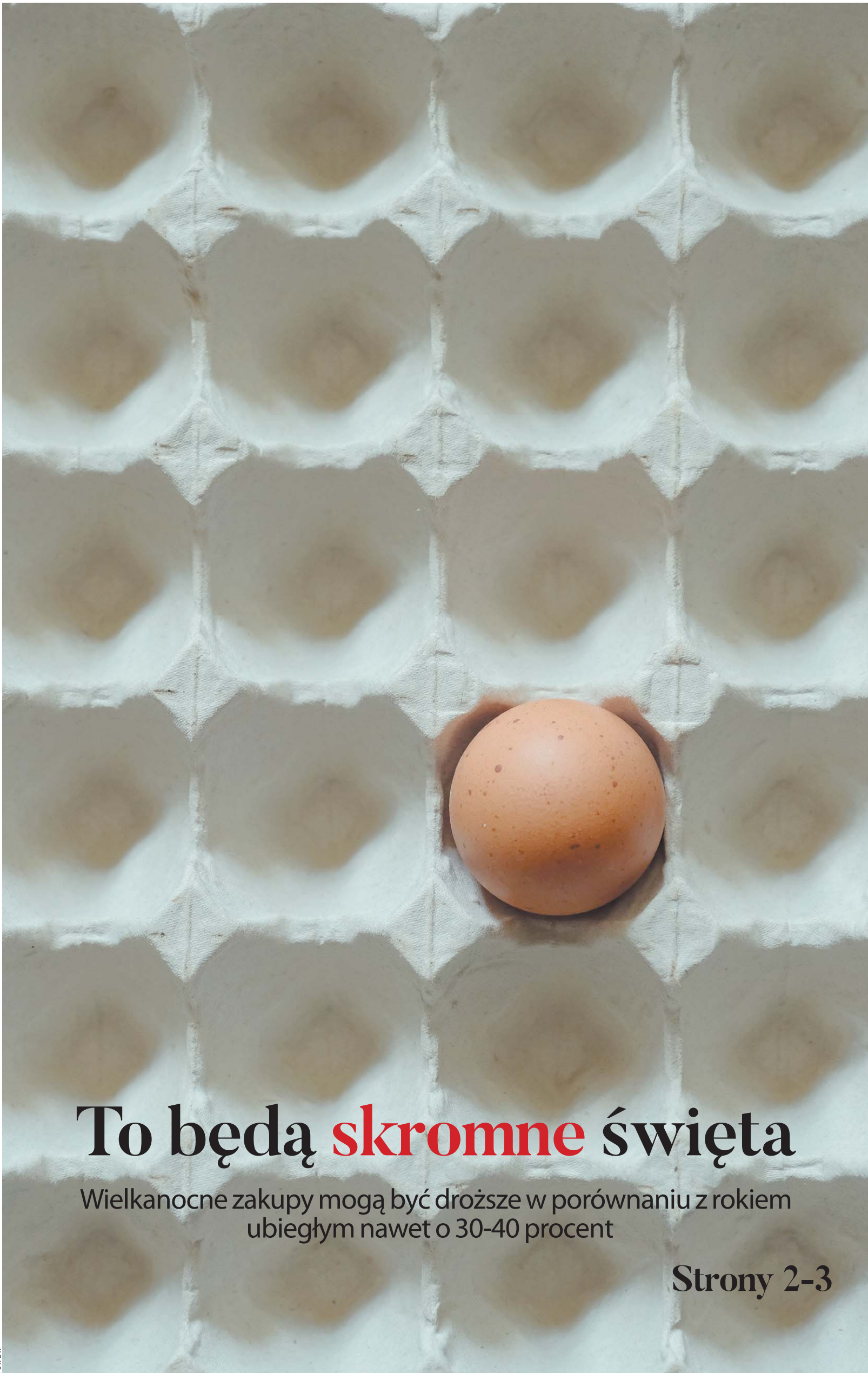




To będą **skromne** święta

Wielkanocne zakupy mogą być droższe w porównaniu z rokiem
ubiegłym nawet o 30-40 procent

Strony 2-3

Pół jajeczka na święta. Ws

Polacy zdają sobie sprawę z tego, że czekają ich wyjątkowo drogie święta. Wielkanocn

Agnieszka Kasperska

Maria Gdańska od 30 lat prowadzi sklep mięsno-spożywczy w Zakrzówku.

– Od dwóch lat jestem już na emeryturze, ale jeszcze pracuję. Kiedyś najmowałam pracownicę, ale od dawna już sama stoję za ladą. Teraz tylko tak można, jak ciężko jest. Ratuje mnie jeszcze to, że mam sklep w swoim domu i nie muszę płacić czynszu – opowiada kobieta. – A jak było wcześniej? Oplaciłam się podatków, bo jak dużo się sprzedawało to i płaciło się dużo. Teraz inaczej jest. Mała sprzedaż jest i małe podatki. Więcej się siedzi niż sprzedaje. Handel jest bardzo ciężki, bo drogo jest i inflacja.

Widzę to po zamówieniach

Pani Maria opowiada, że w Zakrzówku są cztery markety. To w nich codzienne zakupy robią mieszkańcy.

– A do mnie przychodzą, jak jakaś okoliczność jest, święta albo uroczystości. Wtedy przychodzą żeby kupić rzeczy droższe, naturalne, bez konserwantów, nie przetworzone – wylicza. – Jak było taniej, to dużo więcej i częściej kupowali. Teraz kupują mniej. Przed świętami na pewno znów do mnie przyjdą, ale dużo ludzi pewnie nie będzie. Widzę to już po zamówieniach, których jest mniej.

Każdy oszczędza jak może. Coraz częściej są też pytania dlaczego kielbasa wiejska kosztuje teraz prawie 50 zł, jak rok temu była po 35 zł.

Kobieta tłumaczy sąsiadom, że może mniej jest żywności.

Kiedyś w Zakrzówku jak był skup, to kolejka była i tych co sprzedawali, i tych co kupowali mięso na ćwiartki i połówki. Teraz tego już prawie nie ma. Może hodowla świń już się tak nie opłaca? A na pewno jest drożej. I u hurtowników, i w masarni.

Ale rozumie też ludzi i ich zmartwienia.

Kto jest winien?

– Na wsi to są teraz ciężkie czasy. Ludzie mają mniej pieniędzy, to mniej kupują. A jak mają swoje kury, kaczki i jajka to jeszcze mniej do sklepów chodzą. Ale u nas ludzie chwalą też sobie, że dostają trzynastki i cztertnastki. Cieszą się z nich chociaż narzekają też, że drogo – mówi.

A jak komentują wzrost cen? – pytam.

– To różnie. Zależy kto. Jedni mówią, że to przez wojnę i covid. A inni mówią, że to wina rządu – przynajmniej kobieta. – Jakby nie było, to miejmy tylko nadzieję, że przyjdą jeszcze lepsze czasy. Daj Boże, żeby naszym dzieciom było lepiej i żeby na emigrację już jeździć nie musieli.

To, że kupujemy coraz mniej i ograniczać będziemy także zakupy świąteczne widać też w analizach. Dwóch na trzech ankietowanych w badaniu „Świąteczne wydatki Polaków na żywność. Edycja Wielkanoc 2023” zamierza ograniczyć wydatki w porównaniu z ubiegłym rokiem, z uwagi na rosnącą inflację i inne negatywne czynniki.

Ponad 22 proc. badanych chce dokonać redukcji o 10-15 proc. lub 15-20 proc. Jednak najbardziej urosła grupa rodaków deklarujących przedział oszczędności 30-40 proc. Ekspert komentujący te dane uważają, że

Polacy zdają sobie sprawę z tego, że czekają ich wyjątkowo drogie święta. I dodają, że koszyk wielkanocnej żywności może być droższy w porównaniu z rokiem ubiegłym nawet o 30-40 procent.

– Wyniki tej ankiety są kolejnym dowodem na to, jak poważnie Polacy zaczęli oszczędzać. I nie jest to zaskoczeniem. Takich danych można było się raczej spodziewać. Od maja ubiegłego roku spadają realne wynagrodzenia, a podwyższenie stóp procentowych doprowadziło do wzrostu kosztu

kredytu. Te dwa czynniki w konsekwencji wymuszają oszczędzanie.

Polaków stać na mniej. Mają świadomość tego i zmniejszają wydatki

– komentuje ekonomista Marek Zuber.

Dwucyfrowe świąteczne cięcia

Choć wydatki ograniczymy, to i tak wydamy znacznie więcej niż przed rokiem. Niemal co trzeci konsument deklaruje wydanie na wielkanocne zakupy żywnościowe do 200 zł na domownika. Jedna na cztery osoby wskazuje kwotę od 200 do 300 zł.

– Wzrost deklarowanych wydatków można połączyć z efektem wysokiej inflacji. Polacy zdają sobie sprawę z tego, że czekają ich wyjątkowo drogie święta. Chcąc kupić tę samą ilość produktów, co w zeszłym roku, liczą się ze zwiększonym wydatkiem średnio o ponad 20 procent, gdyż taką inflację na artykuły żywnościowe obecnie mamy. W wielu przypadkach konsumenci będą szukać zamienników, lecz to nie jest takie proste, bo te też mocno poszły w górę – analizuje dr Krzysztof Łuczak, główny ekonomista Grupy BLIX.

– Ostatnie dane inflacyjne z lutego wskazują, że ceny w tym miesiącu przeciętnie były o 18,4 proc. wyższe niż rok wcześniej. Z kolei w lutym 2022 roku inflacja wyniosła 8,5 proc. rok do roku – mówi ekonomista Marcin Łuziński z Santander Bank Polska.

Z przytoczonego już badania wiemy też, o ile procent respondenci zamierzają ograniczyć wydatki na tegoroczne zakupy wielkanocne względem ubiegłorocznych. Ponad 22 proc. z nich zamierza ograniczyć je o 15-20 proc.

– Koszyk wielkanocny w tym roku zanotuje rekordowy wzrost ceny w ujęciu rok do roku. Szacuję, że w stosunku do poprzednich świąt może on podrożeć nawet o 30-40 proc. Świadomość drożyzny oznacza, że konsumenci zdają sobie sprawę z konieczności poniesienia większych wydat-



ków. Jeśli kogoś na to stać, to nie ograniczy zakupów, ale taka osoba wie, że musi wydać więcej. Jednak nie zmienia to tezy, że Polacy ubożeją – zaznacza Marek Zuber.

A może zrezygnujemy?

– Sądzę, że największą redukcję wydatków świątecznych deklarują te osoby, które najmocniej odczuły

Ceny ziemniaków i kapusty wywindowała inflacja. I w ocenie ekspertów pozostaną one na obecnych poziomach. Jednak niczego nie można przewidzieć na 100 proc. Ceny mogą spaść, ale dopiero latem. Jednak możliwe jest też, że pójdą jeszcze bardziej w górę. Jedno jest niemal pewne: że przed Wielkanocą warzywa raczej nie potanieją

FOT. DW

wzrost inflacji i ich sytuacja finansowa pogorszyła się najbardziej. W ostatnich miesiącach drożały przede wszystkim dobra podstawowe, takie jak żywność czy nośniki energii. Szczególnie

uderzyło to w gospodarstwa, które konsumują względnie więcej produktów tego typu od pozostałych. Inflacja jest najbardziej dotkliwa dla najuboższych osób – dodaje ekspert z Santander Bank Polska.

– W tym roku Polacy świadomi wzrostu cen, planują większe oszczędności i przyglądanie się wydatkom – mówi Karolina Łuczak, rzeczniczka Provident Polska.

Zgodnie z wynikami Barometru Providenta co piąty badany nie zamierza ponosić wyższych kosztów podczas tegorocznej Wielkanocy. Wśród nich, 31 proc. planuje oszczędzić na produktach i kupić tańsze

Rekordy bije na przykład cebula, której ceny (rok do roku) poszły w górę o ponad 55 proc.



Wszystko przez oszczędności

W tym czasie zakupy mogą być droższe w porównaniu z rokiem ubiegłym nawet o 30-40 procent



zamienniki, natomiast 32,4 proc. nie kupi wszystkich potrzebnych produktów.

Prawie co czwarty całkowicie zrezygnował z organizacji Wielkanocy, co naturalnie minimalizuje koszty, a już co piąty spędza tegoroczne święta w mniejszym gronie.

Aż 71,5 proc. Polaków, niezależnie od tego, czy przewidują, że ich wielkanocny budżet wzrośnie, zamierza w tegoroczne święta oszczędzać na produktach i uważniej przyglądać się cenom. W tej kategorii niekwestionowanymi mistrzami są mieszkańcy województwa wielkopolskiego – takiej odpowiedzi udzieliło aż 82,5 proc. z nich. Uważniejsze i oszczędniejsze są również kobiety (75,8 proc. vs. 66,7 proc. mężczyzn).

Placz nad cebulą

Tuż przed Wielkanocą rekordowe są też ceny warzyw i owoców. Przyczyną jest niekorzystny splot wielu okoliczności: od pogodowych i ekonomicznych po czysto

polityczne i te związane z wojną w Ukrainie. – Mamy do czynienia z kumulacją wyjątkowo negatywnych czynników. Wśród nich są wyższe koszty produkcji, wynikające

FOT. DW/ZDJĘCIA ILUSTRACYJNE

polityczne i te związane z wojną w Ukrainie.

– Mamy do czynienia z kumulacją wyjątkowo negatywnych czynników.

Wśród nich są

wyższe koszty produkcji, wynikające

z ogrom-

nego wzrostu cen nawozów, gazu, paliwa i prądu. Tu jednak mieliśmy kumulację w drugiej połowie 2022 r. i teraz ten czynnik ustępuje. Ale na to nałożyły się jeszcze niekorzystne warunki pogodowe, zmniejszające produkcję warzyw w krajach będących ich istotnymi producentami i dostawcami do Europy. Można też zakładać, że szokowy wzrost cen nawozów zmniejszył ich wykorzystanie, co również negatywnie wpłynęło na wydajność produkcji – wylicza Piotr Bielski z Santander Bank Polska.

Z najnowszego raportu „Indeks cen w sklepach detalicznych” wynika, że

w lutym zakupy kosztowały średnio o 20,8 proc. niż przed rokiem, a w przypadku wielu produktów były jeszcze wyższe.

Rekordy bije na przykład cebula, której ceny (rok do roku) poszły w górę o ponad 55 proc.

Na dużym plusie jest też marchew ze wzrostem o przeszło 47 proc.

– Do produkcji warzyw szklarniowych wykorzystuje się duże ilości prądu, gazu bądź węgla.

Z uwagi na wysokie ceny energii, europejscy rolnicy, w szczególności Holendrzy, czyli czołowi producenci warzyw szklarniowych, ograniczyli uprawy,

a w niektórych przypadkach jeszcze z nimi nie ruszyli – mówi dr Robert Orpich z Wyższej Szkoły Bankowej w Chorzowie.

Ziemniaki tańsze nie będą

Jak podają eksperci, ceny cebuli najmocniej zależą od sytuacji w Ukrainie. Papryka i pomidory potaniają, gdy zaczną się dostawy z polskich szklarni. Natomiast marchew będzie mniej kosztować, jeśli będą dobre plony z upraw na polach.

Ceny ziemniaków i kapusty wywindowała z kolei inflacja. I w ocenie ekspertów pozostaną one na obecnych poziomach. Jednak niczego nie można przewidzieć na 100 proc. Ceny mogą spadać, ale dopiero latem. Jednak możliwe jest też, że pójdą jeszcze bardziej w górę.

Jedno jest niemal pewne: że przed Wielkanocą warzywa raczej nie potaniają.

– Do świąt pozostało już niewiele czasu, zatem trudno oczekiwać znaczącego ruchu cen. Na ich obniżenie, z uwagi na sezonowość upraw czy ze względu na wzrost podaży upraw szklarniowych oraz pojawienie się nowych upraw z południa Europy i Afryki, jest jeszcze za wcześnie. Jednocześnie wydaje się, że sklepy nie zdecydują się na znaczące podwyżki tuż przed świętami,

w obawie przed reakcją klientów, którzy w ostatnim czasie zmagają się z problemami wynikającym ze wzrostu kosztów życia – ocenia ekspert z WSB w Chorzowie.

– Przed Wielkanocą możemy zakładać wzrost cen papryki i pomidorów, co jest wynikiem ograniczonej podaży m.in. z Hiszpanii. Cebula również jest dobrem, które podrożało znacząco. I jego cena nie spadnie w najbliższych miesiącach – prognozuje dr Rybacka.

Trudno cokolwiek przewidzieć

Droga także papryka. Sprowadzamy ją z Hiszpanii i Turcji.

– Wysoka cena tego produktu wynika z anomalii pogodowych w Europie oraz na północy Afryki. Mniejsza dostępność papryki wpływa na jej cenę. Dodatkowo dalej wpływ mają koszty transportu oraz utrzymujący się niekorzystny kurs polskiego złotego – tłumaczy dr Rybacka. Ekspertka z WSB w Gdyni dodaje też, że przy dobrych warunkach pogodowych ceny papryki, podobnie jak pomidorów, spadną w okresie wzrostu i zbiorów tych warzyw w Polsce. Będziemy to obserwowali od końca lipca aż do zakończenia sezonu zbiorów.

Dwucyfrowe wzrosty cen notują nawet tak powszechne w menu Polaków warzywa, jak ziemniaki czy kapusta. Te towary podrożały rok do roku odpowiednio o 16,1 proc. i 15,8 proc. Eksperti uważają, że przy globalnie rosnących cenach wielu dóbr i produktów wzrosty cen także tych warzyw nie powinny nikogo dziwić.

– Warto wskazać, że ze wzrostami cen ziemniaków czy kapusty nie musimy pozostać długo, o ile pogoda w sezonie będzie sprzyjała uprawom. Są to nasze krajowe warzywa, więc przy owocnych plonach odczujemy spadki cen. Inaczej może być, jeśli pogoda nam nie dopisze. Wówczas mogą stać się jeszcze droższe niż teraz.

W obliczu zmian klimatycznych trudno jest przewidzieć trendy cenowe w tych kategoriach

– mówi dr Rybacka.

– Nie można wykluczyć, że ceny warzyw w końcu się unormują, ale też nie da się tego zagwarantować. Wszystko zależy od wielu czynników, które mogą się zmieniać w czasie. Możliwe jest również to, że ceny warzyw spadną, jeśli poprawi się sytuacja gospodarcza lub polityczna w Polsce i na świecie, a warunki atmosferyczne będą sprzyjające. Możliwe jest też, że ceny warzyw wzrosną jeszcze bardziej, jeśli te czynniki się pogorszą – podsumowuje Julita Pryzmont z Hiper-Com Poland.

Pora na pora

W spadek cen warzyw i zarazem w większą liczbę klientów sięgających po nie, nie wierzy pani Ewa, ekspientka sklepu ogólnospożywczego i przemysłowego kilkanaście kilometrów od Lublina.

Jeszcze 10 lat temu był to typowo wiejski sklep, który nie miał konkurencji. Kiedy zaczęło przybywać nowych domów budowanych przez „miejscowych”, a zyski bardzo podbił niedzielny zakaz handlu dla sieciówek, właściciel postawił na zmiany.

– I na zewnątrz wyremontował i wewnątrz, żeby było więcej miejsca. I towar się zmienił, bo ci co się pobudowali, to kupowali słodkie różne i lepsze wędliny. A potem było już tylko gorzej, bo inne sklepy zmieniały się w Groszki i inne takie. Nie tak daleko Lewiatan powstał i Stokrotka. Ludzie teraz tam zakupy robią, bo cenami z nimi nie wygramy. Duży mogą mieć lepsze ceny. Zresztą miejscowi jak do domu wracają to i do hipermarketu sobie zajądą – opowiada kobieta. – Dlatego teraz to – oprócz niedziel – zajeżdżają ci, co na wsi mieszkają i tutaj pracują. A oni po lepsze wędliny nie sięgają. Dla nich nie opłaca się mieć owoców i warzyw, bo są drogie i nie schodzą. Jak na giełdę szef jedzie, to kilka papryk bierze, kilka pomidorów, a i tak nie zawsze to schodzi. Już lepiej teraz się pory sprzedają, bo to ludzie do sałatek na święta szukają.

Zdaniem ekspertów, papryka i pomidory potaniają, gdy zaczną się dostawy z polskich szklarni

FOT. PIXABAY/ZDJĘCIA ILUSTRACYJNE



Nie wyrzucajmy energii na wysypisko

Nie tylko obywatele zapłacą mniej za odpady i za ciepło, ale też zmniejszą się koszty funkcjonowania zakładów gospodarowania odpadami, bo więcej instalacji, to niższa cena na bramie ciepłowni – **ROZMOWA** z Jackiem Tażbirkim, prezesem zarządu Centrum Nowoczesnych Technologii

• Trwa dyskusja na temat zapowiedzi budowy spalarni śmieci w Lublinie. Jakie są argumenty przemawiające za budową tej instalacji?

– Najistotniejszym argumentem przemawiającym za powstaniem EEC Zadębie, jest poprawa bezpieczeństwa energetycznego miasta przez powstanie lokalnego źródła energii elektrycznej i ciepła, opartego o paliwo wytwarzane autonomicznie, lokalnie i codziennie. Jest to także rozwiązanie problemu odpadów nienadających się do recyklingu dla mieszkańców miasta i gmin przyległych do Lublina, z gwarancją stabilizacji cen ich zagospodarowania, obniżenie kosztów wytwarzania energii ciepłej dla mieszkańców miasta, poprawa jakości powietrza poprzez ograniczenie emisji zanieczyszczeń pochodzących obecnie ze spalania paliw kopalnych, a to wszystko w warunkach nieobciążania miejskiego budżetu kosztami tej inwestycji.

Patrząc szerzej warto uświadomić sobie, że rocznie powstaje w Polsce 13-14 milionów ton odpadów komunalnych, w których ok. 4,5 miliona ton, to frakcja wysokoenergetyczna. To odpady, które nie nadają się do recyklingu, a których zgodnie z obowiązującym prawem nie wolno składować. Obecnie ok. 2,5 miliona ton tych odpadów spalanych jest w 9 instalacjach termicznego przekształcania odpadów (spalarniach) oraz w cementowniach.

• Co z resztą?

– Pozostają co najmniej 2 miliony ton wysokokalorycznych odpadów komunalnych, których dzisiaj nie ma jak zagospodarować. Nie można ich też składować, bo środowisku grozi to zwiększoną emisją, zwłaszcza metanu, który generuje jeszcze silniejszy zanieczyszczenie niż dwutlenek węgla. Składowane oraz magazynowane czasowo odpady ulegają zapłonowi, a ich cyklicznie, coraz częściej występujące w ostatnich latach pożary, stwarzają zagrożenie nie tylko dla środowiska, ale też bezpośrednio dla zdrowia i życia ludzi. Składowanie tych odpadów generuje koszty, podczas gdy ich spalanie pozwala na uzyskiwanie przychodów – wnioski nasuwają się same. Brak przeciwdziałania marnowaniu w skali Polski 2 mln ton paliw, byłby skrajną niegospodarnością.

Lokalnie mieszkańcy Lublina mogą być beneficjentami korzyści płynących z zagospodarowania tej frakcji odpadów z uwagi na rozwiązanie problemu zagospodarowania odpadów przy jednoczesnym obniżeniu kosztów tego procesu. Docelowo zniknie pro-



blem składowania odpadów, spalarnia otrzyma paliwo, z którego wyprodukuje energię ciepłą i elektryczną.

Paliwa z odpadów nie zastąpią innych paliw. Branża ciepłownicza w Polsce potrzebuje ok. 20-25 milionów ton węgla rocznie. 4,4 mln ton palnych frakcji odpadów komunalnych odpowiada ekwiwalentowi ok. 2 milionów ton węgla. Palne frakcje odpadów komunalnych mogą więc być źródłem ciepła dla co 10 mieszkańca w Polsce o ile jest ono połączone do sieci ciepłowniczej. Spalanie odpadów nie stanowi remedium na wszystkie problemy związane z wytwarzaniem energii, ale istotnie może uzupełnić miks paliwowy. Idea wykorzystania w pierwszym rzędzie tych zasobów, które mogą się znamować jest świadectwem odpowiedzialności nie tylko ekologicznej, ale wręcz cywilizacyjnej.

• Gdzie i dlaczego planujecie zlokalizować planowaną spalarnię? Na jakim etapie są przygotowania do inwestycji?

– Eko Elektrociepłownię Zadębie planujemy wybudować przy ul. Tyszowieckiej 12 w Lublinie, w centralnej części dzielnicy przemysłowej. Lokalizacja naszej inwestycji w sąsiedztwie istniejących zakładów produkcyjnych, magazynów przemysłowych i zakładów przetwarzających odpady ma tę zaletę, że w niewielkim stopniu oddziaływać będzie na życie okolicznych mieszkańców z uwagi na korzystną różę wiatrów i dobre jej skomunikowanie poprzez istniejący układ drogowy. Projekt jest na etapie uzyskiwania decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych, której wydanie zapoczątkuje fazę przygotowania, projekto-

wania i uzyskania pozwolenia na budowę. Ta z kolei pozwoli na rozpoczęcie budowy EEC Zadębie.

• Mieszkańcy okolicznych bloków i domków jednorodzinnych mogą się obawiać skutków oddziaływania spalarni? Jak jest pole oddziaływania spalarni: mam tu na myśli kwestie smogu spalinowego oraz akustycznego?

– Zasięg i zakres oddziaływania naszej inwestycji oparty na przeprowadzonych analizach, opisany został szczegółowo w przygotowanym przez nas i złożonym w Urzędzie Miasta Lublina, raporcie oddziaływania środowiskowego. Nad raportem od połowy ubiegłego roku pracują bardzo wnikliwie urzędy, których opinie stanowią będą obowiązujące nas wytyczne, co do sposobu zaprojektowania i realizacji inwestycji.

Obiegowe i dość beztrosko upowszechniane opinie o pogorszeniu standardu życia mieszkańców w następstwie powstania EEC Zadębie budzą ich zrozumiałe, choć nieuzasadnione obawy. Hasła „spalarnia zagraża mieszkańcom”, „spalarnia truje”, „temperatura spalania odpadów w cementowni to 2000 stopni, a w spalarni 900”, więc „zabiją nas dioksyny”, są o tyle chwytliwe, co nieprawdziwe.

Nie tylko w opracowaniach naukowych, konferencjach, prasie centralnej, ale też na łamach mediów lokalnych, włącznie z telewizją regionalną eksperci, profesorowie przedstawiają dowody na fakt, iż spalarnie odpadów komunalnych są najmniej emisyjnymi źródłami spalania paliw. Dowody te są poparte wiedzą praktyczną.

W Europie stoi ponad 500 takich obiektów, najczęściej w centrach miast i aglomeracji.

Są w sposób ciągły monitorowane i podlegają bardziej

restrykcyjnym normom niż obowiązujące dla procesów spalania paliw kopalnych. To czyste instalacje likwidujące np. odór w sposób całkowicie bezemisyjny, a emisja zanieczyszczeń, w tym pyłów, przez spalarnie jest kilkakrotnie niższa, niż podczas spalania węgla. Nie wspominam tu o emisjach z prywatnych kopciuchów, gdzie śmiecie wszelkiego rodzaju spalane są nagminnie.

Hałas emitowany przez taki zakład pozostawać będzie na poziomie 45dB, co odpowiada dźwiękowi wydawanym przez pracującą pralkę.

• Przeciwnicy tej inwestycji często podnoszą argument, że budowa spalarni w Lublinie nie ma sensu, bo mieszkańcy nie są w stanie wyprodukować wystarczającej ilości śmieci potrzebnych do zasilania instalacji. Wasz projekt zakłada spalanie 150 tysięcy ton śmieci rocznie.

– Według GUS aktualnie w województwie lubelskim powstaje rocznie ponad pół miliona ton odpadów komunalnych, a w roku 2025 ma ich być już ponad 600 tys. ton. Z tego w instalacjach MBP (mechaniczno biologiczne przetwarzanie) powstawać będzie ok. 207 tys. ton, tzw. frakcji nadsitowej (pre-RDF), a jego ilość wzrośnie do ok. 265 tys. ton rocznie już w roku 2025. Jeżeli zgodnie z pojawiającymi się informacjami, powstaną w regionie, poza naszą inwestycją, inne spalarnie, jak zapowiadany zakład w Zamościu mogący przetworzyć 17 tys. ton rocznie oraz instalacja w Kraśniku przetwarzająca rocznie ok. 23 tys. ton, to i tak do zagospodarowania w województwie pozostaje, wg. stanu na dziś, ponad 166 tys. ton. Przy obecnej dynamice wzrostu wytwarzania odpadów 4-5 proc. rocznie, jestem spokojny o dostępność „paliwa” wytwarzanego lokalnie przez mieszkańców miasta i gmin przyległych.

• Pojawiły się informacje o spalaniu pozostałości organicznych i medycznych. Jak pan może to skomentować?

– Planowana przez nas inwestycja będzie spalała wyłącznie odpady komunalne niepodlegające recyklingowi, pochodzące z Lublina oraz najbliższych gmin. Nie będzie spalała odpadów przemysłowych, ani odpadów medycznych czy też weterynaryjnych. Nie będą do niej trafiały również możliwe do odzyskania surowce wtórne, gdyż proces ich odzyskiwania odbywa się przed procesem spalania, w odrębnych instalacjach. Będziemy natomiast spalać odpady pozostałe po procesie odzysku surowców wtórnych, dziś trafiających przynajmniej w części na wysypiska.

• Jakże korzyści odczuwają mieszkańcy Lublina i okolicznych gmin po uruchomieniu spalarni?

– Porównując dzisiejsze ceny odbioru odpadów w miastach mających zbliżoną liczbę mieszkańców (600-700 tys. osób, porównanie dla Wrocławia, Łodzi i Krakowa) widać, że najniższa cena obowiązuje w posiadającym spalarnię Krakowie. W Toruniu opłata za śmieci wynosiła 14 złotych w okresie, kiedy spalarnia w Bydgoszczy spalała odpady mieszkańców Torunia. Obecnie spalarnia w Bydgoszczy odmawia przyjmowania odpadów toruńskich, w związku z czym torunianom zapowiadany jest wzrost wysokości opłaty za zagospodarowanie odpadów do 22 złotych miesięcznie na mieszkańca.

Co do energii ciepłej, to chcemy wytwarzać ją z odpadów, które dla spalarni są paliwem w cenie ujemnej.

Oznacza to, że spalarni płaci się za przyjęcie odpadów do spalania, w odróżnieniu od tradycyjnej elektrociepłowni, która musi za paliwo zapłacić. Wobec tego koszt wytworzenia energii ciepłej w nowoczesnej spalarni odpadów komunalnych musi być niższy, niż koszt wytworzenia w sposób tradycyjny. W Lublinie każdy producent energii ciepłej musi ją sprzedać operatorowi miejskiego systemu ciepłowniczego, więc jego cena musi być niższa od oferty konkurencji. To najprostszym sposobem uświadomienia sobie, że energia ciepła produkowana z odpadów musi być i będzie tańsza, niż produkowana z paliw kopalnych.

• Jak pan może ocenić koszty wyprodukowania ciepła w spalarni CNT w porównaniu do tradycyjnej elektrowni węglowej?

– Trudno mi dzisiaj precyzyjnie określić cenę sprzedaży ciepła, gdyż EEC Zadębie zacznie pracować najwcześniej w roku 2026, o ile po drodze nie wystąpią nieprzewidywane dzisiaj okoliczności. Ale kilka informacji warto i należy tutaj przytoczyć.

Ostatnie podwyżki taryfy ciepła wytwarzanego z węgla czy gazu dotknęły praktycznie wszystkich odbiorców energii. Ich uciążliwość została wprowadzona w części zniwelowana nowelizacją ustawy o zamrożeniu cen ciepła, co oczywiście nie ma wpływu na koszt produkcji energii i zapewne nie będzie obowiązywało wiecznie. Warto więc przyjrzeć się porównaniom cen sprzedaży energii ciepłej pochodzącej ze spalarni i z elektrociepłowni opalanej paliwami tradycyjnymi.

Ceny ciepła wytwarzanego z węgla i gazu sięgnęły odpowiednio poziomu ponad **100 PLN/GJ** i **150 PLN/GJ** w roku 2022. W porównaniu do cen z roku 2021, odpowiednio **52** i **72 PLN/GJ** dla węgla i gazu. Jak widać, podwyżki były dwukrotne! Tymczasem tzw. „benchmark” dla spalarni i źródeł odnawialnych określa maksymalną cenę dla ciepła na poziomie 46 PLN/GJ. W praktyce spalarnie sprzedawały ciepło poniżej tych cen.

Wyciągnięcie wniosków pozostawiam czytelnikom, cytując na koniec wiceprezesa zarządu NFOŚiGW Dominika Bąka: w taryfach za ciepło zatwierdzanych przez prezesa Urzędu Regulacji Energetyki, ciepło odpadowe jest bezkonkurencyjne – najtańsze. Zatem nie tylko obywatele zapłacą mniej za odpady i za ciepło, ale też zmniejszą się koszty funkcjonowania zakładów gospodarowania odpadami, bo więcej instalacji, to niższa cena na bramie ciepłowni. Miasta, które wywieszą białą flagę w racjonalnym gospodarowaniu frakcją palną, powinny liczyć się z tym, że będą musiały zakomunikować mieszkańcom, że za ciepło i za odpady będzie u nich droższe.

• Czy poza spalarnią CNT planuje inne formy produkcji i dystrybucji ekopaliw, np. uruchomienie biogazowni czy stacji tankowania wodorem?

– Nasz projekt zakłada uruchomienie w ramach EEC Zadębie produkcji wodoru, a także stacji ładowania pojazdów napędzanych ogniwami paliwowymi. Nie planujemy budowy biogazowni.

Szczypiorniak w męskim wydaniu

Dwadzieścia tytułów mistrza kraju, jedenaście triumfów w Pucharze Polski, dwukrotny ćwierćfinalista najbardziej prestiżowych rozgrywek klubowych w Europie i dwa, nie tak dawne triumfy w pucharach mniejszej rangi. Imponujące osiągnięcia piłki ręcznej w Lublinie kojarzą się przede wszystkim z drużyną Montexu, a dzisiaj MKS FunFloor. Ale nad Bystrzycą coś do powiedzenia w temacie piłki ręcznej mają nie tylko panie

Filip Ogórek

Oczywiście, męskie wydanie szczypiorniaka dalekie jest od sukcesów na arenie krajowej. AZS UMCS nie należy do czołowych ekip grupy czwartej w lidze.

Jednak mówiąc o pozytywach należy sięgnąć wyżej, do PGNiG Superligi, bo tam można znaleźć kilka ciekawych nazwisk, które zaczynały właśnie w Lublinie.

Z9 metra

Jednym z nich jest Andrzej Widomski, wychowanek lubelskiego AZS. Obecnie to pewny punkt Gwardii Opole.

W tym sezonie uzbierał już: 72 bramki i 56 asyst (w 17 meczach). Straszy też rzutem z 9 metra,

zdobywając z tej pozycji sporą część swoich goli. Trener Rafał Kuptel szlifuje lubelski diament, który zaczyna znaczyć coraz więcej także w kadrze narodowej.

Dużo mówiło się o potencjalnym powołaniu na mistrzostwa świata rozgrywane w Polsce i Szwecji, bo Andrzej znalazł się w szerokiej kadrze, lecz decyzją sztabu wtedy było jeszcze zbyt wcześnie.

Okazało się jednak, że idealnym czasem był dla niego mecz z Francją, w którym pomimo wysokiej porażki, pokazał się z bardzo dobrej strony rzucając pięć bramek. Wynik, o którym nawet bardziej doświadczeni reprezentanci z jego pozycji mogliby tylko pomarzyć w spotkaniu z tak klasowym rywalem.

Widomski to przykład chłopaka, który od małego potrafił odnaleźć się w każdym sporcie. Długi czas trenował piłkę nożną w BKS-ie i również w futbolu radził sobie obiecująco. Pierwsze sukcesy w szczypiorniaku odnosił w Szkole Podstawowej nr XXIX. Tam wychowania fizycznego uczyła go Beata Aleksandrowicz – legenda MKS Lublin i to właśnie pod jej wodzą zdobył wraz z kolegami trzecie miejsce w Polsce szkół podstawowych.

Siódemka kolejki

Widomski to zresztą nie pierwszy lublinianin związany z opolskim klubem. Szlaki przecierał mu Maciej Zarzycki. Środkowy rozgrywający pierwsze szlify



zbierał w Unii Lublin, skąd wyjechał do Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Gdańsku (dziś przeniesiona do Kwidzyna). Stamtąd trafił właśnie od Gwardii. Reprezentował Polskę w licznych turniejach młodzieżowych, a w seniorskiej kadrze rozegrał 4 spotkania.

Dzisiaj reprezentuje francuskie Nancy, znajdujące się aktualnie na 7 miejscu drugiej ligi tego kraju.

Innym wychowankiem Unii jest Kacper Grabowski.

24-latek po dwóch latach spędzonych w Lublinie w 2017 roku przeniósł się do KSZO Ostrowiec Świętokrzyski. W I lidze wypadł na tyle dobrze, że wzbudził zainteresowania klubów Superligi. Ostatecznie trafił do Chrobrego Głogów na początku 2020 roku.

W obecnej kampanii zanotował już 50 trafień, w 16 występach.

Zdarzało się już także, że był wybierany do najlepszej siódemki kolejki.

Trudny sprawdzian

Wyżej wymienieni lublinianie mają lub mieli mocną pozycję w najwyższej klasie rozgrywkowej. Kolejnym z nich z pewnością będzie Jakub Welcz. Urodzony w 2004 roku skrzydłowy szybko trafił do SMS-u Kielce, gdzie był wyróżniającą się postacią. Zaowocowało to transferem do MMTS Kwidzyn, z którym Welcz podpisał umowę do 2027 roku.

Kacper Grabowski po dwóch latach spędzonych w Lublinie w 2017 roku przeniósł się do KSZO Ostrowiec Świętokrzyski. W I lidze wypadł na tyle dobrze, że wzbudził zainteresowania klubów Superligi. Ostatecznie trafił do Chrobrego Głogów na początku 2020 roku

Andrzej Widomski, wychowanek lubelskiego AZS. Obecnie to pewny punkt Gwardii Opole

– Moje początki z piłką ręczną zaczęły się w SP nr 7 Lublin, w której do gry w piłkę ręczną zachęcił mnie trener Krzysztof Stepanow. W późniejszym okresie zacząłem treningi w AZS UMCS Lublin po wodzą Ryszarda Skowrońskiego, który nauczył mnie wszystkich podstaw i gry w piłkę ręczną. Dzięki zdobytym umiejętnościom dostałem się do SMS Kielce, gdzie mogłem się dalej rozwijać. Teraz czeka mnie trudny sprawdzian na parkietach Superligi w klubie z Kwidzyna, cieszę się, że wybrałem taki kierunek rozwoju, klub oraz sztab trenerski prezentują bardzo dobry poziom – powiedział Jakub Welcz.

W nowym zespole będzie podopiecznym trenera Bartłomieja Jaszi, który dobrze wie jak rozwijać młodzież. I podobnie jak trener Kuptel jest świetnym nauczycielem dla lubelskich szczypiornistów.

Mistrzostwa i puchary

Wspominając o historii reprezentacji Polski nie sposób pominąć legendarnego meczu o brąz mistrzostw świata w Katarze. Tam prym wiodł Michał Szyba, zawodnik urodzony w Lublinie i pierwsze kroki stawiający właśnie w Unii.

Mecz przeciwko Hiszpanii w jego wykonaniu przeszedł do historii.

Okazał się prawdziwym bohaterem, notując 8 trafień, w tym jedno kilka sekund przed końcem.

Tamte wydarzenia z 2015 roku na zawsze będą powodować gęsią skórkę nie tylko u kibiców piłki ręcznej. Poza Puławami reprezentował także słoweńskie RK Velenje oraz szwajcarskie Kadetten Schaffhausen i francuskie Cesson Rennes z, którym spadł ze Starligue w 2019 roku.

W swojej bogatej karierze może pochwalić się mistrzostwem oraz dwukrotnie Superpuchar Szwajcarii. Przez długi czas był ważnym punktem reprezentacji Polski, ale to właśnie mecz z Hiszpanami sprawił, że dzisiaj pamięta się go tak dobrze.

To był udany rok

Piłka ręczna w Lublinie, choć nie może się równać z tą kielecką czy plocką, również ma swoich cichych bohaterów. Jednym z nich jest trener Ryszard Skowroński. Szkoleniowiec z ogromnym wkładem w budowę dzisiejszego AZS-u, wkładający ogromną pracę w rozwój młodzieżowego handballu.

Pod okiem trenera rozwijało się wielu młodych adeptów szczypiorniaka z Lublina. Ma także nieoceniony udział w rozwoju roczników

2003 i 2004. Juniorzy z tych roczników wbrew wszelkim oczekiwaniom doszli do ćwierćfinału młodzieżowych mistrzostw Polski pokonując Azoty Puławę w eliminacjach wojewódzkich czy Wybrzeże Gdańsk lub Gwardię Opole w kolejnych fazach. Wyróżniającymi postaciami w tamtym turnieju byli Widomski, Welcz czy Antoni Maciąg, aktualnie najlepszy strzelec drużyny, a także czołowy snajper całej I ligi gr. IV.

– Rok 2022 był dla nas bardzo udany. Pierwsze miejsce w II lidze i awans do I ligi oraz 5 miejsce w mistrzostwach Polski juniorów. Awans do 1/4 finału mistrzostw kraju był dla nas szczególnie dużym sukcesem. Chyba nikt nie stawił, że zajdziemy tak daleko. Co więcej, większość myślała, że przegramy mecze barażowe z Azotami Puław i Padwą Zamość dające możliwość gry w mistrzostwach – wspomina Antoni Maciąg. – AZS UMCS Lublin zorganizował dwa turnieje: 1/8 i 1/4 MPJ które gromadziły naprawdę bardzo dużą liczbę kibiców, stworzyliśmy atmosferę jakiej w męskiej piłce ręcznej w Lublinie nie było nigdy.

Pójść w ślady kolegów

Antoni Maciąg podkreśla także wkład szkoleniowca w ten i kolejne sukcesy: – Dużą zasługą w tym wszystkim była praca trenera Ryszarda Skowrońskiego, który stworzył młodzieżową drużynę AZS UMCS Lublin i który do liceum rozwijał nas i kształtował. Większość chłopaków trenowała ze sobą od 4-5 klasy podstawówki. Właśnie dzięki pracy, pomysłom trenera. Trener Ryszard dbał o nasz rozwój, dokładał wszelkich starań abyśmy mieli jak najlepsze warunki do trenowania, budował dwa zespoły roczników 2003 i 2004, liczące łącznie około 40 graczy. Większość z nas w szkole podstawowej uprawiała inne sporty: głównie piłkę nożną czy koszykówkę. Pamiętam jak trener chodził po naszych szkołach czy zawodach młodzieżowych i zapraszał na treningi. Wykonał bardzo dużo pracy, dzięki której my możemy teraz rozwijać się w Lublinie.

Pomimo młodego wieku lewoskrzydłowy AZS-u jest jednym z najlepszych zawodników swojego zespołu i ligi, już w pierwszym sezonie gry z seniorami. I wydaje się, że nic nie stoi na przeszkodzie, aby wkrótce poszedł w ślady kolegów grających w mocniejszych klubach.





TEATRY:
TEATR STARY (ul. Jezuicka 18): PIĄTEK: **A planety szaleją** – 17.00, 20.00
NIEDZIELA: **Mała muzyka** – 16.00, 17.30

TEATR OSTERWY (ul. Narutowicza 17):
PIĄTEK: **Księżyc i magnolie** – 19.00
SOBOTA: **Mój boski rozwód** – 19.00
NIEDZIELA: **Mój boski rozwód** – 18.00

TEATR MUZYCZNY (ul. Curie-Skłodowskiej 5): SOBOTA: **Phantom** – 18.00
NIEDZIELA: **Phantom** – 17.00
TEATR ANDERSENA (plac Teatralny 1): PIĄTEK: **Drzewo życzeń** – 09.30, 11.30; SOBOTA: **Drzewo życzeń** – 16.00
NIEDZIELA: **Drzewo życzeń** – 12.00

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12):
SOBOTA NIEDZIELA: **Kabaret Starszych Pań i Panów** – 18.00

FILHARMONIA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): PIĄTEK: **Koncert Requiem D-Moll W.A. Mozarta** – 19.00
SOBOTA: **Koncert Requiem D-Moll W.A. Mozarta** – 18.00
NIEDZIELA: **Koncert: Jubileusz 25-lecia organów Filharmonii Lubelskiej** – 17.00



KINA:
CINEMA CITY PLAZA (ul. Lipowa 13): PIĄTEK: **65** – 19.30; **Ant-Man i Osa: Kwantomania 2D dubbing**

– 10.00; **Ant-Man i Osa: Kwantomania 2D napisy** – 11.20; **Asteriks i Obeliks: Imperium smoka** – 15.20; **Avatar: Istota wody 3D HFR dubbing** – 12.15; **Biuro detektywistyczne Lassego i Mai: Tajemnica skorpiona** – 09.30; **Blef doskonały** – 11.00, 17.30; **Filip** – 16.40; **John Wick 4** – 10.30, 13.30, 14.30, 17.00, 18.00, 20.30, 21.30; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 11.20, 13.00; **Krzyk VI** – 14.00, 19.20, 22.00; **Maraton Horrorów** – 21.00; **Missing** – 16.10, 18.40; **Puchatek: Krew i miód** – 17.50, 19.50, 21.50; **Shazam! Gniew bogów dubbing** – 10.00, 12.50, 15.40; **Shazam! Gniew bogów napisy** – 18.30, 21.20; **Syn** – 18.10; **Szczęście Mikołajka** – 09.30, 11.00; **W gorsecie** – 15.40; **Wieloryb** – 13.00; **Wróżka zębuszka** – 10.10, 13.30, 15.30; **Wyrwa** – 21.30

SOBOTA NIEDZIELA: **65** – 19.30; **Ant-Man i Osa: Kwantomania 2D napisy** – 10.20, 11.20; **Asteriks i Obeliks: Imperium smoka** – 15.20; **Avatar: Istota wody 3D HFR dubbing** – 12.15; **Blef doskonały** – 17.30; **Creed III** – 21.10; **Filip** – 16.40; **John Wick 4** – 11.00, 13.30, 14.30, 17.00, 18.00, 20.30, 21.30; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 11.10, 13.00; **Krzyk VI** – 14.00, 19.20, 22.00; **Missing** – 16.10, 18.40; **Pokolenie Ikea** – 21.40; **Puchatek: Krew i miód** – 17.50, 19.50, 21.50; **Shazam! Gniew bogów dubbing** – 10.00, 12.50, 15.40; **Shazam! Gniew bogów napisy** – 18.30, 21.20; **Syn** – 18.10; **Szczęście Mikołajka** – 11.00; **W gorsecie** – 15.40; **Wieloryb** – 13.00; **Wróżka zębuszka** – 10.10, 11.30, 13.30, 15.30; **Wyrwa** – 20.50

CINEMA CITY FELICITY (al. Witosa 32): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **65** – 14.40, 19.00, 21.00; **Ant-Man i Osa: Kwantomania 2D dubbing** – 11.40, 14.30; **Asteriks i Obeliks: Imperium smoka** – 11.10, 13.40; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.10, 16.00; **Filip** – 19.50; **John Wick 4 2D** – 12.00, 13.00, 15.30, 16.30, 19.00, 20.00; **John Wick 4 4DX** – 18.00, 21.20; **Kokainowy miś** – 21.50; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 10.10, 12.20, 16.45; **Krzyk VI 2D** – 20.40; **Krzyk VI 4DX** – 15.20; **Missing** – 16.10, 18.40, 21.10; **Shazam! Gniew bogów 2D dubbing** – 10.30, 13.20, 16.10, 19.00; **Shazam! Gniew bogów 2D napisy** – 21.50; **Shazam! Gniew bogów 4DX dubbing** – 10.00, 21.40; **Sundown** – 17.10; **Syn** – 19.10; **Szczęście Mikołajka** – 10.20; **Szkoła magicznych zwierząt** – 10.00, 11.00; **Wróżka zębuszka** – 10.00, 12.20, 14.20, 16.20; **Wyrwa** – 18.20

MULTIKINO (Galeria Olimp, al. Spółdzielczości Pracy 36b): PIĄTEK: **Asteriks i Obeliks: Imperium smoka** – 10.15, 12.15; **Blef doskonały** – 19.05; **Creed III** – 10.00; **Filip** – 17.50; **John Wick 4** – 11.40, 12.40, 13.40, 15.15, 16.15, 17.15, 18.50, 19.50, 20.50; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 12.40; **Krzyk VI** – 20.40; **Missing** – 15.05, 17.40, 20.15; **Puchatek: Krew i miód** – 16.10, 18.20, 20.30; **Shazam! Gniew bogów dubbing** – 10.45, 13.20, 15.05, 18.00; **Szczęście Mikołajka** – 10.30; **Szkoła magicznych zwierząt** – 10.45, 13.00, 15.35; **Święty**

– 21.10; **Wróżka zębuszka** – 10.00, 11.20, 12.50, 14.55, 17.00; **Wyrwa** – 20.55
SOBOTA: **Asteriks i Obeliks: Imperium smoka** – 10.15, 13.35; **Blef doskonały** – 19.05; **Filip** – 17.50; **John Wick 4** – 11.40, 12.40, 13.40, 15.15, 16.15, 17.15, 18.50, 19.50, 20.50; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 10.15, 12.40; **Krzyk VI** – 20.40; **Missing** – 15.05, 17.40, 20.15; **Puchatek: Krew i miód** – 16.10, 18.20, 20.30; **Shazam! Gniew bogów dubbing** – 10.45, 12.10, 15.05, 18.00; **Szczęście Mikołajka** – 10.30; **Szkoła magicznych zwierząt** – 11.05, 13.20, 15.35; **Święty** – 21.10; **Wróżka zębuszka** – 10.00, 11.30, 12.50, 14.55, 17.00; **Wyrwa** – 20.55
NIEDZIELA: **Asteriks i Obeliks: Imperium smoka** – 10.15, 13.35; **Blef doskonały** – 19.05; **Filip** – 17.50; **Hallelujah: Leonard Cohe, A Journey, A Song** – 13.00; **John Wick 4** – 10.10, 12.40, 13.40, 15.15, 16.15, 17.15, 18.50, 19.50, 20.20; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 10.15, 12.40; **Krzyk VI** – 20.40; **Missing** – 15.05, 17.40, 20.15; **Puchatek: Krew i miód** – 16.10, 18.15, 20.50; **Shazam! Gniew bogów dubbing** – 10.05, 12.10, 15.05, 18.00; **Szczęście Mikołajka** – 10.30; **Szkoła magicznych zwierząt** – 11.05, 13.20, 15.35; **Święty** – 21.10; **Wróżka zębuszka** – 10.00, 11.30, 12.50, 14.55, 17.00; **Wyrwa** – 20.55

KINO BAJKA (ul. Radziszewskiego 8): PIĄTEK: **Szczęście Mikołajka** – 09.30; **Dzień i noc** – 11.00, 18.00; **Szkoła magicznych zwierząt** – 11.00; **Święty** – 15.45; **Sundown** – 16.15, 20.15; **Opiekun** – 18.15, 19.45
SOBOTA: **Szczęście Mikołajka** – 14.00; **Szkoła magicznych zwierząt** – 14.15; **Święty** – 15.45; **Dzień i noc** – 18.00; **Opiekun** – 18.15, 19.45
NIEDZIELA: **Wyrwa** – 14.00; **Szkoła magicznych zwierząt** – 14.15; **Dzień i noc** – 16.00; **Szczęście Mikołajka** – 16.00; **Święty** – 17.45; **Opiekun** – 18.00, 19.45; **Sundown** – 20.00

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): PIĄTEK: **W gorsecie** – 17.00; **Holy Spider** – 19.15
SOBOTA: **W gorsecie** – 15.40; **Goya. Śladami mistrza** – 19.15
NIEDZIELA: **Goya. Śladami mistrza** – 17.00; **W gorsecie** – 19.00

CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): PIĄTEK SOBOTA: **W gorsecie** – 19.00
NIEDZIELA: **W gorsecie** – 18.00

PULAWY SYBILLA (ul. Partyzantów 6): PIĄTEK: **John Wick 4** – 17.00; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 15.00; **Puchatek: Krew i miód** – 20.15
SOBOTA NIEDZIELA: **John Wick 4** – 17.00; **Kot w butach: Ostatnie życzenie** – 11.15, 15.00; **Puchatek: Krew i miód** – 20.15; **Wróżka zębuszka** – 13.15

BIAŁA PODLASKA –MERKURY (ul. Brzeska 43): PIĄTEK: **John Wick 4** – 19.45; **Opiekun** – 14.15; **Puchatek: Krew i miód** – 18.00; **Wróżka zębuszka** – 16.15
SOBOTA NIEDZIELA: **John Wick 4** – 17.00; **Opiekun** – 15.00; **Puchatek: Krew i miód** – 20.10; **Szczęście Mikołajka** – 11.30; **Wróżka zębuszka** – 13.15

ŚWIDNIK – LOT (al. Lotników Polskich 24): PIĄTEK: **Co w trawie gra** – 17.00; **Shazam! Gniew bogów** – 19.15
SOBOTA: **Yakari i wielka podróż** – 12.00; **Co w trawie gra** – 14.50; **Shazam! Gniew bogów** – 16.40; **Blef doskonały** – 19.15
NIEDZIELA: **Słynny najazd niedźwiedzi na Sycylię** – 12.00; **Co w trawie gra** – 14.50; **Shazam! Gniew bogów** – 16.40; **Blef doskonały** – 19.15

ZAMOŚĆ –STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Blef doskonały** – 18.00; **John Wick 4** – 16.00, 19.30; **Missing** – 15.30, 20.00; **Miłość po angielsku** – 18.30; **Święty** – 16.00, 20.30; **Wróżka zębuszka** – 14.00

CHEŁM –ZORZA (ul. Strażacka 2): PIĄTEK: **Co w trawie gra** – 14.00, 16.00; **Kokainowy miś** – 20.15; **Wyrwa** – 18.00
SOBOTA: **Co w trawie gra** – 12.00, 14.00; **Kokainowy miś** – 18.30; **Mężczyzna imieniem Otto** – 16.00; **Wyrwa** – 20.45
NIEDZIELA: **Co w trawie gra** – 12.00, 14.00; **Kokainowy miś** – 20.45; **Mężczyzna imieniem Otto** – 16.00; **Wyrwa** – 18.30

ŁUKÓW –ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Wróżka zębuszka** – 14.45; **Co w trawie gra** – 16.15; **Filip** – 17.45; **Miłość po angielsku** – 20.00

LUBARTÓW –LEWART (Rynek II 1): PIĄTEK: **Szkoła magicznych zwierząt** – 14.00; **Miłość po angielsku** – 16.00; **Wyrwa** – 18.00; **Krzyk VI** – 20.00
SOBOTA: **Szkoła magicznych zwierząt** – 14.00; **Miłość po angielsku** – 16.00; **Wyrwa** – 18.00; **Krzyk VI** – 20.00

ADRIA-ART.PL



FOT. MATERIAŁY ORGANIZATORA

Komedia na scenie

TEATR W niedzielę, 2 kwietnia o godzinie 16 i 19.15 w Centrum Spotkania Kultur (plac Teatralny 1) będzie można zobaczyć spektakl „Ślub doskonały”.

Komedia autorstwa Robina Hawdona należy do jednych z najpopularniejszych na świecie i prezentowana była m.in. na Bro-

dwayu. Charakteryzuje się wartką akcją, błyskotliwymi dialogami i humorem.

W Lublinie będzie można zobaczyć spektakl przygotowany przez Teatr Fabryka Marzeń, w reżyserii Rafała Sisickiego. Będzie to historia siedmiorga bohaterów, którzy przeżyją na scenie cały wachlarz emocji.

W obsadzie między innymi Michał Milowicz/Marek Włodarczyk, Agnieszka Kaczorowska-Peła/Edyta Herbuś, Daria Zawratyńska oraz Magdalena Waligórska/Olga Borys.

Bilety na spektakl dostępne są na platformie adria-art.pl.

DAD

Kabaret Starszych Pań i Panów

NA SCENIE Przed nami dwa pokazy muzycznego spektaklu z piosenkami Jeremiego Przybory. Pokazy „Kabaretu Starszych Pań i Panów” odbędą się w Centrum Kultury (ul. Peowiaków 12) odbędą się 1 i 2 kwietnia o godz. 18. Spektakl w reżyserii Michała Zgietta powstał przed kilkoma laty w ra-

mach warsztatów w Centrum Kultury. Członkowie Teatru Seniora wykonują na scenie piosenki Jeremiego Przybory z programu „Kabaretu Starszych Panów”. – To przykład pięknej i niezwykłej stylizacji, oddającej wyjątkowy nastrój kultury wysokiej – zachęcają organizatorzy wydarzenia.

Obsada: • Anna Kuszneruk • Grażyna Czarnota • Maria Lipiec • Zenobia Kotuła • Teresa Chojnacka • Zofia Mitrut • Jerzy Kałduś • Grzegorz Michalec • Tadeusz Nowak • Henryk Szuba.

Ceny biletów: 15/20 złotych.

DAD

Zrozumiesz jak dorośniesz



FOT. MATERIAŁY ORGANIZATORA

STAND UP W poniedziałek, 3 kwietnia o godzinie 19 w Bramie Spotkań w Zamościu (ul. Królowej Jadwigi 2) wystąpi Aleksandra Radomska. Stand-uperka zaprezentuje swój najnowszy komediowy program. Aleksandra Radomska najpierw zasłynęła

w internecie, a od 2021 roku występuje na scenie. Jej debiutanka trasa spotkała się z bardzo dobrym przyjęciem i odniosła duży sukces. Aktualnie Radomska występuje z kolejnym programem. Na projekt „Zrozumiesz jak dorośniesz” złoży się 8 tematycznych

setów, opowiadających o wyzwaniach i rozterkach współczesnej kobiety: o relacjach, rodzicielstwie czy „selfcare”.

Bilety na wydarzenie kosztują 60 zł. Wejściówki do nabycia na platformie stage24.pl.

DAD

Wielka improwizacja

POEZJA Fundacja Heuresis zaprasza wszystkich chętnych do wzięcia udziału w poetyckim slamie, a zarazem eliminacjach do Ogólnopolskich Mistrzostw Slamu. Wydarzenie odbędzie się 1 kwietnia w lokalu Kulturalna (ul. Grodzka 26).

– Zanim otworzymy naszą scenę dla slamerek i slamerów, pojawi się na niej nasz gość specjalny. Sam nazywa siebie Człowiekiem-Malpą, Calineczką, raczej pisarzem. My

nazywamy go Człowiekiem-Performensem. Wychodzi na scenę w czapce z daszkiem i między czytaniem wierszy rozlicza się kijem golfowym z szafką – zapowiada Sara Akram z Fundacji Heuresis.

Mowa o Adamie Kaczanowskim, który o godz. 19 zaprezentuje improwizację poetycką. Będzie można usłyszeć teksty z nowo powstającej książki „Aaron Carter nie żyje, tymczasem”.

Od godz. 20 scenie przejmą uczestnicy slamu, który będzie otwarty dla każdej osoby i każdej formy literackiej – poezji i prozy mówionej, performansu i różnych, czasem wybuchowych, mieszanek twórczości literackiej.

Obowiązują zgłoszenia mailowe pod adresem: fundacja.heuresis@gmail.com. Slam poprowadzą Joanna Jastrzębska i Katarzyna Kozak.

DAD

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

Zurek, ćwikła i świąteczne przysmaki

Został tydzień do świąt. Co możemy zrobić wcześniej, żeby potem było smaczniej i zdrowiej? A przy okazji taniej

Waldemar Sulisz

Jego pierwszą pasją jest rugby, drugą wędzarka. Robienia wędlin na święta uczył się u wiejskich mistrzów. W wiejskiej kielbasie, wędzonkach i pasztetach nie ma sobie równych. I chętnie dzieli się wiedzą.

Co warto zrobić wcześniej, żeby sobie ułatwić życie?

– Ceny zakwasu na żurek poszybowały górę, więc warto nastawić domowy zakwas. Roboty przy tym nie-dużo, ale wielkanocny żurek będzie smaczniejszy. Druga sprawa to nastawić solankę do zamarynowania mięsa, wrzucić schab lub karczek, niech sobie skruszeje przez trzy dni. A potem do pieca. Trzecia: zakreślić się za składnikami na domowy pasztet wielkanocny – tłumaczy Sławomir Wołoszyn, właściciel Grill Baru przy Witosa w Lublinie.

Szynka do ćwikły, wywar na żurek

SKŁADNIKI: kilogram surowej szynki wędzonej, 2 marchewki, 1 pietruszka, 1/2 selera, 1 por, 1 cebula, 1 liść laurowy, 4 ziarna ziela angielskiego, 4 ziarna pieprzu, 4 ząbki czosnku.

WYKONANIE: szynkę zalać gorącą wodą, tak aby przykryła mięso. Warzywa obrać i dodać do mięsa. Dodać także przyprawy. Gotować około 1 godziny. Wystudzić i zostawić w wywarze do następnego dnia. Najlepiej smakuje krojona w grube plastry, podana z ćwikłą i sosami na bazie majonezu. A wywar? Idealny na wielkanocny żurek.

Zakwas na świąteczny żurek

SKŁADNIKI: 70 dag dobrego chleba razowego, kilka ząbków czosnku, listek laurowy, 2 litry przegotowanej wody.

WYKONANIE: chleb pokroić na kromki, podsuszyć w piekarniku, wystudzić, pokruszyć, wrzucić do glinianego garnka, dodać przekrojone na pół ząbki czosnku, listek laurowy, zalać 2 litrami przegotowanej wody.

Nakryć garnek płótnem i odstawić na 3 doby w ciepłe miejsce. Na czwarty dzień zakwas jest gotowy. Przed dodaniem do żuru przece-dzić.

Solanka pana Sławka

SKŁADNIKI: na 1 litr wody 8 dag soli, ziela angielski i listek laurowy, 1 łyżeczka cukru.

WYKONANIE: zrobić solanki ile trzeba, mieszając składniki. Schab, karczek lub boczek obwiązać sznurkiem, przełożyć do naczynia z so-



WIELKANOCNE DODATKI

• Chrzan ze śmietaną

Chrzan oskrobać, utrzeć na tarce, zostawić, aby trochę zwietrzał. Do sosjerki nalać trochę śmietany, włożyć chrzan, wsypać trochę cukru, dobrze wymieszać. Kiedy cukier zastąpimy miodem, do chrzanu dodamy na przykład kurkumy albo imbiru, nasz chrzanowy sos będzie miał orientalny smak.

• Sos z żółtek

Ugotować na twardo 10 jaj i obrane żółtka utrzeć na masę. Domieszać 2 łyżki musztardy, trochę cukru, 4 łyżki oliwy, 1 łyżkę mocnego octu. Zmiksować, doprawić solą z pieprzem. Ten staropolski sos bardzo pasuje do wędzonej szynki.

• Ćwikła

Ugotowane buraki ćwikłowe obrać póki gorące. Gdy ostygną pokrajać je w cienkie plasterki i układać w słoju, przesypując chrzanem. Zalać w słoju przegotowanym octem z wodą tak, aby przykrył buraki. Gdy ocet bardzo mocny, trzeba do niego dolać trochę przegotowanej zimnej wody.

lanką, odstawić w chłodne miejsce na trzy dni. Codziennie obracać mięso.

Mięso wyjąć, osuszyć na bibule, nakłuć i naszpikować czosnkiem. Natrzeć ulubionymi przyprawami, ja

ostatnio lubię piec schab w paprykowej posypce. Dokładnie obtoczyć w tej posypce. Nastawić piekarnik na 180 stopni Celsjusza. Przełożyć mięso do naczynia żaroodpornego, przykryć, piec



tyle godzin, ile jest kg mięsa. Mięso wyjdzie kruche, soczyste, bardzo aromatyczne – i co najważniejsze bez konserwantów.

Boczek w majeranku

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

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

szy jest po trzech dniach od upieczenia.

Świąteczny bigos borzechowski

SKŁADNIKI: 2,5 kg kapusty kiszzonej, 2 marchewki, 15 dag śliwek suszonych (nie wędzonych), garść grzybów suszonych, 3 ząbki czosnku, 30 dag wędzonego boczku, 1 cebula, 1 kg kielbasy wędzonej, olej rzepakowy, przyprawy do smaku (3 listki laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego i pieprzu, sól, kminek).

WYKONANIE: kapustę kiszoną wypłukać, odcisnąć, zalać zimną wodą, dodać listek, ziele, pieprz, marchewki starte na tarce jarzynowej, śliwki i grzybki. Gotować, aż wyparuje woda. Na patelnię wlać olej, dodać kilka całych śliwek. Boczek pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na chrupiące skwareczki.

Kielbasę obrać ze skórki, obsmażyć, nie odlewać tłuszczu. Gdy kapusta jest miękka, dodać boczki i kielbasę razem z tłuszczem, czosnek przeciśnięty przez praskę podsmażony na oleju z drobną pokrojoną cebulą, przyprawy, wymieszać. Polać olejem (podgrzanym, aż utworzy się pianka). Zapiec w piekarniku.

(Autor przepisu: Helena Szantyka)

Karczek na wędlinę

A teraz autorski przepis Sławomira Wołoszyna na wielkanocny pasztet.

SKŁADNIKI: 2 kg karkówki z zalewy pana Sławka, pół litra ciemnego piwa, masło, oliwa, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, kminek.

WYKONANIE: mięso osuszyć na bibule. Ponacinać na krzyż, natrzeć solą z pieprzem. Piekarnik nagrzać do 220 stopni, wstawić brytfanę skropioną oliwą. Ułożyć karczek, piec 30 minut. Odwrócić, zmniejszyć temperaturę do 180 stopni, podlać wodą i obłożyć plasterkami cebuli. Piec 1,5 godziny. Na 30 minut przed końcem pieczenia posmarować mięso masłem rozrzedzonym z czosnkiem i kminkiem, podlać piwem.

Wielkanocny pasztet

A teraz autorski przepis Sławomira Wołoszyna na wielkanocny pasztet.

SKŁADNIKI: 1 kg udelek z kurczaka, 20 dag podgardla, 30 dag wątróbki drobiowej, 1 cebula, 2 bułeczki namoczone w mleku, 3 jajka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir.

WYKONANIE: udka z kurczaka upiec, obrać mięso. Podgardle ugotować, wątróbkę przesmażyć z cebulą. Wszystkie składniki przemielić przez maszynkę. Raz samo mięso, drugi raz z bułką namoczoną w mleku. Przełożyć do dużego naczynia, dodać żółtka i przyprawy, dokładnie wyrobić. Osobno unie białka na pianę, dodać na samym końcu, delikatnie wymieszać, żeby pasztet się napowietrzył. Foremki do pasztetów nasmarować tłuszczem, pokryć bułką tartą lub słonecznikiem, nałożyć pasztet. Piec 1 godzinę w temperaturze 160 stopni Celsjusza. Warto wcześniej zrobić sobie chrzan, sos, ćwikłę.

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM/ILUSTRACYJNE

FOT. WALDEMAR SULISZ