11)** Wielki las (zaszyć się w ...). **Lewoskrętnie:** **2)** Beksa-lala, mazgaj. **4)** ... wiecznych śniegów (Arktyka). **6)** Element baterii. **8)** Spis błędów w książce. **10)** Przedpokój w wiejskiej chacie. **12)** Pieczone na Święto Dziękczynienia.

6. DWULITEROWA KRZYŻÓWKA

Pary liter od 1 do 4 utworzą rozwiązanie. W każde pole wpisujemy po dwie literki.

Poziomo:

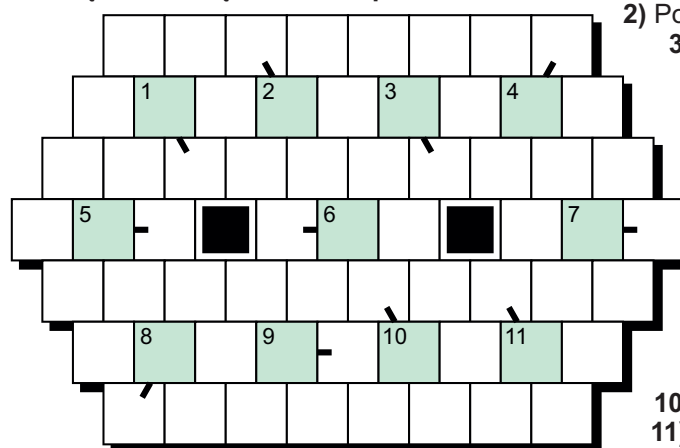
1) Owoc z gaju. **5)** O generale, który szturmował klasztor na skale. **6)** Okres wyczekiwania. **8)** Służyły do owijania niemowląt (coś jest jeszcze w ..., czyli znajduje się w początkowym stadium). **10)** Autor „Fausta”. **12)** Ciemna cela w Alcatraz.

Pionowo:

1) Billewiczówna. **2)** Tomasz, były piłkarz. **3)** Czas urzędowania prezydenta. **4)** Wariant. **7)** Krótkie widowisko estradowe. **8)** Aura (np. deszczowa). **9)** Doktor w „Daleko od noszy”. **11)** Hz w układzie SI.

7. WIRÓWKA

Pierwsze litery odgadniętych wyrazów (kolorowe pola), czytane kolejno, utworzą rozwiązanie - imię i nazwisko piosenkarza.



Prawoskrętnie od pola z liczbą, druga litera w polu oznaczonym:

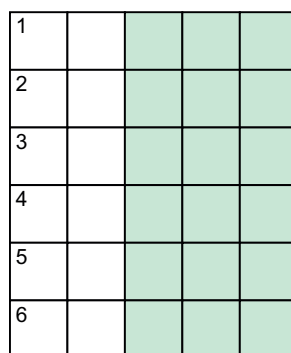
1) Dawna sypialnia. **2)** Postać z „Gladiatora”. **3)** Jean, galernik z „Nędzników”. **4)** Korzysta z roamingu. **5)** Croissant. **6)** Do dali. **7)** Kobieta w todzie. **8)** Lebiódka pospolita. **9)** George, zagrał Jamesa Bonda. **10)** Miłosna tematyka. **11)** Pączka w kwiat.

8. LOGOGRYF

Litery z kolorowych pól, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie - nazwę polskiego miasta.

Poziomo:

1) Wyraz np. Białystok lub Krasnystaw. **2)** Wąska dolina; jar. **3)** David (zm. 2016), brytyjski piosenkarz. **4)** Kawałek gruntu; poletko. **5)** Rodzaj anteny (anagram: li+pod). **6)** Pełno ich na rybie oraz na strzelnicy.





FOT. BBC EARTH

Fenomeny współczesnego życia

DO ZOBACZENIA Program, który zgodnie z tytułem, prezentuje przedmioty codziennego użytku, ale niekoniecznie od typowej strony. Choć są już dla nas prozaiczne i na co dzień ich nie dostrzegamy, to często mają fascynującą

historię: wypadkową osiągnięć naukowych, rozwoju technologicznego oraz przypadków i zbiegów okoliczności.

Co wspólnego z powstaniem paszportu mogą mieć kuloodporne szkło, fran-

cuski seryjny morderca i CIA? W jaki sposób stopiony batonik, niszczyciel u-bootów z czasów II wojny światowej oraz wykrywacz burz mogły przyczynić się do powstania kuchenki mikrofalowej?

Czy to możliwe, że Ludwik XV miał jakiś związek z powstaniem nowoczesnej windy? To tylko niektóre z zadziwiających opowieści o przedmiotach codziennego użytku, które w ciekawy sposób

przedstawia dr Hannah Fry. To brytyjska matematyczka i popularyzatorka nauki z University College London

Dr Fry występowała w licznych programach i filmach dokumentalnych; wydała też

trzy książki o związku problemów matematycznych z codziennym życiem.

Premiera programu „Fenomeny współczesnego życia” w poniedziałek, 22 stycznia o godzinie 19:55 na antenie BBC Earth.

R E K L A M A



Zgłoś swoich kandydatów w kategorii:

Sportowiec Roku

Drużyna Roku

Trener Roku

Najpopularniejszy Sportowiec Roku

Sportowiec z niepełnosprawnością

Na zgłoszenia czekamy do 07 stycznia
Szczegóły na www.dziennikwschodni.pl