

Erethreis

Wyjątkowi studenci
UMCS stworzyli własne
uniwersum
STRONA 7



Seniorzy– seniorom

W nietypowy sposób
pomagają seniorom od 17 lat
STRONY 8–9



MAGAZYN



200 kg mąki na tydzień

Popularna Cukiernia Czekoladowy ogłosiła zamknięcie

Strony 4–5

W poniedziałek wyłącz telewizję

Województwo lubelskie zostaje objęte nowym systemem nadawania sygnału naziemnej telewizji cyfrowej. Jeżeli ktoś się do tego nie przystosuje, to straci większość kanałów. Co jeszcze ta zmiana oznacza dla widzów?

Sławomir Skomra

Cyfrowa telewizja naziemna w Polsce funkcjonuje już od 2013 roku. Lista kanałów dostępnych w tym systemie jest bardzo obszerna – to ponad 30 pozycji, w tym czołowe programy TVP, TVN, Polsat uzupełniane przez Stopklatkę, Eska TV, Polo TV czy TV Trwam. Wylizować można jeszcze długo.

Ale Polska się cyfryzuje. W związku z tym zmienia się także telewizja. Wchodzi nowy standard nadawania sygnału i przejście na system DVB-T2/HEVC.

– Wprowadzanie standardu DVB-T2/HEVC następuje na całym obszarze Unii Europejskiej. Jest to zmiana przede wszystkim technologiczna, ale wynika również z konieczności zwolnienia niektórych częstotliwości radiowych na potrzeby komunikacji bezprzewodowej, w tym sieci 5G (pasmo 700 MHz) – tłumaczył już w ubiegłym roku Marian Szutiak z branżowego serwisu telepolis.pl.

Już wówczas było wiadomo, że polskich widzów czekają poważne zmiany. Zaczęły się w marcu. Nowym sygnałem sukcesywnie obejmowane były kolejne województwa. Ten proces właśnie dobiega końca a województwo lubelskie jest ostatnim, w którym zostanie wyłączony stary system, a włączony nowy. Stanie się to w poniedziałek 27 czerwca.

Telewizja hybrydowa

– W praktyce oznacza to lepszą jakość dźwięku i obrazu – wszystkie kanały będą nadawane w jakości Full HD – za każdym razem, gdy informuje o zmianach, podkreśla rząd.

Zmiana oznacza także przejście na telewizję hybrydową. Co to jest, wiedzą dobrze klienci platform cyfrowych. To nic innego jak połączenie telewizji z internetem. Dzięki temu oglądając mecz piłkarski można jednym przyciskiem na pilocie poznać skład drużyny. Gdy ogląda się film można podejrzeć jego streszczenie, obsadę, rok produkcji czy sprawdzić, kto wyreżyserował obraz. Po prostu wygoda.

Problem w tym, że nie każdy ma w domu telewizor przystosowany do odbioru nowego systemu. Nowsze modele mają wbudowany już specjalny dekodery. Starsze, gdy przyjdzie do zmiany, przestaną „puszczać” telewizję (ale więcej o tym później). Kiedy ta rewolucja była już pewna, szacowano, że w Polsce z cyfrowej telewizji naziemnej korzysta 5 mln gospodarstw domowych. Aż



blisko 2 mln z nich nie jest przygotowana do zmiany. Po prostu ludzie mają stare telewizory.

Dekoder plus

I w tym momencie wkracza władza, a właściwie nieistniejące już formalnie Ministerstwo Cyfryzacji, którego zadania obecnie przejęła Kancelaria Premiera z Mateuszem Morawieckim na czele. Oczywiście telewizją szef rządu nie zajmuje się osobiście. To zadanie ministra Janusza Cieszyńskiego.

Wtrącenie: jeśli komuś nazwisko Cieszyńskiego wydaje się znajome, to dobrze, bo to on jako wiceminister zdrowia w 2020 roku (to szczyt walki z Covid-19) podpisał umowę za zakup 1,2 tys. respiratorów od lubelskiej firmy E&K, należącej do człowieka w przeszłości zajmującego się handlem bronią z krajami, do których sprzedaż była zakazana. Do Polski dotarła tylko część sprzętu i to nienadającego się do użytku. Ministerstwo Zdrowia do tej pory nie odzyskało wszystkich pieniędzy. Potem Cieszyński został na krótko wiceprezydentem Chełma, aby wrócić na ministerialne stanowisko w KPRM.

Koniec wtrącenia, bo wracamy do telewizji i kłopotów z odbiorem nowego sygnału. Osoby posiadające stary sprzęt albo muszą dokupić specjalny dekodery, albo wymienić telewizor. Otóż Cieszyński wymyślił, że państwo do każdego de-

kodera dopłaci 100 złotych, a potem rozszerzył ten program i dzięki temu szukając nowego telewizora można otrzymać 250 złotych.

Pieniądzy nie dostaje się jednak do ręki. Aby skorzystać z dofinansowania należy wypełnić specjalny wniosek (na stronie rządowej lub w placówce pocztowej). Wnioskodawca w taki sposób otrzymuje kod, który przedstawia w sklepie podczas zakupów. To sklep rozlicza się z rządem.

Trzeba pamiętać, żeby wybrać sklep (stacjonarny lub internetowy), który zgłosił się do programu. Pełna lista znajduje się na stronach rządowych.

– Złożono już ponad 200 tys. wniosków o dofinansowanie do zakupu telewizora (kwota dofinansowania – 250 zł) i dekodera (100 zł dofinansowania). W programie bierze udział już 1000 przedsiębiorców, a w ponad 3500 punktach sprzedaży można zrealizować świadczenie, z którego do tej pory skorzystało już ponad 144 tys. gospodarstw domowych – pochwaliła się pod koniec maja strona rządowa, a kilka dni później uzupełniła, że wniosków jest już ponad 300 tys. z czego 85 proc. dotyczy dekodery.

Program, czyli okazja

Nikogo chyba nie dziwi, że takie zmiany, takie poruszenie sprawiły, że uruchomili się oszuści. Policja zaczęła ostrzegać przed nieuczciwymi akwizytorami, którzy za

cel wybierali osoby starsze i pukając do ich domów namawiali do kupna odborników, czy podpisywania umów w celu wyłudzenia danych osobowych. Zdarzało się też, że do seniora przychodziła osoba oferująca dekodery, który nie był przystosowany do odbioru nowego sygnału. Policja radziła także uważać na ceny telewizorów, które w boomie zakupowym mogły zostać sztucznie podwyższone.

Dlatego właśnie Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów zapowiedział, że będzie sprzedawcom patrzył na ręce.

– Zwiększony popyt może rodzić pokusę nieuzasadnionego podwyższania cen na te produkty – zauważył już w marcu Tomasz Chrósty, prezes UOKiK. I zaapelował do właścicieli sieci sklepów z elektroniką, żeby kształtowali politykę cenową sprzętu do odbioru telewizji naziemnej „w duchu społecznej odpowiedzialności biznesu”. – O to samo poprosiłem właścicieli największych internetowych platform sprzedaży. Zwróciłem się do nich, żeby reagowali na nieuczciwe oferty – zaznaczył.

Jakie przepisy

Nie ma dnia, żeby do sklepów nie przyszedł klient pytając o dekodery lub telewizor z dopłatą. To się opłaca, bo dekodery można już kupić za 100 zł czyli z kodem otrzymuje się go za darmo. Lepsze modele kosztują 130 – 150 złotych. Z własnej kiesze-

ni trzeba dołożyć niewiele, a 30 kanałów ogląda się za darmo.

Z telewizorami sprawa jest poważniejsza, ale największe sieci handlujące elektroniką reklamują się, że mają oferty sprzętu za około 1,5 tysiąca.

Tu jednak trzeba uważać. Wczoraj opisywaliśmy sprawę 79-latkę z Lublina, która w kwietniu kupiła telewizor za 4,5 tys. zł. Po miesiącu otrzymała list od ministra Cieszyńskiego. W piśmie jest informacja, że wobec seniorki wszczęto postępowanie administracyjne. Urzędnicy chcą wyjaśnić, czy dopłata się kobiecie należała.

W czym problem? Urzędnicy uznali, że telewizor seniorki jest za drogi. „(...) uzyskane przez Panią świadczenie zostało przeznaczone na zakup telewizora w cenie co najmniej czterokrotnie wyższej niż telewizor posiadający podstawowe funkcjonalności i również umożliwiający dalszy odbiór bezpłatnej naziemnej telewizji cyfrowej (...)”.

W piśmie przytoczony jest ustawowy zapis wskazujący, że dopłata przysługuje „jeżeli trudna sytuacja materialna gospodarstwa domowego tej osoby uniemożliwia samodzielne poniesienie kosztów nabycia odbornika cyfrowego”.

Urzędnicy chcą wyjaśnić i grożą, że kobieta będzie musiała oddać pieniądze. W piśmie jest też mowa o odpowiedzialności karnej.

W najnowszym komunikacie na stronie rządowej

czytamy: – Co ważne, składając wniosek świadczeniobiorca oświadcza m.in. że gospodarstwo domowe posiada trudną sytuację materialną, w związku z tym, nie może samodzielnie ponieść kosztów zakupu odbornika cyfrowego. Identyfikujemy jednak nadużycia, m.in. w niniejszym zakresie, co powoduje, że prowadzone są postępowania administracyjne w celu ustalenia, czy osoba, która pobrała świadczenie była uprawniona do skorzystania z niego. Za nadużycie w świetle przepisów prawa mogą być uznane zakupy drogich odborników cyfrowych bez wyraźnego uzasadnienia dla takiego zakupu wynikającego ze szczególnych potrzeb np. zdrowotnych. W takich przypadkach, możliwe jest wezwanie osoby korzystającej ze świadczenia do złożenia wyjaśnień dotyczących sytuacji materialnej jej gospodarstwa domowego, a w przypadku stwierdzonych w ramach postępowania nieprawidłowości zwrot nie należnego pobranego dofinansowania.

Problem w tym, że w ustawie nie ma określonych kwot, jakie można wydać na telewizor lub dekodery.

Dodajmy jeszcze, że zgodnie z przepisami o bon może starać się osoba pełnoletnia, mieszkająca w Polsce, a nikt z jej domowników wcześniej dofinansowania nie otrzymał. Bo bon przyznawany jest na gospodarstwo domowe, a nie na mieszkańca.

z

Przywrócić pamięć o dawnych mieszkańcach

Piąte pokolenie żyjącego przed laty w Radzynie Podlaskim Żyda, od lat poszukiwało informacji o swoim przodku. Znaleźli je teraz, dzięki przypadkowemu odkryciu

Tylko TVP

Gdy pisaliśmy, że w poniedziałek część widzów straci wszystkie kanały, nie było to do końca prawdą. Zostaną te z marką TVP. Prezes Urzędu Komunikacji Elektronicznej zgodził się, aby telewizja publiczna nadawała w starym systemie jeszcze do końca 2023 roku. Powodem – jak wyjaśniono – jest wojna w Ukrainie i potrzeba dotarcia np. z ostrzeżeniami rządowymi, które mogą być wyświetlane na ekranach telewizorów. UKE uznało, że z takimi wiadomościami trzeba dotrzeć do wszystkich. Także do widzów mających stare telewizory.

Przeciwko takiemu faworyzowaniu TVP protestowali nadawcy komercyjni. Cyfrowy Polsat, TVN, Kino Polska TV i Telewizja Puls chciały być potraktowane tak samo. Nie chodzi wyłącznie o to, że państwowa spółka ma większy zasięg i tym samym potencjał reklamowy.

Nadawcy zwracają też uwagę, że TVP będzie uprzywilejowana w roku wyborczym. W 2023 r. mają się odbyć wybory parlamentarne i samorządowe.

– Uważam, że Telewizja Polska jest jednym z tych mediów, które podają wiarygodne i sprawdzone informacje dla Polaków. Trzeba zapewnić każdej grupie społecznej dostęp do wiarygodnych mediów – tak pod koniec maja w Sejmie na obiekcie opozycji odpowiadał sekretarz stanu w KPRM Adam Andruszkiewicz

Sprawdź zanim kupisz

Zanim jednak ktoś uda się na zakupy powinien sprawdzić, czy jego sprzęt wymaga wymiany. Jak to zrobić? Należy przeskanować telewizor lub dekoder w poszukiwaniu kanału testowego lub jednego z nadawanych już w nowym systemie. To TVP Dokument, TVP Kultura, TVP Kobieta, TVP Polonia i TVP Rozrywka, a na testowym multipleksie TVN Discovery TVN HD, TVN7 HD, TTV, TVN Fabuła i Metro.

Więcej informacji

W związku ze zmianami została uruchomiona strona internetowa www.gov.pl/cyfrowatv, adres mailowy do konsultantów cyfrowatv@coi.gov.pl oraz infolinia 42 253 54 30.

Ale uwaga, gdy dzwonimy na ten numer pytając o limit wydatków na telewizor słyszymy, że żadnych ograniczeń cenowych nie ma.



Ewelina Burda

Trzy lata temu w pobliżu dawnego aresztu Gestapo i UB podczas remontu drogi pod asfaltem odnaleziono kilkanaście macew. Historycy tłumaczyli wtedy, że podczas okupacji pochodzące z radzyńskich cmentarzy żydowskie nagrobki były wykorzystane przez Niemców jako materiał budowlany do utwardzania chodników i dróg.

Kolejne macewy odnaleziono teraz podczas porządkowania pobliskiej działki.

– Jej właściciel wynajął koparkę. W gruzie zauważono fragmenty macew – mówi Tadeusz Pietras, prezes Radzyńskiego Towarzystwa Regionalnego, z wykształcenia historyk.

Macew jest ok. 70. Niektóre są zachowane w całości, inne tylko w fragmentach.

– Wydaliśmy decyzję o wstrzymaniu robót budowlanych w tym miejscu. Część macew została trwale uszkodzona, bo prace wykonywane były przy użyciu ciężkiego sprzętu – przyznaje Dariusz Kopciowski, wojewódzki konserwator zabytków. – Udało się zdeponować 139 fragmentów macew na sąsiedniej, należącej do miasta, działce.

Konserwator ocenia, że odkrycie ma ogromną wartość. – Ma to znaczenie dla poszerzenia stanu wiedzy o radzyńskich Żydach, którzy byli obecni w mieście od pierwszej połowy XVII wieku – tłumaczy Kopciowski. Dla

Macewy odkryte w Radzynie

FOR. MEIR BULKA

tego znaleziska mają być poddane badaniom. – Chcemy dokładnie odczytać inskrypcje, tak by przywrócić pamięć o dawnych żydowskich mieszkańcach Radzyna Podlaskiego.

Ale pierwszy nagrobek już zidentyfikowano. W Radzynie był już szef żydowskiej organizacji „J-nerations” Meir Bulka.

– Zrobiłem zdjęcia macew. Katalog z nazwiskami wysłałem do cadyka z Bnei Brak w Izraelu. Żyją tam potomkowie radzyńskich chasydów – opowiada Bulka. – Pomagają nam też członkowie

największej organizacji genealogicznej „My heritage”. We wtorek odezwała się osoba, która rozpoznała po inskrypcjach swojego przodka. To niesamowite.

Rodzina, która zidentyfikowała przodka to jego piąte pokolenie.

– Żyją teraz w Izraelu. Poszukiwali śladów przez lata, byli nawet w Radzynie. A teraz dopiero poznali losy swojego pra pra pradiadka. Są bardzo podekscytowani – zdradza nam Bulka. Wiadomo, że potomkowie radzynianina niedługo zechcą znowu przyjechać do lubelskiego miasteczka.

A gdzie trafią macewy?

– Można je owszem wywieźć na cmentarz, a można zrobić jakieś ciekawe lapida-

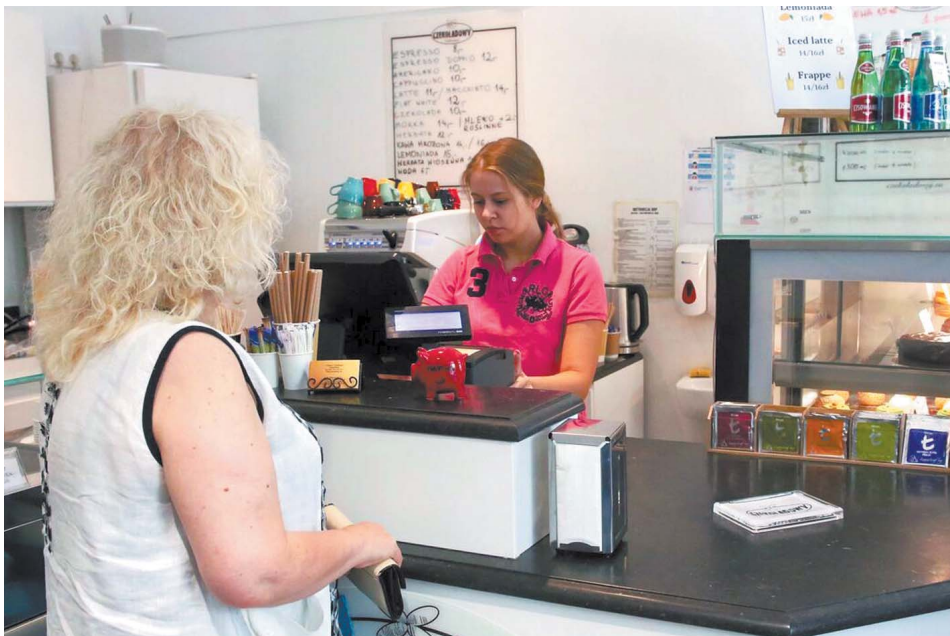
rium w centrum miasta. Jeśli nie zgłosi się żadna rodzina to chyba jest tak, że macewy są własnością skarbu państwa – zauważa Zbigniew Smółko, dziennikarz i miejscowy regionalista.

Ale Gmina Wyznaniowa Żydowska potwierdza, że docelowo macewy powinny trafić na kirkut. – Najpierw musimy przemyśleć koncepcję lapidarium ponieważ nie możemy odtwarzać grobów. Nie wiemy bowiem, gdzie osoby wymienione w inskrypcjach nagrobnych są dokładnie pochowane – tłumaczy Andrzej Jankowski z GWŻ w Warszawie.

W 1939 roku Radzyń zamieszkiwało ok. 3300 Żydów i stanowili oni 50 proc. miejskiej populacji.

Ostatnie lato C

BIZNES Kilkadzieciąt kilogramów masła, nawet 1300 jaj, 200 kilogramów mąki – to tylko część produktów, które czekoladowy lokal musi mieć w magazynie, aby przetrwać sezon. Jednak tylko do końca września, bo w



Agnieszka Kasperska
Pierwszy lokal pod szyldem Czekoladowy został otwarty we wrześniu 2012 r. przy ul. Jana Sawy w Lublinie. Potem dołączyły do niego kolejne. Dziś działają cztery. Najczęściej odwiedzany jest ten przy ul. Kollątaja, ale najważniejszy jest ten przy ul. Liliowej. To właśnie tam trwa produkcja.

- Każdego tygodnia produkujemy do 20 rodzajów ciast. Lodów mamy około 100 rodzajów, ale oczywiście nie wszystkie wyrabiamy w tym

samym czasie. To produkcja rotacyjna – zdradza Piotr Kozak, szef produkcji Czekoladowego.

Co lublinianie lubią najbardziej lizać? Zdecydowanie pistacje i słony karmel. Dalej klasyka: śmietanka, wanilia, czekolada. Z ciastek najbardziej lubimy tartę mango-marakuja oraz ciastko pistacjowe. To ostatnie powstało niedawno.

- Nowości pojawiają się u nas głównie z jakichś okazji np. dnia matki, dziecka, babci czy dziadka. To zwykle krótkie serie ale czasa-

mi okazuje się, że smakują one klientom tak bardzo, że zostają z nami na dłużej – opowiada pani Aleksandra, kierownik sprzedaży Czekoladowego. I zdradza, że takim wprowadzonym 3 lata temu z okazji Dnia Babci i Dziadka ciastkiem jest „Grand”, który w witrynie jest do dziś, bo klienci zachwycili się ciasteczkiem brownie z mussem z białej czekolady z herbatą Earl Grey oraz mussem z marakuji.

Miesiąc temu, z okazji Dnia Matki, wprowadzo-

na została „Gaja” czyli ciasto z mussem pistacjowym z białą czekoladą, które od razu stało się hitem.

Najpierw spróbują, potem narysują

Jak powstają nowe smaki?

- Obserwujemy, co klienci lubią najbardziej i idziemy tym tropem. Wiemy np., że klienci uwielbiają pistacje

dlatego Piotr zaczyna myśleć o nowych przepisach na jej bazie.

Nowe ciastka testują wszyscy pracownicy cukierni.

- Żeby trafiło do sprzedaży musi je zaakceptować większość pracowników, ¾ – dopytuję.

- To bardziej naturalny proces. Nie ma głosowania. Faworyt zazwyczaj smakuje wszystkim i nie ma wątpli-

wości, że jest to strzał w dziesiątkę – śmieje się pani Aleksandra.

Ale zanim nowe smaki można w Czekoladowym kupić powstają ich graficzne projekty. Bo znakiem firmowym cukierni są nie tylko najlepsze składniki i wyjątkowy wygląd. Klienci zachwycają się każdym, najmniejszym nawet ciasteczkiem, ale naprawdę docenić można go dopiero gdy podgląda się sam proces produkcji.

Czekoladowego

uktów, z których każdego tygodnia produkowane są słodkości dla cukierni Czekoladowy. Tak będzie wtedy działalność zostanie zamknięta



FOT. MICHAŁ SIUDZIŃSKI

Neurochirurg przy ciastku

Pomieszczenia produkcyjne przy ul. Liliowej nie są imponująco wielkie, ale pracownicy poruszają się w nich wyjątkowo sprawnie. Nikt nikomu nie przeszkadza. Nikt na nikogo nie wpada. Priorytetem jest dbanie o czystość. Błaty są co chwilę dezynfekowane. Pod ścianami pracują ogromne urządzenia. W jednym pieką się serniki, w innym wypiekają korpusy mini tartaletek. Obok kręcą się lody. W kuchni zobaczyć można też wiele urządzeń zaskakujących laika. Nietypowy termometr sprawdza przez cały czas temperaturę cieczy podczas przygotowania syropu cukrowego. Obok suszarka, którą przed użyciem nagrzewane i dosuszane jest sitko do przesiewania mąki...

Największe wrażenie sprawia jednak sam proces produkcji. Bo żeby pracować w Czekoladowym trzeba mieć chyba sprawność neurochirurga i oczy zegarmistrza. Dokładnie oglądana jest nie tylko każda truskawka czy borówka używana do przy-

brania ciast, ale wnikliwej kontroli podlega wręcz każde nasionko granatu. Dlatego proces jest bardzo pracochłonny. Np. na wspomnianą już „Gaję” szczypczykami nakładane jest zielone kólecze. Na wierzch kładzione jest mini ciasteczko, którego środek smarowany jest wcześniej mikroskopijnym pędzelkiem by przyczepić do niego pistacje. Jeśli ręka zdrzży wyjątkowe ciastko się nie uda.

Urodziny bez czekoladowego? Niemożliwe!

Ale takie cudenka w Czekoladowym będą produkowane tylko do końca września.

- Drodzy moi, z przykrością muszę Was poinformować o niezwykle trudnej dla mnie decyzji. Po 10 latach zmuszony jestem zakończyć działalność mojej autorskiej cukierni Czekoladowy. Główny wpływ na podjętą decyzję mają względy ekonomiczne. Chcąc kontynuować działalność musiałbym np. zrezygnować z wyso-

kiej jakości składników na rzecz gorszych jakościowo substytutów, co byłoby w sprzeczności z przyjętą przeze mnie zasadą – napisał w tym tygodniu na facebooku Jakub Przysucha, właściciel i twórca wyjątkowej cukierni.

Post w ciągu kilku godzin osiągnął wyjątkowe zasięgi. Rozczarowania nie kryli klienci.

- Bardzo smutna wiadomość. Cały czas Wam kibicowałam i podziwiałam. Właściciel tych pięknych wyrobów jest Mistrzem nad mistrzami, nie ma takiego drugiego na świecie. Bardzo ubolewam

– pisała pani Jolanta.

- To bardzo smutna wiadomość! Nie sposób wybrać, które Wasze wyroby były najlepsze. Niezapomniane będą dla mnie, zamawiane u Was oprócz oczywiście tortów na uroczystości rodzinne małeńkie „mini-tarteczki” w różnych smakach,



psychota i artyzm. A lody..., rzadko jadam lody, a u Was zawsze, a dyniowe obowiązowało! – pisała pani Urszula i dodawała: - Żadne urodziny moich córek, nie odbyły się bez tarty owocowej. Nie mogę się pogodzić, że zniknie takie miejsce, z wyrobami na najwyższym poziomie. Miernota w naszym kraju znowu wygrywa, to smutne.

Komentowali też byli pracownicy.

- Szkoda. Miejsce, które stworzyło mnie jako cukiernika znika z mapy ... Dzięki wielkie, że mogłem z Wami

tyle czasu wspólnie tworzyć jedną z najlepszych cukierni i dalsie mi się rozwinać. „Czeko” na zawsze pozostanie lokalem, który będę pamiętał – napisała pani Jakub.

Odezwali się lokalni przedsiębiorcy. - Bardzo smutne... Zawsze byłam dumna jak podczas spotkań branżowych, w których uczestniczyłam reprezentując lubelski biznes powiązany z Państwa branżą, fachowcy mówili z respektem: „No, wy tam w Lublinie macie Czekoladowego!”... Eh, o doznaniach osobistych

nie wspomnę – pisała pani Mariola.

Jakub Przysucha o zamknięciu stworzonej przez siebie cukierni długo rozmawiać nie chce.

- Nie mam zamiaru się użalać. Wszyscy dookoła widzą, co się dzieje i są świadomi sytuacji – ucina. - To decyzja dobrze przemyślana i ostateczna.

Właściciel ma jednak nadzieję, że znajdzie się ktoś kto będzie chciał kontynuować tradycję lokalu. Wtedy byłoby się łatwiej pożegnać...

Koniec lokalnych mediów?

Tak trudnego czasu dla lokalnych mediów nie było już dawno. Rosnące koszty (papier, druk, dystrybucja), coraz mniejsze wpływy z reklam od prywatnych firm i dotowanie przez samorządy tylko tych wydawców, którzy władze chwają. – Długo tak nie przetrwamy. Niedługo prasy lokalnej nie będzie – diagnozuje dziennikarka gazety ukazującej się od 32 lat

Agnieszka Mazuś

Konferencję poświęconą przyszłości lokalnych mediów zorganizowała w Lublinie Fundacja Wolności i Sieć Obywatelska Watchdog Polska.

– Dlaczego w Lublinie? Bo najgłośniejsze w ostatnim czasie sprawy dotyczące niezależności mediów lokalnych dotyczyły Dziennika Wschodniego i Tygodnika Zamojskiego – wyjaśnia Katarzyna Batko-Tołuć z Sieci Watchdog.

Zaproszeni na seminarium „Niezależność mediów lokalnych - jak ją wspierać?” eksperci i zabierający głos byli zgodni – jeśli coś się nie zmieni to najbliższa przyszłość niezależnych dzienników, portali czy tygodników stoi pod wielkim znakiem zapytania.

Można też było usłyszeć o sądowych perypetiach Tygodnika Zamojskiego, pączkujących miejskich i gminnych biuletynach udających gazety, finansowaniu przez samorządy gazet im sprzyjających i pomysłach na to, by niezależne dziennikarstwo (na poziomie lokalnych) przetrwało.

1. Z prezydentem na okładce

Ośmiostronicowa gazetka „Lublin.eu” po raz pierwszy w skrzynkach lublinian pojawiła się wiosną zeszłego roku. I od tego czasu trafia tam regularnie. W 2021 roku 11 numerów wydawnictwa kosztowało 227 tys. zł. W tym roku wydawnictwo się rozwinęło. Numerów będzie nie 11, a 14. Nakład wzrośnie ze 120 tys. egzemplarzy do 150 tys. Tym samym wzrosną też koszty – do 395,3 tys. zł.

Wydawnictwo wychwalające prezydenta Lublina przypomina gazetę, ale – jak przekonują służby prasowe lubelskiego ratusza – wcale gazetą nie jest.

– Miasto Lublin nie wydaje gazety miejskiej. Wydawnictwo nie posiada redakcji, redaktora naczelnego ani struktury organizacyjnej charakterystycznej dla gazety – przekonywała nas w lutym Katarzyna Duma, rzeczniczka prezydenta Lublina.

Takich wydawnictw jest wiele.

– W Zamościu również wychodzi miejski biuletyn. Na każdej stronie aż gęsto o sukcesach władzy – komentuje jego zawartość Jadwiga Hereta, dziennikarka Tygodnika Zamojskiego.

TZ istnieje na rynku od ponad 40 lat. – My nie jesteśmy gazetą władzy. Tygodnik jest wydawany przez spółkę prywatną, nie musimy wystawiać władzy laurów. Od wielu lat patrzymy władzy na ręce. Wiele spraw przez nas opisywanych kończyło się w sądzie, prokuraturze, utrata mandatu czy władzy, nawet tej kościelnej. To często miało swoją cenę.

2. Czym się kończy zadzieranie z władzą

Niedawno sąd drugiej instancji uznał, że Hereta i jej Tygodnik Zamojski naruszyli dobra osobiste zamojskiej spółki komunalnej - Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej.

– PGK to monopolista na zamojskim rynku. Nie staje do przetargów, dostaje zlecenia od miasta. A w momentach gdy koszty się nie bilansują do Rady Miasta trafia projekt uchwały, by ceny śmieci podwyższyć – opowiada dziennikarka.

Sprawa, której dotyczy niekorzystny dla gazety wyrok, dotyczy publikacji z 2018 r. Hereta opisała wówczas jak miejska spółka w przetargu na budowę farmy fotowoltaicznej wybrała ofertę firmy lokalnej, odrzucając tańszą – od firmy z Gdańska. Spółka zdecydowała się zapłacić o 2 miliony więcej.

Po publikacji tekstu rada nadzorcza spółki złożyła zawiadomienie o możliwości popełnienia przestępstwa przez prezesa, a jego samego zawiesiła w obowiązkach.

– Wtedy do akcji wkroczył pan prezydent (Andrzej Wnuk - przyp. red.). Ten sam, który po objęciu władzy w Zamościu powołał na stanowisko prezesa swojego kolegę z klasy. Oprócz wysokiej pensji dostawał też dodatkowe finansowe bonusy. Prezydent odwołał radę nadzorczą i powołał nową, która przywróciła prezesa na stanowisko – opowiada Hereta.

Prokuratorskie śledztwo w opisaną przez tygodnik sprawę trwa, gdy we wrześniu 2019 naczelną, wydawnictwo i Hereta zostają pozwani przez PGK. Spółka chce też, by sąd zakazał gazecie przez 11 miesięcy pisania na jej temat. Ku zaskoczeniu redakcji Sąd Okręgowy w Zamościu się do tego przychylił. Nieco później zapada też wyrok – niekorzystny dla gazety.

Sąd uznaje, że naruszyła ona dobra komunalnej spółki. Ten wyrok podtrzymuje sąd drugiej instancji. – Będziemy składać kasację do Sądu Najwyższego, potem może do Strasburga – zapowiada dziennikarka. – To miał być efekt mrozący dla innych mediów: nie zadzierajcie z władzą – nie ma wątpliwości.

3. Nie chodzi o to, by proces wygrać, ale by wykończyć gazetę

Pozwy sądowe, które mają wywołać efekt mrozący czy powstrzymać aktywistów lub dziennikarzy od zabierania głosu na dany temat, doczekały się już swojego własnego określenia. To SLAPP (strategic lawsuit against public participation) czyli strategiczne pozwy przeciwko partycypacji.

Katarzyna Batko-Tołuć z Sieci Watchdog: Czasami te pozwy nie są po to by sprawy



wygrać, ale by pozwany był zajęty.

Marzena Błaszczyk: Duże koncerty potrafią nawet wybierać państwa, w których łatwiej taki pozew przeprowadzić. I tam pozywać dziennikarzy.

Sprawy przyglądają się europejskie instytucje. W zeszłym roku do rozwiązania problemu Komisję Europejską wezwał parlament. W efekcie, w kwietniu KE przedstawiła projekt tzw. dyrektywy antyslappowej.

– To pierwszy krok, który ma na celu walkę z tym zjawiskiem – mówi Marzena Błaszczyk z Sieci Watchdog. – Zakłada ona, że jeśli sąd stwierdzi, że dana sprawa spełnia warunki sprawy typu SLAPP to może przenieść ją na szybszą ścieżkę. Może też ona zostać szybciej oddalona. Jest też mechanizm, która pozwoli żądać odszkodowania od pozywającego. Ważne jest też to, że wszelkie koszty w takim przypadku spadną na pozywającego. Niestety, ta dyrektywa odnosi się tylko do spraw transgranicznych, które stanowią tylko 5 proc.

Kolejny problem to opiekałość europejskich krajów we wdrażaniu unijnych dyrektyw. – W Polsce dotąd nie

Jadwiga Hereta: Wyrok, który usłyszeliśmy to miał być efekt mrozący dla innych mediów: nie zadzierajcie z władzą

FOT. MICHAŁ SIUDZIŃSKI

ma żadnego rozwiązania ws. dyrektywy dotyczącej sygnalistów mimo że powinno to zostać wdrożone w grudniu – dodaje Marzena Błaszczyk.

– Jestem przekonany, że na poziomie gminnym SLAPP-y działają na nieco innym poziomie – komentuje Prezes Stowarzyszenia Prasy Lokalnej. – Zmuszają wydawców do ponoszenia kosztów. Obsługa prawna procesu w dwóch instancjach to często kilkanaście czy nawet kilkadziesiąt tysięcy złotych, tyle kosztuje obsługa prawna. Samorządy mają tego świadomość. Wystarczy kilka takich procesów i redakcja jest finansowo utopiona.

4. Kto dostaje. I za co

Lubelska Fundacja Wolności przez kilka miesięcy zbierała w samorządach w całej Polsce informacje o wydatkach na media. Pytała o pieniądze wydawane na ogłoszenia i inne publikacje.

– W zeszłym roku porównywalna wielkością do Lublina Bydgoszcz wydała na ten cel 280 tys. zł, z czego niewiele na media lokalne, głównie na ogólnopolskie – wylicza prezes fundacji Krzysztof Jakubowski.

Lublin w 2021 r. na ten cel wydał dwa razy więcej, bo 560 tys. zł.

– Tu można zauważyć ciekawą dysproporcję jeśli chodzi o wydatki dla gazet lokalnych. Lubelskie wydanie Gazety Wyborczej to 101 tys. zł, Kurier Lubelski - 40 tys. zł, Dziennik Wschodni - 25 tys. zł. To największe gazety w mieście choć jakby spojrzeć na nakład to kolejność byłaby odwrotna – komentuje Jakubowski.

Dla porównania: Wrocław na publikacje w prasie wydaje 2,5 mln zł, a Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego – 3,7 mln zł.

– Z czego 2,1 mln zł trafiło do TVP i TVP Lublin – podkreśla prezes Fundacji Wolności.

Z kolei w tym roku - jak wynika z uaktualnionego właśnie rejestru umów Urzędu Marszałkowskiego - na konto lubelskiego oddziału telewizji publicznej trafiło już 256 tys. zł.

5. Jak pomóc by nie zaszkodzić

Dyskusję o pomocy państwa dla mediów lokalnych (na jasnych zasadach) chciałby rozpocząć Andrzej Andrysiak, wydawca „Gazety Radomszczańskiej” i prezes Stowarzyszenia Prasy Lokalnej.

– Kilka tygodni temu napisaliśmy pismo do premiera Morawieckiego, żeby rozpatrzył uruchomienie programów dofinansowania mediów lokalnych – mówi Andrysiak.

Takie programy i dofinansowania od lat ma Austria, Francja, Wielka Brytania i Szwecja.

– Skoro ważna jest kultura, rozrywka czy sport to dlaczego nie media lokalne? Poza tym państwo już media dofinansowuje. Telewizję Polską i, poprzez samorządy, niektóre lokalne media. To absurdalne, że państwo pozwala na to, by pewien rodzaj gazet władzy był dofinansowany, a media najistotniejsze dla demokracji by były tej pomocy pozbawione – tłumaczy Andrysiak.

Liczbę lokalnych tygodników (ukazujących się na terenie nie większym niż powiat) Stowarzyszenie Prasy Lokalnej szacuje na 120-140.

– W Polsce jest trzech dystrybutorów prasy, dwóch ma obecnie duże problemy. Wydawcy dostają właśnie wypowiedzenia umów od RUCH-u. W rzeczywistości to zmuszanie wydawnictwa do przyjęcia nowych warunków, które są bardzo złe.

RUCH należy do Orlenu. Od 2021 r. koncern paliwowy jest też właścicielem ... regionalnych dzienników należących wcześniej do Polska Press. W wynikach finansowych za 2021 roku Orlen wylicza, że od marca do grudnia Grupa Polska Press zanotowała 274 mln zł przychodów. Przyznał też, że „udział Grupy Polska Press w wynikach Grupy Orlen za 2021 rok był nieistotny”.

6. Za chwilę na pomoc będzie za późno

Jako jedna z ostatnich głos w dyskusji zabrała Lidka Matyszewska, dziennikarka Gazety ABC i portalu leszno24.pl

– Jeśli w miarę szybko nie wprowadzimy jakiś rozwiązań to za jakiś czas nie będzie czego wspierać – stwierdziła. – Prowadzimy naszą gazetę 32 lata. Pieniądze ze sprzedaży są z miesiąca na miesiąc coraz mniejsze. Dobijają nas koszty druku i kolporterzy, którzy chcą od nas coraz więcej. To już nie są pieniądze, z którymi byłabym spokojna o swoją gazetę. Długo tak nie przetrwamy. Dziś rozmawiałam z dużym przedsiębiorcą z branży budowlanej, który był naszym stałym klientem. Już nie będzie, ze względu na trudną sytuację w jego branży. Obawiam się, że niedługo prasy lokalnej nie będzie.

Uniwersum, które łączy



Są parą od ośmiu lat. Łączy ich nie tylko miłość, ale i pasja. To właśnie z niej powstaje saga, o której autorzy mówią zgodnie – „to nasze dziecko”. Studenci UMCS Katarzyna Weronika Janoska i Szymon Julian Brennestuhl z niecierpliwością odliczają ostatnie dni do premiery ich pierwszej książki

Agnieszka Kasperska

Mają po 25 lat. Szymon pisze właśnie pracę magisterską na Wydziale Nauk o Ziemi. Studiuję turystykę i rekreację. Katarzyna studiuje grafikę artystyczną. Kończy dyplom na specjalizacji grafika warsztatowa.

- Mamy wspólne zainteresowania, które się przenikają – mówi Szymon. - To przede wszystkim literatura fantasy, gry komputerowe oraz świat bardziej animowany: bajki zachodnie i wschodnie, manga. Sztuka.

- Można powiedzieć, że wszystko co zostało wymyślone przez człowieka jako kreacja światów fantastycznych. Oboje bardzo w nie wnikamy – precyzuje Katarzyna.

Dla niej należy głównie strona graficzna wymyślnego uniwersum Eretheis. On specjalizuje się w geografii i podróżach. Ale to wszystko się przenika i sprawia, że para inspiruje się sobą. Tak właśnie powstała saga Vasharoth. Premiera jej pierwszego tomu „Ścieżki przeznaczenia” już 4 lipca.

Pierwsze były postaci

- Zaczęło się od tego, że Kasia jako artysta internetowa publikowała swoje prace artystyczne. To były postacie stworzonego przez nią uniwersum: luźne twory, którym nadawane były dopiero cechy – opowiada Szymon. - Stwierdziłem, że zaczęłam pisać jakieś opowiadanie do tego świata.

Wtedy Szymon zaczął tworzyć dogmaty uniwersum – własny pomiar czasu, waluty i ich przeliczniki, mapy,

ustroje poszczególnych krajów... Kiedy ten solidny fundament został już stworzony para zaczęła myśleć o fabule. Pierwsze rozdziały zaczęły powstawać blisko 4 lata temu. Powstawały poszczególne rozdziały. Padły różne pomysły. A potem przyszła jedna przegadana cała noc, kiedy – jak mówią autorzy – „otworzyły się zwoje mózgowe” i powstała cała fabuła serii. Ponieważ uniwersum Vasharoth to siedem głównych postaci powstać ma aż siedem tomów. Pierwszy jest już gotowy

Przedstawia Eretheis, czyli magiczny świat pełen skarbów, zagadek oraz nie-

wyjaśnionych tajemnic. Za niezmierzoną ilością magicznej energii wypełniającej wszelkie istoty, zwierzęta i przedmioty, kryje się jednak coś więcej... Coś, o czym zwykli śmiertelnicy nie mają prawa wiedzieć. Katarzyna opowiada historię kilku niezwykłych, całkowicie różnych od siebie młodych osób, których przeznaczenie ciągnie ku sobie niczym magnes.

- W tej chwili pracujemy nad drugim tomem, który chcemy wydać pod koniec tego lub na początku przyszłego roku – zdradza Katarzyna. - Planowanie sagi nie jest proste, bo łatwo popeł-

nić jakiś błąd. Wiedząc co później się wydarzy nie możemy zdradzić tego wcześniej. Czasami z jakiegoś późniejszego pomysłu trzeba zrezygnować, bo okazuje się, że napisaliśmy już coś co to uniemożliwi. Z drugiej strony mamy możliwość wcześniejszego pokazania „smaczków”, które teraz wydają się nieistotne, ale będą miały duże znaczenie w późniejszych tomach.

Nic nie będzie jednoznaczne

- Wiemy, że saga przedstawia stworzone przez was uniwersum. A co w nim? – dopytuje.

- To historia walki dobra ze złem w dość ciekawej odsłonie – odpowiadają autorzy. - Pierwszy tom to jakby prolog książki, który odsłania panteon bogów tego świata. Oni ten świat tworzą ale nie są idealni, bo gdyby byli to jak narodziłoby się zło, z którym bohaterowie będą musieli się zmierzyć? Nasze postaci malowane są w różnych odcieniach szarości. Nie są stricte białe i czarne. Wszystko po to, żeby czytelnik stanął sam przed pytaniem gdzie jest to dobro, a gdzie jest to zło. Odpowiedź nie będzie jednoznaczna i oczywista.

Studenci z Lublina zbierają teraz pieniądze na portalu zrzutka.pl. Chcą za nie wydać kolejny tom sagi oraz gadżety do książki. Bo autorzy postawili na self-publishing. Była to od początku zaplanowana i świadoma decyzja.

- W tworzeniu własnej książki najbardziej nam zależy na tym, by produkt był dokładnie taki jaki sobie wymarzyliśmy. Została stworzona od początku do końca własnoręcznie przez nas. Łącznie z oprawą graficzną i składem. Jedyna ingerencja osób trzecich w zawartość książki to profesjonalna korekta edytorska – mówią.

Pasja i marzenia

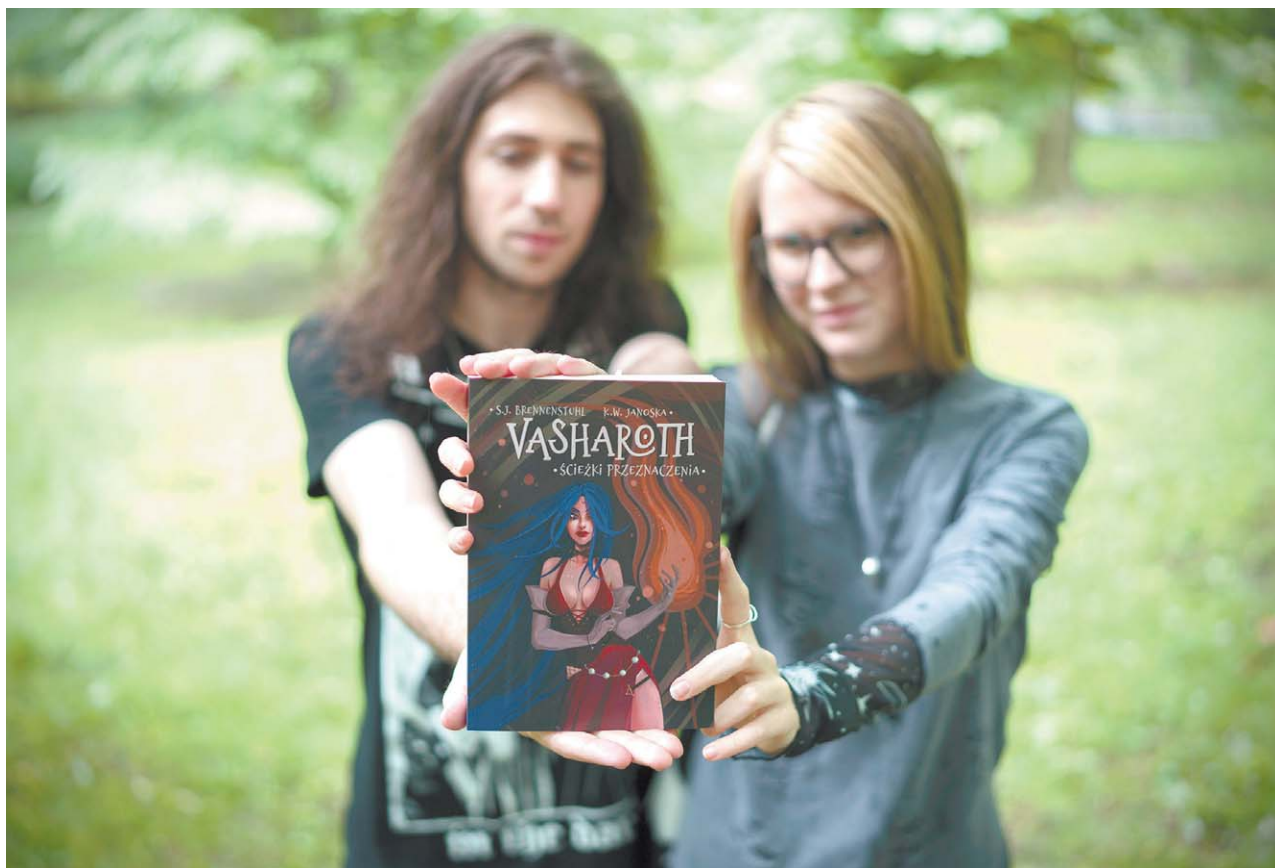
- Jakie macie plany na przyszłość? – dopytuje.

- Chcemy rozwijać się w wyuczonych zawodach. To z nimi wiążemy swoją przyszłość

- Nie myślicie żeby utrzymywać się z pisarstwa?

- Bardzo cieszą nas pierwsze pozytywne komentarze, ale liczymy się też z tym, że pojawiają się głosy krytyczne. Jesteśmy przygotowani na różne opinie ponieważ każdy ma inny gust i poszukuje innych rzeczy w konsumowanych przez siebie mediach – mówi Katarzyna. - Nawet gdyby pojawiły się mniej przychylne nam opinie to postaramy się przekuć je na to, żeby stać się lepszymi.

- Utrzymywać się z pisania nie zakładamy ale na pewno będziemy pisać bo to wynika z naszej pasji i marzeń – dodaje Szymon.



Seniorzy –

Dzieli ich wiek, ale różnicę widać tylko w metrykach. Wszyscy mówią sobie po imieniu. Traktują się za rówieśników. Poruszają jest polityka. Fundacja Aktywności Obywatelskiej od kilku lat sku-



Agnieszka Antoń-Jucha

Pani Krystyna, współpracuje z FAO od kilku lat. O fundacji mówi tak: Organizacje i stowarzyszenia prowadzą różnego rodzaju inicjatywy na rzecz seniorów. To co wyróżnia FAO to jest takie sprężenie zwrotne – oddziaływanie obustronne. Oni robią coś dla nas, ale jednocześnie sprawiają, że my organizujemy też coś dla innych. Np. namawiamy innych seniorów do wspólnego wyjścia do teatru. Przyznam, że nie jest to łatwe zadanie, zwłaszcza jak ktoś nie był w tym teatrze 30 lat. Dlatego też to było niesamowite wyzwanie. Czasem jest tak, że nam samym nie chce się wychodzić z domu, ale jak już mamy konkretną osobę pod opieką, to mamy motywację do tego, żeby coś jednak zrobić. Motywujemy się wzajemnie. Czujemy się odpowiedzialni za tę drugą osobę, którą się opiekujemy.

FAO

Fundacja Aktywności Obywatelskiej działa w Lublinie od 17 lat.

– Razem z Agatą Czwornóg (wiceprezes FAO - red.) studiowałyśmy socjologię na KUL-u. Tak się zaprzyjaźniłyśmy, że stwierdziłyśmy, że chcemy w swoim zawodo-

Seniorzy działający z FAO nigdy się nie nudzą

FOT. FAO

wym życiu robić coś razem – opowiada Anna Maciąg-Pazik, wiceprezes FAO. – Po studiach razem poszłyśmy na staż do Lubelskiego Ośrodka Samopomocy. W LOS-ie poznałyśmy Agnieszkę Wojnaruską (wiceprezes FAO - red.), która przyszła tam na wolontariat podobnie jak Dariusz Wolanin (dyrektor FAO - red.). Przy okazji szkoleń poznałyśmy też Monikę Dominik (prezes FAO - red.). Można powiedzieć, że od tych ponad 20 lat trzymamy się razem. Bo po tych kilku latach pracy w LOS-ie stwierdziłyśmy, że zakładamy coś swojego. We cztery założyłyśmy fundację. Dołączył do nas Darek.

– Uznaliśmy, że praca w organizacjach to jest to co chcemy robić – dodaje Agata Czwornóg. – Że nie chcemy iść do samorządu ani do biznesu. Że tzw. trzeci sektor to jest naprawdę fajne miejsce dla nas. Że można robić interesujące i satysfakcjonujące rzeczy. Poznawać ciekawych ludzi. Chcieliśmy robić co my chcemy, w oparciu o nasze pomysły.

– Żartujemy, że założyłyśmy fundację, po to by godzić pracę z życiem rodzinnym – mówi Anna Maciąg-Pazik. – Chodziło o elastyczny czas pracy. Kiedy zakładałyśmy fundację miałyśmy małe dzieci i stwierdziłyśmy, że musimy mieć takie zajęcia i w takich godzinach aby można było połączyć pracę z obowiązkami rodzicielskimi.

Projekty

– Nasza działalność skupiona jest wokół bardzo szerokiej integracji społecznej – opowiada Agata Czwornóg. – Wykluczenie społeczne kojarzy nam się zwykle z projektami dla bezrobotnych, dla osób w dysfunkcjach itd. Jak popatrzymy na ten temat od takiej pozytywnej strony, że integrujemy różne osoby w społeczeństwie, czy lokalnych społecznościach to podejmowane działania układają się nam w pewną całość. Przez wiele lat realizowałyśmy projekty unijne, które dotyczyły aktywizacji osób, czyli włączenia zawodowego i społecznego bezrobotnych, osób niepełnosprawnych, będących w trudnej sytuacji życiowej i korzystających z różnych świadczeń opieki społecznej. Te projekty miały



podobny rys, bo był element integracji zawodowej. Organizowałyśmy szkolenia zawodowe i staże. Z drugiej strony organizowałyśmy też wsparcie psychologiczne i integrację w społeczeństwie.

Drugim obszarem działania FAO były projekty dotyczące tzw. partycypacji obywatelskiej. – W naszym gronie jest trochę politologów i socjologów. Dlatego też przez wiele lat realizowałyśmy projekty dotyczące edukacji obywatelskiej – przyznaje Agata Czwornóg. – Współpracowałyśmy z lokalnymi samorządami. Pomagaliśmy im opracowywać np. standardy współpracy z lokalnymi organizacjami pozarządowymi.

Seniorzy

– Mamy też projekty, których celem jest aktywizacja osób po 60. roku życia. Realizujemy je od 2016 r. – precyzuje Anna Maciąg-Pazik. – Są to działania bardzo wdzięczne, bo mamy wspierać uczestniczki i uczestników.

– Nasze projekty mieszczą się w działce „wykluczenie społeczne”, ale nie w rozumieniu wykluczenia i myślenia instytucjonalnego – że jest MOPR, MOPS, GOPR i pracuje z wykluczonymi. W odniesieniu do działań naszej Fundacji to skojarze-

nie jest błędne – podkreśla Agata Czwornóg. – My tego typu działań nie podejmujemy. Staramy się włączać seniorów do społeczeństwa, zachęcać by wychodzili z domu, lepiej funkcjonowali, żeby korzystali z życia kulturalnego, żeby spotykali się z innymi ludźmi.

Agata Czwornóg dodaje, że z perspektywy kilku lat pracy z seniorami, może powiedzieć, że samotność jest dziś „społeczną plagą”.

– Przez tę samotność seniorzy są wykluczeni. To nie zawsze wiąże się z tym, że nie mają środków do życia i że mają jakieś problemy życiowe – akcentuje nasza rozmówczyni.

– Ich wykluczenie polega na tym, że mają trudności w funkcjonowaniu w społeczeństwie, że są zamknięci w swoich domach.

To co my wymyśliłyśmy i realizujemy od wielu lat to jest model wolontariatu senioralnego. Czyli takiego towarzyszenia, wsparcia seniorów w swoim środowisku, ale nie przez wolontariuszy wysłanych z jakiej organizacji czy instytucji, której pracownicy

przychodzą i pytają czy np. trzeba zrobić zakupy. Wolontariuszami w FAO są seniorzy i seniorki, które są sąsiadami osób wykluczonych, dalszymi krewnymi czy znajomymi. Osobami, które ich znają.

Osoba z sąsiedztwa ma nieco łatwiej. – To jest klucz naszych projektów w ostatnich latach. My przygotowujemy seniorów, lokalnych liderów, seniorów dla seniorów – wyjaśnia Czwornóg. – Jest wiele osób, które są chętne do pracy, które chcą się dzielić swoją wiedzą i czasem. W naszych projektach ci seniorzy to są osoby, które mają ogromny zasób wiedzy, kompetencji i umiejętności oraz motywację do działania

Liderzy

Pani Elżbieta, lokalna liderka o FAO: W was – osobach z FAO wyczuwa się, że sami siebie lubicie. Akceptujecie się z całym dobrodziejstwem inwentarza i przekazujecie to dalej. W grupach prędzej czy później występuje jakiś antagonizm. Ktoś w końcu będzie chciał pokazać że jest lepszy, będzie chciał umniejszyć kogoś. U was tego nie ma. Nawet spotkania, w których uczestniczymy nie są prelekcją. Nie siedzimy jako bierni uczestnicy i tylko słuchamy. To są spotkania interaktywne.

- seniorom

szacunkiem i ze zrozumieniem. Uczą się od siebie nawzajem. Jedynym tematem, którego nigdy nie upia się na pomocy seniorom z Lublina. Robi to w dość oryginalny sposób



Ekipa Fundacji Aktywności Obywatelskiej

FOT. FAO

Każdy jest wysłuchany i nie jest oceniany. Jeśli się różnimy w poglądach to jest pokazana druga strona. Nie ma napaści. Wszyscy się wspieramy.

Liderka, pani Lucyna: FAO otworzyło mi oczy na to, że senior może być twórczy, że może kreować swoje życie i wziąć wiele spraw w swoje ręce, zarazem pomagając innym ludziom i być na tych ludzi otwartym. Wiele się nauczyłam od was młodych. Otworzyliście mi oczy na wiele tematów, o których wiedziałam, ale były uśpione. Otworzyłam się na ludzi, zajęłam się sobą, gdzie do tej pory uważałam, że inni byli ważniejsi ode mnie. Przekonałam się, że jeśli dbamy o siebie, to dbamy też o innych. Czujemy się wspaniale, nie jesteśmy oceniani. Jest to bardzo dobre, bo wyrażamy siebie. Wszystko możemy powiedzieć otwarcie, co nas raduje, ale też to co nas boli. U mnie jest tak, że nie mogę doczekać się dalszych spotkań.

„Kierunek Włączenie...”

W tym roku FAO realizuje dwa projekty. Pierwszy pod

nazwą „Kierunek Włączenie – Seniorzy i Seniorki są wśród nas”, który jest finansowany przez Islandię, Liechtenstein i Norwegię z Funduszy EOG w ramach Programu Aktywni Obywatele – Fundusz Regionalny.

– Jest to projekt, który jest kwintesencją naszych wcześniejszych doświadczeń i wiedzy. W projekcie mamy dwie grupy seniorów. Jedną to są seniorzy liderzy, osoby aktywne. Druga osoby, które często nie wychodzą ze swoich domów, potrzebujący pomocy.

Agata Czwornóg dodaje, że seniorzy-liderzy, żeby efektywnie pomagać innym seniorom, być zmotywowanym sami muszą coś dostać.

– Muszą mieć motywację, chęć do działania. Dla tych osób jest przewidziana także specjalna ścieżka wsparcia. Od lutego zaczęliśmy czteromiesięczny cykl warsztatów, żeby trochę ich przygotować do pracy z innymi seniorami. Podczas spotkań mówiliśmy m.in. o stereotypach, o dyskryminacji osób starszych, prawach człowieka w kontekście praw seniorów, bo są to tematy, które nie są jeszcze tak szeroko poruszane. Bo jeśli mówimy o dyskryminacji

czy stereotypach to dopiero w dalszej kolejności myślimy o tym jak jest to dla nich krzywdzące. Jak czasem infantylizujemy, czyli podchodzimy do starszych osób jak do dzieci, nawet w sposobie zwracania się do nich.

Kolejnym tematem poruszonym z liderami był temat przeciwdziałania przemocy wobec osób starszych. – Zwykle mówimy o przemocy wobec kobiet i dzieci, rzadziej wobec seniorów – przyznaje Agata Czwornóg. – W przestrzeni publicznej nie jest to temat często poruszany, a w życiu występuje dość często. Nie mam na myśli wyłącznie przemocy fizycznej, ale też przemoc psychiczną: zmuszanie czy zakazywanie wykonania jakiś czynności, przemoc ekonomiczną czyli takie ubezwłasnowolnienie poprzez zabieranie pieniędzy z emerytury. Uczymy liderów jak to rozpoznawać i gdzie osoby krzywdzone mogą zwrócić się o pomoc.

W projekcie przewidziano także poradnictwo psychologiczne dla seniorów.

„Osobom starszym – bezpieczeństwo i szacunek”

To drugi projekt realizowany obecnie, na który FAO



otrzymało dofinansowanie ze środków programu wieloletniego na rzecz Osób Starszych „Aktywni+” na lata 2021-2025. Rozpoczął się w maju.

– Założenia tego projektu są podobne – wyjaśnia Agata Czwornóg. – W projekcie, w którym ja jestem koordynatorką nacisk położony jest na pomoc sąsiedzką. Nasz drugi projekt, który koordynuje Anna Maciąg-Pazik, jest skierowany na społeczność. Chcemy aby seniorzy prowadzili media społecznościowe, tworzyli artykuły. Idziemy w stronę pokazywania ich społeczeństwu.

– Innowacją w projekcie jest to, że chcemy aby osoby starsze dzieliły się wiedzą zdobytą na warsztatach z Akademii bezpieczeństwa osób starszych w postaci chociażby postów na Facebooku. Chcemy by współtworzyli profil „Osobom starszym”. Aby robili zdjęcia, tworzyli podcasty (forma internetowej publikacji dźwiękowej lub filmowej, najczęściej w postaci regularnych odcinków, które będą tworzone na grupie multimedialnej - red.).

– Chcemy pokazać lubelskich seniorów na zewnątrz – dodaje Agata Czwornóg. – Aby bardziej działali w lokalnych społecznościach.

Lokalne liderki FAO na jednym z warsztatów

FOT. PIOTR MICHAŁSKI

W ramach realizowanej inicjatywy zaplanowanych jest 12 wydarzeń integracyjnych w Lublinie, w różnych częściach miasta. – Będą to pikniki, festyny, spotkania z udziałem naszych seniorów, którzy będą te wydarzenia przygotowywać, na które chcemy zaprosić także mieszkańców poszczególnych dzielnic, osoby w różnym wieku. Żeby mogli się poznać – zapowiada Czwornóg.

Potrzebni

Pani Hanna, lokalna liderka: W Fundacji jest rodzinna atmosfera, czujemy się jak w domu. Nie ma, że ktoś jest ważniejszy, a ktoś mniej ważny. Każdy z nas jest wysłuchany, włączony do działań. Motywowany. Potrzebni. Są organizowane wycieczki czy spotkania, w których chętnie uczestniczymy. Na których chce się być. I tęskni się za tym. To jest nasze drugie życie. Myślę, że dopóki sił mi starszy to będę się udzielała w Fundacji. Myślę, że w tym co powiem poprą mnie inne uczestnicz-

ki, ale uważam, że dzięki tym działaniom nie patrzy się na swoją metrykę tylko na to co możemy jeszcze zrobić – zrealizować wszystkie pomysły, które przychodzą nam do głowy. Jest inspiracja, jest zadowolenie. Wracam do domu, siadam i zapisuję wszystko. Dzięki temu czuję się ważna i potrzebna.

Pani Hanna o swojej podopiecznej, która w tym roku kończy 90 lat: Pierwszy raz trafiłam do niej jakieś 5 lat temu. Pierwsza rekcja była taka, że w ogóle nie chciała ze mną rozmawiać. Mówiła tylko o śmierci. Przyznała, że modli się o to, żeby już odejść z tego świata. Podczas spotkania z jej najbliższą rodziną zapytałam czy jej syn, synowa, wnuk też tego chcą, czy się na to godzą. Wtedy pojawiły się łzy. Myślę, że dla nas wszystkich to była taka motywacja do kolejnych działań. Wychodząc z jej domu zostawiłam swój numer telefonu. Ale nie tylko... Udało mi się nawiązać kontakt. Myślę, że panią przekonało do mnie to, że pisałam wiersze. Jeden z takich wierszy z dedykacją zostawiłam jej. Wówczas ta pani przyznała, że też pisze wiersze. Do dziś utrzymujemy ze sobą kontakt. Pani od tamtego czasu zmieniła się diametralnie.

Niech łąka i las poukładają nam w głowie

ROZMOWA z Justyną Pargiełą, ziołarzem fitoterapeutą, dyplomowanym ziołoznawcą, uczennicą Łukasza Łuczaja, wegetarianką, pasjonatką dzikich roślin jadalnych

• Korzenie rodzinne?

– Pochodzę z Baryczy koło Końskich w województwie świętokrzyskim. Jestem córką leśnika. Tata przez wiele lat był nadleśniczym oraz prezesem Stowarzyszenia Ruchu Obrony Lasów Polskich. Tata pochodził spod Staszowa, mama z Solca nad Wisłą.

• **Z tego Solca, w którego pobliżu znajduje się kościółek pw. św. Stanisława Biskupa stojący w miejscu, gdzie odbywał się prawdopodobnie sąd nad Piotrawinem?**

– Tak, a po drugiej stronie znajduje się Piotrawin, stąd już blisko do Lublina. A w Piotrawinie opowiadają legendę, że św. Stanisław przeszedł ponad falami Wisły.

• **Pani Justyno, zanim opowiemy o cudownych właściwościach ziół i dzikich roślin jadalnych proszę opowiedzieć o swojej edukacji?**

– Szkoła podstawowa i liceum w Końskich. Trzy razy zdawałam na prawo, na szczęście nieskutecznie. Skończyłam licencjat z prawa administracyjnego. Przez osiem lat pracowałam w ubezpieczeniach. Po roku pracy zostałam trenerem szkoleniowcem.

• **Co było dalej?**

– W krótkim czasie zmarła moja mama i siostra. Obie chorowały na nowotwory. Siostra, która studiowała farmację w Lublinie odeszła cztery miesiące po mamie. Duży kryzys życiowy „zaowocował” zwróceniem się do natury. I do ziół. Byłam córką leśnika, wychowałam się w lesie. Babcia z Solca zbierała i suszyła zioła. Razem z nią suszyłam kłącza perzu. W domu były książki zielarskie. Kiedy skończyłam 10 lat zaczęłam czytać podręcznik towaroznawstwa zielarskiego. Jak miałam osiemnaście lat zostałam wegetarianką.

• **Ile lat nie je pani mięsa?**

– Trzydzieści lat. Wegetarianizm dał mi większą świadomość żywieniową i większą świadomość człowieczeństwa. Dał mi radość, że mogę żyć inaczej. To hartuje na całe życie. W 2013 roku w Końskich otworzyłam sklep ze zdrową żywnością. Dwa lata później poszłam na swoje pierwsze studia zielarskie. To było podyplomowe „Ziołoznawstwo” na Uniwersytecie Rzeszowskim. Jednym z moich wykładowców był Łukasz Łuczaj.

• **Człowiek legenda, autor książek „Dzikie rośliny jadalne Polski”, „Dzika kuchnia” i „Dzikie ogród”, organizator spacerów botanicznych, specjalista od podróży po łąkach i**

lasach. Czego się pani nauczyła na studiach, a czego od Łuczaja?

– Studia pokazały mi, w jak wielu obszarach życia zioła są ważne i przydatne. Prof. Łuczaj nauczył mnie, że rośliny jadalne są w stanie naturalnym wszędzie i jest ich bardzo dużo. Trzeba tylko mieć odwagę, żeby z tego skorzystać. I wiedzę, żeby się nie otruć.

• **Co zrobić, żeby się nie otruć. Jak na grzyby chodzić z atlasem dzikich roślin?**

– W Polsce rośnie ponad 3000 roślin, z tego około 1000 jest jadalnych. Nie ma atlasu ani książki, gdzie wszystkie te rośliny jadalne były zebrane. Zachęcam do nauki rozpoznawania dzikich roślin jadalnych od bliższego poznania roślin, które znamy.

• **Na przykład?**

– Babka, mniszek, pokrzywa. I te znane rośliny wprowadzić do swojej kuchni. Jak z nimi się zaprzyjaźnimy, to łatwiej znajdziemy inne rośliny na spacerach.

• **Co z tą babką?**

– Z jej liści możemy zrobić chipsy, smażyć w cieście, ugotować bigos, udusić na patelni z cebulą i czosnkiem, wreszcie zrobić smaczne kimchi. Z mniszka lekarskiego zrobimy sałatkę, puste w środku łodygi możemy uduścić na patelni, listki można dodać do zupy, z żółtych kwiatów zrobić leczniczy miód. A z korzeni, pociętych na kawałki, ususzonych i uprażonych na patelni, następnie zmielonych możemy zaparzyć smaczną kawę. Z liści pokrzywy można zrobić zupę, usmażyć jak szpinak, zrobić pesto, smażyć w cieście z maki z ciecierzycy, pić herbatę z pokrzywy. Jeśli pijemy ją codziennie, po dwóch tygodniach trzeba sobie zrobić przerwę.

• **Wróćmy do edukacji. Kolejne studia?**

– W Krośnie studiowałam „Towaroznawstwo zielarskie, kosmetyczne i żywności funkcjonalnej”. Pracę dyplomową pisałam z podagrycznika.

• **Zawzięcie tępiętego chwastu, który może być pokarmem i lekiem?**

– Podagrycznik idealnie zastępuje szpinak, a nie ma skutków ubocznych, jest bardzo smaczny i zawiera cenne substancje pomagające w reumatyzmie i dnie moczanowej, zwanej podagrą. Stąd też nazwa rośliny.

• **Co po kolejnych studiach?**

– Kurs „Ziołarstwo fitoterapeutyczne” w Instytucie Medycyny Klasztornej w Katowicach, tam również wykładowcą był dr Henryk Różański z Krosna. Kurs dał mi upraw-



nienia do wspierania osób, które chcą wprowadzić do swojego życia zioła. Dzięki temu zajmuję się doradztwem, jak można wspomóc się ziołami. Skończyłam kurs „Terapie biologiczne” u prof. Różańskiego w Krośnie, zaczęłam kurs następny „Polskie rośliny w medycynie ekstremalnej i w okresie głodu”.

• **Zioła są na topie, jak grzyby po deszczu rosną zielarnie, sklepy zielarskie, sklepy ze zdrową żywnością. Coraz więcej mieszanek ziołowych powstaje się na „medycynę” klasztorną. Zdrowy trend czy marketing?**

– Historycznie polskie klasztory były miejscem uprawy ziół i produkcji balsamów, kordiałów, mieszanek ziołowych. Dziś mamy na przykład rewelacyjne receptury ojca Klimuszko, ojca Grzegorza Sroki, ale nie mamy pewności, czy mieszanek sygnowane ich nazwiskami są w stu procentach zgodne z ich autorskimi recepturami. Stąd ważne, by

Justyna Pargieła najbardziej lubi oprowadzać po łąkach i lasach, uczyć rozpoznawania dzikich roślin jadalnych i naturalnie rosnących ziół. Choć ma za sobą studia ziołoznawstwa, studia podyplomowe, kursy fitoterapii studiuje „Zielarstwo i Fitoprodukty” na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

nauczyć się rozpoznawać i zbierać zioła, umieć je wysuszyć, przechowywać, by samemu zrobić sobie mieszanek według dostępnej receptury. Na przykład ojca Klimuszki.

• **To dobry kierunek. Zgodnie z nim pojawiła się moda na zakładanie zielników i kulinarnych ogrodów. Zioła hoduje się na balkonie, podobnie jak pomidory, papryki i ziemniaki w doniczkach. Kulinarne ogródki i ogrody**

powstają na działkach, na podwórkach miast, w ogrodach miejskich i wiejskich?

– I bardzo dobrze. Założenie i uprawianie takiego kulinarnego ogrodu pozwala nauczyć się poznawać zioła i rośliny jadalne. Także te dzikie. Warto pamiętać o tym, żeby przy zakładaniu ogrodów i ogródków nie niszczyć roślin, które nazywamy chwastami. To cenny pokarm. Wymieńmy tu choćby czarny bez, czosnek niedźwiedzi, chabry, krwawnik, lebiodę, łopian, podagrycznik, podbiał, i tak dalej.

• **Jak uczyć się rozpoznawania ziół i dzikich roślin jadalnych?**

– Znam jedną, sprawdzoną i pewną metodę. Trzeba szukać spacerów zielarskich, zapisać się, chodzić z przewodnikiem. Uczyć się w terenie. Uczyć się z kimś, kto potrafi nauczyć rozpoznawania roślin. Jeśli już zdobędziemy podstawy, łatwiej będzie nam korzystać z filmów na You Tube, artykułów i książek. Na przykład Łukasza Łuczaja. Uważam,

że ta edukacja nigdy się nie kończy. W momencie kiedy poznamy kilkanaście podstawowych roślin jadalnych, to zaczynamy dopiero dostrzegać następne. Jeszcze raz zachęcam do spacerów botanicznych, podczas których można na żywo poznawać rośliny.

• **Czy poznawanie „dzikusów”, jak pieszczotliwie określa się dzikie rośliny jadalne może wprowadzić do naszego życia nową energię i harmonię?**

– Tak, ponieważ dzikie rośliny jadalne zawierają o wiele więcej wartości odżywczych niż rośliny uprawne, mają dużo witamin i minerałów. Zamiast pójść do apteki kupić słoiczek suplementów za 150 zł można pójść na spacer botaniczny i nauczyć się pozyskiwać te witaminy i mikroelementy z natury. To da nam także większą świadomość wolności żywieniowej, gdyż w naturze występuje ogromna obfitość roślin jadalnych, które mogą być zdrowe i smaczne. Wystarczy tylko odważyć się je spróbować i używać w kuchni. To zdrowy pokarm, o wiele zdrowszy niż na przykład mięso ze zwierząt karmionych paszą, do której produkcji używa się ogromnej ilości nawozów sztucznych, a hodowla zwierząt nastawiona jest na szybki przyrost masy.

• **Kiedyś prof. Marian Klamut, emerytowany rektor Akademii Medycznej w Lublinie w latach 1990–1996, powiedział mi:**

„najlepsza apteka jest w kuchni pana żony”? Jeśli tak, to czy poprzez poznawanie ziół i roślin jadalnych w trakcie spacerów botanicznych możemy „złapać” harmonię wewnętrzną i harmonię ze światem?

– Możemy, zdecydowanie tak. Możemy złapać balans, zgodnie tym co powiedział prof. Marian Klamut, jedzenie dzikich roślin jadących nas odżywi. Nie tylko nakarmi ale odżywi. Sprawia, że nasze ciało będzie funkcjonować w homeostazie. A przy okazji, kiedy będziemy chodzić na spacer, las i łąka będą układać nam w głowie.

• **Co to znaczy?**

– W Japonii rozwija się medycyna leśna. Jej częścią są Shinrin-yoku, czyli terapeutyczne kąpiele leśne. Spędzanie czasu wśród drzew okazuje się być skuteczną terapią. Obniża ciśnienie, redukuje stres. Terapia leśna stała się ugruntowaną naukowo metodą dbania o zdrowie. Taką terapię można odbywać, szukając ziół i roślin jadalnych.

ROZMAWIAŁ WALDEMAR SULISZ

Ukraińscy uchodźcy pod Zamościem: Nic nam więcej nie trzeba

Dwa miesiące wystarczyły na zebranie ponad miliona złotych i utworzenie niedaleko Zamościa dwóch niewielkich osiedli kontenerowych, w których zamieszkało kilkadziesiąt osób: niepełnosprawnych uchodźców z Ukrainy i ich bliskich. Wkrótce przyjadą kolejni

Anna Szewc

Bomb nie ma. Syren nie ma. Ruskich nie ma. Niczego więcej nam nie potrzeba – mówi Żanna Zgórska z Żytomierza. Do Polski przyjechała 10 marca. Razem z mężem i niepełnosprawnymi dziećmi: 20-letnią córką i 13-letnim synem, a także siostrą i jej synkiem.

Ich rodzinne miasto zostało zniszczone. Jeden z pocisków spadł 150 metrów od domu Zgórskiej. – Był potężny, okna wypadły, zerwało dach. Musieliśmy uciekać – opowiada kobieta.

Rodziną od razu zajęła się Maria Król, szefowa Stowarzyszenia Pomocy Dzieciom Niepełnosprawnym „Krok za krokiem”. Najpierw przyjechała uchodźców w Zamościu w ośrodku rehabilitacyjnym, później dostali pokój w placówce w Białobrzegach, a od jakiegoś czasu mają tam już własny mieszkalny kontener.

– Nie ma luksusów, ale ich nie potrzebujemy. Mamy dwa pokoje, łazienkę dostosowaną dla niepełnosprawnych i mały ogródek przy domku. Kuchnia jest oddzielna, dla wszystkich wspólna. Otrzymujemy wiele produktów żywnościowych, czasem coś kupujemy. Jest dobrze. No i mamy duże podwórko, a to bardzo ważne dla dzieci – wyjaśnia Ukrainka, oprowadzając nas po swoich „włościach”.

Nigdzie nie byłoby lepiej

Najważniejsze dla niej jest jednak to, że jej dzieci są objęte profesjonalną opieką. Dlatego gdy mieli możliwość wyjazdu do Belgii to nie zdecydowali się na to. Tak dobrze jak w Polsce, pod Zamościem, nie miałoby nigdzie.

Córka Żanny, Liza nie mówi, nie jest w stanie się sobą zająć, nie chodzi, porusza się na wózku inwalidzkim, musi mieć stałego opiekuna. W Białobrzegach kilka razy w tygodniu ma zapewnioną rehabilitację.

– Na Ukrainie nie miała jej w ogóle, bo u nas opieką są obejmowane tylko malutkie dzieci, a już starsi niepełnosprawni nie – tłumaczy Żanna. Jej syn jest samodzielny, ale ma wadę genetyczną. Jest wożony do Zamościa do ośrodka „Krok za krokiem”. Jeździ tam również mąż Żanny i jej siostra. Oboje zostali zatrudnieni w ośrodku stowarzyszenia. – To dla nas największy prezent. Nie wiem, co by z nami było, gdyby nie pani Maria – mówi ze łzami w oczach Ukrainka.

Opowiada, że szukają mieszkania w Zamościu, ale nie jest łatwo, bo Polacy boją się, że Ukraińcy nie będą płacić. A poza tym, oni potrzebują specjalnych warunków: ze



Liza (na pierwszym planie), córka Żanny Zgórskiej ma w Białobrzegach zapewnioną rehabilitację, na jaką w Ukrainie nie mogłaby liczyć



względem na niepełnosprawność Lizy mieszkanie musi być na parterze. No i dobrze byłoby mieć trzy pokoje. – Mamy dwie pensje, mamy świadczenia, jakie należą się w Polsce. Stać by nas było na wynajem – zapewnia Żanna. Póki co, cieszy się z tego, co ma.

Takich rodzin jest więcej

W kontenerowym osiedlu w Białobrzegach jest 8 domków. Mieszka w nich teraz 16 osób. Docelowo może być 20 lokatorów. Schronienie ma tutaj zapewnione także Oleksij, ukraiński żołnierz, ranny w marcu podczas działań wojennych. Przechodzi

Jest pan naszym złotym sponsorem – dziękowała ambasadorowi Tajwanu Maria Król

FOT. ANNA SZEWC

intensywną rehabilitację, bo chce jak najszybciej wrócić na front. Z rosyjskimi najeźdźcami walczył nieprzerwanie od aneksji Krymu. Są tam też samotne matki z dziećmi oraz inne rodziny.

Podobne osiedle jak w Białobrzegach powstaje w Bondyrzu, gdzie „Krok za krokiem” także ma swoją placówkę i sporą działkę. Tam też zakwaterowanych jest obecnie 16 osób. Może być dwa



razy więcej, a zapotrzebowanie jest jeszcze większe.

– Ludzie ze wschodniej Ukrainy uciekają do zachodniej, tam gnieźdzą się w jakichś prowizorycznych ośrodkach, ale potrzebują wsparcia, muszą wyjechać. Ułatwiamy to im – opowiada Maria Król.

Działają od początku

Kierowane przez nią stowarzyszenie pomaga ukraińskim rodzinom z osobami niepełnosprawnymi od początku wojny. Organizowało zbiórki darów i wysyłało je na Wschód, ale też sprowadziło do Polski setki osób. Szukano dla nich mieszkań i opieki

Żanna razem ze swoją rodziną ma do dyspozycji dwupokojowy domek. Łazienka jest przystosowana do potrzeb niepełnosprawnych. Każdy ma tutaj swój kąt, a dla Lizy zapewniono też specjalistyczne łóżko, bo takiego wymaga

w specjalistycznych placówkach w całym kraju, ale też poza granicami. Kilka rodzin zamieszkało m.in. w Szwecji i w Niemczech. Jednak większość uchodźców nie chciała odjeżdżać daleko. Po pierwsze dlatego, że dla wielu niepełnosprawnych taka podróż

to bardzo duże obciążenie. Po drugie zależało im na tym, by być w miarę blisko granicy, a po wojnie, gdy Ukraina zostanie odbudowana, wrócić. Tak zrodził się pomysł tworzenia kontenerowych osiedli w Białobrzegach i Bondyrzu. Zbiórka pieniędzy i darów rzeczowych ruszyła w marcu. Okazała się sukcesem, bo wsparcie płynęło z wielu stron. Na początku aż 600 tys. zł na zakup i montaż kontenerów mieszkalnych (trzeba było do nich m.in. doprowadzić media i podłączyć kanalizację) przekazało Przedstawicielstwo Tajwanu w Polsce. Duże pieniądze wyłożyła firma Betasoa, fundacje Zibera i Castorama. W akcję włączyła się Caritas, samorząd województwa lubelskiego, a także zamojski Klub Rotary. Za rehabilitację niepełnosprawnych Ukraińców płaci PFRON.

Pomoc wciąż potrzebna

– Nie jestem w stanie podsumować co do złotówki pomocy, jaką otrzymaliśmy. To na pewno grubo ponad milion złotych, a przecież dotarło do nas także wiele darów rzeczowych, m.in. wyposażenie domków – mówi Maria Król. I musi prosić o więcej, bo do zamknięcia projektu i oddania wszystkich domów potrzeba jeszcze ok. 200 tys. zł. Myśli też o tym, jak kontenery przygotować na zimę, bo przecież nie wiadomo, kiedy wojna się skończy.

Ale już w środę Stowarzyszenie „Krok za krokiem” zorganizowało spotkanie, by podziękować sponsorom. Mogli i w Białobrzegach, i w Bondyrzu na własne oczy przekonać się, że darowane pieniądze i pomoc rzeczowa zostały spożytkowane jak najlepiej. Gości przyjechało bardzo wielu, z Polski i z Europy. Nie zabrakło też przedstawicieli ukraińskich organizacji współpracujących z „Krok za krokiem” i wciąż wspieranych przez zamojskie stowarzyszenie. Były podziękowania, gratulacje, mnóstwo ciepłych słów i wzruszeń. Ukraińskie dzieci przygotowały dla sponsorów rysunki, zaśpiewały piosenki, a ich mamy wspólnie z pracującymi w Białobrzegach Polkami zorganizowały poczęstunek. Goście pytali, jak im się mieszka, czego jeszcze potrzebują, oferowali dalszą pomoc.

Wszyscy mogą tu mieszkać tak długo, jak będzie trzeba. A kiedy wrócą już do siebie, osiedla „Krok za krokiem” mają służyć dorosłym osobom z niepełnosprawnością z Polski, borykającym się z problemem bezdomności i brakiem opieki po śmierci rodziców czy opiekunów.



TEATRY:
TEATR STARY (ul. Jezuicka 18): brak spektakli
TEATR OSTERWY (ul. Narutowicza 17): PIĄTEK SOBOTA **Dama Kameliowa 1948** – 19.00
NIEDZIELA: **Dama Kameliowa 1948** – 18.00
TEATR ANDERSENA (plac Teatralny 1): SOBOTA: **Z głową w chmurach, czyli o żyrafie która szukała deszczu** – 16.00 NIEDZIELA: **Z głową w chmurach, czyli o żyrafie która szukała deszczu** – 12.00
TEATR MUZYCZNY (ul. Curie-Skłodowskiej 5): PIĄTEK SOBOTA: **Zemsta nietoperza** – 18.00
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): PIĄTEK: **Bliski Wschód: Pieśń nad Pieśniami** – 19.00; **Bliski Wschód: Opium** – 21.00; **Bliski Wschód: Pół roku** – 22.30 SOBOTA: **Bliski Wschód: Dziady** – 22.00
FILHARMONIA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): PIĄTEK: **Koncert: Uroczyste zakończenie sezonu** – 19.00 SOBOTA: **Koncert: Dziękczynna Pieśń Ziemi. Tej Ziemi!** – 18.00 NIEDZIELA: **Koncert:**



Uważne śpiewograki – 10.00, 11.30
KINA:
CINEMA CITY PLAZA (ul. Lipowa 13): PIĄTEK: **Buzz Astral** – 10.50, 13.10, 14.30, 15.30, 17.00; **Czarny telefon** – 13.20, 15.40, 18.00, 20.20, 22.00; **Elvis** – 10.00, 11.15, 13.15, 14.30, 16.30, 17.40, 19.45, 21.00; **Jurassic World: Dominion dubbing** – 11.00, 14.00, 17.00, 20.10; **Jurassic World: Dominion napisy** – 11.20, 18.10, 21.40; **Minionki: Wejście Gru** – 13.20, 17.50; **Pan Wilk i Spółka. Bad Guys** – 11.10; **Paryż, 13 dzielnic** – 19.20; **Sonic 2: Szybki jak błyskawica dubbing** – 10.30, 15.30; **Top Gun: Maverick** – 10.50, 13.40, 16.20, 19.10, 20.00, 21.10 SOBOTA: **Buzz Astral** – 10.50, 13.10, 14.30, 15.30, 17.00; **Czarny telefon** – 13.20, 15.40, 18.00, 20.20, 22.00; **Elvis** – 10.00, 11.15, 13.15, 14.30, 16.30, 17.40, 19.45, 21.00; **Jurassic World: Dominion dubbing** – 11.00, 14.00, 17.00, 20.10; **Jurassic World: Dominion napisy** – 11.20, 18.10, 21.40; **Minionki: Wejście Gru** – 13.20, 17.50; **Pan Wilk i Spółka. Bad Guys** – 11.10; **Paryż, 13 dzielnic** – 19.20; **Sonic 2: Szybki jak błyskawica dubbing** – 10.30, 15.30; **Top Gun: Maverick** – 10.50, 13.40, 16.20, 19.10, 20.00, 21.10
CINEMA CITY FELICITY (al. Witosa 32): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Buzz Astral 2D** – 10.30, 12.00, 12.45, 13.30, 14.30, 16.00, 19.00; **Buzz Astral 4DX** – 10.40, 13.00; **Czarny telefon** – 15.00, 17.20, 19.40, 22.00; **Elvis** – 10.45, 14.00, 16.15, 17.15, 19.30, 20.30, 21.30; **Foki kontra rekin** – 11.40, 13.10; **Jeżyk i przyjaciele** – 10.00, 14.00; **Jurassic World: Dominion 2D dubbing** – 11.00, 14.00, 17.00, 19.20; **Jurassic World: Dominion 2D napisy** – 16.10; **Jurassic World: Dominion 4DX dubbing** – 15.20, 18.20; **Jurassic World: Dominion 4DX napisy** – 21.20; **Minionki: Wejście Gru** – 14.10, 16.50; **Pan Wilk i Spółka. Bad Guys** – 10.40, 11.50, 15.30; **Paryż, 13 dzielnic** – 20.20; **Sonic 2: Szybki jak błyskawica 2D dubbing** – 10.45; **Top Gun: Maverick 2D** – 17.40, 18.30, 20.10, 21.40

MULTIKINO (Galeria Olimp, al. Spółdzielczości Pracy 36b): PIĄTEK: **Buzz Astral** – 10.00, 11.00, 12.30, 13.30, 16.00, 18.30; **Czarny telefon** – 15.00, 17.25, 19.50, 22.15, 23.30; **Elvis** – 11.40, 12.40, 15.05, 16.05, 18.30, 19.30, 20.30, 21.55; **Jurassic World: Dominion dubbing** – 10.50, 14.00, 17.10, 19.10; **Jurassic World: Dominion napisy** – 16.00, 20.20, 22.20; **Minionki: Wejście Gru** – 11.10, 13.30, 15.50, 18.10; **NMF: Maraton Horrorów** – 22.00; **Pan Wilk i Spółka. Bad Guys** – 10.20, 13.40; **Sonic 2: Szybki jak błyskawica dubbing** – 10.50; **Top Gun: Maverick** – 11.45, 14.40, 17.35, 21.00, 22.50 SOBOTA NIEDZIELA: **Buzz Astral** – 10.00, 11.00, 12.30, 13.30, 16.00, 18.30; **Czarny telefon** – 15.00, 17.25, 20.40; **Elvis** – 11.40, 12.40, 15.05, 16.05, 18.30, 19.30, 20.30; **Jurassic World: Dominion dubbing** – 10.50, 14.00, 17.10, 19.10; **Jurassic World: Dominion napisy** – 16.00, 20.20; **Minionki: Wejście Gru** – 11.10, 13.30, 15.50, 18.10; **Pan Wilk i Spółka. Bad Guys** – 10.20, 13.40; **Poranki: Bing** – 10.00; **Sonic 2: Szybki jak błyskawica dubbing** – 10.50; **Top Gun: Maverick** – 11.55, 14.50, 17.45, 19.50, 21.00
KINO BAJKA (ul. Radziszewskiego 8): PIĄTEK: **Buzz Astral** – 10.00, 12.00, 14.15, 16.15; **Elvis** – 14.15, 17.15; **Paryż, 13 dzielnic** – 18.15; **Bilet na Hawaje** – 20.00; **Samiec Alfa** – 20.30 SOBOTA NIEDZIELA: **Buzz Astral** – 12.00, 14.15, 16.15; **Jeżyk i przyjaciele** – 12.30; **Elvis** – 14.15, 17.15; **Paryż, 13 dzielnic** – 18.15, 20.15; **Samiec Alfa** – 20.30
CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): PIĄTEK: **Księgarnia w Paryżu** – 18.00; **Kolano Ahead** – 19.45 SOBOTA: **Kolano Ahead** – 18.00; **Księgarnia w Paryżu** – 20.00 NIEDZIELA: **Księgarnia w Paryżu** – 17.00; **Kolano Ahead** – 18.45
CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): PIĄTEK SOBOTA: **Chiara** – 19.00 NIEDZIELA: **Chiara** – 18.00
CHATKA ŻAKA (ul. Radziszewskiego 16): PIĄTEK: **Zdarzyło się** – 18.00 NIEDZIELA: **Margot i Alma** – 18.00; **Pasażerowie nocy** – 20.00
KINO PERŁA (ul. Bernardyńska 15): PIĄTEK: **Hazardzista** – 21.00 SOBOTA: **Żużel** – 21.00 NIEDZIELA: **Weselny toast** – 21.00
PULAWY SYBILLA (ul. Partyzantów 6): PIĄTEK: **Buzz Astral** – 14.00, 16.00; **Elvis** – 18.00, 20.45 SOBOTA: **Buzz Astral** – 12.15, 14.15, 16.10; **Detektyw Bruno** – 12.10; **Elvis** – 18.00, 20.45; **Sobota dla Seniora: Powołany** – 10.00 NIEDZIELA: **Buzz Astral** – 12.00, 14.00, 16.00; **Elvis** – 18.00, 20.45
BIŁA PODLASKA – MERKURY (ul. Brzeska 43): PIĄTEK: **Buzz Astral** – 12.30, 14.45, 17.00; **Elvis** – 19.00 SOBOTA NIEDZIELA: **Buzz Astral** – 11.30, 13.45, 16.00; **Elvis** – 18.00, 20.50
ŚWIDNIK – LOT (al. Lotników Polskich 24): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Elvis** – 13.00, 19.50; **Buzz Astral** – 15.45, 17.45
ZAMOŚĆ – STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Buzz Astral** – 14.00, 16.15, 18.15; **Czarny telefon** – 18.30, 20.45; **Elvis** – 13.00, 16.15, 19.30; **Jeżyk i przyjaciele** – 13.15; **Jurassic World: Dominion dubbing** – 15.50, 17.00; **Pan Wilk i Spółka. Bad Guys** – 14.30; **Paryż, 13 dzielnic** – 20.30; **Top Gun: Maverick** – 20.00
CHEŁM – ZORZA (ul. Strażacka 2): PIĄTEK: **Buzz Astral** – 14.00, 16.15; **Elvis** – 18.00 SOBOTA: **Buzz Astral** – 12.00, 14.00, 16.15; **Elvis** – 20.30 NIEDZIELA: **Buzz Astral** – 12.00, 14.00, 16.15; **Elvis** – 18.00
ŁUKÓW – ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Dogtanian. Psi muszkieter** – 15.00; **Jeżyk i przyjaciele** – 16.30; **Między dwoma światami** – 18.15; **Sekret Madeline Collins** – 20.15
LUBARTÓW – LEWART (Rynek II 1): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Buzz Astral** – 15.30, 17.30; **Żywy** – 19.30

Na dwóch kółkach w Lubartowie. Święto Roweru

RUCH TO ZDROWIE Już po raz 28. w Lubartowie będą świętować wszyscy wielbiciele rowerów. W tym roku organizatorzy zapraszają 26 czerwca na parking przy PSB Mrówka (ul. Nowodworska 34).

Święto Rowerów w Lubartowie przyciąga miłośników dwóch kółek od 1994 roku. W tym roku organizatorzy szacują, że w wydarzeniu udział weźmie co najmniej 5 tys. cyklistów i podkreślają, że to największe tego typu przedsięwzięcie w Polsce, a nawet w Europie.

Impreza mająca na celu promocję zdrowego trybu życia oferuje nie tylko możliwość wzięcia udziału w rajdach, ale przede wszystkim dobrą zabawę w szczytnym celu. W tym roku uczestnicy pojadą dla Hospicjum Świętej Anny w Lubartowie. Przez całą niedzielę trwała będzie zbiórka charytatywna na placu oraz w punktach kontrolnych.

Do udziału w święcie organizatorzy zapraszają wszystkich chętnych, bez względu na stopień zaawansowania. Rajdy nie będą miały charakteru zawodów, w związku z czym nie liczy się ilość przejechanych kilometrów, lecz radość z uczestnictwa we wspólnej zabawie.



W tym roku Święto Rowerów rozpocznie się już o godz. 8. Przez cały czas, do godz. 17, będzie się można rejestrować i wyruszać w drogę: samotnie, w parach lub w grupach. Przygotowano sześć tras. Najkrótsza ma 17 kilometrów, najdłuższa – 62 kilometry. Uczestnicy przejadą przez malownicze tereny Kozłowieckiego Parku Krajobrazowego oraz gminy: Lubartów, Kamionka, Niemce, Garbów, Baranów, Abramów, Firlej.

Każdy uczestnik imprezy otrzyma karty startowe, porcję ciepłej grochówki oraz koszulkę Święta Roweru.

Ci, którzy pozostaną w Lubartowie, będą mogli liczyć na inne atrakcje, bo impreza będzie miała charakter rodzinnego pikniku.

W Święcie Rowerów udział wezmą goście specjaliści, m.in. kabareciarz Marcin Wójcik i były piłkarz Andrzej Szarmach. Będą również gwiazdy polskiego kolarstwa: Zbigniew Spruch, Jan Brzeźny, Jan Jankiewicz, Janusz Bieniek i Roman Cieślak.

Rejestracja dostępna jest także online na stronie internetowej swieteroweru.pl.

DAD

Kolejne wyjątkowe projekcje w Kinie Perła

FILM W nadchodzący weekend, 24-26 czerwca, w Kinie Perła (ul. Bernardyńska 15) będzie można zobaczyć trzy „Hazardzistę”, „Żużel” oraz „Weselny Toast”.

Na początek weekendu organizatorzy proponują thriller „Hazardzista” z Oscarem Isaakiem w roli głównej. To historia samotnego Williama, który jeździ od kasyna do kasyna, nie zdradzając swojej prawdziwej tożsamości. W sobotę gratka dla miłośników żużla, czyli film Doroty Kędzierszawskiej o motocyklowym mistrzu, który zmagają się z własnymi demonami i musi połączyć swoją pasję z miłością do dziewczyny. Z



kolei w niedzielę coś do śmiechu – prosto z festiwalu w Cannes komedia „Weselny toast”.

W tym miesiącu w Kinie Perła będzie można jeszcze zobaczyć filmy

„Wilk z Wall Street” (29 czerwca) oraz „Sugar Man” (30 czerwca).

Projekcje są bezpłatne. Seanse zaczynają się ok. godz. 21.

DAD

Filharmonia Lubelska kończy sezon

MUZYKA Dobiega końca sezon artystyczny w Filharmonii Lubelskiej. Z tej okazji 24 czerwca o godz. 19 odbędzie się specjalny koncert z udziałem harfisty Gagataya Akyola.

– Najlepszy sezon w historii – tak podsumowują ostatnie miesiące lubelscy filharmonicy, którzy mają za sobą m.in. wyjątkowe tournee po Stanach Zjednoczonych.

Zwieńczeniem sezonu będzie koncert z udziałem Orkiestry Sym-

fonicznej pod batutą Dawida Jarząba oraz wybitnego tureckiego harfisty Gagataya Akyola. Akyol ma w swoim dorobku liczne występy w Turcji i za granicą. Koncertował z takimi orkiestrami i orkiestrami kameralnymi jak: Berlin Rundfunk Symphony Orchestra (R.S.B) i Dresden Staatskapelle.

W repertuarze koncertu znajdują się Introdukcja i Allegro Ravela, „Dance sacree et danse profane”

Debussy’ego oraz IX Symfonia Mahlera.

– Ankieta przeprowadzona wśród dyrygentów w głosowaniu przeprowadzonym przez BBC Music Magazine w 2016 roku wykazała, że IX Symfonia Mahlera jest czwartą największą symfonią wszechczasów – podkreślają organizatorzy koncertu.

Bilety na wydarzenie kosztują od 10 do 50 zł.

DAD

Sobótką nad zalewem Maczuley

WYDARZENIE Warsztaty wicia wianków, występy artystyczne i dyskoteka pod chmurką – to tylko niektóre z atrakcji Nocy Świętojańskiej nad zalewem Maczuley w Horodysku (powiat chełmski). Odbędzie się ono wieczorem 25 czerwca.

Kwiaty i polne zioła posłużą dzieciom, młodzieży oraz kobietom z kół gospodyń wiejskich do wyplatania wianków, które następnie – już po zapadnięciu zmroku – ozdobią zapalone świece i zostaną puszczane na wodę. Na warsztaty organizatorzy zapraszają od godz. 18.

W międzyczasie na scenie odbywać będą się występy artystyczne. Pojawia się m.in. uczniowie miejscowych szkół podstawowych, Patrycja Wielgos, gminne zespoły

Leśniczanki, Na Dolince, zespół wokalnie-instrumentalny działający przy kole emerytów oraz Remedium z Białopola.

Sobótkowe atrakcje wzbogaci widowisko obrzędowe nawiązujące do słowińskiego rytuału, w wykonaniu uczniów Szkoły Podstawowej w Sielcu. Będą również pokazy ognia, puszczanie lampionów i recital Mariusza Matery.

Całość zwieńczy potańcówka pod chmurką, a do tańca porwie uczestników DJ White.

Sobótką organizowana przez Samorządowy Ośrodek Kultury w Leśniowicach zainauguruje jednocześnie sezon kąpieliskowy na zalewie Maczuley.

DAD

WÓJT GMINY LEŚNIOWICE,
SAMORZĄDOWY OŚRODEK KULTURY W LEŚNIOWICACH
ZAPRASZA

NOC ŚWIĘTOJAŃSKA
nad Zalewem Maczuley w Horodysku
SOBOTA, 25 czerwca 2022 r.
godz. 18.00

W ODDZIAŁACH: - Warsztaty wicia wianków - Występy artystyczne
- Stoiska KGW i tradycyjnej żywności - Zespoły śpiewnicze - Widowiska obrzędowe
- Recital na męto w wykonaniu Mariusza Matery - Fireshow - Dyskoteka z DJ White

Patronat: wydawnictwa:
Patronat medialny:
Partner wydawniczy:



Teatr Cieni TEULIS z Ukrainy wystąpi w Lublinie

TEATR Światowej sławy ukraiński Teatr Cieni TEULIS przyjedzie do Lublina. Grupa wystąpi w Centrum Kongresowym UP (ul. Akademicka 15) 29 czerwca o godz. 19. TEULIS łączy akrobację, iluzje optyczne,

teatr i choreografię z akompaniamentem muzycznym. W ostatnich latach byli finalistami największych programów typu talent show we Włoszech, Turcji, Czechach czy na Słowacji. – TEULIS udowadnia,

że przy pomocy ludzkiego ciała urzeczywistnić można każdą fantazję. Podczas 80-minutowego widowiska widzowie zanurzą się w fascynujący spektakl i choreografię na najwyższym poziomie, która z pewnością

urzeknie ich serca – zachęcają organizatorzy widowiska.

Bilety na wydarzenie kosztują od 59 do 79 zł. Wejściówki dostępne online m.in. na platformie pankoncert.pl.

DAD

Rusza 6. edycja Rezerwatu Dzikich Dzieci

ZABAWA Teren zielony przy ul. Dolnej Panny Marii 6 i 8 po raz kolejny przejmą maluchy z Lublina. Tegoroczna, 6. edycja Rezerwatu Dzikich Dzieci, wystartuje 25 czerwca i trwać będzie całe lato.

Rezerwat Dzikich Dzieci to pierwsza taka inicjatywa w Polsce. Jej celem jest oddanie dzieciom miejsca, w którym będą mogły czuć i bawić się swobodnie.

– Dorośli zakładają Rezerwat, ale to dzieci go kształtują zgodnie z zasadami swobodnej zabawy (tzw. free play) – podkreślają pomysłodawcy projektu.

W Rezerwacie Dzikich Dzieci kształtują się więzi i postawy społeczne, rozwijają praktyczne umiejętności, inteligencja emocjonalna i przestrzenna.



Rezerwat Dzikich Dzieci zostanie podzielony na dwie strefy: ścisłą (dla dzieci w wieku od 7 do 15 lat) oraz buforową (dostępna dla wszystkich, szczególnie dla młod-

szych dzieci z opiekunami).

Wstęp na wszystkie wydarzenia jest bezpłatny. Podczas pierwszej wizyty obowiązkowa jest obecność rodzica, by osobiście wypełnić

kartę rejestracyjną. By wejść do strefy ścisłej z narzędziami, dziecko musi mieć ukończone 7 lat.

Rezerwat Dzikich Dzieci czynny będzie codziennie do 31 sierpnia.

DAD

Noc św. Jana w Skansenie

WYDARZENIE W piątek o godz. 16 w Muzeum Wsi Lubelskiej w sektorze Powiśle rozpoczyna się obchody Nocy św. Jana.

Goście Skansenu będą mogli zapoznać się z tematyką medycyny ludowej, ziół i ich właściwościami. Na uczestników będą czekały stanowiska pokazowo-warsztatowe dotyczące zwyczajów i wierzeń związanych z wigilią św. Jana.

– Nie zabraknie symboliki wody i ognia czy legendy



o cudownym kwiecie paproci – dodają organizatorzy.

Podczas Nocy św. Jana w Skansenie zorganizowane zostaną także atrakcje dla najmłodszych, m.in. warsztaty plastyczne i konkurs na poszukiwanie kwiatu paproci.

Całość uświetni spektakl zespołu obrzędowego z Hańska, którego przedstawienie „Wilija Św. Jana” rozpocznie się o godz. 19.

Bilety: 10/20 zł.

DAD

1 urodziny MOŻA - koncert Moniki Kowalczyk i Jana Wąsaka



FOT. BARTKOWIEJ HALDAS GINGER TWINS STUDIO

KONCERT Lokal MOŻE nad zalewem Zemborzyckim (ul. Żeglarska 5a) świętuje swoje pierwsze urodziny. Z tej okazji 26 czerwca o godz. 19, na scenie restauracji wystąpi duet Monika Kowalczyk & Jan Wąsak.

Monika Kowalczyk to wokalistka, autorka tekstów, kompozytorka. Laureatka festiwalu muzycznych, m.in. Grechuta Festival Kraków. Z kolei Jan Wąsak jest wokalistą i gitarzystą, autorem

tekstów, liderem zespołu Pasażer. Laureat m.in. Lubelskiego Wyróżnienia Kulturalnego Żurawie 2018

Artyści wystąpią z utworami autorskimi oraz coverami popularnych przebojów

– Będzie akustycznie, momentami energetycznie, momentami balladowo. Nie zabraknie wokalnych duetów, a nawet rapowych akcentów – podkreślają organizatorzy.

DAD

Teatr Panopticum w Domu Kultury LSM

SPEKTAKL We wtorek, 28 czerwca o godz. 19 w Domu Kultury LSM (ul. Wallenroda 4a) odbędą się pokazy autorskich spektakli Teatru Panopticum z MDK „Pod Akacją” w Lublinie.

Teatr Panopticum działa w Lublinie już od 38 lat. W tym czasie przewinęły się przez niego setki młodych wykonawców, a wielu z nich dziś pracuje w zawodzie. Założycielem Teatru Panopticum jest Mieczysław Wojtas, który kieruje nim od początku.

W Domu Kultury LSM Teatr Panopticum zaprezentuje dwa spektakle. Pierwszy z nich to monodram „Violet-

ta” Piotra Tesarowicza w wykonaniu Marcela Ulewicza. Ideą spektaklu jest prezentacja fascynującego życiorysu Violetty Villas poprzez wybrane sceny z jej artystycznego życia, przeplecione przebojami wokalnymi piosenkarki.

Druga z propozycji to spektakl „Być kobietą?” z udziałem Malwiny Bator, Aleksandry Golan, Joanny Kozieł i Michała Niczyporka. Przedstawienie ma za zadanie przeciwstawić się stereotypom dotyczącym kobiet.

Udział w wydarzeniu jest bezpłatny.

DAD

Kultura Rodzinna w Parku Ludowym



FESTIWAL Centrum Kultury w Lublinie (ul. Peowia-ków 12) zaprasza na kolejną edycję Festiwalu Kultury Rodzinnej. W dniach 25-26 czerwca w Parku Ludowym będzie można liczyć na barwne atrakcje.

W programie wiele różnorodnych wydarzeń, m.in. animacje dla dzieci i warsztaty, spektakle i występy muzyczne, eksperymenty i pokazy sztukmistrzów.

W sobotę i niedzielę organizatorzy zapraszają już od godz. 9. Ci, którzy przyjadą najwcześniej będą mogli liczyć na aktywne propozycje w ramach „Porannego rozruchu”.

Od godz. 12 do późnych godzin wieczornych działać będzie „Mega Plac Zabaw

i Edukacji”. Na dzieci czekać będą tam animacje, warsztaty, dmuchańce i dawne gry.

Na dwóch scenach przez dwa dni występować będą artyści. Swoje spektakle zaprezentują m.in. Teatr Czytelni Dramatu, Magdalena Kwaśna i neTTheatre. Swoją pokaz zaprezentuje także Just Edi Show. Będą również atrakcje muzyczne, czyli koncerty Małej Orkiestry Dni Naszych i zespołu Dagadana.

Festiwal zainauguruje cykl piętnastu pikników rodzinnych „Integracje”, które będą się odbywać w lipcu i sierpniu w różnych dzielnicach Lublina.

Wszystkie atrakcje są darmowe.

DAD

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 46 utworzą rozwiązanie z kategorii zabawne komentarze sportowe (Włodzimierz Szaranowicz).

Woj- skowe ćwicze- nia	▼	Matka Izaaka	Jedno z ostrzy- gołarki	Tortu- ry, ka- tusze	Staro- polski pan	Vin, aktor lub silnik	▼	Asnyk lub Bahdaj	▼	Budow- la z foyer	▼	Neil ..., śpiewa „Oh, Carol”	▼	Wymiar sześć- cienny	▼	Brat ..., dobry kolega	▼	Nie- mowlę- ce ubranko	▼	Wino karcia- rzy	▼	Starów- ka	▼	Rzeźba w wiosce Indian		
Za- dyszka (med.)	▼		▼	▼	▼	Kraj w Azji, z Bolly- wood	▼		▼		▼	Silnik trabanta	▼	Dawniej o kap- turze	▼		▼		▼		▼		▼			
Kwiaty na rękach	▼	30		35			▼	Do ściera- nia kurzu	▼	Dodat- kowa belka	▼	Dozorca obo- zowy w pasiaku	▼	13							Młoda ..., nowo- żeńcy	▼		▼	Dawniej o Polaku	
Soleni- zantka z 18 maja	▼					Francisco, malarz hiszp.	▼		▼		▼		▼	Opowia- dacz bajek	▼			Poranny w wojsku	▼				▼			
▼	▼						▼	Bitels z per- kusją	▼	Spo- czywa na dnie morza	▼	36		Tele- dysk	▼			Śpiewa „Belle- ve”	▼	Bywa ozdobą obrazu	▼		▼	25	Może być na okazi- ciela	
Polska projek- tantka mody	▼	Tkanina na zasłonki	▼	Przybyli pod okienko	▼	Rośnie w lesie łęg- owym	▼	44		Taniec w klubach nocnych	▼	Antonim sprze- dży	▼	Tablet od Apple	▼	Mroźny miesiąc	▼	17		Jed. predko- ści od- rzutow- ców	▼		▼			
Poma- rańcze, manda- rynk	▼	Carlo, twórca postaci Pinokia	▼	Pierozki z serem ricotta	▼	43	Andre, maż Steffi Graf	▼	„Wielki ...” przebój Urszuli	▼	Miesz- kaniec Śród- ziemia	▼	14		Strój maska- radowy	▼	Tkanina lub minerał	▼	Język krasuli	▼	Arabski kraj z Basrą	▼		▼	Rodzaj fryzury (palin- drom)	
Jose, argen- tyński tenor	▼						▼		▼		▼								Piotr, siatkarz, libero	▼	9					
▼	▼						▼	Pecyna gliny	▼		▼								Nichol- son, aktor	▼	Królew- skie ubranie	▼		▼		
Szcza- pa do kominka	▼	Magne- towid	▼				▼	Miłosny lub teryto- rialny	▼		▼								5		Tan- deta, chłam	▼		▼	Czwo- ronóg Stasia i Nel	
Ostatnia faza baroku	▼	Ona żadnej pracy się nie boi	▼				▼	Wstawa- ka w ubraniu	▼	... Rudz- ka, pisarka	▼	„Słodki” daszek	▼													Drażnię- cie na szkle
▼	▼						▼		▼		▼															
Dopływ, np. wody	▼	2					▼	Czwarty w fizyce	▼	1																
▼	▼						▼	Alaba- ma lub Kalifor- nia	▼		▼															
	▼						▼	Interesu- ją embrio- loga	▼	... Orlich Gniazd	▼															
Fan sportu	▼	Biały, czarny lub turecki	▼	Ośle w zeszy- cie	▼		▼	26																		
▼	▼						▼	Oplata wstępna	▼		▼															
Fachow- iec, spec	▼	Nowi- cusz	▼	Odpad ze stolarni	▼	Dom z dziu- rawki	▼																			
▼	▼						▼		▼																	
Pilno- wanie kogoś; piecza	▼						▼		▼																	
Nieprzy- jacieli	▼						▼		▼																	
▼	▼						▼		▼																	
Noszo- na do spódnicy	▼	Grupa z hitem „Skóra”	▼	Jagiel- lonka lub Jantar	▼	24																				
▼	▼						▼		▼																	
Ściany, szkielet domu	▼	Roz- gar- diasz	▼	Chłop- ak jak Lennon	▼	Do nakre- cania włosów	▼																			
▼	▼						▼		▼																	
Łącze- nie na ... (np. rur)	▼						▼		▼																	
▼	▼						▼		▼																	
Kozi- drak (Bajm)	▼	Damski szal z futra	▼				▼		▼																	
▼	▼						▼		▼																	
Imię Savala- sa	▼	15					▼		▼																	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

OGŁOSZENIE
WÓJTA GMINY LUDWIN

o ponownym wyłożeniu do publicznego wglądu projektu zmiany Miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego jeziora Piaseczno – etap I wraz z prognozą oddziaływania na środowisko

Na podstawie art. 17 pkt 9 i 11 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 503) oraz z art. 39 i 40 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1029) oraz uchwały Rady Gminy Ludwin Nr XVII/121/2020 z dnia 1 października 2020 r., zmienionej Uchwałą Nr XXI/143/2021 z dnia 4 lutego 2021 r., zawiadamiam o wyłożeniu do publicznego wglądu projektu zmiany Miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego jeziora Piaseczno – etap I wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

Projekt zmiany planu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko udostępniony będzie w dniach od 04.07.2022 r. do 25.07.2022 r. w siedzibie Urzędu Gminy Ludwin, pokój nr 11 w dni robocze w godzinach pracy urzędu oraz na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej UG Ludwin pod adresem <http://e-bip.pl/Start/12373/OfficialBulletinBoard/245364>

Dyskusja publiczna nad przyjętymi w projekcie zmiany planu miejscowego rozwiązaniami odbędzie się w dniu **11.07.2022 r. w siedzibie Urzędu Gminy Ludwin o godz. 11.00.**

Zgodnie z art. 18 ust. 1 ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym oraz art. 39 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko, każdy, kto kwestionuje ustalenia przyjęte w projekcie zmiany planu miejscowego, może wnieść uwagi.

Uwagi należy składać w formie pisemnej lub drogą elektroniczną do Wójta Gminy Ludwin, Ludwin 51, 21-075 Ludwin, ludwin@gminaludwin.pl ePUAP: /94a8ycso8l/skrytka z podaniem imienia i nazwiska lub nazwy jednostki organizacyjnej i adresu, oznaczenia nieruchomości, której uwaga dotyczy, w **nieprzekraczalnym terminie do dnia 08.08.2022 r.**

Organem właściwym do rozpatrzenia uwag jest Wójt Gminy Ludwin.

Informacja o zakresie i przysługujących prawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych dostępna jest na stronie UG Ludwin pod adresem: <https://gminaludwin.pl/przetwarzanie-danych-osobowych/>.

Andrzej Chabros
/-/ Wójt Gminy Ludwin

HANDEL

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

063922L01.A

SPRZEDAŻ

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

081822L01.A

PRACA

ZATRUDNIĘ pracownika do
gospodarstwa rolnego oraz
do chlewni - możliwość

037322L01.A

**- Sprzedajesz
nieruchomości?**

Zamów
**ogłoszenie
drobne**
w Dzienniku Wschodnim!

Tylko 100 zł* netto
za miesiąc.



* o szczegóły pytaj w
**Biurowie Ogłoszeń
Dziennika Wschodniego,**
tel. **081 46-26-966**

in/zajawki/bi0006

zakwaterowania.
tel.503034634.

081422L01.A

TURYSTYKA

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

062822L01.A

USŁUGI

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

037322L01.A

WYWÓZ złomu, sprzętu AGD,
RTV, gruzu, mebli,
ubrań, sprzątanie piwnic,
strychów, garaży, domów po
lokatorach i zmarłych i inne.
Wycinka drzew, podcinanie,
karczowanie koszenie i
sprzątanie działek, wywóz
gałęzi, prace rozbiórkowe
(stare domy, stodoły,
komórki, szklarnie itp.) .
Całe województwo od 8 do
21, 514-299-106.

078022L01.A

BUDOWLANE

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

013222L01.A

ZDROWIE

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

073122L01.A

APARATY SŁUCHOWE

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

202021L01.A

**masz
firmę?**

Zamów

**ogłoszenie
drobne**

Dziennik Wschodni
+ portal
www.dziennikwschodni.pl

**Tylko 100 zł*
netto za miesiąc**

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

reklama@dziennikwschodni.pl

NEKROLOGI
KONDOLENCJE
PODZIĘKOWANIA

na dzień następny
można zamawiać do 14.00

Wszystkie informacje
pod nr. tel. 81 46-26-820
lub e-mail:
eliza.jakuszewska@dziennikwschodni.pl

n1_w_2x2

AAA KALLA CAŁODOBOWE USŁUGI
www.kalla.lublin.pl
POGRZEBOWE
LUBLIN, UL. CMENTARNA 16
tel. 81 748 64 54, 602 475 176
ZASIŁEK POGRZEBOWY WYPŁACAMY PRZED POGRZEBEM
Kremacje w 24 godziny • Pogłębianie grobów • Ekshumacje
Sprzedaż grobów na cmentarzu na Majdanku
BEZPŁATNA CHŁODNIA W LUBLINIE

c24089

ROK ZAŁOŻENIA 1958
PUK
www.puk.lublin.pl
**KOMPLEKSOWE
USŁUGI
POGRZEBOWE**
Całodobowo 81 744 50 31, 503 02 68 83
Budowa i sprzedaż grobów na Majdanku
Prosektorium i sala pożegnań • Oprawa muzyczna ceremonii • Kwiaty • Kremacje
Trumny, Urny • Ekshumacje, pogłębianie grobów • Namiot pogrzebowy

in196 26

PREZYDENT MIASTA LUBLIN

GM-SN-I.6840.92.2020

podaje do publicznej wiadomości

Na elektronicznej tablicy ogłoszeń w siedzibie Prezydenta Miasta Lublin – Ratusz, Plac Króla Władysława Łokietka 1 oraz na tablicy ogłoszeń w Wydziale Gospodarowania Mieniem Urzędu Miasta Lublin – ul. Wieniawska 14, VII piętro w dniu 24 czerwca 2022 roku

został wywieszony na okres 21 dni wykaz nieruchomości gruntowej położonej w Lublinie przy ul. Zemborzyckiej /dr. doj./ przeznaczonej do sprzedaży w drodze ustnego przetargu ograniczonego do właścicieli i użytkowników wieczystych nieruchomości przyległych.

Osoby, którym przysługuje pierwszeństwo w nabyciu nieruchomości w myśl art. 34 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy o gospodarce nieruchomościami (Dz. U. z 2021 r. poz. 1899) mogą składać wnioski o nabycie w terminie 6 tygodni od dnia wywieszenia wykazu.

in077



[f/MptRadioTaxi919](https://www.mptlublin.pl)
www.mptlublin.pl

*Sledź nasz profil
wygrywaj nagrody!*

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



pobierz naszą aplikację



Zadzwoń teraz (81) 191 91 695 919 919

TJ1895

Fantastyczne lato bez mięsa

Chłodnik Esterki, zielona zupa, zupa warzywników z Prowansji. Na drugie bób z masłem lub fasolka szparagowa z młodymi ziemniakami. Lato bez mięsa? Jak najbardziej. Oto nasze podpowiedzi.

Waldemar Sulisz

Najlepszy jest prosto z wody. Posolony i doprawiony masłem. Ale z młodego bobu można ugotować też świetną zupę. Oraz zrobić fantastyczne pierogi. Pamiętajcie o zielonym groszku i fasolce szparagowej, która jest zdrowa i ma właściwości odchudzające. Na lato warto odpuścić sobie mięso i przejść na dietę warzywną.

Bób z patelni

SKŁADNIKI: 1 kg młodego bobu, 1 główka czosnku, 1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu, 1 łyżeczka soli ziołowej, olej.

WYKONANIE: bób ugotować w osolonej wodzie. Ostudzić i osuszyć. Podsmażyć na głębokiej patelni. Najlepiej na oleju rzepakowym. Pod koniec smażenia wrzucić czosnek. Po usmażeniu bób odsączyć na papierowych ręcznikach. Wymieszać sól ziołową z pieprzem i taką mieszanką posypać bób.

Bób z grzybami

SKŁADNIKI: 50 dag bobu, 50 dag świeżych grzybów, 1 szklanka bulionu, pół szklanki śmietany, 2 cebule, 2 łyżki masła, sól, pieprz.

WYKONANIE: Bób ugotować, obrać ze skórki. W rondelku uduścić na maśle grzyby z cebulą. Posolić, dodać pieprz, podlać bulionem i dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż grzyby będą prawie miękkie. Teraz dodać bób, wymieszać i podduścić. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Chłodnik Esterki

SKŁADNIKI: 2 litry zakwasu buraczanego, 1 szklanka śmietany, sok z cytryny, 3 winne jabłka, koperek, szczypior, ulubione przyprawy.

WYKONANIE: jabłka obrać, pokroić w kostkę, skropić cytryną. Posiekać koperek i szczypior. Przełożyć do glinianego garnka. Zalać kwasem buraczanym, dodać śmietanę ubitą z solą. Wymieszać, doprawić, wstawić do lodówki na 2 godziny. Podawać z młodymi ziemniakami mocno posypanymi koperkiem i podlanymi stopionym masłem.

Zupa z bobu

SKŁADNIKI: 1 kg świeżego bobu, 4 młode cebulki, 10 dag ziemniaków, 1 litr bulionu drobiowego, szczypior, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól, pieprz, świeży cząber, mięta.

WYKONANIE: posiekać cebulki i szczypior. Bób wyłuskać i obrać ze skóry. Ziemniaki pokroić w kostkę.



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI



FOT. WALDEMAR SULISZ

W garnku rozgrzać oliwę. Włożyć cebulę i smażyć kilka minut. Dodać bób, cząber, ziemniaki, smażyć przez 2 minuty. Wlać bulion, doprawić solą z pieprzem, gotować do miękkości warzyw. Zupę zmiksować i przelać do wazy. Ozdobić ugotowanym bobem i miętą.

Zielona zupa

SKŁADNIKI: 30 dag zielonej kapusty, 2 cebule, 4 ząbki czosnku, 50 dag mączystych ziemniaków, 3 łyżki oliwy, sól, pieprz, pieczywo kukurydziane.

WYKONANIE: w dużym garnku rozgrzać oliwę. Wrzucić plastry cebuli i czosnek, potem plastry ziemniaków. Podsmażyć i zalać wodą. Gotować 25 minut. Zestawić garnek z ognia, rozetrzeć ziemniaki, posolić i popieprzyć. Wrzucić kapustę pokrojoną w cienkie paseczki. Po 5 minutach przelać na talerze lub do miseczek, doprawić odrobiną oliwy. W ostatniej chwili

dodać pokruszone pieczywo kukurydziane.

Zupa warzywników z Prowansji

SKŁADNIKI NA PULPETY: 25 dag suszonych kotletów sojowych, 1 jajko, 1 mała czerstwa bułka wymoczona w wodzie, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczka posiekanej świeżej pietruszki, sól i pieprz do smaku. **NA ZUPĘ:** 4 marchewki, 1 duża pietruszka, 5 młodych ziemniaków, 1 por, 1 seler, ćwierć główki małej kapusty, ćwierć główki kalafiora, połówka papryki, 2 cebulki, fasolka szparagowa, sól, pieprz, pół szklanki śmietany.

WYKONANIE: kotlety sojowe pokruszyć, namoczyć, odsączyć, dodać resztę składników z posiekaną cebulką i czosnkiem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wyrobić, następnie formować małe klopsiki. Do garnka wlać 2,5 litra wody. Na wrzątek wrzucać klopsiki

na 5 minut. Wyciągnąć, a w to miejsce wrzucić marchewkę, pietruszkę i ziemniaki pokrojone w kostkę oraz paprykę pokrojoną w cienkie paseczki. Ugotować al dente, dodać resztę warzyw. Gdy będą miękkie, do zupy wlać śmietanę, dodać klopsiki, przyprawy. Gotować na wolnym ogniu kilka minut. Posiekana pietruszka i koperek ozdobi zupę na talerzu i podkreśli jej smak.

Królowa jest tylko jedna

Kiedy nasycimy się bobem, nadchodzi czas fasolki szparagowej. Żółtej, zielonej, mamuta, a nawet pysznej odmiany sojowej (warto kupić!). Na początek najlepsza jest z wody, polana masłem z tartą bułką.

Fasolka szparagowa doskonale smakuje z żółtym serem, na przykład z naszym Bursztynem. Gotuję fasolkę na chrupko i odsączam na sicie. Na patelni rozgrzewam dobrą oliwę, wrzucam kilkanaście ząb-

ków czosnku w całości. Kiedy się zezłocą, wyciągam je z oliwy i odkładam na talerzyk. Następnie wrzucam fasolkę, by się zarumieniła. Gdy jest prawie gotowa, posypuję słodką, mieloną papryką i tartym parmezanem, dodając z talerzyka czosnek. Można posypać fasolkę każdym innym ulubionym serem żółtym. Najlepiej sprawdza się wspomniany Bursztyn. To szlachetny ser dojrzewający, który sprawi, że proste danie z patelni zachwyci wasze podniebienie.

Zapiekanka z fasolki szparagowej

SKŁADNIKI: 30 dag fasolki szparagowej, 4 ziemniaki, 4 pomidory, 1 cebula, zielony koper, parmezan, oliwa, sól, pieprz.

WYKONANIE: najpierw trzeba ugotować ziemniaki z dużą ilością kopru. Potem fasolkę. Sparzyć pomidory i ściągnąć z nich skórkę, pokroić w plastry. Natłuścić

oliwą żaroodporne naczynie i układać warstwami fasolkę, cebulę, pomidory, ziemniaki w plasterkach. Posypywać solą, pieprzem i tartym parmezanem, polewać trochę oliwą. Wstawić na 20 minut do nagrzanego piekarnika. Na półmisku posypać jeszcze parmezanem i poleać oliwą z pieczenia.

Fasolka po bretońsku bez mięsa?

Jak najbardziej. Najprawdopodobniej wymyślili ją Indianie. I sprzedali pomysł Ameryce. Stamtąd przedostała się do Brazylii, Portugalii i Hiszpanii. Dziś fasola „a la bretonne” nijak się nie ma do polskiej fasolki po bretońsku. Z kielbasą i boczkiem. W sklepach można kupić różne odmiany fasoli. Jest biała, czarna, czerwona, cętkowana, mała i duża. Sposób na fasolę „Jaś” sprzedał mi Piotr Bikont. Fasolę po namoczeniu należy ugotować. Na dobrej oliwie podsmażyć radykalnie dużą ilość czosnku. I na to wrzucić fasolę. Drugi krakowski sposób to ugotowany „Jaś” przesmażony na maśle z cebulą i doprawiony sporą ilością świeżo zmielonego czarnego pieprzu, tak przyrządza się fasolę w domu Roberta Makłowicza.

A teraz fasolka po bretońsku bez mięsa. W roli kawałków kielbasy wystąpi 1 duży seler pokrojony w kostkę i przesmażony na patelni. Najpierw trzeba ugotować w bulionie warzywnym 75 dag fasoli Jaś i 25 dag małej fasoli. Odcedzić, wrzucić przesmażony seler, następnie cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Doprawić solą, pieprzem, rozartym majerankiem. Dodać 2 puszki pomidorów, gotować kilka minut. Przełożyć do miseczek, ozdobić świeżym tymiankiem.

Na deser racuszki z kwiatów czarnego bzu

SKŁADNIKI: 15 kiści kwiatów czarnego bzu, 20 dag mąki, 2 jajka, 1 szklanka kwaśnego mleka, sól, soda oczyszczona, syrop z kwiatów czarnego bzu.

WYKONANIE: z mąki, żółtek, soli i kwaśnego mleka zrobić ciasto gęstsze niż na naleśniki. Ubić białka na pianę i dodać do ciasta. Wsypać małą łyżeczkę sody i delikatnie wymieszać ciasto.

Po oczyszczeniu kwiatów bzu (nie należy ich płukać) podzielić je na drobne różyczki i dodać do ciasta, wymieszać i smażyć. Złociste i chrupiące, polane miodem lub syropem z kwiatów czarnego bzu są dobre na deser, kolację i na śniadanie. Smacznego.