



To jedyny sposób na opanowanie pandemii

Szczepienia są najprostszym, najbardziej dostępnym i najbezpieczniejszym sposobem, żeby uchronić siebie i bliskich - przekonują lekarze

Strona 3

CZWARTEK

31

GRUDNIA 2020

redaktor wydania

RADOMIR WIŚNIEWSKI

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI



Walczymy o każdego pacjenta

Pacjenci z koronawirusem leżą tu często przez wiele tygodni. Medycy każdego dnia tak samo walczą o ich życie. Niestety: w większości przypadków tę walkę przegrywają



FOT. JACEK SZYDŁOWSKI

Na oddział intensywnej terapii szpitala wojewódzkiego w Chełmie trafiają najczęściej chorzy pacjenci zakażeni koronawirusem. Przygotowano dla nich 10 łóżek. Każdego miesiąca przyjmowanych jest około 20 pacjentów.

– Cały czas w są w stanie zagrożenia życia. Lekarze i

pielęgniarki walczą o nich każdego dnia – mówi Kamila Ćwik, dyrektor szpitala wojewódzkiego w Chełmie. – Terapia może trwać nawet kilka miesięcy.

Pacjenci oddychają zwykle przy pomocy respiratora. – To oczywiście pociąga za sobą kolejne rzeczy. Taki pacjent jest w śpiączce farmakologicznej. Wymaga

żywienia przez sondę, a często również dializowania. Musi mieć podłączone pompy infuzyjne, które cały czas dozują leki. Jest zacewnikowany. Wykonuje mu się również tzw. wkłucie centralne, służące do podawania leków – wylicza Kamila Ćwik.

Każde wkłucie, czy plastikowa rurka wprowadzana do organizmu to

potencjalne ryzyko infekcji i powikłań. Dla tych, którym udaje się wygrać walkę z wirusem, sporym wyzwaniem jest również samo odłączanie od respiratora. Niektórzy z trudem uczą się ponownie oddychać.

Pacjenci w śpiączce są pod ciągłym nadzorem

lekarzy i opieką pielęgniarek. To one, w grubych nieprzepuszczających powietrza kombinezonach, codziennie pielęgnują chorych. Myją, przewijają i podają leki. To wyczerpujące fizycznie, ale i psychicznie.

Tylko niespełna jedna trzecia pacjentów oddziału wygrywa walkę z chorobą.

– Faktycznie, przeżywa tylko ok. 20-30 proc. pacjentów. Podobnie jest na innych oddziałach intensywnej terapii – mówi Kamila Ćwik. – Dzieje się tak, ponieważ trafiają do nas osoby w bardzo ciężkich stanach. Walczymy jednak o każdego pacjenta.

JSZ



To jedyny sposób na opanowanie pandemii

– przekonują lekarze. – Szczepienia są najprostszym, najbardziej dostępnym i najbezpieczniejszym sposobem, żeby uchronić siebie i bliskich



FOT. JACEK SZYDŁOWSKI

Katarzyna Prus

Pierwsze szczepienia przeciwko Covid-19 zaczęły się w Polsce (podobnie jak w większości państw Unii Europejskiej) już w niedzielę.

Na razie korzysta z nich tzw. grupa zero, czyli pracownicy ochrony zdrowia, a także domów pomocy społecznej. Na zapisy na tzw. szczepienia populacyjne trzeba natomiast poczekać do 15 stycznia.

Ozdrowieńcy też powinni się zaszczepić

W niedzielę pierwsze dawki szczepionki wyprodukowanej przez Pfizer i BioNTech trafiły do sześciu szpitali w naszym województwie: * w Lublinie (SPSK1 i szpital przy al. Kraśnickiej) * Puławach * Zamościu * Chełmie * Białej Podlaskiej. Tego samego dnia zaszczepili się pierwsi medycy.

– Wiele osób ma wątpliwości, bo wierzy w niesprawdzone informacje, które przeczytają w internecie. Musimy walczyć z wieloma fake newsami. Dlatego jako pierwsi poddaliśmy się szczepieniom, żeby pokazać, że faktycznie myślimy tak, jak mówimy, kiedy zachęcamy do szczepień – mówił dr hab. n.med. **KRZYSZTOF TOMASIEWICZ**, kierownik Kliniki Chorób Zakaźnych SPSK1, który zaszczepił się jako jeden z pierwszych. Podkreślił, że szczepić powinni się także ozdrowieńcy.

– Około trzech miesięcy po przebyciu zakażenia możemy udowodnić, że jest odporność. Być może będzie to dłużej, ale idea, nie tylko w Polsce, ale także w Europie i na świecie, jest taka, żeby zaszczepić wszystkich, również ozdrowieńców. Mając doświadczenia z innych infekcji koronawirusowych wiemy, że dosyć znaczna

część osób, które przebyły zakażenie może nie rozwinąć odporności, albo jeśli ją rozwinie, to może ją szybko utracić – tłumaczył dr Tomaszewicz. – Dlatego mając do dyspozycji bezpieczną szczepionkę, lepiej jest się zaszczepić i uzyskać dłuższą odporność.

Alternatywy nie ma

– Cały czas zmagamy się i myślę, że jeszcze będziemy się zmagać z najcięższymi postaciami choroby Covid-19.

Jeżeli akcja szczepień nie będzie przeprowadzona szybko i sprawnie to tragicznych sytuacji, które często kończą się zgonem pacjenta nadal będzie dużo

– zaznaczył dr hab. n.med. Mirosław Czuczwar, kierownik II Kliniki Anestezjologii i Intensywnej Terapii SPSK1 w Lublinie, który również zaszczepił się w niedzielę. – Nie ma aktualnie żadnej alternatywy, a choroba zabija. Szczepienia są najprostszym, najbardziej dostępnym i najbezpieczniejszym sposobem, żeby uchronić siebie i bliskich.

Chodzi też o poprawę sytuacji pacjentów niezakażonych, którzy ze względu na pandemię mają znacznie utrudniony dostęp do leczenia.

– Pacjenci, którzy byli zapisani na zabiegi planowe, nie mogą z nich skorzystać, bo część oddziałów jest wyłączona z pracy. Nadmierne odwlekanie takiego leczenia może być jednak bardzo niekorzystne. Obserwuję to jako neurochirurg, ale dotyczy to też wielu innych dziedzin medycyny – tłumaczy prof. Tomasz Trojanowski z Kliniki



Neurochirurgii i Neurochirurgii Dziecięcej SPSK4 w Lublinie, który zaszczepił się wczoraj.

Bez obaw

Prof. Trojanowski przekonywał również osoby z chorobami współistniejącymi, które są bardziej narażone na cięższy przebieg Covid-19, ale często mają wątpliwości czy ze względu na inne schorzenia powinny się zaszczepić.

– Takie osoby tym bardziej powinny się zaszczepić, bo nawet jeśli zachorują, to przebieg choroby będzie łagodny – zaznacza neurochirurg.

JAK SIĘ ZASZCZEPIĆ

Zapisy na szczepienia populacyjne (po tzw. etapie zero) ruszą 15 stycznia, a procedura ma być bardzo prosta. Pierwszy krok rejestracja – online: przez infolinię, u lekarza POZ lub poprzez Internetowe Konto Pacjenta. Następnie – zgłoszenie do punktu szczepień i kwalifikacja przez lekarza, szczepienie oraz obserwacja pacjenta po szczepieniu (do ok. 15 minut). Po upływie 21 dni podaje się drugą dawkę (bez konieczności ponownej rejestracji). Jeszcze w tym tygodniu ma się pojawić pełna lista placówek medycznych, które będą realizować szczepienia. Szczegółowe informacje dotyczące szczepień można znaleźć na stronie www.gov.pl



FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

Bezpieczna i skuteczna

Działanie szczepionki przeciwko Covid-19 wyjaśnia na swojej stronie internetowej Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.

– Szczepionka zawiera cząsteczkę zwaną mRNA z instrukcjami tworzenia białka „spike”. To białko znajdujące się na powierzchni wirusa SARS-CoV-2. Wirus potrzebuje go, aby dostać się do komórek organizmu – wyjaśnia urząd. Podkreśla, że szczepionka „nie zawiera samego wirusa i nie może powodować Covid-19”.

W momencie otrzymania szczepionki, niektóre komórki odczytują instrukcje mRNA i tymczasowo wytwarzają białko „spike”.

– Układ odpornościowy zaszczepionej osoby rozpoznaje wtedy to białko jako obce i wyprodukuje przeciwciała oraz aktywuje limfocyty T, które mają za zadanie zwalczać wirusa – tłumaczy urząd. Jeśli później zaszczepiony będzie miał kontakt z wirusem SARS-CoV-2, jego układ odpornościowy rozpoznaje go i będzie gotowy do obrony organizmu.

Jak przekonuje dr n.med. Marek Majewski, zastępca dyrektora ds. medycznych SPSK1 w Lublinie, szczepionka jest „absolutnie bezpieczna”. – Głównie wątpliwości dotyczą możliwości odczynu anafilaktycznego po szczepieniu, ale szansa na to jest znikoma. Biorąc pod uwagę doświadczenia amerykańskie, na 270 tysięcy zaszczepionych osób, w tej chwili tylko u 6 wystąpiła taka ciężka reakcja – tłumaczy dr Majewski. Dodaje, że pierwsza odporność pojawi się po 12 dniach, a docelowa po 7 dniach od drugiej dawki (podawanej 21 dni po pierwszym szczepieniu).

Dekada Żuka: po i rzeczy do

Jesteśmy na właściwej ścieżce i konsekwentnie nią kroczymy – chwali się prezydent Krzysztof Żuk. Wysoką kwotę zadłużenia miasta. Krytycy wypominają mu też sprawę górek czechowskich.

Dominik Smaga

– Jasno nakreślony plan na Lublin sprzed dziesięciu lat przyniósł widoczne efekty. Jesteśmy jednym z najszybciej rozwijających się miast w Polsce, a jednocześnie przyjaznym dla osób, które z Lublinem związały swoje życie – przekonuje prezydent Krzysztof Żuk z okazji 10-lecia swoich rządów.

Ratusz szczególnie chwali się dużymi inwestycjami i skutecznym zdobywaniem unijnych dotacji. – W latach 2010-2020 w Lublinie zrealizowano projekty inwestycyjne na kwotę ponad 4,6 mld zł, z czego 3 mld pozyskano z funduszy europejskich – podkreśla Katarzyna Duma, rzeczniczka prezydenta. – W tym czasie powstały m.in. miejskie obwodnice, dojazdy do obwodnicy, łącznie zbudowano i wyremontowano ponad 200 km dróg, chodników i dróg dla rowerów w mieście.

Podczas rządów Żuka powstał m.in. nowy odcinek ul. Muzycznej wraz z mostem na Bystrzycy, fragment ul. Lubelskiego Lipca '80, al. Tadeusza Mazowieckiego (przedłużenie ul. Bohaterów Monte Cassino), Bohaterów Września, Zelwerowicza, czy Wyścigowa. Wymieniony został też tabor komunikacji miejskiej, stare ikarusy na dobre zniknęły z ulic.

Ratusz zachwala prezydenta

– Dzisiaj Lublin może pochwalić się nowoczesnymi obiektami sportowymi, takimi jak Arena Lublin, Aqua Lublin czy Stadion Lekkoatletyczny, na których organizowane są międzynarodowe wydarzenia sportowe. Lubelska kultura zyskała nowe miejsca spotkań. W odnowionych w tym czasie zabytkach dzisiaj funkcjonują Teatr Stary czy Centrum Kultury – chwali się Ratusz. Przypomina też odnowę Ogrodu Saskiego, pl. Litewskiego, rozbudowę parku Jana Pawła II (to akurat zasługa mieszkańców, którzy wywalczyli nowe alejki), rewitalizację parku Ludowego.

– W latach 2010-2020 w mieście powstały nowe szkoły, żłobki i przedszkola. Rozbudowana została również infrastruktura dla wsparcia osób starszych i z niepełnosprawnościami – podkreśla biuro prasowe Ratusza. Przypomina ponadto, że za prezydentury Żuka wprowadzono w Lublinie budżet obywatelski, gdy nie był jeszcze obowiązkowy (miasto ma duże zaległości

w realizacji zwycięskich projektów).

Ratusz chwali się też kondycją gospodarki. – Za czasów prezydenta Krzysztofa Żuka stopa bezrobocia spadła do najniższego poziomu od 20 lat i wynosi obecnie 5,6 procent.

W ostatnich dziesięciu latach w Lublinie powstało 77 tys. nowych miejsc pracy i miejsc aktywizacji zawodowej

– podkreśla prezydenckie biuro prasowe.

Jakie porażki dostrzega Żuk?

Prezydent sam nie wymienia swoich niepowodzeń, trzeba o nie dopiero dopytać. – Zawsze znajdzie się coś do poprawy – stwierdza Krzysztof Żuk. Do jakich porażek się przynajmniej? – Nie zrealizowaliśmy, przede wszystkim z powodu braku dostępu do środków unijnych, dużych projektów rewitalizacji zieleni, m.in. parku Bronowickiego, który nie otrzymał dofinansowania z Regionalnego Programu Operacyjnego – odpowiada prezydent. Nie udało mu się też przeprowadzić zapowiadanej rewitalizacji doliny Bystrzycy z utworzeniem tu parku Nadrzecznego. – Nadrobimy to w nadchodzących latach.

Jakie jeszcze niepowodzenia dostrzega sam Żuk w swojej prezydenturze? – Mógłbym wspomnieć o przedsięwzięciach, które zostały zawieszono w próżni z obiektywnych powodów, jak sprawa Starej Słodowni przy ul. Misjonarskiej – stwierdza Żuk. – W ciągu ostatniego dziesięciolecia były koncepcje zagospodarowania tego pięknego zabytku dla mieszkańców i wielka szkoda, że się nie udało ich zrealizować, ale spór co do prawa własności tej nieruchomości wciąż jest nierozstrzygnięty, choć ciągnie się wiele lat. Na inne spory zupełnie nie mamy wpływu i jedynie obserwujemy, jak pusty i z wolna niszczący stoi zabytkowy pałac Sobieskich przy ul. Bernardyńskiej należący do Politechniki Lubelskiej, obiekt piękny i ważny dla historii Lublina.

Opozycja wymienia ich więcej

– Nie jest tak pięknie, jak mówi prezydent, który od początku sprawowania władzy rewelacyjnie potrafi opisywać i chwalić się sukcesami – ocenia miejski radny



Maj 2019: Obchody Święta Narodowego Konstytucji 3 Maja i Polonez dla Lublina

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

Piotr Popiel z opozycyjnego względem Żuka klubu PiS. – Rzeczywistość jest bardziej smutna. Zaległości, które są w poszczególnych dzielnicach są tak ogromne, że boję się, że nie da się ich nadgonić nawet przez kolejnych 10 lat. Prezydent Żuk mocno postawił na inwestycje ogólnomiejskie, tam są fundusze unijne, tego nikt nie zaneguje.

Ale jest to wszystko kosztem małych i niezbędnych do życia działań na terenie dzielnic. To bardzo dobrze widać, gdy przejdziemy się osiedłowymi uliczkami

Sądzę, że zaległości remontowo-budowlane w obiektach oświatowych są przeogromne. To nie wybrzmiewa w tej dyskusji, wiele osób przyjmuje te sukcesy wydawania środków publicznych z dofinansowaniem Unii Europejskiej. Takie było i jest moje zdanie – komentuje Popiel. – Niestety mrzonką jest, nieprawdą, cudowny kontakt prezydenta z mieszkańcami.

Pospolite ruszenie aktywistów

Niezadowolone z rządów prezydenta było jednym z powodów wystawienia własnych list wyborczych przez miejskich aktywistów, którzy w 2018 r. stanęli do wyborów samorządowych jako Lubelski Ruch Miejski.

– Na to się nałożyło kilka rzeczy – mówi Szymon Pietrasiewicz, jeden z działaczy LRM. – Pewnym katalizatorem była sprawa gór czechowskich, kolejnym było nieuwzględnienie ustaleń z konsultacji z mieszkańcami. Obserwowaliśmy też, że świat idzie do przodu w sprawach, które nie są w Lublinie zauważane, związanych z zielenią, ekologią, zrównoważonym rozwojem, a to rzeczy ważne dla mieszkańców. Brakowało też wrażliwości na estetykę przestrzeni publicznej.

Aktywiści nie zdołali jednak wejść do Rady Miasta. – Nie mieliśmy doświadczenia w samorządzie, robiliśmy kampanię intuicyjnie, to była pewna amatorka – przyznaje Pietrasiewicz, ale ocenia, że jak na „pospolite ruszenie” trzyprocentowy wynik nie był zły.

Jak Pietrasiewicz ocenia 10-lecie rządów Żuka? – Nie można mu odmówić kolosalnych sukcesów, jeśli chodzi o rozwój miasta, ale trzeba sobie też postawić pytanie o to, jaka część tych inwestycji jest oczywiście, która się miastu należy – komentuje działacz. – Takie rzeczy jak parki lub Aqua Lublin powstawały też w innych miastach, co wynikało z funduszy unijnych. To nie

było coś ekstra dla Lublina, a ja bym oczekiwał po prezydencie rzeczy ekstra, nowych, innowacji. Czemuś, co sprawi, że Lublin staje się miastem generującym impuls do rozwoju innowacyjności, a tego nie ma.

Trzeba słuchać mieszkańców

– Na pewno plusem Żuka jest zarządzanie miastem w czasie wielkich inwestycji, takich jak basen olimpijski, czy zbliżający się Dworzec Metropolitalny, remont deptaka, czy pl. Litewskiego. Ta ostatnia inwestycja była krytykowana za jej wysokie koszty, ale trudno negować fakt, że mieszkańcom ten plac się podoba – komentuje Krzysztof Jakubowski, prezes lubelskiej Fundacji Wolności, która przygląda się działaniu samorządu.

– Jako minus można wskazać jakości dialogu z mieszkańcami, czy też brania pod uwagę ich opinii – zauważa Jakubowski. – Widać to najbardziej na przykładzie gór czechowskich, gdzie planiści nie uwzględnili uwag mieszkańców. Jest takie wrażenie, że łatwiej załatwić w mieście jakąś sprawę deweloperom niż mieszkańcom.

– Jeśli chodzi o deweloperów, brakuje też prezydentowi skuteczności w egzekwowaniu obiecanych pieniędzy, choćby od inwestora budującego galerię handlową przy Zamku, który obiecywał miastu znacznie większe pieniądze – stwierdza prezes fundacji. – Inny przykład to Alchemia, gdzie



Sierpień 2018: Piknik rodzinny na błoniach pod Zamkiem z okazji święta Wojska Polskiego

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

nic się nie dzieje, a dopiero po wielu latach prezydent poszedł do sądu.

To, co prezydent powinien poprawić, to kontakt z mieszkańcami

– ocenia Jakubowski, który przypomina niedawne zamieszanie wokół drzew przy ul. Lipowej. – Najpierw padały argumenty, że nie da się zmienić planów przebudowy i trzeba wycinać drzewa. Jak ludzie wyszli na ulicę, to się okazało, że drzewa jednak da się uchronić.

Prezydent poległ na górkach

Największym kryzysem w kontaktach Żuka z mieszkańcami okazała się sprawa gór czechowskich, dawnego poligonu na północy miasta. Górki od lat są tematem sporów ze względu na zamiary ich kolejnych właścicieli: najpierw spółki Echo Investment, która starała się o możliwość zbudowania tu centrum handlowego, później spółki TBV Investment dążącej wciąż do zabudowania części tego terenu blokami mieszkalnymi.

Pozostawienie gór woli od zabudowy zarekomendował prezydentowi tzw. panel obywatelski, któ-

Pochwały, porażki o poprawy

w 10-lecie swoich rządów. Mniej skora do pochwał jest opozycja, która wytyka Żukowi rekordowo niskich. Jak wygląda dziesięciolecie urzędującego prezydenta widziane z różnych stron?



16 lipca 2015. Budowa wiaduktu na ulicy Lubelskiego Lipca 80'

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM



Wrzesień 2018: kampania wyborcza przed wyborami samorządowymi

MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

rego opinia, jak deklarował Żuk, miała być dla niego wiążąca. Panel obywatelski – tu należy się wyjaśnienie – to losowo wybrana grupa mieszkańców, coś w rodzaju ławy przysięgłych, której powierza się rozstrzygnięcie pewnej sprawy, dając jej do dyspozycji ekspertów.

W Lublinie panel został powołany do zarekomendowania metod walki ze smogiem. Ratusz chętnie się tym chwalił, przedstawiał to jako dowód otwartości na zdanie mieszkańców. Ale gdy wśród wydanych zaleceń znalazło się to, by nie zabudowywać górki, prezydent uznał, że to niemożliwe do spełnienia, bo górki już teraz są częściowo zabudowane.

Ostra krytyka za referendum

Drugą częścią kryzysu wizerunkowego związanego z górkami było dla Żuka referendum w sprawie przyszłości tego terenu. Jego przeprowadzenie obiecał pod koniec kampanii wyborczej w 2018 r., już po wspomnianym panelu obywatelskim.

Referendum okazało się nieważne, bo wzięło w nim udział zbyt mało osób (13 proc. przy minimalnym progu ważności na poziomie 30 proc.). Krytycy mówili, że było to do przewidzenia,

bo lokalne referenda rzadko osiągają wymagany do ważności próg frekwencyjny, a poza tym sprawa górki może być zupełnie obojętna mieszkańcom odległych dzielnic.

Spośród osób, które poszły na głosowanie, aż dwie trzecie opowiedziało się za tym, by nie umożliwiać właścicielowi budowy bloków mieszkalnych. Wskazanie było wyraźne, zwłaszcza od mieszkańców najbliższych dzielnic. W lokalu referendalnym przy ul. Bogdanówka (os. Botanik) przeciw blokom głosowało niemal 80 proc. osób, a frekwencja wyniosła ponad 44 proc.

Kilka miesięcy później prezydent przeformułował w Radzie Miasta swój projekt uchwały wyznaczającej na górskich terenach pod blokowiska. Uchwała w tej części została unieważniona przez sąd i to skutecznie, choć jeszcze nieprawomocnie. Ratusz zaskarżył ten wyrok, sprawa czeka na rozstrzygnięcie w drugiej instancji.

Rekordowa kwota zadłużenia

Ratuszowa opozycja stale wypomina prezydentowi rosnącą kwotę długu. Gdy w 2010 r. Żuk przejmował Ratusz od Adama Wasilewskiego, kasa Lublina była zadłużona na 700 mln zł. Tymczasem na koniec przyszłego roku dług ma przekroczyć 1 mld 750 mln zł.

Przez 10 lat wzrósł nie tylko dług, ale i dochody miejskiej kasy: w 2010 r. wynosiły one 1,2 mld zł, zaś planowane na przyszły rok to

2,7 mld zł. Jak wygląda „dziura budżetowa”, czyli kwota, którą miasto musi pożyczyć, by dopiąć roczny budżet, bo dochody nie wystarczają? W roku 2010 dziura wynosiła 129 mln zł (czyli 8,9 proc. ówczesnych wydatków), z kolei ta planowana na rok przyszły to 117 mln zł (już tylko 4,1 proc. wydatków).

Pod koniec roku 2010, gdy Wasilewski oddawał władzę Żukowi, wydatki inwestycyjne miasta wynosiły 813 zł na głowę mieszkańca. Planowane na przyszły rok są dwukrotnie większe: 1725 zł.

Początki rządów Żuka

– Będę prezydentem realizacji zadań, a nie sporów politycznych – obiecywał Krzysztof Żuk tuż po złożeniu przysięgi przed Radą Miasta pod koniec roku 2010. Ratusz nie był dla niego nowym miejscem, bo wcześniej, z pewną przerwą, był tutaj zastępcą prezydenta Adama Wasilewskiego, także z Platformy Obywatelskiej.

To właśnie partia wystawiła Żuka jako kandydata w wyborach samorządowych w 2010 r. Jego głównym rywalem był Lech Sprawka (dzisiejszy wojewoda lubelski) wystawiony przez Prawo i Sprawiedliwość. Obaj mieli bardzo podobne poparcie

i pierwsza tura zakończyła się niemal remisem: Sprawka miał 31,87 proc. poparcia (tylko 791 głosów więcej), Żuk 31,15 proc. W drugiej turze zwyciężył kandydat PO, zbierając niemal 48 tys. głosów (54,65 proc. oddanych).

– Startując 10 lat temu w wyborach Krzysztof Żuk był nieznany szerszemu gronu wyborców – przypomina dr Wojciech Maguś, politolog z Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej. – Był pewnym symbolem kontynuacji po kadencji Adama Wasilewskiego, ale też symbolem odświeżenia. Bazował na doświadczeniu zdobytym jako urzędnik administracji centralnej, wiceminister, miał także doświadczenie na stanowisku zastępcy prezydenta

Egzotyczna koalicja z PiS

Zdobycie fotela prezydenta to jednak nie wszystko, czego potrzeba do sprawnego rządzenia. Konieczne jest jeszcze poparcie Rady Miasta, a tutaj wygrało Prawo i Sprawiedliwość, zajmując w 31-osobowej radzie 12 miejsc, zaś Platforma miała ich tylko 11.

W takich okolicznościach zrodziła się mocno egzotyczna koalicja PiS-PO. Przedstawiciele obu partii podpisali uroczyste „deklarację samorządową”. Ze strony PO „deklarację” podpisywał Żuk, ze strony PiS sygnował ją Piotr Kowalczyk, przewodniczący Rady Miasta i zarazem szef sztabu Lecha Sprawki.

Nie była to typowa umowa koalicyjna, bo nie mówiła nic o podziale stanowisk, choć oczywiście je podzielono. PiS dostało wpływ na część Ratusza, w zamian Żuk dostał jego poparcie. To „małżeństwo z rozsądku” nie było jednak sielanką. Przewodniczący klubu PiS bardzo mocno krytykował Żuka, a z partyjnej centrali dobiegały pomruki niezadowolenia z trwającej w Lublinie koalicji z Platformą.

„Popieram. Krzysztof Żuk”

Układ z Prawem i Sprawiedliwością rozsypał się jesienią 2012 r., gdy Kowalczyk wraz z grupą ośmiu innych radnych wystąpił z klubu PiS i założyli własny, pod szyldem Wspólny Lublin. Tak powstała nowa, wygodniejsza dla prezydenta koalicja zapewnijająca w radzie większość głosów dla jego pomysłów.

Ten układ sprawdził się Żukowi w wyborach samorządowych w 2014 r., gdy PO i Wspólny Lublin wystawiły osobne listy kandydatów do Rady Miasta, zaś Kowalczyk był nawet kandydatem na prezydenta. – Moim celem jest wejście do drugiej tury z Krzysztofem Żukiem i zmierzenie się z nim – mówił wtedy Kowalczyk, chociaż jeszcze przed zgłoszeniem jego kandydatury było wiadomo, że wycofa się z wyborów i poprze Żuka. Tak też się stało, a wtedy na plakatach wyborczych kandydatów Wspólnego Lublina do Rady Miasta pojawił się dopisek „Popieram. Krzysztof Żuk”.

Sam prezydent wygrał wyścig do Ratusza już w pierwszej turze z wynikiem 60,13 proc., a poparcie w radzie zapewniała mu koalicja Platformy Obywatelskiej ze Wspólnym Lublinem. Tandem „Żuk-Kowalczyk” działał przez całą kadencję.

Bez polityki? A jednak...

– Politykę zostawmy Warszawie – wielokrotnie powtarzał prezydent i twierdził, że samorząd nie jest właściwym miejscem na politykę. Nie przeszkodziło mu to trzy lata temu zostać szefem regionalnych struktur PO. O to stanowisko rywalizował z Krzysztofem Grabczukiem, a partyjne wybory wygrał trzema głosami.

W 2018 r. Żuk nie zdecydował się startować na prezydenta pod szyldem Platformy, która nie miała dobrych notowań. PO nie wystawiła też własnej listy kandydatów do Rady Miasta. Prezydent utkał własny komitet

z przedstawicieli PO, Wspólnego Lublina, Nowoczesnej oraz SLD.

Również to zagranie okazało się dla Żuka strzałem w dziesiątkę, bo jego komitet zgarnął 19 miejsc w 31-osobowej Radzie Miasta. Sam prezydent wygrał wybory w pierwszej turze (jego głównym rywalem był Sylwester Tułajew z PiS) zdobywając 62,36 proc. głosów.

Żuk z rosnącym poparciem

Warto zauważyć, że

każda kolejna kadencja przynosiła Żukowi wzrost poparcia. W 2010 r. głosowało na niego prawie 48 tys. mieszkańców. Po czterech latach już 66 tys., a po kolejnych czterech prawie 90 tys. głosujących.

– Na przestrzeni lat pozycja polityczna Żuka zyskiwała na słabości politycznych konkurentów. W wyborach w 2010, 2014 i 2018 r. główna konkurencja polityczna w postaci Prawa i Sprawiedliwości nie potrafiła wskazać polityka, który mógłby konkurować z Żukiem. W 2010 r. Lech Sprawka nie miał doświadczenia, które mogłoby się przydać w pełnieniu funkcji prezydenta, bo był posłem jednej kadencji, a wcześniej kuratorem oświaty – mówi dr Wojciech Maguś, politolog z UMCS.

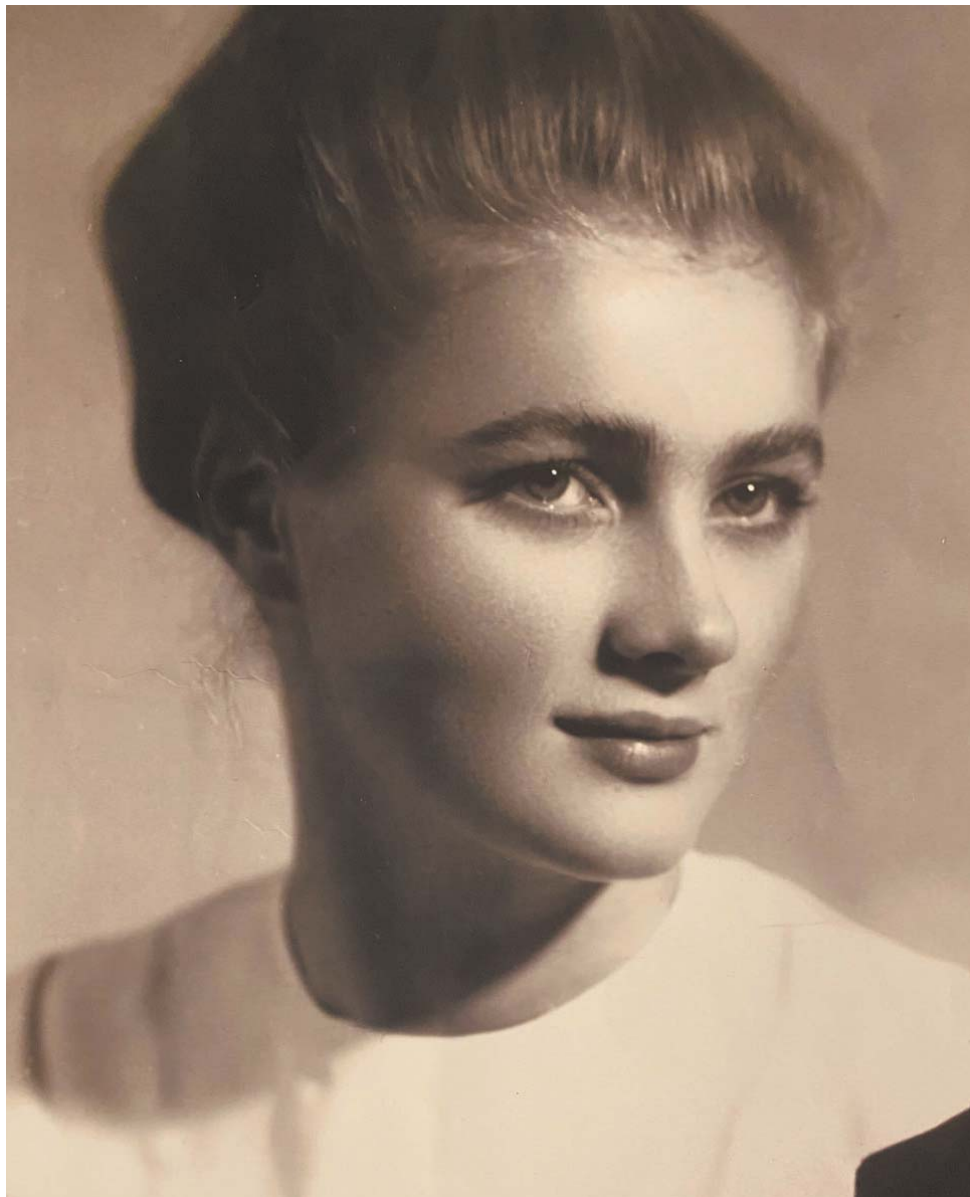
– W 2014 r. PiS wystawiło osobę mało znaną w społeczności lokalnej, która miała doświadczenie w zarządzaniu i biznesie, ale politycznie Grzegorz Muszyński nie dał się poznać jako lider, który mógłby stanowić alternatywę dla Żuka. Z kolei w roku 2018 Sylwester Tułajew nie mógł być taką alternatywą z uwagi na stosunkowo małe doświadczenie i młody wiek, który stanowił wyraźną przeciwwagę do dużego doświadczenia i wieku Krzysztofa Żuka – ocenia politolog.

• Czy teraz prezydent Żuk mógłby liczyć na powtórzenie takiego wyniku?

– Trudno powiedzieć – przyznaje dr Maguś. – Ale można wskazać na ogólnopolską tendencję, że wieloletni burmistrzowie i prezydenci cieszą się dużym poparciem, mimo że w danych społecznościach wyborcy często głosują na polityków z innych obozów.

Dwa wesela

Jakie to być oburzenie, usłyszałam: Och, jak to, wnuczka Wyspiańskiego będzie sprzątaczką w muzeum, a wnuczką poety Stanisława Wyspiańskiego



Na portrecie z lewej Stanisław Wyspiański „Śpiący Staś”, ojciec Doroty, z prawej Jan Miłosz Zapędowski, syn Doroty



Waldemar Sulisz

Cofamy się w czasie: oto przez krakowski most przechodzi pani dziadek, poeta Stanisław Wyspiański.

– I widzi dziewczynę w odmiennym stanie, która najwyraźniej chce skoczyć do rzeki. Przejęty dramatyzmem sytuacji (jakie to teatralne) postanawia przygarnąć dziewczynę w ciąży. **To Teofila, pani babka?**

– Tak, Teodora Teofila Pytko, chłopka spod Tarnowa, z którą dziadek weźmie ślub w 1900 roku. **Toż to mezalians.**

– I to jaki. Kiedy Wyspiański odwiedzi dziewczynę od samobójstwa, mieszka u wujostwa. Za wszelką cenę będą próbowali mu wybić z głowy pomysł związania się z Teofilą, która wkrótce urodzi nieślubne dziecko. Dziadek był twardy, powiedział, że nie i koniec. Wyprowadził się, wynajął pokój na placu Mariackim i tam zamieszkał z wybraną. **Co dalej?**

– Na świat przychodzi Teodor, którego Wyspiański usynowi, gdy Teofila urodzi mu Helenkę i Mietka. Biorą ślub i po ślubie rodzi się Staś. Czyli mój ojciec, sportretowany na obrazie „Śpiący Staś”. Najmłodszy syn dziadka, ukochany i szczególnie ulubiony, czyli mój ojciec urodził się 2 grudnia 1901 roku. Warszawskie Muzeum

Dorota Wyspiańska w wieku 16 lat

Narodowe przechowuje jego portret. Za życia Wyspiański przekazał swoje obrazy w ręce przyjaciela Adama Chmiela, który obiecuje się nimi zająć, a dochód ze sprzedaży przekazać na zabezpieczenie dzieci. Nie robi tego, według mojej wiedzy sprzedaje obrazy, ale dzieci z tego nic nie będą miały. **Czyli pani ojciec jest jedynym ślubnym dzieckiem Wyspiańskiego?**

– Dokładnie tak, choć wszystkie bardzo kochał. Przed śmiercią Wyspiański chcąc zabezpieczyć żonę, kupuje majątek w Węgrzcach, gdzie się przeprowadzają. Dla dziadka nie był to raj, ale co się nie robi dla ukochanej żony i dzieci. Dziadek jest już ciężko chory, nie wychodzi z łóżka, ma paraliż prawej ręki, którą medycy zabezpieczają mu deszczulką i owijają bandażem, by mógł tą ręką cokolwiek pisać i malować. Bo potrzeba twórczości w jego sercu i duszy była ogromna. Umiera w cierpieniu, babka oddaje 65 prac w depozyt do muzeum narodowego w Krakowie.

Niedługo po śmierci wiąże się z...

– Z parobkiem, Wincentym Waśko. Pamiętam, jak

mama z tatą odwiedziły Teofilę, która zresztą przeżyła męża o 50 lat, w Węgrzcach. Chcieli usłyszeć, jak ona tam sobie radzi. Już była po kolejnym ślubie, ale bardzo płakała. Pokazywała pamiątki po Stanisławie Wyspiańskim, schowane w malowanej skrzyni. A temu wszystkiemu przysłuchiwał się nowy mąż.

Powiedziała rodzicom, że była traktowana przez Stanisława Wyspiańskiego jak pani, jak królowa. I, że takiego męża niby nie będzie miała.

Co na to nowy mąż?

– Stał i robił ps, ps. Tak psykał lekceważąco. A Teofila, która w słowach nie przebiegała powiedziała: „Nie psykoj, nie psykoj, bo twojego psykosa mam kole srosa”.

Czy ojciec, czyli Śpiący Staś, wspominał poetę, Stanisława Wyspiańskiego?

– Bardzo nie lubił o ojcu mówić. Podejrzewam, że czuł wielkość poety. Ojciec mój był bardzo skromny, nigdy nie chciał uczestniczyć w żadnych okolicznościowych uroczystościach. Myśmy z mamą do teatru jeździły same. Może czuł się przy sławie ojca niedowartościowany.

Gdzie mieszkała jego siostra Helenka?



– W Krakowie, na Karmelickiej. W bogatym mieszkaniu, bo bogato wyszła za mąż. Pamiętam, że u cioci była służba i sześć pekińczyków. Szczepie mówiąc, ciotka miała przewrócone w głowie. Pocułam do niej wielki żal, kiedy przyszedł do niej z bardzo przyzwoitym chłopcem, z bardzo dobrej rodziny. Ukłękł przed ciotką, wręczył jej bukiet róż. A ciotka do mnie: Dorotko, ty sobie nie zwracaj głowy takim chłopcem, bo on jest biedny. Miała na myśli jego zniszczone buty.

Dorota Wyspiańska z ekipą Zielonego Balonika

Ojciec często był u siostry?

– Tak, opowiadał, co tam się dzieje. Mówił: ale ona się odżywia, nie je bułki z szynką tylko szynkę z bułką. Z Helenką to jest bolesny temat, ma taki majątek i podejmie próby ubezwłasnowolnienia ojca, chcąc pewnie przejąć majątek po ojcu. Ale ta próba się nie udała.

Rodzice wzięli ślub w kaplicy w Kobierzynie?

– Tak, ojciec pracował w szpitalu dla nerwowo chorych. Za rok urodziłam się ja. W Krakowie, w prywatnej klinice przy ulicy Siemiradzkiego, w tej samej, w której umarł Stanisław Wyspiański. Wiadomo, że przyczyną była choroba weneryczna, którą zaraził się podczas pobytu u malarza Paula Gauguina. Kiedy ten wyjechał, nie oparł się urokom modelki Gauguina. Chciał skosztować tego miodu i wyszło jak wyszło. Co ciekawe, Teofila się od niego nie zaraziła, była zdrową i silną kobietą.

n, jeden ślub

muzeum. Wykluczone. Dyrektor muzeum się oburzał, a ja nie – **ROZMOWA** z Dorotą Wyspiańską, siostrą Stanisława Wyspiańskiego



Dorota
Wyspiańska w
krakowskiej Jamie
Michalika



Co się dzieje z panią?

– Szkoła podstawowa i średnia w Krakowie, potem dwa lata bibliotekoznawstwa w studium pomaturalnym. Ze szkoły pamiętam nauczycielkę łaciny. Gdy tylko zauważyła, że mam zły akcent, uderzała linijką o ławkę i mówiła: Jak to, wnuczka Wyspiańskiego, dziadek się w grobie przewraca. Pewnego razu moja koleżanka Madzia mówi: Oj, muszę cię poznać z fajnym chłopakiem. To był Jan Krzysztof Zapełowski. Tak to się zaczęło. Spasował mi. Był

Dorota Wyspiańska
(z prawej) z matką

FOT. ARCHIWUM DOROTY
WYSPIAŃSKIEJ

bardzo energiczny, podrywacz też, zapraszał mnie do restauracji, płacił za obiad, odprowadzał do samego domu. Za półtora roku się pobraliśmy. Na świat przyszedł nasz syn Jan Miłosz Zapełowski.

Gdzie był ślub?

– W kościele Mariackim. W tym samym czasie Andrzej

Wajda kręci w Krakowie „Wesele” Wyspiańskiego. O naszym ślubie dowiedzieli się dziennikarze, w prasie ukazał się artykuł: Dwa wesela i jeden ślub”.

Co to jest miłość?

– Miłość to wielki pęd i chęć bycia z tą drugą osobą. Nie na chwilę, ale na zawsze. Mąż miał 53 lata, kiedy zmarł. Bardzo młodo. W nadchodzącym roku obchodzilibyśmy 50 lecie małżeństwa.

Skąd pomysł, żeby zamieszkać w Lublinie, a nie w Krakowie?

– Mąż pochodził z Lublina. Teść był ordynatorem szpitala w Chełmie. Choć studiował w Krakowie, to wybrał Lubin, a ja, jak ta ofiara losu się zgodziłam. Teraz bym tak nie postąpiła. Nawet bym zastrzegła rozwodem. Mąż kupił pawilonik na targu na Globusie, prowadziłam kiosk owocowo-warzywny. Mało kto zdawał sobie sprawę z tego, że pomidory sprzedaje im córka Śpiącego Stasia. Żeby być bliżej obrazów dziadka, które znajdują się w Muzeum Lubelskim, chciała się pani zatrudnić na sprzątaczkę?

– Tak, już po śmierci męża. Jakie to być oburzenie, usłyszałam: Och, jak to, wnuczka Wyspiańskiego będzie sprzątaczką w muzeum. Wykluczone. Dyrektor muzeum się oburzał, a ja nie.

Jest pani córką jedyne, ślubnego dziecka poety Stanisława Wyspiańskiego. Czy próbowała pani dochodzić swoich praw do majątku?

– Ale nie do obrazów, bo to, w jaki sposób znalazły się w kilku muzeach w Polsce, jest owiane jakąś tajemnicą. Z pomocą młodego prawnika starałam się o jakąś formę rekompensaty, ale to nie wyszło.

Pomagał pani nawet Krzysztof Rutkowski?

– Tak, była nawet konferencja prasowa w hotelu Unia, ale po zapoznaniu

W tym samym czasie Andrzej Wajda kręci w Krakowie „Wesele” Wyspiańskiego. O naszym ślubie dowiedzieli się dziennikarze, w prasie ukazał się artykuł: Dwa wesela i jeden ślub” – opowiada Dorota Wyspiańska

FOT. MAŁGORZATA SULISZ

się ze sprawą powiedział wprost, że nie ma szans. Chyba, wszyscy czekają, aż ja umrę.

Wyszło tak, że przed Wigilią musiała pani zastawić telefon komórkowy, żeby kupić coś do jedzenia?

– Ale nastąpił szczęśliwy obrót spraw, wigilię zrobiła nam Agnieszka Przytuła, właścicielka kilku restauracji, zadzwoniła, zaprosiła do restauracji Le Monde na LSM-ie, dostałam wyprawkę. Wzruszyłam się.

Opowiedziała pani o tym podczas rozmowy na Post Festiwalu, która ukazała się w sieci. Prof. Józef Fert, poeta, były prorektor KUL napisał: „Jak to? Wnuczka Wyspiańskiego w takiej sytuacji? Nie mogę uwierzyć. Istnieje coś takiego jak prawa autorskie, dziedziczone przez rodzinę autora. Czyżby wszystkie

dokonywania genialnego artysty przeszły do „domeny publicznej”? Ponadto istnieją jakieś stypendia, fundusze, ministerstwa, towarzystwa „miłośników” etc”. No właśnie, jak to?

– Jestem silna. Nie poddam się.

Kiedyś powiedział mi w wywiadzie Michał Urbaniak, że życie jest jak jazda tramwajem po zakręcie, jak się czego trzymasz, nie wylecisz poza nawias. Czego pani się trzyma w życiu?

– Pozytywnego myślenia.

Co w życiu jest najważniejsze?

– Siła psychiczna, żeby się nie załamywać. Iść do przodu. Miłość. No i rodzina jest bardzo ważna.

Co robi pani syn?

– Zajmuje się renowacją zabytkowych motocykli. To jego pasja.

Wróćmy do siły przetrwania. Skąd pani ma tyle siły, żeby się nie poddawać?

– Myślę, że po babce, Teofila była bardzo silną kobietą. Plany?

– Chciałam spisać wspomnienia, wydać książkę, ale ci, co książki piszą odradzają, że to takie trudne.

Marzenia?

– Pojechać do Krakowa, zjeść obiad, wypić kawę. Ale rozumie pan, jak, za co, z kim...

Zdejmując maseczkę, cz...

**Baran**

21 marca – 20 kwietnia

**Byk**

21 kwietnia – 20 maja

**Bliźnięta**

21 maja – 21 czerwca

**Rak**

22 czerwca – 22 lipca

**Lew**

23 lipca – 23 sierpnia

**Panna**

24 sierpnia – 23 września

Barany nie znoszą stagnacji i bezczynności. Do pełni szczęścia potrzebują nieustannych zmian i nowości. Z natury łatwo się nudzą i nie potrafią usiedzieć w jednym miejscu. Gdy tylko dostrzegą możliwość jakiejś odmiany i wyczują przygodę, od razu rzucają się w jej wir.

Dlatego bardzo ciężko znosiły ostatnie miesiące i już nie mogą się doczekać, kiedy nareszcie wróci normalność. Przede wszystkim brak im kontaktu z ludźmi i zwykłych, codziennych sytuacji, które stawiały je optymistycznie do życia.

Lecz gdy tylko zelżeją restrykcje i wszystko wróci na dawne tory, Barany od razu zagainicjują jakąś nową działalność lub zaangażują się społecznie. Wszystko po to, aby odzyskać radość życia. Z pandemii Barany wyjdą jednak silniejsze i mądrzejsze. Bardziej zaczną doceniać bliskie relacje, przyjaźni, więzy rodzinne i domowe zwierzęta.

Dobrze ci robi, jeśli w Sylwestra wybierzesz się na spacer do parku, znajdziesz sobie patyka, przełamiesz go i rzucisz za siebie: wówczas w nowym roku łatwiej ci będzie odnosić sukcesy i zwyciężać.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Planety będą sprzyjały sprawom partnerskim. Zaczniecie wreszcie otwarcie rozmawiać o emocjach i rozwiązywać konflikty rodzinne, bo takie mogą się zdarzyć. W ławce będziesz odważniejszy niż zwykle i powiesz sobie: raz się żyje!

RODZINA

Latem single zaczną rozglądać się za drugą połową. Całkiem możliwe, że zdecydujesz się na związek z kimś, kto pozornie w ogóle do ciebie nie pasuje. Pamiętaj, że pozory mogą mylić!

PRACA I PIENIĄDZE

W nadchodzącym roku nie zabraknie ci ani obowiązków zawodowych, ani funduszy. Barany będą mogły pozwolić sobie na rodzinne wakacje w ciepłych krajach.

CAŁO I ZDROWIE

Uda ci się dotrzymać postanowienia noworocznego, że od 1 stycznia zaczniesz uprawiać sport. Na przykład jogę, bieganie lub spacerować z kijkami. Nie zapomnij dbać o urodę, a poprawi się Twoje ogólne samopoczucie.

Potrafisz zachować spokój w każdej trudnej sytuacji, dlatego to, co się aktualnie dzieje w kraju i na świecie, aż tak bardzo nie wytrąca cię z równowagi. Umiesz nie myśleć na okrągło o pandemii, jesteś w stanie zająć się czymś innym i cierpliwie czekać na to, co nadejdzie. A że jesteś urodzonym optymistą, czujesz, że w końcu będzie dobrze.

Nadchodzący rok cię nie rozczaruje. Przeżyjesz lekkie zawirowania, z których wyciągniesz właściwe wnioski i ostatecznie wyjdiesz z nich znacznie bogatszy w doświadczenia.

Będziesz potrafił stawić czoła wszelkim przeciwnościom, a dzięki temu zaczniesz wprowadzać w życie i realizować plany, które chodzą ci po głowie co najmniej od kilku miesięcy. Powoli, systematycznie, krok po kroku, osiągniesz wszystko, co zechcesz zrealizować. Zadbaj o rośliny, aby pięknie ci rosły przez cały rok, pomóż biednym, a los odplaci ci czymś pięknym. Możesz też przysiąść jakiejś zwierzę, a samotność na pewno ci nie zagrozi.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Jeśli jesteś w stałym związku, to będziesz miał duże poczucie bezpieczeństwa dzięki ci swojej drugiej połowie. Ale single też nie muszą się niczego obawiać. W końcu zaczną się zabawy, spotkania, wyjazdy. Koniecznie musicie się odważyć i zrobić coś niebanalnego.

RODZINA

Partner lub partnerka, w ogóle twoi najbliżsi, są teraz twoją kotwicą. Zaczniecie wspólnie z nimi snuć bogate plany na przyszłość. Czekać cię wspaniałe wakacje, ale być może w trochę innym składzie niż co roku. Urlop z teściami? Czemu nie?

PRACA I PIENIĄDZE

Koniecznie zadbaj o siebie i ubieraj elegancko. Jeśli otoczą cię pięknem, to przez najbliższe 12 miesięcy niczego ci nie zabraknie. Twoja komórka będzie często dzwonić i pojawiać się nowe oferty zawodowe.

CAŁO I ZDROWIE

Szczęśliwie nie grożą ci żadne kłopoty zdrowotne i nie zbankrutujesz w aptece. Koniecznie pamiętaj o szczepieniu!

Możesz być pewny, że planety będą ci sprzyjać w nadchodzącym roku. Choć nie da się wykluczyć gorszych dni czy nawet tygodni, ostatecznie pokonasz wszelkie trudne sytuacje, jakie napotkasz na swojej drodze.

Na początku 2021 roku pochłona cię jakieś sprawy osobiste. Styczniowy lockdown nieco zaburzy spokój w twojej rodzinie. W głowie zaświta Ci myśl, że przydałoby się wam zdecydowanie większe mieszkanie, jeszcze jeden telewizor i ze dwa laptopy.

Będziesz ostro kombinować, jak na to wszystko zarobić.

W marcu szczęśliwie wstąpią w ciebie nowe siły witalne. Pojawia się ciekawe pomysły i zaczniesz snuć bardzo odważne plany na przyszłość. Odkryjesz coś, o co zechcesz walczyć. Wszelkie negocjacje, do których przystąpisz w kwietniu i w maju, zakończą się dokładnie tak, jak sobie wymarzysz. W końcu udowodnisz swojej drugiej połowie, że jesteś nie tylko człowiekiem słowa, ale i czynu. A ona odwzajemni ci się dobrym słowem i... pysznymi posiłkami. Rodzinny wyjazd nad Bałtyk w wakacje dobrze zrobi całej twojej rodzinie, zwłaszcza że nie będziecie musieli trzymać się za kieszeń.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Na początku 2021 roku twój wybranek lub wybranka może pokazać różki. Całkiem możliwe, że uda wam się uzyskać consensus dopiero przy pomocy terapeutę.

RODZINA

Atmosfera może zepsuć się na co najmniej kilka tygodni. Zaczniecie robić gruntowne porządki w domu i w życiu. Finalnie będziesz z nich zadowolony, bo efekty przyćmią najśmielsze oczekiwania.

PRACA I PIENIĄDZE

Zrobisz krok naprzód, jeśli chodzi o realizowanie zawodowych ambicji. Zgłosisz przełomowy wniosek racjonalizatorski, czym zapunktujesz u szefa. Niewykluczony awans i podwyżka. Premia muirowana.

CAŁO I ZDROWIE

Planety korzystnie wpłyną na twoją kondycję i nastrój. Poczujesz się dziesięć lat młodszy i zapragniesz odmłodzić się także zewnętrznie. Palacze bez większych trudności porzucą nałóg, co od razu pocują w swoich portfelach.

Największą wartością jest dla ciebie rodzina. Ważne są też uczucia, bliskość, zaufanie i bezpieczeństwo.

Staniesz, drogi Raku, przed dylematem, co zrobić, aby to poczucie bezpieczeństwa w swoim życiu odzyskać. Jak sprawić, aby znów poczuć, że warto czekać na następny dzień?

Cóż, będziesz musiał solidnie popracować nad powrotem do swojego normalnego stanu psychicznego. Pomogą ci w tym rozmowy – możliwe, że ze specjalistą, jeśli zdecydujesz się na taką opcję, ale także z przyjacielem lub po prostu z kimś bliskim. Jesteś człowiekiem wymagającym, więc nie wystarczy ci zwykłe pocieszenie. Lecz na szczęście spotkasz na swojej drodze bardzo mądrych i doświadczonych ludzi, którzy będą potrafili cię pozytywnie wesprzeć.

Niewykluczone, że przytłoczy cię nadmiar obowiązków i różnych spraw do załatwienia, bo gdy świat się otworzy na normalność, nagle okaże się, że masz dużo rozmaitych zaległości.

Po lockdownie zauważysz, że zdalne nauczanie fatalnie odbiło się na twoich dzieciach. Jeszcze bardziej uzależniły się od internetu i przez to stały się nerwowe, a ich oceny w elektronicznym dzienniku pozostawiają wiele do życzenia. Trzeba będzie ostro przysiąść z nimi do książek, by jak najszybciej ratować sytuację.

Brak oszczędności dobitnie uświadomi ci, że musisz w końcu nauczyć się lepiej gospodarować pieniędzmi. Będziesz musiał przemyśleć wydatki i sprawdzić, czy nie wydajesz pieniędzy na zupełnie niepotrzebne rzeczy.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Samotni mają szansę nałożyć na palec obrączkę. Bezdzietni zaś mogą powiększyć rodzinę.

RODZINA

Ktoś z najbliższego otoczenia natchnie cię nowymi pomysłami, podpowie, co zrobić, by czuć się spełnionym i zadowolonym z życia.

PRACA I PIENIĄDZE

Twoja przebojowość w interesach będzie graniczyła z brawurą. Postaraj się jednak nie przekraczać pewnych granic i bądź bardziej krytyczny wobec swoich pomysłów. Słuchaj innych, najpierw pomyśl, a dopiero potem przyjmuj nowe zobowiązania.

CAŁO I ZDROWIE

Będzie ci zależało na tym, by być w dobrej formie. Kiedy już wreszcie będzie wszystko czynne, na poważnie zainteresujesz się ćwiczeniami, siłownią czy rowerem.

Twoja królewska natura bardzo teraz cierpi, bo nie możesz poszaleć i rozwinąć skrzydeł w dziedzinach, które tak bardzo lubisz.

Kochający sport przynajmniej jeszcze przez jakiś czas będą mieli duży problem. Ani nie pójdą na siłownię, ani raczej nie pojadą tej zimy w góry na narty. Jednak będą mogli realizować się na innych polach. Niektórzy z was, drogie Lwy, postawią na sporty ekstremalne, na przykład zaczną morsować. Inni nauczą się grać w karty albo w szachy. Całkiem możliwe, że będą mieli na tej płaszczyźnie osiągnięcia warte odnotowania.

Bardzo lubisz być w centrum uwagi i wysyłasz tak silne sygnały, że świat i tak – mimo pandemii – będzie się kręcił wokół ciebie. Nauczysz się częściej korzystać z telefonu, maila i komunikatorów internetowych, co w przyszłości bardzo ci się przyda, bo nawiążesz dużo nowych kontaktów. Rozpoczniesz przedsięwzięcia, które wywołają u ciebie entuzjazm i nie spocznieś, dopóki nie dotrzesz do wymarzonego celu.

Przed tobą dobry rok, także w sprawach finansowych. W pracy rozwiniesz skrzydła, a być może znajdziesz nawet nową, lepszą. Pamiętaj jednak, że żaden sukces nie przychodzi bez wysiłku.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Latem będziesz się realizować jako dusza towarzystwa. W miłości robi się namiętne, ale musisz na to poczekać do jesieni.

Pamiętaj, że w związku należy nie tylko brać, ale i dawać.

RODZINA

Koniecznie zadzwon do krewnych, których rzadko widzisz i odbuduj relacje z nimi.

PRACA I PIENIĄDZE

Pracy będzie więcej, wrócisz do biura. Z twojego pola widzenia zniknie wreszcie ktoś, kto wiecznie psuje ci nerwy. Planuj budżet rozsądnie, nie wydawaj gotówki na zbyt wiele rzeczy.

CAŁO I ZDROWIE

Przez cały rok będziesz musiał unikać zakatarzonych i kaszlących. Wzmocnij odporność i bądź dobrej myśli, że nic ci nie złapie. Poddaj się kontrolnym badaniom okulistycznym.

Lubisz, gdy wszystko jest poukładane i przewidywalne. Dlatego z równowagi wyprowadzają cię codzienne newsy płynące z mediów. Denerwują cię wszelkie restrykcje i nie możesz się doczekać ich końca.

Będziesz potrafiła sprawnie i szybko rozwiązać problemy, jeśli pojawią się w twoim domu. Nie będą to jednak kłopoty natury finansowej. Raczej jakieś konflikty, nieudomówienia, niezgodność poglądów. Lecz nie decyduj się w najbliższym czasie na rewolucyjne rozwiązania czy przemysłowania życiowe, bo to jeszcze nie ten moment.

W pracy możliwe są podwyżki lub awanse. W drugiej połowie roku klarują się intrygantne wyjazdy służbowe i możliwość poznania ciekawych osób. Być może także rozpocznieś naukę. W grę wchodzi kursy bądź szkolenia, za sprawą których staniesz się jeszcze bardziej atrakcyjny na rynku pracy.

Dzięki mądrym gospodarowaniu pieniędzmi będziesz mogła sobie wreszcie pozwolić na wymarzoną inwestycję. Możliwe, że kupisz dom albo mieszkanie. Planety sugerują, by posprzątać dokładnie pod łóżkiem na początku roku, bo to gwarantuje dobre i kolorowe sny.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Zawrzesz nowe znajomości i zrobisz na kimś piorunujące wrażenie. Wyjavisz komuś ważną tajemnicę, być może będzie to ukochany lub ukochana.

RODZINA

Nie będziesz miał zbyt dużo czasu dla swojej drugiej połowy i potomstwa, ale za to każdą chwilę wykorzystasz maksymalnie. Latem czekają was bardzo udane wakacje.

PRACA I PIENIĄDZE

Całkiem możliwe, że zmienisz profesję albo dostaniesz ciekawą propozycję do rozważenia. W końcu zostaniesz doceniona i pochwalona, lecz może się to stać dopiero późną jesienią.

CAŁO I ZDROWIE

Zadbaj o to, aby między różnymi zajęciami mieć chwile wytchnienia, bo twój organizm może się w końcu zbuntować. Postaraj się dozwalać sobie czas na oglądanie telewizyjnych stacji newsowych, bo ewidentnie nie służy to twojemu zdrowiu psychicznemu.

Wzrostli horoskop na 2021 rok



Waga

24 września – 23 października



Skorpion

24 października – 22 listopada



Strzelec

23 listopada – 21 grudnia



Koziorożec

22 grudnia – 20 stycznia



Wodnik

21 stycznia – 19 lutego



Ryby

20 lutego – 20 marca

Osoby spod tego znaku będą się cieszyły szczególną opieką i miłością najbliższych oraz wielką sympatią ze strony znajomych. 2021 rok zapowiada się dla Wąg wyjątkowo korzystnie.

Będą mogły się pochwalić swoimi niebanalnymi pomysłami i umiejętnościami. Spektakularne sukcesy czekają artystów oraz prowadzących własne biznesy. Lepiej się będzie wiodło także tym, którzy zajmują się kulturą albo kształcą innych. Wielu z was zacznie lub rozwinię swoje kariery. Niektórzy wręcz zabłysną. Wykażą się na przykład właśnie w biznesie lub w polityce.

Pomyślności w pracy będzie sprzyjało powodzenie w sprawach osobistych. Niektóre Wagi zdecydują się na powiększenie rodziny. Przed wami huczne imprezy, takie jak chrzciny, komunie czy wesela.

Nie martw się także o wakacje, bo spędzisz je najpewniej tak, jak lubisz. W końcu ponownie możliwe staną się wyjazdy i podróże po świecie. Zaczynij planować urlop już na początku roku, a to, co sobie zamierzysz, spełni ci się w całości. Trenuj tańce w karnawale, może nawet zapisz się na kurs flamenco, a nie zabraknie ci okazji do zabawy przez cały rok.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

W twoich uczuciach w 2021 roku zapanuje sielanka, a w sercu – maj. O ewentualnych przykrościach i zmęczeniu dnia codziennego zapomnisz, gdy znajdziesz się w ramionach ukochanego/ukochanej.

RODZINA

Powiedzenie, że z rodziną najlepiej wychodzi się na fotografiach, na pewno nie znajdzie odniesienia do relacji panujących w twojej rodzinie. Możesz liczyć na harmonię, zrozumienie i pełne wsparcie. Tylko pozazdrościć.

PRACA I PIENIĄDZE

Pracy będzie jak zwykle sporo i często możesz, droga Wago, wracać do domu skonaną. Będziesz mogła za to pozwolić sobie na więcej niż dotychczas. Zarobione pieniądze wydasz na to, czego oczekują twoi bliscy: wymarzony telewizor, lepszy odkurzacz, lodówkę lub pralkę. Wystarczy jeszcze na prezent dla dziecka.

CIAŁO I ZDROWIE

Czas postawić na sport i aktywność. Pamiętaj o zachowaniu równowagi między pracą zawodową a życiem rodzinnym.

Pragmiesz intensywnych doznań i dosłownie dusisz się, gdy ktoś każe ci siedzieć w domu. Nie możesz wytrzymać w obecnej sytuacji, a praca zdalna cię wykańcza.

Ale nie martw się, to wszystko się wreszcie skończy i nawet zatęsknisz za domem. Zapewne jeszcze w tym roku bardzo kogoś pokochasz albo... znienawidzisz. Jeśli marzysz o kocie lub psie, to w końcu zdecydujesz się na własnego czworonoga. Z pewnością dobrze wybierzesz swojego przyjaciela, bo masz bardzo silną intuicję.

2021 rok zaliczysz do bardzo udanych, ale nie wszystko, co sobie zamierzysz, się spełni. A przynajmniej nie tak od razu. Z niektórymi sprawami trzeba będzie poczekać do grudnia, ale co się odwlecze, to nie uciecze.

Wiele z was zdecyduje się na zmiany w życiu zawodowym. Nie bój się prosić o awans, bo twoja odwaga zostanie doceniona. Będziesz sobie mógł pozwolić na lepsze wakacje i na planowane od dawna remonty w domu.

Wokół ciebie nie zabraknie dobrych, troskliwych ludzi, którzy pomogą lub doradzą w każdej trudnej sytuacji. To zapewne będą osoby z twojej rodziny, jakiś wujek, ciocia albo dziadek czy babcia. Nie zapomnij więc o nich, gdy będą czegoś potrzebować. Postaraj się pomóc komuś w biedzie, złóż datek na cele charytatywne, a gdy ty będziesz potrzebował pomocy, na pewno ją otrzymasz.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Twoje życie uczuciowe niebawem nabierze rozpędu. Już na początku roku zauważysz, że w twoim związku jest coraz więcej namiętności. Lato to korzystny czas, by coś postanowić, słubować, przysięgać. Singlom również nie zabraknie okazji do poznania intrygujących osób.

RODZINA

Częściej będziesz organizował rodzinne obiady i podejmował gości, zachwycając wszystkich kulinarnymi umiejętnościami, których dorobiłeś się w czasie kwarantanny.

PRACA I PIENIĄDZE

Wiosną przyjdą jakieś pochwały i nagrody. Zdobędziesz uznanie za coś, czym się zajmujesz zawodowo.

CIAŁO I ZDROWIE

Patrz pod nogi podczas spacerów. Uważaj w trakcie biegania oraz na autostradzie. Pomyśl o zdrowszej diecie.

Jako człowiek jesteś niezwykle przyjazny i otwarty. Lubisz spotkania towarzyskie, rozmowy i żarty. Z sercem na dłoni podchodzisz do wszystkich potrzebujących, więc pojawi się wiele okazji, aby pomagać zarówno ludziom, jak i zwierzętom. Teraz może czujesz się nieco osamotniony, zostawiony sam ze swoimi problemami i brakuje ci towarzystwa, ale w nowym roku znajdziesz się wiele sposobności do zawarcia nowych znajomości.

Uważaj jednak, aby ktoś cię nie naciągnął, bo znajdując się tacy, którzy zechcą wykorzystać twoją dobroć.

Jeśli w ostatnim czasie trochę więcej się napracowałeś, to jeszcze tej zimy będziesz mógł odsapnąć poza miejscem zamieszkania, a finansowo nic na tym nie stracisz. Twoja przyszłość rysuje się w ciepłych barwach. Wydarzy się wiele przyjemnych sytuacji, a ty będziesz śmiało zdecydowanie częściej niż w 2020 roku.

Możesz się spodziewać wielu spotkań z ludźmi, którzy cię zainspirują i podpowiedzą, jak żyć ciekawiej, wygodniej, bardziej ekologicznie i zdrowo. Planety zachęcają, byś wieczorami koniecznie zapalał świece w intencji miłości, zgody i bliskości z innymi.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Planety sprzyjają pozytywnym zmianom i zapewnią ci szczęście w miłości. W uczuciach odżyje pewna relacja albo usłyszysz coś ciekawego o bliskiej osobie ze swojej przeszłości. Jeśli jesteś sam, to załóż sobie konto w serwisie randkowym. Przed tobą liczne niespodzianki.

RODZINA

Planety wróżą przyjemne zamieszanie w życiu rodzinnym. Wszystko będzie się układało gładko, a jeśli zdarzą się nieporozumienia, to potrwają krótko.

PRACA I PIENIĄDZE

Zrealizujesz ambitne przedsięwzięcia i dokonasz ważnych transakcji. A przy okazji nie zaniedbasz żadnych spraw, którymi się na co dzień zajmujesz.

CIAŁO I ZDROWIE

Na początku roku będziesz trochę zakatarzony, ale później już nic cię nie złamie. Zrezygnuj jednak ze słodczy i niezdrowych przekąsek. Dobrze wpłynie na ciebie aktywny wypoczynek.

Cenisz sobie spokój i jesteś bardzo dobrze zorganizowany. Nie znosisz, gdy coś cię zaskakuje – tak, jak zdarza się w obecnych, pandemicznych realiach. Gdy nie możesz swobodnie wychodzić z domu, czujesz się ograniczony i nieszczerliwy.

Lecz mimo tej całej nadzwyczajnej sytuacji, nie opuści cię poczucie humoru. Poza tym dasz się poznać jako empatyczna i wyjątkowo pomocna osoba. Wsparzesz przyjaciół dobrym słowem, a może nawet i bardziej konkretną pomocą.

Znajdziesz w końcu czas, aby przemyśleć całe swoje życie i zrobić śmiało plany na przyszłość. Przede wszystkim nauczysz się cieszyć z tego, co masz. W połowie roku, gdy już zelżeją obustronne, poczujesz wielką chęć do działania. Może do głowy przyjdzie ci jakiś rewolucyjny pomysł na biznes? Niektórzy z was będą spędzać czas w ogrodzie i cieszyć się każdą nową roślinką. Jeszcze inni zaczną się lepiej odżywiać i postawią na zdrowy styl życia. Jedno jest pewne: nuda, drogi Koziorożcu, z całą pewnością nie grozi ci w 2021 roku.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Jeszcze tej zimy możesz przeżyć sercowe rozterki, ale zarazem masz największe szanse na to, by w sprawach partnerskich postawić na swoim. Wiosną powiesz komuś ważnemu, co ci leży na sercu i w łeb. Twoją słabością może być jedynie upór i chęć uszczęśliwienia wszystkich na siłę.

RODZINA

Gdy już nadejdą ciepłe dni, weźmiesz udział w jakimś radosnym, grupowym przedsięwzięciu, które pozytywnie cię naładuje. Poczujesz się częścią jakiejś wspólnoty. Pisana jest ci integracja z rodziną i przyjaciółmi.

PRACA I PIENIĄDZE

Wreszcie przestaniesz być krytykowany i pouczany, co masz robić, a czego nie. Zyskasz powszechny autorytet i pozbędziesz się kompleksów. Może wyjedziesz gdzieś daleko albo rozpoczniesz bardziej samodzielne życie. Czeką cię rok porządkowania ważnych życiowych spraw i załatwiania interesów.

CIAŁO I ZDROWIE

Będziesz miał dobrą kondycję, ale tylko wtedy, jeśli o nią odpowiednio zadbasz. Nie przesadzaj jednak z intensywnym sportem. Co za dużo, to niezdrowo.

Nie możesz się już doczekać, aż będziesz mógł zrzuścić krępujące cię pandemiczne więzy i nadrobić wszystkie zaległości towarzyskie, turystyczne i sportowe.

Wiosną znajdziesz się w centrum uwagi.

Możliwe, że wygrasz jakieś zawody albo konkurs. Bądź pewien, że już niedługo potańczysz, pójdziesz do restauracji i do kina. Będziesz częściej wyjeżdżał, organizował rodzinne wypadki, zwiedzał, chodził po górach, a może nawet gdzieś popłyniesz.

Przed tobą możliwa także długa wędrówka w rejony, za którymi tęsknisz. To ci doda skrzydeł i sprawi, że zaczniesz realizować nowe pomysły. Na przykład schudniesz, zmienisz miejsce zamieszkania, pracę albo chociaż wygląd zewnętrzny.

Pamiętaj, że porządkując przestrzeń wokół siebie, wyzwalamy pozytywną energię, a segregując ubrania, pozbywamy się złych emocji, więc warto to zrobić już na początku nowego roku.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Pod koniec lata możesz się zakochać i zaznać szczęścia u boku stałego partnera lub partnerki. Oczywiście, jeśli takiego jeszcze nie masz. Jeśli masz, to wasz związek będzie przeżywał doskonały czas pełen miłości i zrozumienia.

RODZINA

Przypomnisz sobie o potrzebach ukochanych osób. Zauważysz, że ktoś czeka na chwilę rozmowy z tobą albo na przytulenie.

PRACA I PIENIĄDZE

Pojawi się wreszcie upragniona pomyślność w finansach. To pozwoli ci wyjechać gdzieś daleko albo wydać trochę więcej pieniędzy na różne potrzebne sprzęty do domu, a także poszerzyć zainteresowania.

CIAŁO I ZDROWIE

Samopoczucie będzie ci dopisywało. Możliwe, że zrezygnujesz z cukru i ograniczysz spożycie słodkości. Bardzo szybko zauważysz, że wchodzisz w stare dżinsy. Usłyszysz miłe komplementy, że wyglądasz kwitnąco.

Nie jest ci aż tak źle jak innym, bo lubisz marzyć i snuć różne fantazje. Dom, w którym teraz częściej przebywasz, jest do tego idealnym miejscem.

W nowym roku wprowadzisz w nim niewielkie zmiany i dojdiesz do wniosku, że wcale nie lubisz z niego wychodzić. Wciągną cię książki, seriale i leżenie na kanapie.

Możliwe także, że lepiej poznasz sąsiadów i zaczniesz wspólnie zmieniać coś w swoim otoczeniu.

W 2021 roku sukces czeka każdą Rybę, która odważy się wyjść ze swojej skorupy i przestanie się ukrywać w bezpiecznym miejscu domowego zacisza. Jeśli się na to nie zdobędziesz, to nic wielkiego się nie stanie. Po prostu nic się nie zmieni, a ty będziesz w tym wszystkim trwał, bogatszy o nowy emocjonujący serial czy jeszcze jedną mądrą książkę. Jednak chyba nie o to ci, droga Rybo, chodzi.

Zastanów się więc, o co, bo jeszcze wiosną zdarzy się taka sytuacja, z której warto skorzystać. Będzie to jakaś propozycja, możliwość wyjazdu w jakieś ciekawe miejsce. Dobrze już w styczniu podjąć ważną decyzję, przełamać stare schematy i pokonać kompleksy. Później wszystko pójdzie już odpowiednim rytmem.

UCZUCIA I SPRAWY SERCOWE

Wiosną być może ktoś złoży ci intratną propozycję. Nie zastanawiaj się zbyt długo, bo może poczuć się przez ciebie zlekceważony i obrazi się.

RODZINA

Wyklaruje się klimat sprzyjający podejmowaniu decyzji w życiu rodzinnym. Jesień będzie dobrym momentem na zaręczyny i śluby.

PRACA I PIENIĄDZE

Nadszedł dobry rok na rozpoczęcie nowych spraw, planowanie dużych wydatków i robienie zakupów. Nie żałuj sobie. Pieniądze, które wydasz, nie pójdą na marne i z łatwością odrobisz je w ciągu kilku miesięcy.

Może nawet niedługo wróca do ciebie z procentem.

CIAŁO I ZDROWIE

W styczniu dopadną cię kulinarne pokusy. Cóż, nie ma co walczyć z naturą, ale przynajmniej przyrządzaj sobie pełnowartościowe posiłki, a jeśli nawet przytyjesz, to będziesz silny i zdrowy.

GEORGINA

Bez kibiców, bez Igrzysk, a

Za nami najdziwniejszy rok w historii sportu w XXI w. Wobec odwołania Igrzysk Olimpijskich w Tokio krajowych. A w nich na pierwszy plan wysunęły się piłkarki nożne Górnika Łęczna, szczypiornistki



To podsumowanie powinno rozpocząć się od wyliczników sukcesów w Igrzyskach Olimpijskich czy mistrzostwach Europy bądź świata. Nic jednak takiego nie nastąpi, bo 2020 zapisze się jako najdziwniejsze 12 miesięcy w historii sportu w XXI w., a pewnie i w powojennej historii świata. Rywalizacja na arenach trwała praktycznie jedynie przez dwa miesiące, a później została zastopowana przez koronawirusa. To on był najważniejszym zawodnikiem, trenerem i działaczem.

W sportowej (i nie tylko) mizerii związanej z okresem zamrożenia kontaktów międzyludzkich, gospodarki czy sportu było kilka momentów, które pozwoliły przywrócić uśmiech na twarzach kibiców. Sukcesy, które odnieśli reprezentanci naszego regionu spadły na większość z nich z zaskoczenia i były raczej związane z dobrą formą prezentowaną jesienią poprzedniego roku, niż ze wspianą dyspozycją w 2020 r.

Liga Mistrzyń

Kto dzierży palmę pierwszeństwa w 2020? Wydaje się, że wieniec laurowy należy się piłkarkom Górnika Łęczna, które w minionym roku wywalczyły mistrzostwo Polski, Puchar Polski, a także awansowały do fazy pucharowej Ligi Mistrzyń.

Droga po to pierwsze trofeum została pokonana jednak głównie jesienią 2019 r., kiedy łączniarki wygrały jedenaście spotkań z rzędu i suchą stopą przeszły przez pierwszą część sezonu. Drugą rozpoczęły w marcu od remisu z SMS Łódź, po czym rozgrywki zostały przerwane z powodu wybuchu pandemii. Kilka razy za-

Piłkarki Górnika Łęczna wywalczyły mistrzostwo Polski, Puchar Polski i awansowały do fazy pucharowej Ligi Mistrzyń

FOT. PIOTR MICHAŁSKI/ARCHIWUM



stanawiano się nad ich wznowieniem, ale ostatecznie Polski Związek Piłki Nożnej zdecydował się je przedwcześnie zakończyć. Mistrzowski tytuł trafił do Górnika, który miał olbrzymią przewagę nad resztą stawki.

– To był perfekcyjny sezon. Wygramyśmy ligę zdecydowanie i nikt nie może kwestionować naszego triumfu. Przed rozpoczęciem sezonu wiele osób mówiło, że Górnik już się skończył, bo odeszło od nas mnóstwo zawodniczek. Wierzę w pracę oraz ludzi. Dziewczyny udowodniły, że można wszystko. One zbudowały kapitalną atmosferę. Nie było na nas mocnych właśnie dzięki wspianym relacjom międzyludzkim – mówił po zdobytym mistrzostwie Piotr Mazurkiewicz, opiekun Górnika Łęczna.

Rekordowe wpływy

Jego podopieczne w pierwszej połowie 2020 r. znacznie częściej niż w Ekstralidze, rywalizowały w Pucharze Polski. W nim rozegrały aż cztery spotkania. Zaczęły jeszcze w lutym, kiedy w dwumeczu okazały się lepsze od swojego odwiecznego rywala, Medyka Konin. Później pandemia sprawiła, że te rozgrywki stały się pod znakiem zapytania. PZPN jednak zdecydował się je dokończyć, co okazało się znakomitym posunięciem. Czerwcowy pucharowy dogrywka skończyła się sukcesem dla łącznianek, które

najpierw pokonały SMS Łódź, a w finale wygrały 1:0 z Czarnymi Sosnowiec. Gola na wagę zwycięstwa zdobyła Dominika Grabowska.

Warto wspomnieć, że wiosną 2020 r. była dla klubu z Łęcznej również rekordowa pod względem wpływów finansowych.

Za swoją postawę w sezonie 2019/2020 Górnik wzbogacił się o ponad 700 tys. zł, co, jak na kobiecy futbol, jest kwotą olbrzymią.

Szkoda tylko, że jesienią ekipa Piotra Mazurkiewicza spisywała się już znacznie gorzej. Roszady personalne, ale również wzmocnienia wśród konkurentek sprawiły, że poziom Ekstraligi znacznie się wyrównał. Górnik, jakby nasycony trzema tytułami mistrzowskimi, wyraźnie spuścił z tonu i rundę jesienną zakończył dopiero na 5 miejscu. Strata aż 10 pkt do Czarnych Sosnowiec praktycznie przekreśla szanse łącznianek na obronę mistrzowskiego tytułu.

Wyjście z cienia

O tym, ile sfera mentalna znaczy w futbolu, można było się przekonać na podstawie występów Górnika w Lidze Mistrzyń. W niej łącznianki, głodne pierwszego w swojej historii awansu do fazy pucharowej, grały rewelacyjnie. W kwalifikacjach wyeliminowały kolejno ZNK Split oraz Apollon Limassol i dostały się do grona najlepszych 32 zespołów Europy. W 1/16 finału trafiły najgorzej, ale i najlepiej jak tylko mogły. Najgorzej, bo już przed pierwszym gwizdem w konfrontacji z francuskim PSG były skazane na porażkę. Najlepiej, bo w grudniu ich konfrontacja ze światowym potentatem była na ustach wielu piłkarskich

kibiców w całej Polsce. Relacja w TVP Sport, występy w dobrze oglądanych telewizyjnych śniadaniowych – to wszystko sprawiło, że piłka nożna kobiet zyskała na popularności. Wynik, porażka 1:8 w dwumeczu, był sprawą drugorzędną. Najważniejsze, że kobiecy futbol dzięki piłkarkom Górnika wyszedł z cienia.

Cztery punkty

Drugim wygranym minionego roku jest MKS Perła Lublin. Nasze szczypiornistki, podobnie jak zaprzyjaźnione z nimi piłkarki nożne Górnika, przedwcześnie zakończyły sezon. W tym wypadku również nie można było mówić o jakiegokolwiek niesprawiedliwości, bo Perła zdobyła tytuł mając cztery punkty przewagi nad drugim Zagłębiem Lubin.

– Cieszę się, że jesteśmy na pierwszym miejscu, że byliśmy na nim przez cały okres trwania tego sezonu i że po raz kolejny zdobywamy złote medale. Stało się to w warunkach niecodziennych, ale nie może nam to odebrać radości z mistrzostwa. Możemy być zadowoleni z całego sezonu, nie tylko na polskich parkietach. Przez długi czas trapiły nas kontuzje, a mimo to wciąż byliśmy liderem ligowej tabeli, w pewnym momencie mając nawet 12-punktową przewagę nad drugim zespołem. Dziękuję całej drużynie i każdej zawodniczce z osobna, bo nawet kiedy graliśmy 10-osobowym składem, każda z nich dawała z siebie wszystko. Mieliśmy kilka przełomowych meczów, np. gdy w dziesiątkę wygramyśmy u siebie jedną bramką z KPR Gminy Kobierzyce. Radziliśmy sobie z tymi przeciwnościami i za to mam ogromny szacunek dla dziewczyn. Dziękuję też sztabowi szkoleniowemu, administracji, która pomagała nam w or-

Szczypiornistki MKS Perła Lublin również przedwcześnie zakończyły sezon, ale mistrzo Polski zdobyły

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

ganizacji wyjazdów i prawdziwym kibicom, którzy wspierali nas zawsze wtedy, kiedy było źle. Ich słowa otuchy podnosiły nas na duchu i dawały kopa – powiedział Robert Lis, ówczesny opiekun Perły.

Trenerska rewolucja

Wypowiadając te słowa, Lis pewnie nie spodziewał się, że nie będzie mu już dane poprowadzić Perły w kolejnych spotkaniach. W przerwie między sezonami władze klubu zdecydowały się na trenerską rewolucję i w miejsce Lisa zatrudniły Kima Rasmussena.

Duńczyk w przeszłości z CSM Bukareszt wygrywał nawet Ligę Mistrzyń. Dlaczego zdecydowano się na taką roszadę? Kluczowym aspektem była fatalna postawa drużyny w europejskich pucharach, gdzie Perła zakończyła sezon bez chociażby jednego zwycięstwa. Punkt wywalczony w starciu z rumuńską CS Glorią 2018 Bystrzyca-Nasaud był jedynym marną osłodą słabego występu na międzynarodowej arenie.

Na efekty pracy Rasmussena w Lublinie trzeba jeszcze trochę poczekać. Z powodu koronawirusa przygotowania do sezonu były utrudnione. Superliga w kontekście lubelskich mistrzyń nie jest właściwym punktem odniesienia, tym będą dopiero europejskie puchary. A sezon Ligi Europejskiej ruszy dopiero w styczniu. Wszyscy jednak

liczą, że dobre występy w tych rozgrywkach pozwolą ekipie Rasmussena zbudować solidną pozycję na międzynarodowej arenie.

Bolesna nauka

Trzecim wygranym minionego sezonu są koszykarze Startu Lublin. Oni również skorzystali na pandemii, ponieważ rozgrywki Energa Basket Ligi także przedwcześnie zakończono. Za końcową uznano tabelę obowiązującą w dniu 12 marca, a w niej „czerwono-czarni” znajdowali się na drugim miejscu. Lublinianie zostali wicemistrzami Polski i jest to ich największy sukces w historii. Do tej pory trzykrotnie byli jedynie brązowymi medalistami, ale miało to miejsce wiele lat temu – ostatni raz w sezonie 1979/1980.

Brawa, oprócz dzielnych zawodników, należą się również działaczom Startu. Blisko półroczna przerwa między rozgrywkami była okresem zbierania funduszy i budowania składu na sezon 2020/2021. Działacze trzeba pochwalić za to, że w trudnych czasach udało im się znaleźć potężnego sponsora, a także za to, że zdecydowali się na odważny krok i występy w Koszykarskiej Lidze Mistrzów.

Był to skok na głęboką wodę, ponieważ nigdy wcześniej Start nie występował w europejskich pucharach.

Start w tym oceanie nie utonął, chociaż jego głowa momentami wystawała tylko lekko ponad taflę wody. Czasem jednak nauka pływania musi być bolesna, aby w przyszłości zbierać jej efekty. Pszczółka Start jesienią 2020 r. w Koszykarskiej

le z sukcesami

W tym sezonie kibice skupiali swoją uwagę na wydarzeniach sportowych. W tym sezonie kibice skupiali swoją uwagę na wydarzeniach sportowych. W tym sezonie kibice skupiali swoją uwagę na wydarzeniach sportowych.



Na krajowym podwórku Pszczółka Start jest na najlepszej drodze do walki o kolejny medal mistrzostw Polski

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

efektowni jak wiosną, ale wciąż imponują solidnością. W tym sezonie na 17 ligowych spotkań na swoją korzyść rozstrzygnęli aż 12. W pokonanym polu pozostawili m.in. Anwil Włocławek czy Polski Cukier Toruń.

Pustka po Igrzyskach
Pewnie niektórzy zastanawiają się dlaczego tyle miejsca w podsumowaniu roku 2020 poświęcamy sportom zespołowym. Odpowiedź jest prosta: koronawirus odwołał większość ważnych wydarzeń w sportach indywidualnych. W nich impreza numer 1 miały być Igrzyska Olimpijskie w Tokio (przeniesione na 2021). A kolejne medale lekkoatletycznych mistrzostw Polski dla Karoliny Kołeczek, Pauliny Guby czy Malwiny Kopron nie robią już na nikim wrażenia. Wyjątkiem może być jedynie Sofia Ennaoui. Lekkoatletka AZS UMCS Lublin podczas mityngu Diamentowej Ligi w Monako poprawiła 39-letni rekord kraju na 1000 m.

Wypada również odnotować, że olbrzymie sukcesy podczas zimowych mistrzostw Polski odnosili pływacy spod znaku AZS UMCS Lublin. Marcin Cieślak, Konrad Czerniak i Jan Świtkowski hurtowo zdobywali na basenie w Olsztynie kolejne medale. Najwięcej wywalczył ich Cieślak, który zwyciężył w aż czterech konkurencjach.

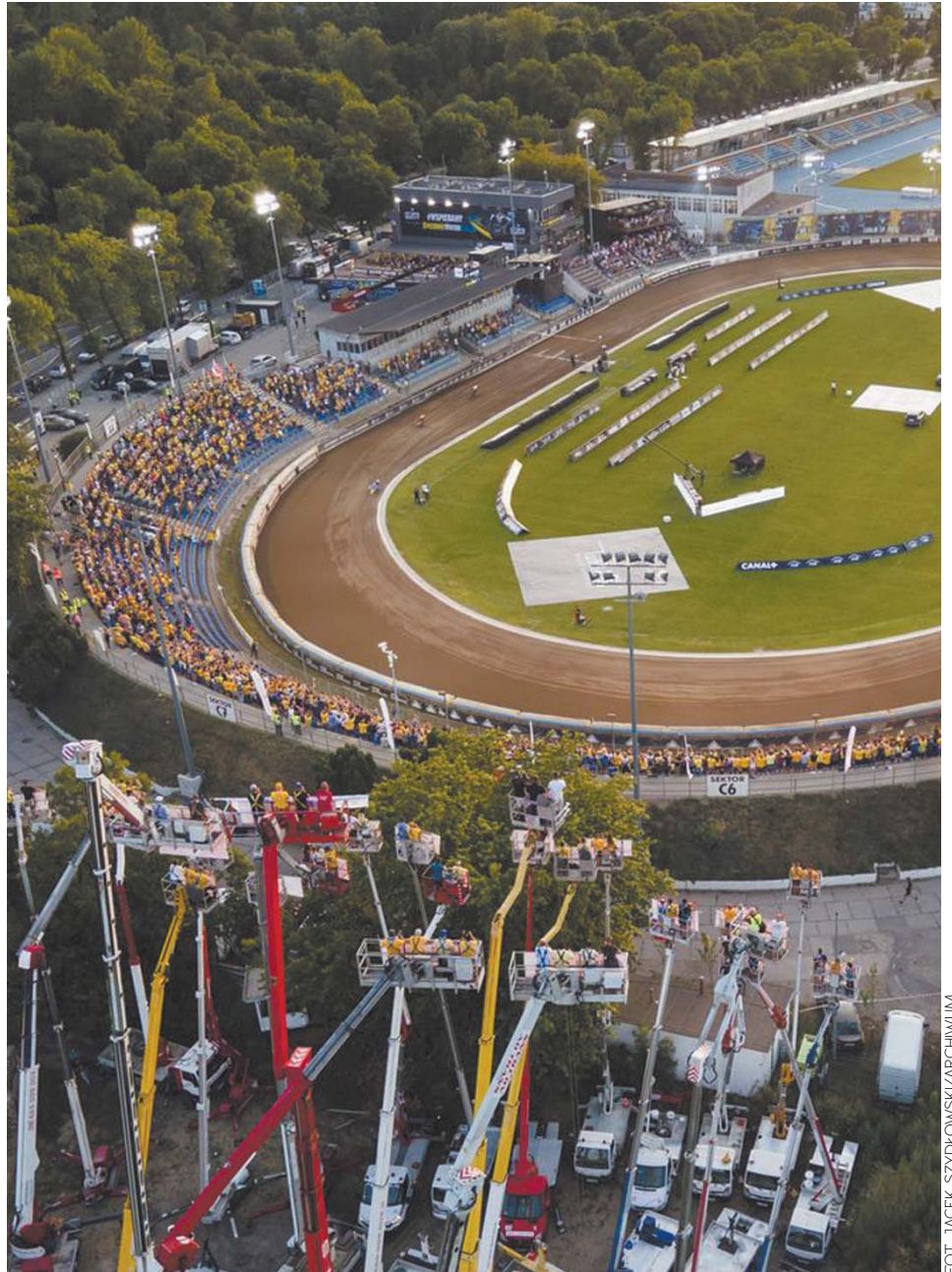
Dla nich czas weryfikacji przyjdzie dopiero w przyszłym roku, w Tokio. Dlatego w tym miejscu należy im życzyć, żebyśmy za rok o tej samej porze podobne podsumowanie roku poświęcili wyłącznie przedstawicielom sportów indywidualnych. To będzie oznaczało, że w Japonii wywalczą medale olimpijskie, na które nasz region czeka już ponad 30 lat.

Lidze Mistrzów poniosła cztery porażki, ale mierzyła się z rywalami największej klasy, na czele z Casademont Saragossa i Niżnym Nowogrodem.

Na krajowym podwórku natomiast Pszczółka Start jest na najlepszej drodze do walki o kolejny medal mistrzostw Polski. „Czerwono-czarni” może nie są tak

Nauka na przyszłość

Play-offów, w które celował klub, nie było, ale nie można powiedzieć, że był to nieudany sezon dla zawodników Motoru Lublin. „Koziołki” cały czas liczyły się w walce o wejście do strefy medalowej Drużynowych Mistrzostw Polski



FOT. JACEK SZYDŁOWSKI/ARCHIWUM

Krzysztof Kurasiewicz

Lublinianie rozpoczęli tegoroczne zmagania w PGE Ekstralidze od porażki we Wrocławiu, ale w miarę upływu czasu i przejechanych kilometrów rośli w siłę. Jednak również ich dotknął pewien kryzys formy:

w decydującej części sezonu nie byli już tak przebojowi jak wcześniej

Kosztowne były porażki z Moje Bermudy Stalą Gorzów i MrGarden GKM Grudziądz na wyjazdach oraz na własnym obiekcie z Eltrox Włóknierzem Częstochowa. To wszystko sprawiło, że o „być albo nie być” decydowała tylko jedna konfrontacja – ta na torze i ta w tabelkach ze statystykami.

Okoliczności odpadnięcia z dalszej jazdy są bardzo bolesne. W ostatnim starciu w Lublinie z RM Solar Falubazem Zielona Góra żółto-biało-niebiescy musieli wygrać różnicą 15 punktów, żeby cieszyć się z awansu do czołowej „czwórki”. Było 52:38 – zabrakło im więc jednego punktu.

Kibicowali z każdej strony

Na pewno dużo ciepłych słów należy się kibicom. Ci – nawet pomimo tego, że pandemia koronawirusa uniemożliwiła im początko-

wo zasiadanie na trybunach – i tak znaleźli sposób na dopingowanie swoich ulubieńców. Powstał tzw. **POD-NIEBNY SEKTOR**. Najpierw było to kilka podnośników, które wyniosły sympatyków żużla wysoko ponad koronę stadionu, a potem dołączyło jeszcze kilkadziesiąt takich maszyn.

Już pewną „normą” stało się też to, że bilety na mecze żużlowego Motoru Lublin rozchodzą się w oka mgnieniu, jak tylko trafią do sprzedaży. W ostatnim roku nie było inaczej, chociaż ze względu na obostrzenia, stadion nie mógł zapelnąć się w stu procentach.

Trzeci sezon w elicie

Pierwsze okienko transferowe przed kolejnymi rozgrywkami otwiera się tradycyjnie w listopadzie. Wtedy też klub z Lublina pochwalił się zmianami kadrowymi, a tych było całkiem sporo. W zespole zostali ci żużlowcy, którzy stanowili o jego sile: • Grigorij Łaguta • Mikkel Michelsen • Jarosław Hampel • Wiktor Lampart. Z Motorem Lublin pożegnało się natomiast sześciu zawodników: Słowniec Matej Żagar, Jakub Jamróg, Paweł Mieściak, Grzegorz Zengota, Wiktor Trofimow i Oskar Bober.

Doszło natomiast czterech jeźdźców: • Dominik Kubera • Krzysztof Buczkowski • Mateusz Cierniak • Rosjanin Mark Kamion. Ten pierwszy

nie będzie mógł wystąpić w trzech spotkaniach na starcie nowego sezonu, bo nie został oficjalnie zgłoszony przez Motor do jazdy – jego były klub Unia Leszno zażądał wypłaty ekwiwalentu za wyszkolenie.

W połowie grudnia Ekstraliga Żużlowa opublikowała terminarz rozgrywek na 2021 rok. Zmagania w najlepszej lidze świata wystartują w weekend 3-4 kwietnia. Na „dzień dobry” żółto-biało-niebiescy zmierzą się u siebie z Eltrox Włóknierzem Częstochowa. Za wyjątkiem kolejki inauguracyjnej, wszystkie mecze rozgrywane będą tradycyjnie w piątki i niedziele. Żużlowcy Motoru Lublin pojadą w sumie 6 razy w piątek i 7 razy w niedzielę (oraz jeden raz w sobotę). W każdej kolejce po dwa spotkania transmitowane będą na antenach nSport+ (niedzielne) oraz Eleven Sports (piątkowe).

Reprezentacja wzywa

Dobrą wiadomością dla kibiców z Lublina jest na pewno to, że Rafał Dobrucki – trener seniorskiej i juniorskich kadr – wysłał powołania także do zawodników Motoru. Zaproszenie do jazdy z orzełkiem na piersi otrzymali Jarosław Hampel (senior), Dominik Kubera (U-23), Wiktor Lampart (U-21) oraz Mateusz Cierniak (U-19).



Noworoczny smak

Podczas zegnania starego roku należy jeść smacznie i lekko. Żeby w Nowym Roku się darzyło, o godzinie 12 na stole należy postawić nową potrawę, która przynosi szczęście. Ale nie należy spieszyć się ze sprzątaniem naczyń ze stołu. Dlaczego? Można wynieść z nimi swoje szczęście



Waldemar Sulisz

Jednym z ciekawszych zwyczajów był obowiązek nakręcenia wszystkich zegarów w domu o godzinie 12 w nocy. Należy dodatkowo otworzyć okna, żeby stary, w tym roku wyjątkowo trudny rok, sobie poszedł. Ze wszystkimi problemami i kłopotami. Otwarcie okien pozwala także zaprosić Nowy Rok do siebie. Jeden z wietnamskich mnichów buddyjskich napisał w książce „Cud uważności”, że każdego ranka czekają na ciebie nowe, jeszcze nie napoczęte godziny. Sęk w tym, żeby je wykorzystać.

To dobra rada na nadchodzący rok. Podobać się może kolejne przekonanie, że po Sylwestrze należy jak najwcześniej wstać, bo kto pierwszy wstanie, ten szybciej zaprosi do siebie pomyślność i bogactwo. Można wierzyć, można nie, ale rano wstać trzeba, żeby przygotować potrawy, które przyniosą szczęście.

Jakie dania przynoszą szczęście? Różne w różnych krajach. Na przykład w Niemczech utarło się przekonanie, że szczęście przynosi kiszona kapusta. Stąd na powitanie Nowego Roku podaje się rodzaj bigosu.

Holendrzy wierzą, że szczęście przynosi kiszona kapusta i wieprzowina. Dlaczego wieprzowina? Oznacza postęp. Kiszona kapusta na bogato, gęsta od dużych kawałków mięsa symbolizuje pieniądze.

Noworoczna zupa z kiszanej kapusty

SKŁADNIKI: pół kilo wędzonej kielbasy, 4 plastry boczk, 1 ziemniak pokrojony w kostkę, pół kilograma kiszanej kapusty, 4 szklanki bulionu z kurczaka, 1 puszka zagęszczonej zupy grzybowej, dwie szklanki pokrojonych grzybów (mogą być pieczarki), 1 szklanka pokrojonego w

kostkę kurczaka, 2 marchewki pokrojone w plasterki, 2 łodygi selera pokrojone w plasterki, 2 łyżki octu, 2 łyżeczki posiekanego koperku, pół łyżeczki pieprzu.

WYKONANIE: wszystkie składniki umieścić w garnku i gotować kilka godzin na wolnym ogniu. Niemcy przygotowują taką zupę w wolno warze.

Zupa z soczewicy na szczęście

SKŁADNIKI: 50 dag zielonej soczewicy, 50 dag chudych żeber, 30 dag zamarynowanej w soli wieprzowiny, 75 dag ziemniaków, włoszczyzna, sól, pieprz.

WYKONANIE: soczewicę trzeba wymoczyć przez noc, zagotować z mięsem. Po godzinie mięso wyjąć, pokroić w kostkę, a do zupy wrzucić pokrojoną włoszczyznę i ziemniaki. Gotować do miękkości, doprawić solą, pieprzem i majerankiem, wrzucić mięso.

Kto lubi, może dodać chrupiących skwarek ze słoniny. Zieloną soczewicę z kielbasą podaje się we Włoszech, ma symbolizować bogactwo, zupę z soczewicy na szczęście podaje się na Węgrzech. Przed wojną zupa z soczewicy była bardzo popularna w Polsce.

Pan Prus gotuje noworoczny bigos

Bolesław Prus, który często pisał o sekretach gastronomicznych, w Kronikach Tygodniowych przedstawił sposób gotowania najlepszego bigosu. Jego wskazówki są tak aktualne i przydatne, że cytujemy je in extenso: „Pierwszego dnia gotuje się kapusta oddzielnie i mięso oddzielnie.

Drugiego dnia łączy się ugotowana kapusta z pokrajanym mięsem, co stanowi rusztowanie bigosu, uważane przez dyletantów za rzeczywisty bigos.

Trzeciego dnia odgrzewa się mieszaninę, niesłusznie zwaną bigosem, i – skrapia się butelką soku winnej jagody.

Czwartego dnia odgrzewa się substancję, dodaje się do niej bulionu w płynie i malutką fłaszeczkę bifszyk-sosu.

Piątego dnia odgrzewa się mieszaninę i obsypuje pieprzem na sposób grenadierski. Wówczas mamy już bigos, ale młodociany, nieśmiało stawiający pierwsze kroki. Więc aby wzmocnić się i dojrzał – szóstego dnia odgrzewa się, siódmego dnia odgrzewa się – i – ósmego dnia – odgrzewa się.

Ale dziewiątego dnia zjeść go należy, gdyż w dniu dziesiątym klasyczni bogowie, znęcani wonią bigosu, gotowi ze szczytów Olimpu zejść na ziemię i wydrzeć specjal śmiertelnym ustom!”

Śledzie i orzechy

Co jeszcze należy zjeść na powstanie Nowego Roku?

Zarówno w Polsce, jak i w Niemczech, także w krajach skandynawskich, do dziś panuje przekonanie, że kto o północy zje dobrze przyrządzonego śledzia, zapewni sobie udany i bogaty rok. I może to być zarówno śledź marynowany, jak i śledź smażony.

Do dziś smażonego śledzia podaje się w okolicach Lubartowa. Wymoczone tuszki obraca się w mące i smaży na oleju rzepakowym.

Na noworocznym stole w Polsce pojawiał się okrągły chleb i okrągła babka, kolisty kształt symbolizował ludzkie życie, które z roku na rok zatacza krag.

Na przełomie starego i nowego roku warto podjadać orzeszki ziemne i orzechy nerkowca. Pierwsze mają być symbolem długiego życia, drugie symbolem bogactwa.

Tatar na Sylwestra

W czasach PRL najlepszego tataru w Lublinie serwował Kazimierz Mirosław, nestor lubelskich szefów kuchni. Tatar królował na zabawach sylwestrowych. Nic nie stoi na przeszkodzie, żeby tatar przyrządzić w domu i podać na koniec roku. Może być z wołowiny, z śledzia, a nawet z awokado



Waldemar Sulisz

Jak przyrządzić dobrego tataru z mięsa? – Najważniejsze są trzy rzeczy: świeża połówka, stekanie nie mielenie mięsa oraz jajko przepiórcze na porcję. Jajko od kury jest za duże i zbyt zmienia smak połówki. Dodatków ma być mało: cebula, pieczarka w occie, dobra oliwa, sól kamienna i świeżo mielony biały pieprz – radził przed laty Kazimierz Mirosław.

Tatar z Hadesu

– Dwadzieścia lat temu w jednej z francuskich gazet znaleźliśmy obszerny artykuł na temat befsztyków tatarskich podawanych na różne sposoby. Od tamtego czasu podajemy w naszej restauracji co najmniej 6 różnych tatarów, z których największą popularnością cieszy się tatar klasyczny i tatar po rosyjsku z koprem, korniszonami, chrzanem, kolendrą i papryką – mówi Lech Cwalina z Hades-Szeroka.

Festiwal tataru twa tam do dziś. Nic nie stoi na przeszkodzie, żeby na sylwestrowej domówce urządzić sobie mały festiwal tataru, przygotowując jego kilka rodzajów.

Jak to zrobić?

– Kupić dobre mięso. Choć utarło się, że najlepszy tatar jest z połówki wołowej, to sprawdzi się tatar z ligawy. Albo z wołowego udźca, wtedy będzie bardziej soczysty. Mięso siekamy dużym nożem, tatar będzie smacz-

niejszy, niż gdy mięso przepuścimy przez maszynkę. Doprawiamy solą i pieprzem, formujemy na talerzu, naokoło układamy posiekaną cebulkę, kiszony ogórek, grzybki i kapary. Przyda się dobra francuska musztarda. I gotowe – mówi Lech Cwalina.

Tatar od Piotra Huszcza

SKŁADNIKI: 32 dag combra jagnięcego, 100 ml oleju rzepakowego tłoczego na zimno, 20 dag czerwonej cebuli, 100 ml wody, 100 ml octu, 6 dag cukru, sól do smaku, pieprz kolorowy, 40 kwiatków rzepaku (opcjonalnie).

WYKONANIE: comber jagnięcy drobno posiekać doprawić solą i pieprzem kolorowym, olejem rzepakowym. Marynowana cebula. Ocet, wodę i cukier zagotować. Czerwoną cebulę pokroić w plastry grubości 4 mm, zalać gorącą zalewą. Tataru uformować, poukładać na nim marynowaną cebulę i kwiaty rzepaku, skropić olejem rzepakowym i posypać kolorowym pieprzem.

Tatar ze śledzia z maślakami

SKŁADNIKI: 3 filety ze śledzia, 3 cebule, 4 małe korniszony, 1 marynowana papryka, 3 łyżki marynowanych kaparów, kilka marynowanych maślaków.

WYKONANIE: filety śledziowe osączyć z oleju i pokroić w drobną kostkę. Cebule posiekać, maślaki, korniszony i paprykę pokroić w drobną kostkę. Na talerzach rozłożyć



porcje śledzi, dokoła: pokrojone warzywa. Skropić je sokiem z cytryny i oliwą, lekko oprószyć pieprzem. Udekorować kaparami, listkami natki i plasterkami cytryny. Podawać z razowym chlebem i masłem.

Tatar z awokado

SKŁADNIKI: 4 jajka, 1 awokado, 3 łyżki szczypiorku, 1 mała cebulka, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka majonezu, 2 łyżki soku z cytryny, sól, świeżo mielony pieprz.

WYKONANIE: jajka ugotować na twardo. Przekroić na pół, wyjąć żółtka, posiekać w kostkę. Awokado przekroić na pół, wyjąć pestkę, miąższ pokroić w kosteczkę, skropić cytryną. Wymieszać z jakiem, odrobiną oliwy, uformować tatar.

Dookoła tataru ułożyć na talerzu posiekany czosnek, cebulę, szczypiorek. Jako przyprawę podać oliwę, sól, pieprz.

Węgierska z kluseczkami

Taką zupę podawano na sylwestrowych balach w hotelu Europa.

SKŁADNIKI: 1 pomidor, 1 papryka, 30 dag ziemniaków, 2 łyżeczki oleju, 20 dag zacierki, pół małej cebuli, pół łyżeczki mielonej papryki, natka pietruszki.

WYKONANIE: obrane ze skórki pomidory, ziemniaki i paprykę pokroić w kosteczkę. Na oleju obsmażyć zacierki, aż się przyrumienią. W drugim naczyniu zeszklić na ogniu cebulę, odstawić ją z ognia, dodać mieloną paprykę i litr wody. Po

chwili pokrojone pomidory i paprykę, gotować przez kilka minut. Następnie dołożyć ziemniaki i zacierki z patelni. Zupa jest gotowa, kiedy warzywa staną się miękkie. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.



Boczek na 4 sposoby

Lubimy na boczku jajecznicę, grochówkę, żurek. Ale boczek idealnie nadaje się na przekąskę. Na Sylwestra polecamy carpaccio z boczku, śliwki w boczku, boczek pieczony oraz pyszną pizzę z ziemniakami i boczkiem



Piotr Huszcz, niezależny szef kuchni z Lublina i jego potrawy: tatar i boczek

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

Carpaccio z boczku

SKŁADNIKI: 4 wąskie kawałki chudego boczku, 2 litry wody przegotowanej, 8 listków laurowych, 10 ziaren jałowca, 1 łyżeczka gorczycy, 10 ziaren angielskich, pół szklanki soli.

WYKONANIE: do przegotowanej wody wsypać sól, przyprawę, gotować 10 minut. Włożyć kawałki boczku, marynować dobę. Wyciągnąć, obsuszyć, schłodzić i pokroić na cienkie plastry.

Śliwki w boczku

SKŁADNIKI: 20 wędzonych śliwek bez pestek, 20

migdałów, 20 wędzonych plasterków boczku, tymianek, natka pietruszki.

WYKONANIE: do każdej śliwki włożyć migdał. Każdą śliwkę zawinąć w plaster boczku doprawionego rozmarynem. Spinać namoczonymi wykałaczkami. Piec 15 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Na talerzu posypać świeżą natką pietruszki. Doskonała zakąska na gorąco i na zimno.

Boczek pieczony

SKŁADNIKI: 1 kg surowego chudego boczku, 2 cebule, 3 ząbki czosnku, 1 łyżka margaryny, 11/2 łyżeczki majeranki, 1 łyżeczka papryki słodkiej, sól.

WYKONANIE: czosnek obrać, posiekać i rozetrzeć z solą. Boczek oczyścić, dokładnie umyć i osuszyć.

Skórkę naciąć w kratkę ostrym nożem. Boczek na-

trzeć 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 min. Upieczony boczek ostudzić i pokroić w cienkie plastry.

Pizza z ziemniakami i boczkiem

SKŁADNIKI: na ciasto: 25 dag mąki, 1 jajko, 2,5 dag drożdży, 125 ml mleka, 40 ml oleju, sól, cukier.

Na nadzienie: 4 ugotowane ziemniaki, 2 cebule, 20 dag boczku, 20 dag sera, pół szklanki śmietany, pieprz, szczypta ziół prowansalskich.

WYKONANIE: mąkę (najlepiej tortową) przesiać, żeby się napowietrzyła. Wsypać do miski, zrobić dołek, dodać pokruszone drożdże, cukier, ciepłe mleko, zarobić, odstawić do wyrośnięcia. Dodać resztę mleka, olej, jajko, zagnieść ciasto, obsypać mąką, nakryć serwetą, jak podrośnie, rozwałkować. Ułożyć na blaszce, posmarować śmietaną, posypać ziołami i odrobiną pieprzu. Ułożyć plastry ziemniaków, na ziemniaki krążki cebuli i boczek. Posypać serem. Piec 10 minut w temperaturze 230 stopni Celsjusza.

Sylwestrowa zupa cytrynowa

Podawana w przedwojennych uzdrowiskach na sylwestrowych zabawach ma bardzo oryginalny smak.

SKŁADNIKI: litr wody, 1 cebula, 3 lodygi selera naciowego, 1 marchewka, sok i skórka z 1 cytryny, 3 żółtka, 2 łyżki oliwy, sól, biały pieprz, pół ły-

żeczki mielonej kolendry, pieprzu i anyżku.

WYKONANIE: na oliwie zeszklić drobno pokrojoną cebulę, seler i marchew. Dodać kolendrę, pieprz i anyżek. Po 5 minutach wlać wodę. Całość doprowadzić do wrzenia, a później gotować 30 minut pod przykryciem.

Przecedzić przez sito i wlać sok z cytryny. Ubić żółtka z sokiem i skórką z cytryny, rozcieńczyć dwiema łyżkami wywaru. Stopniowo wlewać do zupy, podgrzewać stale mieszając, aż zupa zgęstnieje. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

Noworoczne drugie danie

Najprościej filet z kurczaka lub indyka. Doskonale będzie smakował comber jagnięcy, a sznycel ministerski z cielęciny to poezją smaku. Miłośnikom tradycyjnej kuchni podamy zraz po węgiersku z kluseczkami



Waldemar Sulisz

Comber jagnięcy

SKŁADNIKI: 1 kg combra jagnięcego, rozmaryn, czosnek, sól, pieprz, olej rzepakowy.

WYKONANIE: comber podzielić na pojedyncze kotleczki z kostką. Spryskać mięso olejem. Na desce posiekać rozmaryn z czosnkiem, wymieszać z solą i pieprzem. Rozgrzać dużą patelnię, aż zacznie dymić. Zmniejszyć ogień. Rzucić kotleczki na patelnię, opiekając dwie minuty, odwrócić na drugą stronę, opiec. Przełożyć na deskę z przyprawami, obtoczyć w nich mięso, odczekać kilka minut i wyłożyć na talerz. Gdy zaczniemy jeść od razu, wszystkie soki wyciekną z mięsa.

Mostek cielęcy faszerowany

SKŁADNIKI: mostek cielęcy, 1 jajko surowe, 5-6 jajek ugotowanych na twardo, grzanki z dwóch bułeczek, natka pietruszki, sól, pieprz.

WYKONANIE: mięso umyć, osuszyć, usunąć kości. Mostek sprawić tak, by powstała kieszeń. Jajka pokroić w kostkę, dodać suche grzanki, dużo natki, doprawić solą i pieprzem. Tak przygotowanym farszem wypełnić mostek, zamknąć mięso. Piec w nagrzanym piekarniku aż do miękkości, podlewając odrobiną wody i sosem spod pieczenia. Podawać na gorąco jako danie główne z ziemniakami lub jako przystawkę z pieczywem.

Sznycel ministerski

SKŁADNIKI: 60 dag cielęciny, 20 dag wieprzowiny z kością, 5 dag czerstwej bułki, mleko do moczenia, 2 dag masła, sól, pieprz, jedno jajo. Na panierkę: 4 dag mąki, 1 1/2 jaja, 3 dag tartej bułki, 1 czerstwa kajzerka, 4 dag smalcu do smażenia, 3 dag masła.

WYKONANIE: mięso opłukać, wyluzować z kości, zemleć. Bułkę namoczyć



FOT. PIXABAY.COM

w mleku, odcisnąć, zemleć. Starannie wyrobić ręką, wymieszać z bułką, stopionym masłem i jajem, dodać soli i pieprzu do smaku, masę podzielić na 5 równych części. Rękami zwilżonymi wodą wyrobić kule. Czerstwą kajzerkę pokrajać na cienkie, drobne, prostokątne grzaneczki, wymieszać je z przesianą bułką tartą. Mięso zanurzyć w mące, rozmieszonym jajku i tartej bułce z grzankami, wyrobić sznycle grubości 1.5 cm nadając im prostokątny kształt. Rozgrzać smalec na patelni i zrumienić obie powierzchnie sznycła na rumiano, przy odwracaniu sznycła dodać do smażenia masło, zrumienić je razem z mięsem. Podawać z ziemniakami, szpinakiem, marchewką, groszkiem lub jarzynami gotowanymi z masłem.

Szaszłyk

SKŁADNIKI: 75 dag wołowiny z udźca, 2 cebule, 10 ząbków czosnku, ziele angielskie, zielona pietruszka, ocet, pieprz, sól.

WYKONANIE: mięso umyć, obrać z tłuszczu, pokroić na małe kawałki. Każdy kawałek zbić tłuczkiem. Cebulę pokroić w plastry, posiekać czosnek. Kawałki mięsa posolić, doprawić czosnkiem, mielonym pieprzem i zielem angielskim. Skropić octem, przesypać cebulą, włożyć do miski

i schować na 3 godziny do lodówki. Wyjąć, usunąć cebulę. Nakładać na drewniane patyczki i piec na grillu. Można oprószyć mąką i obsmażyć na patelni. Podać na podgrzanym półmisku posypane zieloną pietruszką. Do gruzińskich szaszłyków pasują plastry pomidorów przybrane posiekaną cebulą.

Wątróbka wieprzowa sauté

SKŁADNIKI: 1 kg wątróbki, 1 g pieprzu, 2 dag mąki, 10 dag tłuszczu mieszanego, 5 dag masła, 2 dag soli.

WYKONANIE: wątróbkę przy myciu dokładnie oczyścić z krwinek, osączyć. Pokroić skośnie w plastry, oprószyć pieprzem, mąką, smażyć z obu stron na silnie rozgrzanym tłuszczu. Solić po usmażeniu. Nie dosmażać do końca. Podawać z ziemniakami i cebulą duszoną, pieczarkami, rydzami i innymi grzybami oraz surowkami i jarzynami z wody.

Zrazy po węgiersku z kluseczkami

SKŁADNIKI: 1 kg wieprzowiny z kostką lub połówicy, 10 dag paprykowej słoniny, 5 dag cebuli, 20 dag śmietany, 1 łyżka mąki, sól, pieprz, 2 łyżki powidła pomidorowych lub przecieru, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz.

WYKONANIE: mięso opłukać, oczyścić z błon i zbędnego tłuszczu. Pokroić na porcje, zbić tłuczkiem tak, by powstały okrągłe zrazy. Każdą porcję oprószyć solą, mąką i pieprzem, usmażyć na rumiano z obu stron i przełożyć do rondla. Na tłuszczu ze smażenia zrumienić pokrojoną cebulę i paprykę, przełożyć do rondla ze zrazami, podlać wodą i dusić do miękkości. Gdy mięso będzie miękkie, doprawić je ostrą papryką w proszku. Śmietanę rozmieszać z powidłami pomidorowymi lub przecierem, dodać mąkę, wlać do zrazów, dodać rozarty czosnek. Podawać z kładzionymi kluseczkami.

Trudniejsze wyraz: BIZUN, KIUR, METYL, MIRAGE, SOLD

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

Jak zamieścić reklamę w Dzienniku Wschodnim?

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

Skontaktuj się z naszym przedstawicielem

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

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

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

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

Wyślij e-mail

reklama@dziennikwschodni.pl

HANDEL

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

MOTORYZACJA

MOTORYZACJA
Sprzedam/Kupię

ZŁOMOWANIE i SKUP POJAZDÓW

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

605 312 552

ZŁOM-WTÓR

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

SPRZEDAM Fiat Doblo Cargo
1.9 JTD - szczegóły: www.mpgk.chelm.pl (przetargi/sprzedaż
składników majątkowych
Spółki)

KUPNO

KUPIĘ stare i zabytkowe
samochody oraz, CZĘŚCI do
nich 504-227-665

RÓŻNE

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

USŁUGI

DOCIEPLANIE BUDYNKÓW
SZYBKO TANIO SOLIDNIE 502
053 214

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

BUDOWLANE

HYDRAULIKA, gaz, glazura,
elektryka. Remonty
kompleksowo-wykończeniowe,

adaptacja pomieszczeń, płyty
g-k, usługi z dofinansowania
przez PEFRON za
pośrednictwem MOPR, tel.
501-035-412.

USŁUGI BUDOWLANE

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

ZDROWIE

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

APARATY SŁUCHOWE

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

Biuro Ogłoszeń Dziennika Wschodniego

reklama@dziennikwschodni.pl

81 46 26 820

fax 81 46 26 988

**masz
firmę?**

Zamów

**ogłoszenie
dobre**

Dziennik Wschodni
+ portal
www.dziennikwschodni.pl

Tylko 100 zł*
netto za miesiąc

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

reklama@dziennikwschodni.pl

in/zajawki/bi0024



NEKROLOGI
KONDOLENCJE
PODZIĘKOWANIA

na dzień następny
można zamawiać do 15.00

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

lub
e-mail:
reklama@dziennikwschodni.pl

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

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

dziennik
WSCHODNI.pl

NAJCZĘŚCIEJ
ODWIEDZANY
PORTAL
W WOJEWÓDZTWIE
LUBELSKIM

3 281 128

unikalnych użytkowników

16 696 280

odsłon*

126 594

polubień na facebook.com

dajemy Wam słowo

www.dziennikwschodni.pl

To zawsze daje efekty

Gdy widzę dziecko, które z nieśmiałego człowieczka zamienia się w diament sceniczny, nabiera pewności siebie i rozwija skrzydła – to jest sukces! **ROZMOWA** z Agnieszką Wiechnik, pochodzącą z Janowa Lubelskiego piosenkarką i trenerką wokalną

Agnieszka Antoń-Jucha

• „Kobieta peterda” – tak panią określiło Radio Eska. Jest pani zarówno wokalną trenerką m.in. 10-letniej Alicji Tracz, która reprezentowała Polskę na Eurowizji Junior 2020 i artystką: pisze, śpiewa, komponuje... Jak zaczęła się ta przygoda z muzyką?

– O jak miło. Pozdrawiam Radio Eska! Tak wyszło, że jestem i trenerką, i sama śpiewam, przy okazji piszę piosenki dla siebie i podopiecznych. Moja przygoda ze sceną zaczęła się kiedy miałam 6 lat i uciekłam z przedszkola na konkurs piosenki, który odbywał się w Janowskim Ośrodku Kultury w Janowie Lubelskim, stamtąd pochodzę. Zająłam wtedy drugie miejsce i zapisałam się na zajęcia wokalne i tak już muzyka mi towarzyszy od lat.

• Co daje pani praca z dziećmi i młodzieżą?

– Przed wszystkim wolność i swobodę. Przy nich mogę być sobą, nie muszę nikogo udawać, uczę się szczerości i życzliwości. Dzieci wnoszą w moje życie dużo pozytywnej energii i dzięki nim sama czuję się jak dziecko. My bawimy się muzyką, jednocześnie ucząc się. Kiedy mamy ochotę to śmiejemy się i śpiewamy wesołe piosenki, kiedy nam smutno płaczemy i śpiewamy smutne piosenki, nikt się tego nie wstydzi. Przez mu-

zykę można pokazać różne emocje i to jest piękne.

• Ten wysiłek przynosi efekty. Pani podopieczni wygrywają konkursy nie tylko w Polsce, ale

i zagranicą, w tym na międzynarodowych, prestiżowych konkursach.

– Wysiłek połączony z zabawą zawsze daje efekty. Ważne jest to, że ci młodzi ludzie przychodzą do mnie, bo sami chcą, nie dlatego, że rodzice tak postanowili. Rodzice ich wspierają, ja ich wspieram i jestem mega dumna. Ich sukcesy są moimi sukcesami, dzięki temu wiem, że moja praca ma sens. Bardziej cieszą mnie ich sukcesy niż moje własne.

• Mamy pandemię koronawirusa. Jak, w czasie kiedy obowiązuje szereg ograniczeń, wyglądają lekcje z panią?

– Prowadzę zajęcia indywidualne, więc na szczęście odbywają się one normalnie; z zachowaniem ostrożności rzecz jasna.

Rafał Konieczny, Przemek Puk i Marcin Sz wajcer. To osoby współpracujące ze znanymi gwiazdami, podnosimy poprzeczkę wysoko i nie tracimy czasu.

• Jaki jest pani największy sukces?

– Moim największym sukcesem są sukcesy moich podopiecznych, ich rozwój. Gdy widzę dziecko, które z nieśmiałego

zwytywną energią i być odjechaną śpiewającą babcią.

ALICJA TRACZ

Ma 10 lat. Pochodzi ze Stożeszyna Pierwszego (powiat janowski). Reprezentowała Polskę na tegorocznym finale konkursu Eurowizja Junior. Zaśpiewała piosenkę „I’ll Be Standing”. Brała też udział w talent show „The Voice Kids”. Ma na swoim koncie nagrody na międzynarodowych festiwalach. Zwyciężyła m.in. w konkursach na Malcie i we Włoszech. Alicja pochodzi z muzycznej rodziny. Śpiewa jej mama a także starsza siostra Aleksandra, z którą Alicja nagrała pierwszy singiel „Przed nami cały świat”. Jego współtwórczynią jest Agnieszka Wiechnik a producentem MAVOOI. Premiera miała miejsce w maju tego roku. Niedawno 10-latką razem ze swoją siostrą nagrały świąteczną piosenkę „Święta to radości czas”, którą także współtworzyła Agnieszka Wiechnik



Alicja Tracz i Agnieszka Wiechnik

FOT. ARCHIWUM AGNIESZKI WIECHNIK

Dbamy o dezynfekcję mikrofonu po każdym zajęciach, zachowujemy bezpieczny odstęp i wietrzymy salę. Na początku pandemii przez dwa miesiące zajęcia były zawieszone, był strach, ale przywykliśmy do nowej sytuacji i staramy się funkcjonować normalnie póki co. Ja już jestem ozdrowieńcem.

• Nad czym obecnie pani pracuje?

– Obecnie pracuję nad nowymi singlami swoimi i moich dziewczyn, będą też teledyski. Piosenki na pewno pojawią się w stacjach radiowych. Mam przyjemność współpracować z najlepszymi producentami: MAVOOI – Polak, ale mieszka na Maderze,

Marzę, by na stare lata z łaską skakać po scenie, nadal śpiewać, zarażać pozytywną energią i być odjechaną śpiewającą babcią – mówi Agnieszka Wiechnik

FOT. ARCHIWUM AGNIESZKI WIECHNIK

człowieczka zamienia się w diament sceniczny, nabiera pewności siebie i rozwija skrzydła – to jest sukces! Mamy super więc na stopie kumpelskiej, jestem po prostu Aga lub ciocia Aga, nie boją się poprosić o poradę, zwierzyć się gdy mają problem. To jest bezcenne.

• Jakie jest pani największe marzenie?

– Wygrać w lotto (śmiech). Jestem spełniona, jestem szczęśliwa, małymi kroczkami idę do przodu i biorę na klatę wszelkie porażki wyciągając z nich lekcje. Marzę, by na stare lata z łaską skakać po scenie, nadal śpiewać, zarażać po-

NATALIA WAWRZYŃCZYK

Ma 15 lat. Pochodzi z Łuszczowa Pierwszego (powiat lubelski). W wieku 9 lat wystąpiła w „Must Be The Music”. Była w „The Voice Kids”. W 2017 roku walczyła o Eurowizję Junior. Była w finałowej dziesiątce krajowych preselekcji. Zaśpiewała piosenkę „Nie jesteś sam”. Utalentowana nastolatka niedawno otrzymała też wyróżnienie w Szansie na Sukces Opole 2021. Jej wokalną trenerką była Agnieszka Wiechnik. Natalia w marcu wydała singiel „Niedorośła miłość”. Słowa do tej piosenki napisała Agnieszka Wiechnik, która wspólnie z producentem muzycznym MAVOOI skomponowali do niej muzykę