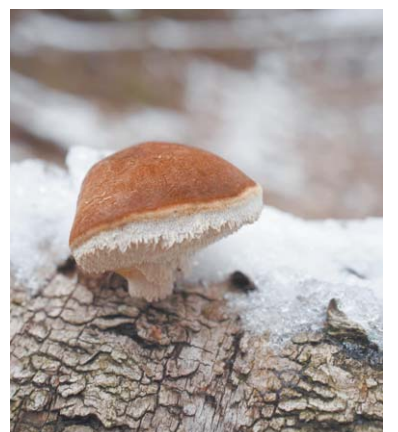




Grzybobranie w grudniu?

Grzyby w polskich lasach zbierać niemal przez cały rok. Tyle tylko, że trzeba wiedzieć jakie, a Katarzyna Janeczko z Zamościa wie

Strony 4-5



Węgiel, prąd, gaz i pol

Kopalnia jest kluczowa dla bezpieczeństwa energetycznego tej części Polski, trudno sobie wyobrazić funkcjonowanie elektrowni w Europie



Sławomir Skomra

• **Lubelskie jest w gronie dwóch polskich regionów, które nie otrzymają unijnych pieniędzy na transformację węglową. Mogliśmy liczyć na 1,2 mld zł. Nie żał pani tych pieniędzy?**

– Pieniądze, o których mowa to jedno, a są jeszcze konsekwencje rozwojowe, czyli określony plan wygaszania wydobycia węgla, który mamy zrealizować. To plan uzgodniony z Unią Europejską i zawierają się w nim takie działania jak ograniczenie zatrudnienia i wiele innych zadań, które będziemy rozważać pod kątem korzyści finansowych, ale też innych; mających wymiar gospodarczy i społeczny.

Nasz rząd walczył o wsparcie dla wszystkich regionów górniczych. Musimy przy tym pamiętać, że te regiony, które nie otrzymają pieniędzy w ramach Funduszu Sprawiedliwej Transformacji, wciąż będą mogły skorzystać z innych źródeł finansowania, jak chociażby z regionalnych programów operacyjnych, czy ze środków oferowanych przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

• **Mamy jedną kopalnię. Bogdanek**

– Tak. To sytuacja zupełnie inna niż w pozostałych regionach górniczych. Analizując sytuację musimy brać to pod uwagę. Musimy pamiętać o realizowanych już planach, o planowanych działaniach, o wpływie tego rodzaju działalności w ujęciu regionalnym. A to – jak mówimy o województwie lubelskim

– jest inne niż właśnie w regionach górniczych. Tu wydobycie jest płytsze, nie jest metanowe. To ma zupełnie inny wymiar środowiskowy. Kopalnia jest kluczowa dla bezpieczeństwa energetycznego tej części Polski, trudno sobie wyobrazić funkcjonowanie elektrowni w Kozienicach bez Bogdanek.

W województwie lubelskim mamy wyższy poziom akceptacji społecznej dla wydobycia.

• **Przyznaję, że mieszkańcy – w powszechnym rozumieniu – chwalą sobie obecność kopalni.**

– I widać to na przykład po decyzjach środowiskowych, które procedujemy w ministerstwie. Wpływ na środowisko widzimy po badaniach.

Samo funkcjonowanie kopalni na tym terenie nie jest np. czynnikiem decydującym o jakości powietrza.

Biorąc to wszystko pod uwagę warto podkreślić, że transformacja w województwie lubelskim będzie inaczej uwarunkowana niż na Śląsku.. Ale na zmiany, na transformację energetyczną pieniądze są. Lubelszczyzna ma do dyspozycji dużo innych programów – czy to wspomniany program regionalny, czy krajowy FENIKS, czyli środki na infrastrukturę, klimat i środowisko. W kontekście środków na transformację energetyczną nie możemy również zapominać o programach oferowanych przez NFOŚiGW, finansowanych ze środków Funduszu Modernizacyjnego.

ANNA MOSKWA

Pochodzi z Zamościa. Ukończyła socjologię na Katolickim Uniwersytecie Lubelskim, stosunki międzynarodowe na Uniwersytecie Marii Curie-Skłodowskiej oraz studia podyplomowe z zarządzania przedsiębiorstwami na Uniwersytecie Warszawskim. Jest również absolwentką Uczelni Łazarskiego, na której ukończyła studia MBA. Pełniła funkcję wiceprezesa oraz prezesa Europejskiego Domu Spotkań - Fundacji Nowy Staw. Od 2017 do 2020 r. była podsekretarzem stanu w Ministerstwie Gospodarki Morskiej i Żeglug Śródlądowej. Od października jest ministrem klimatu i środowiska

FOT. UMWL

• **Zdaję sobie sprawę z tego, że obecna sytuacja pokazała jak ważny jest w europejskiej gospodarce węgiel, ale po to właśnie budujemy od lat miks energetyczny, żeby udział węgla był mniejszy. Jednak ten miks nam średnio wychodzi. Czy nowe rozwiązania w sferze fotowoltaiki i energetyki wiatrowej to przyspieszy?**

– Co do odnawialnych źródeł energii, to nawet ostatnie dni pokazały nam oraz wielu innym państwom europejskim, że posiadanie energetyki konwencjonalnej jest w cenie. Mielismy w ostatnich tygodniach do czynienia z dunkelflaute – nie było słońca, nie było wiatru. W takiej sytuacji, gdybyśmy polegali tylko na fotowoltaice i energii wiatrowej, nie dalibyśmy sobie rady z produkcją energii elektrycznej.

Inne kraje miały problemy, my nie. W takiej sytuacji inne państwa ratują się zakupem energii od tych państw, które produkują ją ze źródeł stabilnych.

Stabilnym i alternatywnym wobec węgla źródłem jest atom – jeszcze go nie mamy, ale w ostatnich tygodniach podjęliśmy decyzję o wyborze technologii ws. budowy pierwszej elektrowni jądrowej i działamy zgodnie z harmonogramem.

Nie możemy mówić o odpowiedzialnym zastąpieniu węgla innym stabilnym źródłem póki nie będziemy mieli energetyki jądrowej.

Tak patrzmy na tę sprawę. Sukcesywnie atom będzie zastępował źródła węglowe – na dużą i na małą skalę, bo też mówimy o małych i mikro reaktorach atomowych (SMR i MMR). Nie zmienia to jednak faktu, że chcemy aby OZE miały jak największy udział w polskim miksie energetycznym.

• **Jednak ten miks nadal nie wygląda tak, jak ma wyglądać. Myślałam, że jest już polityczna zgoda na liberalizację zasady 10H, która hamuje budowę farm wiatrowych, a okazuje się, że przepisy nadal nie zostały zmienione.**

– Jak mówimy o OZE, to zaczniemy od fotowoltaiki. Mamy już dziś w Polsce 1 mln 200 tys. prosumentów. To osoby produkujące prąd na własne potrzeby. Naszym celem było 1 mln prosumentów w 2030 roku i bardzo się cieszymy, że cel został

szybciej zrealizowany. Nie bez znaczenia jest wsparcie finansowe ze strony rządu. Tak naprawdę „boom” na prosumenckie instalacje fotowoltaiczne spowodował rządowy program „Mój Prąd”. Równie ważne jest pozytywne nastawienie Polaków do fotowoltaiki. Widzą, że takie inwestycje przynoszą wymierne korzyści. Dlatego na panele decydują się sieci handlowe i różnej wielkości firmy.

To bardzo pozytywna tendencja i nie sprawdzili się przewidywania fałszywych proroków, że po niedawnych zmianach w prawie rozwój fotowoltaiki się zatrzyma (zmiana zasad rozliczenia za wyprodukowany prąd – przyp. aut.).

Czystej energii chcemy jeszcze więcej.

Dlatego zwiększamy dofinansowanie do paneli. To 6 tys. zł na instalację i 16 tys. na magazyny energii w ramach wspomnianego programu „Mój Prąd”.

• **Mówimy tu o akumulatorach w domu, gromadzących nadmiar wyprodukowanego prądu ze słońca.**

– Tak. To bardzo korzystne rozwiązanie jeżeli ktoś ma np. samochód elektryczny. Energia jest gromadzona w dzień, a nocą w garażu można ładować samochód. Po za tym energię, która została skumulowana w ciągu dnia, podczas naszej nieobecności, dzięki takiemu akumulatorowi możemy wy-

Kopalnia jest kluczowa dla bezpieczeństwa energetycznego tej części Polski, trudno sobie wyobrazić funkcjonowanie elektrowni w Kozienicach bez Bogdanek – mówi minister Anna Moskwa

FOT. MICHAŁ SIUDZIŃSKI/ARCHIWUM

korzystać po naszym powrocie do domu, gdy już słońce nie świeci, a wciąż mamy cenę energii elektrycznej w ramach tzw. „taryfy dziennej”.

• **Uznajmy, że fotowoltaika się nam rozwija, ale zasada 10H w kwestii wiatraków nadal obowiązuje. W skrócie wygląda to tak, że w odległości mającej 10 razy wysokości wiatraka nie może być zabudowań. A w Polsce firmom wiatrakowym trudno jest znaleźć takie tereny.**

– To może mało znane dane, ale energii z wiatru w Polsce przybywa. Mamy już zainstalowanych 8 GW w energetyce wiatrowej. Już widzimy, że tej mocy będzie więcej bo jest duże zainteresowanie ze strony firm.

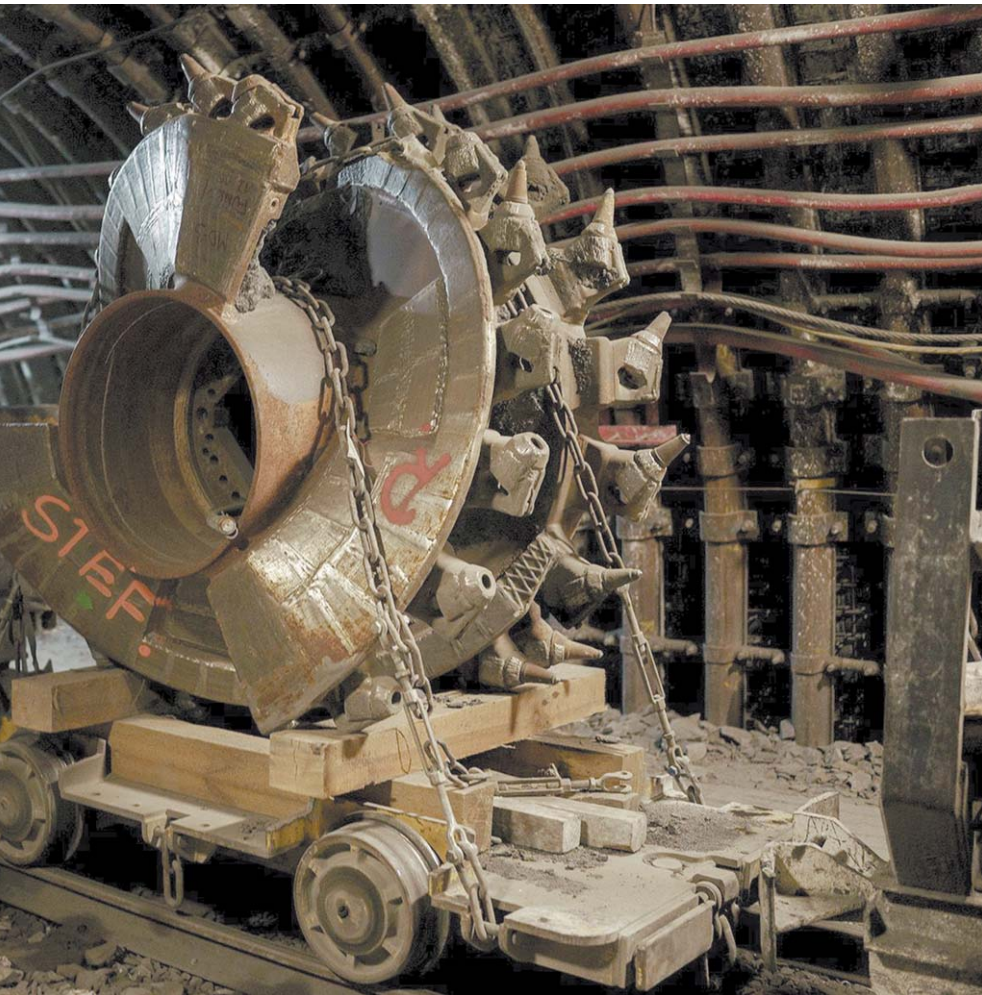
Co do zasady 10H to projekt liberalizacji został już przyjęty przez Radę Ministrów. Oczekuje teraz w Sejmie.

• **Wydaje się, że ten projekt może się udać, bo łagodzi przepisy, ale zostawia decyzję lokalnej społeczności i lokalnym władzom.**

– Jest dobry, bo to projekt przygotowany przeze mnie i mój zespół w Ministerstwie.

lubiński miks energetyczny

w Kozienicach bez Bogdanki – minister klimatu i środowiska, Anna Moskwa tłumaczy, czemu lubelskie nie otrzyma 1,2 mld zł z Unii Europejskiej



Pracując nad nim nie koncentrowaliśmy się na tym, czy to ma być 500 czy 700 metrów odległości turbiny od domów. To będzie ustalone w miejscowym planie zagospodarowania. W nim będzie właśnie wskazana odległość.

Co bardzo ważne, plan musi przejść obowiązkowe konsultacje społeczne, a inwestor oraz lokalne władze muszą je wziąć pod uwagę.

Bez konsultacji projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego nie może być zaakceptowany, a wiatraki nie mogą stać. Potem Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska wydaje decyzje środowiskowe, w których też ocenia lokalizację i decyduje czy na pewno to dobre miejsce na turbiny. I najważniejsze: tu muszą być nowoczesne urządzenia, spełniające wymagania dotyczące hałasu, a nie „z rozbiórki” starych siłowni w innej części świata.

• Będzie też bonus energetyczny.

– Tak, akurat tego zapisu nie ma w pierwotnej wersji liberalizacji przepisów, a wynika on z naszych spotkań w całej Polsce i rozmów z ludźmi. Zabezpieczamy w ten sposób interesy mieszkańców.

• Chodzi o prąd i pieniądze. – Chcemy, aby lokalna społeczność miała korzyści z inwestycji wiatrowych. Dziś wygląda to tak, że inwestor prowadzi dialog ze społecznością i jeżeli chce, może ją wesprzeć.

• Na przykład doposażyć świetlice, wyremontować szkołę, kupić wóz strażacki... takie rzeczy się dzieją.

– Dokładnie.

Chcemy natomiast wprowadzić obowiązek przekazywania 5 proc. wyprodukowanej energii dla społeczności lokalnej.

Chcemy żeby to był ustawowy obowiązek. Dyskutujemy jeszcze czy to ma być 5, czy może 7 procent, ale na pewno chcemy tę zasadę wprowadzić.

• Czyli mieszkający w pobliżu turbin będą mieli prąd za darmo nie licząc jakichś opłat przesyłowych?

– Część tej wyprodukowanej energii za darmo.

• Nie ma jednak nigdy planu, który by się podobał wszystkim. Branża wiatrakowa narzeka, że plany i konsultacje wydłużają proces inwestycyjny, a wiatraków potrzebujemy szybko.

– Pracujemy nad tym. Jest w UE postulat skrócenia procedur decyzyjnych dotyczących odnawialnych źródeł energii. Dzisiaj obowiązują je takie same przepisy i terminy co konwencjonalne źródła. Tak wynika z unijnej dyrektywy środowiskowej i dyrektywy siedliskowej. Ale już w grudniu będą przyjmowane przez państwa europejskie pewne liberalizacje co do OZE. Chcemy, aby szły one jeszcze dalej, ale jest na ten temat spór wewnętrzny w Komisji Europejskiej.

Niektóre kraje nie chcą takich zmian, a my byśmy chcieli i jest to jeden z niewielu elementów, w którym mocno się zgadzamy z Niemcami. Razem postulujemy dalszą liberalizację. Zgadza się co do tego, że jest to pewien absurd, że zielone źródło, które pozytywnie wpływa na transformację i jakość środowiska, ma taką samą ścieżkę decyzyjną, jak przy konwencjonalnym źródle.

• Mówiliśmy już o węglu, OZE, to teraz o gazie. W przyszłym roku dla odbiorców indywidualnych ma być utrzymana cena gazu z tego roku. Ale obecnie, w ramach Tarczy Antyinflacyjnej, to paliwo objęte jest zerowym VAT-em. Po nowym roku wróci on do poziomu 23 proc. Czyli jednak będzie drożej. A tymczasem UE pozwala objąć gaz stawką 5 proc. Cemu w 2023 r. na gaz nie będzie niższego, niż 23 proc., VAT-u?

– Nie tylko dla gospodarstw domowych jest – i będzie – tańszy, ale także dla szkół, żłobków, przedszkoli, czy szpitali. To tzw. podmioty wrażliwe. Lista jest bardzo długa. W przyszłym roku dla nich wszystkich cena maksymalna ma wynieść 200,17 zł za MWh.

Nie możemy tą pomocą objąć firm. Mogłaby to zakwestionować UE uznając to za niedopuszczalną pomoc publiczną. Nawet jeżeli w taki sposób byśmy chcieli pomóc części firm – najmniejszych – to może to być uznane za zachwianie konkurencji na rynku wewnętrznym.

To może mało znane dane, ale energii z wiatru w Polsce przybywa – zwraca uwagę Anna Moskwa. – Mamy już zainstalowanych 8 GW w energetyce wiatrowej. Już widzimy, że tej mocy będzie więcej bo jest duże zainteresowanie ze strony firm

FOT. PIXABAY/ZDJĘCIE ILUSTRACYJNE



Długo dyskutowaliśmy nad różnymi rozwiązaniami i

zdecydowaliśmy się na wsparcie gospodarstw domowych i nie wprowadzamy żadnego kryterium dochodowego. To będzie działanie powszechne.

Co do VAT-u, to skoro UE uznaje, że nie możemy kontynuować Tarczy Antyinflacyjnej, która obniżyła i zniósła wręcz stawkę VAT, to wracamy do stanu poprzedniego. A wtedy obowiązywała stawka 23 procent.

To naturalny mechanizm: przywrócenie stawki uzgodnionej i wprowadzonej do polskiego porządku prawnego.

Oczywiście dla wrażliwych gospodarstw domowych, z progiem dochodowym takim jak dla dodatku osłonowego, przewidujemy zwrot zapłaconego VAT na podstawie otrzymanej faktury.

• Na koniec najtrudniejsze pytanie. 24 lutego Rosja zaatakowała Ukrainę. Tego samego dnia przedstawia pani notatkę premierowi, w której alarmuje, że trzeba uruchomić zakup węgla z innych, niż rosyjski, kierunków. Tymczasem zakupy ruszają w maju. Dlaczego straciliśmy aż tyle czasu?

– To nie jest trudne pytanie, a wokół tej kwestii narosło wiele mitów. W dniu rozpoczęcia wojny wiedzieliśmy, że mogą pojawić się pro-

Równie ważne jest pozytywne nastawienie Polaków do fotowoltaiki. Widzą, że takie inwestycje przynoszą wymierne korzyści. Dlatego na panele decydują się sieci handlowe i różnej wielkości firmy – podkreśla Anna Moskwa

FOT. PIXABAY/ZDJĘCIE ILUSTRACYJNE

blemy z dostępnością niektórych surowców. Już rok wcześniej, z winy Gazpromu, był problem z gazem. Liczyliśmy się z tym, że reakcją UE na wojnę będą sankcje. Liczyliśmy się z tym, że będą dotyczyły gazu, ropy albo węgla. Bo takie uderzenie najmocniej zabolę Federację Rosyjską.

Stąd ta notatka. Jako resort odpowiadamy za rezerwy strategiczne. Zarządzamy nimi i w specjalnym zespole od razu zaczęliśmy analizować sytuację. Wiedzieliśmy, że wkrótce uniezależnimy się od rosyjskiego gazu. Analizowaliśmy, ile już węgla sprowadziliśmy z Rosji z tych 7-8 mln ton, które dotychczas importowaliśmy w ciągu roku. Analizowaliśmy, ile węgla mają w domach Polacy, czy są zabezpieczeni. Od razu zaczęliśmy poszukiwać nowych rynków, skąd mogliśmy kupować węgiel. Mieliśmy już kontakty w Kolumbii, odświeżaliśmy kolejne i nawiązywaliśmy nowe. Przygotowywaliśmy olbrzymią operację, jakiej jeszcze nigdy nie było. Zaangażowaliśmy w to państwowe spółki, ministerstwa, porty...

Ta praca trwała i dała efekt w maju. Gdybyśmy się zdecydowali na działania później, to nie udało by się nam zastąpić rosyjskiego węgla. Nadal oczywiście ciężko pracujemy nad tym, aby zimą nie zabrakło węgla w polskich domach i aby Polacy mogli się czuć w tym zakresie bezpieczni.

ELEKTROWNIA ATOMOWA

Minister Moskwa w Lublinie była w ubiegłym tygodniu. Przyjechała jako uczestniczka Konwentu Marszałków Województw RP. Przypomniała, że w 2026 roku ma się rozpocząć budowa pierwszej polskiej elektrowni atomowej w Lubiatowie-Kopalinie lub Żarnowcu (woj. pomorskie). Jednocześnie podkreśliła, że niebawem wybrana zostanie lokalizacja drugiej tego typu inwestycji, a jedną z branych pod uwagę opcji – choć jak zaznaczyła: tych mniej prawdopodobnych – jest m. in. Gościeradów w powiecie kraśnickim.

– Teraz na nowo prowadzone są analizy z wyborem krótkiej listy lokalizacji tak, żeby w kolejnym roku wybrać tę właściwą. Jest to kwestia środowiska, sejsmiki, dostępu do wody, uwarunkowań środowiskowych i społecznych, własności gruntu i wielu innych rzeczy, które przy tym wyborze trzeba brać pod uwagę – mówiła minister Moskwa.

(TOMA)

Grzybobranie w gruc

Połowa lata i wczesna jesień to czas na grzybobranie. Tak przynajmniej powszechnie się uważa. A trzeba wiedzieć jakie. I pamiętać, że



Pieprzniki trąbkowe – jedno z ulubionych. Świetne do marynowania i suszenia



Anna Szewc

Katarzyna Janeczko z Zamościa jest grzybiarką-amatorką, jakich mało. Absolwentka Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych w Zamościu, z zawodu więc artystka, ale też pasjonatka natury, rękodzieła, kulinariów, fotografii, Rostocza i całego pogranicza. Kiedy przeciętny człowiek wychodzi z lasu z koszykiem, ona ma cztery, pięć albo sześć.

Na dodatek pięknie je fotografuje, dokładnie opisuje i publikuje to potem w mediach społecznościowych, często dołączając też przepis na danie z konkretnych okazów.

Tyle tylko, że w czasie gdy „zwykły człowiek” zbiera kurki, borowiki, podgrzybki czy maślaki albo rydze, ona także • pieprzniki trąbkowe • siedzunię sosnowe • żółciaki siarkowe • czernidlaki kołpakowate • gąsówki fioletowe • lakówki ametystowe • żagwiaki luskowate • uszaki bżowe • płomiennice zimowe • płachetki • wrośniaki • białoporki brzożowe • czarki austriackie • kolczaki obłączone • sarniaki dachówkowe • lejkwce dęte...

Rowerem z tatą na grzyby

Wie, co zbierać i wrzucać do koszyka, bo robi to „od zawsze”, odkąd pamięta. Zaczęła jako mała dziewczynka.

– Miałam 4 może 6 lat, gdy tata zaczął zabierać mnie na grzyby. Mieszkaliśmy wtedy na wsi, nie mieliśmy samochodu, mało kto go miał. Las był na szczęście niedaleko. Tata na rowerową ramę zakładał poduszkę, żebym

Białoporek brzożowy to grzyb pasożytny na brzozie. Ten pospolity pasażer ma spory potencjał leczniczy. W medycynie ludowej doceniano jego właściwości odżywcze i wzmacniające odporność

mogła na niej siedzieć ijechał – opowiada Katarzyna Janeczko. Rower zostawiali pod jakimś drzewem i zaczęli buszować.

Później, gdy rodzina przeprowadziła się do Zamościa, na grzyby jeździli już PKS-em. Najczęściej w stronę Adamowa. Wąwozami przemierzali pieszko wiele kilometrów, czasem kilka godzin. Dla dziecka to takie wyprawy były wyzwaniem, ale mała Kasia nie marudziła.

– Zawsze czekałam na sezon jesienno-grzybowy bo wiedziałam, że zaczną się leśne wędrówki. Nastawiłam budzik na 5 rano, mama robiła nam kanapki i w drogę! Później mieliśmy już auto, więc wędrówki były częstsze i „wygodniejsze”. Kocham las od zawsze, mój tata, brat, moi dziadkowie też kochali. Natura daje niesamowicie dużo szczęścia, przestrzeni, darów, wolności... to uzależnia, ale to trzeba czuć – zwierza się Katarzyna Janeczko.

Zbiera, fotografuje, pichci

Pasja z dzieciństwa pozostała jej do dorosłości. Doszły kolejne, np. fotografowanie, ale też kulinaria. Chętnie dzieli się tymi pasjami.

W tym roku pierwsze fotografie wypatrzonych w lesie okazów pani Kasia opublikowała już w lutym. To były



Czernidlaki nie wyglądają zachęcająco, ale młode osobniki są przepyszne w panierce

czarki austriackie. Zapowiadała, że z nimi będą... chrupiące kanapeczki. W maju kusiła smakowicie wyglądającymi „flaczkami” z grzybów nadrzewnych: żółciaków siarkowych (nazywane leśnymi kurczakami, które wykorzystuje także do placków, tart, sałatek, zup) i żagwiaków luskowatych. Na początku czerwca prezentowała na zdjęciach poledwiczki podawane z młodymi smardzami.

Uszak bżowy to nic innego, jak polski grzyb mun czyli świetnie sprawdzi się w daniach kuchni azjatyckiej

Płomiennica zimowa. Po niektóre okazy trzeba wspinać się na drzewo

FOT. KATARZYNA JANECKO

W połowie lipca 2022 panowała susza, grzybów nikt nie widział, a ona w Lasach Janowskich już zbierała maślaki i zaraz po powrocie do domu przygotowała z nich sosik. Tydzień później na swoim facebookowym profilu napisała: „Sezon 2022 uważam za rozpoczęty. Muchomorów czerwieniejących było dziś do zatrzęsienia” i poinformowała, że zebrała również ceglastopore, kurki, muchomorzy rdzawobrzozowe i prawdziwki.

Na początku sierpnia z dumą prezentowała „kurki

giganty” zajmujące prawie pół dłoni. Zamieściła przy okazji fotografię maślanki wiązkowej, która jest piękna, ale trująca, za to łatwo ją pomylić z opieńką, więc ten wpis był „ku przestrodze”.

Można zbierać albo tylko podziwiać

Pochwaliła się również pięknorogiem największym (calocera viscosa), niejadalnym, ale też nietrującym, który może być wykorzystywany jako atrakcyjna dekoracja potraw.

Do lasu jeździła regularnie całe lato, z reguły wracała z grzybami, nawet wtedy, gdy inni twierdzili, że ich nie ma. A prawdziwe szaleństwo zaczęło się we wrześniu. Były i prawdziwki, i podgrzybki, i pierwsze rydze, ale też... czernidlaki kołpakowate. W ich przypadku jadalne są tylko młode osobniki. Niektórzy pozyskują z nich barwnik do makaronu, ale te grzyby znakomicie smakują też po prostu smażone w panierce.

Na początku października Katarzyna Janeczko natrafiła na kruchaweczki namakające. Są jadalne, ale podobno bez smaku, więc ona ich nie zbiera. „Ale miło było poznać osobiście” – brzmiał podpis do zdjęcia.

Ze swoich wypraw do lasu wracała z taką ilością koszy pełnych jadalnych grzybów, że trudno je było pomieścić w samochodzie. Gdy zaczął się sezon na rydze, zbierała po kilka koszy przy jednym podejściu, a później smażyła, marynowała, ale również... kisiła. Podobno w tej formie nie mają sobie równych.

lniu? Jak najbardziej!

le prawda jest taka, że grzyby można w polskich lasach zbierać niemal przez cały rok. Tyle tylko, że nie wszystkie nadają się do jedzenia



Wrośniak jest w Polsce i Europie uważany za grzyb niejadalny, natomiast w Azji występuje jako jadalny. Ma także zastosowanie w medycynie chińskiej.



Katarzyna Janeczko uwielbia naturę i wielogodzinne wyprawy w plener. Wraca z nich często z grzybami, ale zbiera również zioła, które także wykorzystuje w swojej kuchni. Niektórzy znajomi śmieją się, że gotuje z chwastami.

FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

śmierdzącym. W jego przypadku jadalne są jedynie młode owocniki, tzw. czarcie jaja. „Osobiście nie zbieram i nie mam zamiaru, bo brzydzę się trochę” – opisała zdjęcie odkrycia.

Grzyby, które leczą

Pewnego razu podczas niedawnej wyprawy do lasu Katarzyna Janeczko „zasadziła się” na wrośniaka różnobarwnego.

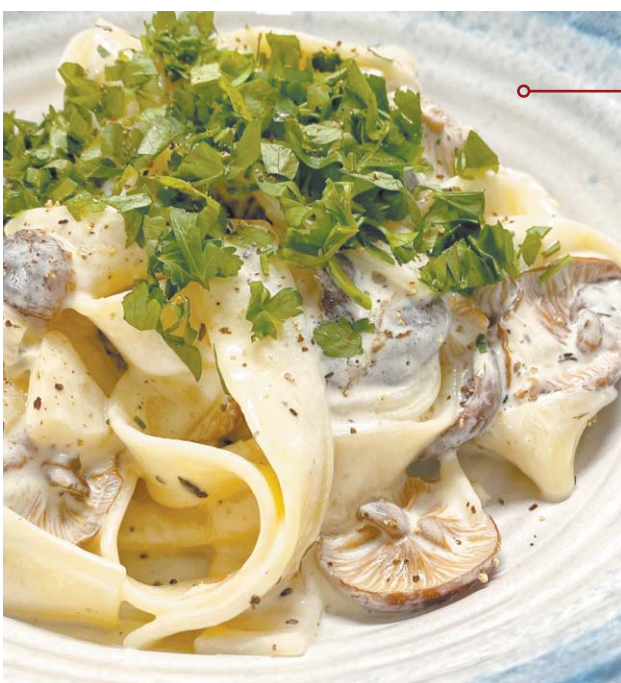
– Wrośniaki i białoporki brzożowe są grzybami leczniczymi, których nie jadam, ale tworzymy suszony proszek, który służy do dalszej obróbki. Wrośniak wielobarwny jest najczęściej stosowanym grzybem w rozmaitych problemach onkologicznych czy w ostrych zakażeniach układu oddechowego. Ma również działanie przeciwpalne, przeciwgrzybiczne, przeciwwirusowe i antybakteryjne – opowiada Katarzyna Janeczko.

To co zbiera, sama przetwarza, wykorzystuje we własnej kuchni, ale też dzieli się hojnie z rodziną, bliższymi i dalszymi znajomymi. Co ważne, tylko z tymi, którzy tego chcą.

– I zawsze uprzedzam, co to jest i decyzję zostawiam im, bo wiem, że nie każdy lubi grzyby, nie każdy zbiera, nie każdy toleruje ich smak, zapach. Do grzybów trzeba podchodzić z dystansem i tego się trzymajmy, bo jak się nie zna czegoś, to łatwo zrobić sobie krzywdę, choćby w postaci jelitówki.

To nie jest hobby dla każdego

A co poradziłaby komuś, kto również chciałby spró-



Żółciak siarkowy

bować takich nietypowych grzybobrań?

– Polecam taką wyprawę tylko z osobą, która się zna dobrze na grzybach i potrafi od razu stwierdzić co „uczeń” ma lub chce mieć w ręku. Kategorycznie odradzam testowanie grzybów nieznanymi, bo sama tego nie robię. Znam kilkanaście gatunków, ale nie wszystkie zbieram, bo często nie mam pewności i nie ryzykuję – przyznaje.

Z wypraw do lasu nie zrezygnuje również zimą. I zakłada, że może wtedy wracać bez grzybów.

– Bo chodzi głównie o to, żeby chodzić, czasem zbierać, ale najważniejsze i najprzyjemniejsze są te wielogodzinne spacerzy z termosem i kanapkami, pikniki na łonie natury i adrenalina z poszukiwania grzybów, a po ich wypatrzeniu radość i satysfakcja

KALENDARZ GRZYBIARZA WEDŁUG KATARZYNY JANECKO

- styczeń, luty, marzec – czarki austrackie, płomiennice zimowe, uszaki bżowe,
- kwiecień, maj, czerwiec – kurki czyli pieprzniki jadalne, maślaki, żółciaki siarkowe, żagwiaki łuskowate, smardze (pod ochroną) chociaż niektórym wyrastają na korze w ogrodzie, pojawiają się pierwsze prawdziwki,
- lipiec, sierpień, wrzesień, październik – muchomory czerwieniejące, koźlarze, prawdziwki, podgrzybki, pieprzniki trąbkowe, rydze,

Czareczki austriackie są urocze. Ale kto odważyłby się takie grzyby zbierać i na dodatek... jeść?

lejkowce, opieńki, płachetki, czernidlaki, kanie i wiele innych

• październik, listopad, grudzień – płomiennice zimowe, wrośniaki, białoporki brzożowe.

PANIEROWANE CZERNIDLAKI KOŁPAKOWATE

Kilka sztuk grzybów czernidlaka, masło lub olej do smażenia, bułka tarta, jajko, sól i pieprz.

Grzyby oczyścić z piasku za pomocą wilgotnej ściereczki, przekroić na pół. Przyprawić solą, pieprzem. Jajko roztrzepać widelcem. Oprószone przyprawami grzyby zanurzyć w jajku a następnie w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

TAGLIATELLE W SOSIE ŚMIETANOWYM Z PŁOMIENNICĄ ZIMOWĄ

Garść grzybów płomiennic, 200g makaronu, 100ml śmietanki 30%, cebula, 3 ząbki czosnku, natka pietruszki, sól, pieprz najlepiej świeżo mielony, olej lub oliwa do smażenia.

Grzyby opłukać, odciąć nóżki, bo są łykowate. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, czosnek posiekać. Na oleju lub oliwie zeszklić cebulę i czosnek, dodać grzyby. Chwilę smażyć, dodać śmietankę i przyprawę. Dusić aż sos się zredukuje. Do gotowego sosu z grzybami dodać ugotowany makaron, wymieszać. Posypać posiekaną natką pietruszki.

Niedefiniowalna dyscyplina sportowa

Najważniejszym wydarzeniem w karierze Kwiecińskiego było spotkanie sensei Hidetaki Nishiyamy, założyciela Międzynarodowej Federacji Karate Tradycyjnego. Był jego uczniem przed ponad 20 lat. Teraz Włodzimierz Kwieciński odwiedził Międzynarodowy Turniej Mikołajkowy, który odbywał się w hali sportowej Uniwersytetu Medycznego



Kamil Kozioł

Przyjazd Włodzimierza Kwiecińskiego był wielkim wydarzeniem dla lubelskiej społeczności karate tradycyjnego. 67-latek jest jedną z legend nie tylko polskiego karate tradycyjnego, ale również światowego karate. Z wykształcenia jest lekarzem – w 1984 r. był nawet osobistym lekarzem gen. Mirosława Hermaszewskiego, pierwszego Polaka, który był w kosmosie.

Dojo-Stara Wieś

Karate tradycyjne uprawia od 1970 roku. Cztery lata później założył pierwszą oficjalną sekcję karate przy Wojskowej Akademii Medycznej w Łodzi, która w 1978 r. przekształciła się w Łódzki Klub Karate, drugi samodzielny klub karate w Polsce. Przez wiele lat był trenerem, selekcjonerem reprezentacji Polski w karate tradycyjnym i twórcą jej wszystkich sukcesów.

W latach 1992-2015 karatecy kadry narodowej zdobyli 615 medali podczas mistrzostw świata i Europy, z czego 237 były koloru złotego.

Najważniejszym wydarzeniem w karierze Kwiecińskiego było spotkanie sensei Hidetaki Nishiyamy, założyciela Międzynarodowej Federacji Karate Tradycyjnego. Był jego uczniem przed ponad 20 lat.

Kwieciński swoim doświadczeniem dzielił się z osobami z całego świata. W swojej karierze nadzorował wiele projektów. Tym najsłynniejszym wydaje



Włodzimierz Kwieciński

się być budowa Centrum Japoński Sportów i Sztuk Walki „Dojo-Stara Wieś”. To wspólne przedsięwzięcie Polskiego Związku Karate Tradycyjnego i Fundacji Rozwoju Karate Tradycyjnego. To unikatowy na skalę światową obiekt zrealizowany zgodnie z kanonami architektury japońskiej w polskim krajobrazie. Jest największym na świecie ośrodkiem przeznaczonym do specjalistycznego treningu daleko-wschodnich sztuk i sportów walki. Dojo-Stara Wieś jest oficjalną bazą treningową reprezentacji Polski w karate tradycyjnym. Jest także centrum filozofii budo w Polsce. Centrum służy każdemu, kto

poszukuje harmonii oraz spokoju. Stwarza możliwość wszechstronnego treningu i obcowania z duchem, klimatem i filozofią japońskich sztuk walki.

Trzy rzeczy

Za swoją działalność Kwieciński został wielokrotnie odznaczony różnymi nagrodami. Od Prezydenta RP otrzymał Złoty Krzyż Zasługi, natomiast w Japonii wyróżniono go Orderem Wschodzącego Słońca. Od 2013 r. Kwieciński pełni funkcję Prezydenta Światowej Federacji Karate Tradycyjnego.

W sobotę goszcząc w Lublinie podczas konferencji prasowej podzielił się swoimi spostrzeżeniami na wiele istotnych tematów.

* O współpracy z sensei Hidetaki Nishiyamą:

– Miałem okazję z nim obcować przez ponad 20 lat. Nie chodzi tu tylko o trenowanie, bo najwięcej dowiedziałem się na lotniskach, podczas lotów czy prywatnych rozmów. To dla niego postanowiłem zostawić medycynę i podążać jego ścieżką. On był niesamowicie intelektualną osobą. Zawsze był gotowy do pomocy, a na pierwszym miejscu u niego były ludzkie wartości.

* O tym, czym jest karate tradycyjne

– Sensei Hidetaki Nishiyama całe życie dojrzewał do tego, żeby zdefiniować karate tradycyjne. Zrobił to dopiero w 2005 r. w San Diego. Jest to zlepek 3 rzeczy, które są niezwykle ważne. Pierwsza to techniki walki bez broni. Druga to Budo, a trzecia to współczesne nauki o sporcie. Budo to japońska filozofia życia i zjawisko, które doprowadziło Japonię 26 lat po zakończeniu II

wojny światowej do roli gospodarczej potęgi globalnej. A przecież musimy pamiętać, że II wojna światowa złamała japoński kręgosłup. Tymczasem, dzięki Budo Japończycy zdołali się odbudować. Amerykanie nawet wysłali do Japonii specjalną misję, aby zrozumieć co jest takiego w Japończykach, że potrafili się odbudować. Była ona złożona z przedstawicieli największych uniwersytetów amerykańskich, czyli znakomicie wykształconych ludzi. Ich wnioski były jednoznaczne: Japonia stała się gospodarczą potęgą właśnie dzięki Budo. W Japonii, kiedy dziecko ma 5 lat, 5 miesięcy i 5 dni każdy tatuś prowadzi je do dojo. Tam spotyka się z sensei i rozpoczyna się edukacja.

Podstawą wychowania jest samodyscyplina i samorozwój.

W Japonii nie ma koszy na śmieci. Nikt tam nie wyrzuca śmieci na ulicę, bo tak są zdyscyplinowani. Budo to też mądre przejście przez życie, tak, aby móc obronić słabszych, którzy tego potrzebują.

111 lat

* O długowieczności Japończyków

– To również zasługa karate. Na Okinawie karate ćwiczą wszyscy mężczyźni. Tam miałem okazję kiedyś rozmawiać z mężczyzną liczącym 111 lat. Był w pełni sprawny fizycznie i umysłowo. Japończycy nie ćwiczą karate, aby coś komuś udowodnić, oni ćwiczą to dla siebie.

* O kierunku, które powinny obrać karate tradycyjne

– Chcemy, aby karate wciąż podążało w sferę, w której ludzie darzą się dużym szacunkiem. Człowiek jest numerem 1. Dlatego takie imprezy jak Międzynarodowy Turniej Mikołajkowy organizowany przez Daniela Iwankę ma olbrzymie walory edukacyjne. To na nim dzieci mają okazję ćwiczyć razem z osobami z niepełnosprawnościami. Celowo nie mówię osoby niepełnosprawne. To jest nianus, ale pierwsza forma oddaje szacunek, a druga już jego brak. Takie doświadczenia są nie do przecenienia. Credo sensei Hidetaki Nishiyamy brzmi: Jeśli jeden student zostanie ze mną, nie zmienię swojej drogi. To zdanie jest również aktualne w moim przypadku.

* O karate w programie Igrzysk Olimpijskich

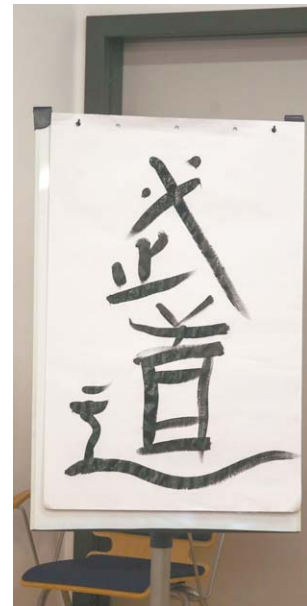
– Karate tradycyjne nigdy nie będzie w programie Igrzysk Olimpijskich, bo jest niedefiniowaną dyscypliną sportową. Tak samo chyba twierdzi Międzynarodowy Komitet Olimpijski, bo karate zabrakło w programie Igrzysk Olimpijskich w Paryżu. Karate pojawiło się w Tokio i nigdy więcej już pewnie nie zagości na tej imprezie.

MIĘDZYNARODOWY TURNIEJ MIKOŁAJKOWY

Impreza organizowana przez Daniela Iwankę odbyła się w sobotę w hali sportowej Uniwersytetu Medycznego w Lublinie i okazała się olbrzymim sukcesem, bo wzięło w niej udział blisko pół tysiąca osób. Zawodnicy pochodzili z wielu państw, m.in. z Polski, Wielkiej Brytanii, Hiszpanii, Łotwy, Ukrainy czy Litwy.

– Jestem bardzo zadowolony z tego turnieju. Dopisała frekwencja, co pokazuje tylko jak wielu przyjaciół mamy na całym świecie. U nas nie ma zwycięzców czy mistrzów. Każdy z uczestników jest zwycięzcą i każdy dostał medal oraz prezent od Świętego Mikołaja – mówi Daniel Iwanek, organizator imprezy.

– Bardzo cieszę się, że przy okazji Międzynarodowego Turnieju Mikołajkowego swoje umiejętności mogą również zaprezentować osoby z niepełnosprawnościami. Każdy z nas ma jakieś ograniczenia, więc wszyscy jesteśmy w pewnym sensie osobami z niepełnosprawnościami. Dlatego należy podkreślić walor edukacyjny tej imprezy, bo dzięki takiemu wydarzeniu stają się bardziej otwarte – mówi Paweł Janusz, prezes Polskiej Unii Karate Tradycyjnego.



Budo

FOT. WOJCIECH SZUBARTOWSKI

2 805 529

pasażerów obsłużono w Porcie Lotniczym Lublin od 17 grudnia 2012 roku do 30 listopada 2022 roku (według danych ze strony airport.lublin.pl)

37 407

operacji lotniczych przeprowadzono w porcie od momentu jego powstania

47 828

to największa liczba pasażerów obsłużonych w ciągu miesiąca. Taki wynik zanotowano w sierpniu tego roku

455 188

podróżnych obsłużono w rekordowym pod tym względem 2018 roku

400 000

pasażerów chcą obsłużyć władze portu w 2023 roku



Pierwsza dekada lotniska

17 grudnia 2012 roku na płycie Portu Lotniczego Lublin wylądował pierwszy rejsowy samolot pasażerski. Przez dziesięć lat funkcjonowania z lubelskiego lotniska skorzystało ponad 2,8 mln podróżnych. To „okno na świat” kosztowało setki milionów złotych, a inwestycję samorządy miasta i województwa będą spłacać jeszcze przez 12 lat

134 158 039,98

złotych – taka kwota pozostała do spłacenia w ramach wykupu obligacji wyemitowanych na sfinansowanie budowy lotniska. Termin spłaty ostatniej raty upływa 31 grudnia 2034 roku

13

lat minęło od powstania spółki Port Lotniczy Lublin do rozpoczęcia działalności lotniska

1370

różnego typu środków wybuchowych wydobyli z terenu przyszłej budowy portu saperzy. Na głębokości do 1 metra pod ziemią znaleźli m.in.: amunicję karabinową, bomby lotnicze, pociski artyleryjskie, zapalniki i granaty

71,5

hektarów gruntów skupiono pod budowę lotniska od prywatnych właścicieli

2520

metrów długości ma droga startowa w lubelskim porcie

Tomasz Maciuszczak

Jako pierwszy w lubelskim porcie po zainaugurowaniu działalności operacyjnej wylądował Boeing 737-800 irlandzkiej linii Ryanair z pasażerami z londyńskiego lotniska Stansted. Dzień później rejsy do Oslo i Londynu Luton uruchomił węgierski WizzAir.

Specyficzna branża

Obaj przewoźnicy w Porcie Lotniczym Lublin są obecni do dziś. Ryanair oferuje loty do Dublina, Londynu Luton i Gdańska. WizzAir oprócz Luton obsługuje także połączenia do Oslo i Eindhoven, choć dwie ostatnie trasy najprawdopodobniej zawiesi od marca przyszłego roku. Wtedy zawieszono na czas zimowy rejsy do Warszawy przywrócić mają Polskie Linie Lotnicze LOT, a włoska Aeroitalia wystartuje z trasą do Mediolanu Bergamo. Zaznaczmy, że będzie to trzecie podejście do tego kierunku, bo na inne z lotnisk obsługujących stolicę Lombardii – Malpensę – w przeszłości latały już Eurolot i easyJet.

To pokazuje, jak specyficzna jest branża lotnicza i jak szybko potrafią zmieniać się rozkłady lotów.

– Musimy wiedzieć, że linia lotnicza uruchomi połączenie tylko wtedy, gdy będzie przekonana co do jego opłacalności. Ostatecznie to przewoźnik decyduje o wszelkich zmianach kierunków, zawieszeniach, zmianach terminów czy odwołaniach, niestety nie zawsze jest to zbieżne z naszymi oczekiwaniami. Trzeba o tym pamiętać, a nie wszyscy zdają sobie z tego sprawę – przyznaje Andrzej Hawryluk, prezes PLL. – Sam port lotniczy jest, mówiąc obrazowo, dworcem, który ma obsługiwać przylatujących i odlatujących pasażerów, ale nie jest celem podróży.

Do Barcelony. Przez miesiąc

Lubelskie lotnisko już w drugim roku funkcjonowania zaskoczyło pozytywnie nawiązaniem współpracy z Lufthansą, która zaoferowała loty do Frankfurtu czy uruchomieniem krajowych rejsów do Wrocławia. Te połączenia z czasem – z różnych powodów – zniknęły z rozkładów. Poważnym

impulsem w rozwoju portu było otwarcie bazy WizzAir w 2015 roku. Trzy lata później Węgrzy zdecydowali o jej zamknięciu, co wiązało się z likwidacją kilku popularnych tras.

Zdarzały się także niewypały. Za taki można uznać oferowane zaledwie przez kilka miesięcy rumuńską linię czarterową Carpatair rejsy do Rzymu. Zainteresowało się nimi nawet Centralne Biuro Antykorupcyjne, którego zdaniem były prezes i dyrektor handlowy portu podpisując umowę z przewoźnikiem dopuścili się

przekroczenia uprawnień i w wyniku ich działania spółka mogła stracić ponad 5 mln zł. Obaj usłyszeli zarzuty, trwa postępowanie sądowe w tej sprawie.

Dziś mało kto pamięta, że z Lublina można polecieć do Barcelony. Kilka lotów do stolicy Katalonii w czerwcu 2017 roku wykonały linie Small Planet, ale po niespełna miesiącu zawiesiły tę trasę ze względu na małe zainteresowanie. Z tego samego powodu pół roku później jeszcze przed oficjalną inauguracją odwołały zapowiadane rejsy do Werony. Na

te loty sprzedawało się zaledwie po kilka biletów.

Miejsca pracy i PKB

Z innego powodu z rozkładów wypadła inna zapomniana dziś trasa. Od kwietnia 2019 do stycznia 2020 roku do Antwerpii latały linie TUIFly. W sezonie letnim obłożenie na tej trasie sięgało 74 proc. Sytuację zmieniły jednak zawirowania na rynku. Po upadku biura podróży Thomas Cook, TUI zdecydowało się uzupełnić lukę po dotychczasowym gigancie i postanowiło skoncentrować się na

ofercie czarterowej. Zdarzały się też inne, nieprzewidziane sytuacje. Od czerwca 2020 roku do Kolonii/Bonn miały zacząć latać linie Eurowings. Te plany pokrzyżowała pandemia koronawirusa.

Władze portu przekonują, że dzięki jego powstaniu w regionie stworzono 1,4 tys. dodatkowych miejsc pracy, a PKB województwa wzrosło o 160 mln zł.

– Lotnisko powstało przede wszystkim po to, by zlikwidować barierę komunikacyjną oraz stać się niezwykle ważną dźwignią rozwoju regionu. To się udało zrobić. Dlatego nie mierzy się sukcesu w tej branży, podobnie zresztą jak w przypadku obwodnicy Lublina, wyłącznie w kategoriach finansowych, ale cywilizacyjnych – twierdzi prezes Hawryluk.

Budowa portu kosztowała prawie 500 mln zł. Sporą część tej kwoty pokryto z obligacji wyemitowanych przez Bank Gospodarstwa Krajowego. Ich wykup przez województwo lubelskie i miasto Lublin potrwa do końca 2034 roku. W tym roku będącymi głównymi udziałowcami PLL samorządy wydały na ten cel prawie 40 mln zł.



Transakcje i popyt. Ile

W 56-tysięcznej Białej Podlaskiej nieprzerwanie wyrastają nowe bloki mieszkalne. Jednak pośrednicy przyznają, że widać chwilową

Ewelina Burda

Największy boom w budowie bloków mieszkalnych widać na obszarach pomiędzy ulicami Francuską, Podmiejską oraz Armii Krajowej. Inwestycje w tym miejscu wybrało kilku deweloperów, co sprawia, że osiedle Podmiejska staje się już największym w mieście skupiskiem budownictwa wielorodzinnego.

Najwięksi gracze wciąż budują

Przy ulicach Wroczyńskiego, Pileckiego, Aliny Fedorowicz, Stanisława Tessaro już wyrosły i nadal wyrastają bloki dwóch największych firm deweloperskich w mieście: Budomexu oraz Zakładu Remontowo-Budowlanego Stanisława Romaniuka.

To wykonawcy, którzy działają na rynku ponad 30 lat. Obecnie, Budomex oferuje w sprzedaży mieszkania przy ulicy Pileckiego, Wroczyńskiego oraz przy al. Jana Pawła II (niedaleko hotelu Delfin).

Natomiast ZRB ma wolne mieszkania przy ulicy S. Tessaro.



Jakie są ceny?

Na przykład za 55-metrowe „M” w stanie deweloperskim (osiedle Podmiejska) na rynku pierwotnym trzeba zapłacić co najmniej 300 tys. zł.

Oferty pośredników są wyższe. Ale to „gniazdka” już gotowe do zamieszkania. Za takie samo 55-metrowe lokum na tym osiedlu trzeba już

wtedy wyłożyć blisko 400 tys. zł.

Podobnie ceny kształtują się też na rynku wtórnym. Za 54-metrowe cztery kąty (z 2013 roku) przy ulicy Aliny Fedorowicz sprzedający życzy sobie 370 tys. zł.

Ale są też oferty za 200 tys. zł, tyle, że to bloki na starszych miejskich osiedlach, m.in. przy ulicy Kolejowej czy na osiedlu Młodych.

Inwestycje w tym miejscu wybrało kilku deweloperów, co sprawia, że osiedle Podmiejska staje się już największym w mieście skupiskiem budownictwa wielorodzinnego

FOT. ARCHIWUM

Nowi deweloperzy, nowe lokalizacje

Jeśli chodzi o nowych graczy na rynku nieruchomości, to szybko rozwija się Spółka KT&M Twarowski Developer, która buduje osiedla zamknięte.

Firma postawiła już bloki mieszkalne między innymi przy ulicy Żeromskiego czy Nocznickiego. Przy tej ostatniej lokalizacji mieszkania mają od 35 do 55 mkw. i znajdują się w dwupiętrowym budynku. Z kolei większość wykonawców w Białej Podlaskiej buduje zwykle czteropiętrowe bloki. Obecnie KT&M stawia 2 kolejne budynki przy Kościuszki 26.

Kilka miesięcy temu budowę bloków przy ulicy Piskowskiej rozpoczął INBAP. To firma, która jest właścicie-

lem centrum handlowego Rywał w Białej Podlaskiej.

W tej lokalizacji ma powstać 110 mieszkań. Sprzedaż już trwa.

– W pierwszej kolejności do użytkowania oddamy pięciokondygnacyjny blok z 30 mieszkaniami o powierzchni od 34 mkw. do 60 mkw., także z ogródkami na parterze – zaznacza Katarzyna Czajkowska, rzeczniczka firmy. INBAP planuje zakończyć budowę w drugim kwartale przyszłego roku.

— R E K L A M A —

APARTAMENTY PREMIUM WIENIAWSKA 11

LUKSUS KTÓREGO NIE BYŁO

www.wieniawska11.pl

510 990 201

510 990 202

Wybrane
mieszkania
taniej o VAT



WIENIAWSKA 11



e za nowe mieszkanie?

stagnację w popycie. W mieście takim budownictwem zajmuje się kilka firm. W ostatnich latach pojawili się też nowi deweloperzy



Budomex oferuje w sprzedaży mieszkania przy ulicy Pileckiego, Wroczyńskiego oraz przy al. Jana Pawła II

FOT. ARCHIWUM

Mniej klientów, a ceny wysokie

O trendach na białskim rynku nieruchomości opowiada nam Wojciech Ga-

lecki z biura Północ Nieruchomości: – Zainteresowanie zakupem mieszkań jest nieco mniejsze, ponieważ drastycznie zmalała ilość udzielanych kredytów hipotecznych. Zostają tylko klienci gotówkowi, a tych jest niewiele – zauważa Gałęcki. – Stopy procentowe, a co za tym idzie wzrost raty, przekładają się na znacznie mniejszą zdolność kredytową i zdecydowana większość klientów nie otrzyma kredytu hipotecznego.

Spółka KT&M Twarowski Developer, która buduje osiedla zamknięte

FOT. KT&M

Z kolei Jolanta Gajowa z biura nieruchomości Metrohouse zauważa, że na białskim rynku można odnotować spadek ilości transakcji o około 40 proc. w porównaniu z rokiem ubiegłym.

– Liczba kupujących jest zdecydowanie mniejsza, ale cena za 1 mkw. wcale nie spadła.

W 2021 roku można było kupić mieszkanie 50-metrowe za 275 tys. zł. W 2022 roku za taki sam metraż trzeba już zapłacić 330 tys. zł – zwraca uwagę ekspertka.

Poza tym kupujący posiadają coraz mniej gotówki, a kredyty są niedostępne. – W sumie nożyce cenowe się rozwierają i nawet przy „starych” cenach często jest to poza zasięgiem kupujących – ocenia Gałęcki. Jego zdaniem można mówić o zastoju również na rynku wtórnym.

Ceny i ekipy

Jeśli chodzi o stawki, to ceny ofertowe wahają się od 6 do nawet 8 tys. zł za metr kwadratowy.

– Ceny transakcyjne zazwyczaj oscylują poniżej 6 tys. zł. – przyznaje Gałęcki. Poza tym obecnie zauważalny jest popyt raczej na mniejsze mieszkania. – Nawet w nieco wyższej

cenie, ponieważ cała kwota transakcji jest mniejsza.

Jeśli mieszkanie nadaje się do remontu, to cena za metr kwadratowy jest niższa niż 5 tys. zł.

– Jednak koszty remontu i brak sprawdzonych ekip zniechęcają ludzi do zakupu tego typu mieszkań

– przyznaje agent. W jego ocenie, perspektywy nie są obiecujące. – Ogólnie jest duży rozdźwięk cenowy pomiędzy sprzedającymi a kupującymi. Może dojść do sytuacji, że podaż przewyższy popyt i nastanie kryzys – prognozuje Gałęcki.

A zdaniem ekspertki z Metrohouse, ceny nieruchomości będą nadal rosły.

– Zapowiadane zmiany dotyczące kredytów hipotecznych być może wpłyną na ożywienie transakcji kredytowych. Zmiana WIBORU na WIRON powinna uwolnić zdolność kredytową, a tym samym sprawić, że kredyty będą bardziej dostępne – przypuszcza Jolanta Gajowa.

REKLAMA

NOWY ROK, NOWE MIESZKANIE!

Deweloper TTS startuje z nową promocją na Osiedlu Panorama Lublin. Można zaoszczędzić ponad 27 000 zł. Akcja trwa do końca stycznia.

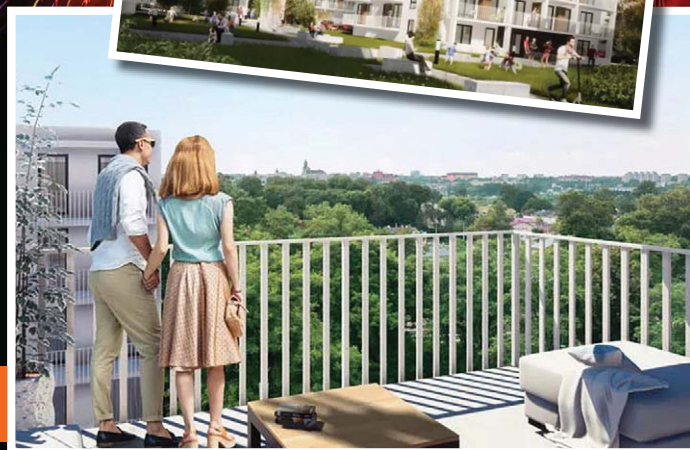
Nowe niższe ceny będą obowiązywały w okresie świąteczno-noworocznym i obejmą mieszkania na osiedlu realizowanym w standardzie PREMIUM, zlokalizowanym przy ul. Grabarskiej w Lublinie. Inwestycja będzie wyróżniała się między innymi atrakcyjnym wykończeniem części wspólnych oraz **nowoczesnymi rozwiązaniami z segmentu SMART HOME**. Ale nie tylko – więcej o wyższej jakości osiedla można przeczytać na stronie: <https://ttsdevelopment.pl/nowe-mieszkania-lublin>.

Co ważne, na nowe mieszkanie nie trzeba długo czekać. Budowa I etapu Osiedla Panorama Lublin właśnie dobiega końca. **Wydawanie kluczy nabywcom rozpocznie się już w pierwszym kwartale 2023 r!**

W ofercie dostępne są układy o pow. 39 do 94 mkw. z dużymi balkonami sięgającymi nawet 15 mkw. Promocyjny cennik (od 6800 zł/mkw.) dostępny jest w biurze sprzedaży TTS. Zachęcamy także do umawiania spotkań na terenie inwestycji.

+48 730 608 319

+48 730 608 316



Korzyści płynące z pracy za granicą

Po kilku czy kilkunastu latach takich doświadczeń, można wrócić na rynek polski, wcale nie zmniejszając swojego wynagrodzenia w środowisku, poznane nowe techniki pracy i nierzadko nabyte w czasie pobytu za granicą całkiem niezłe umiejętności językowe, pewnością siebie i wyższą samooceną – mówi Artur Wieja, prezes firmy 3D Bau

• Rynek pracy w Polsce zaczął się zmieniać, coraz więcej firm zaczyna redukować etaty. Czy w związku z tym dostrzega pan zwiększone zainteresowanie wyjazdami do pracy za granicą?

– Rzeczywiście, coraz więcej firm w Polsce zaczyna mieć problemy. Powody tego zjawiska są dość oczywiste: wysoka inflacja i coraz mniej nowych inwestycji. Firmy niechętnie inwestują, bo przyszłość jest niepewna. Deweloperka hamuje, bo kredyty są drogie i trudno dostępne.

W związku z brakiem rozwoju, wzrastającymi kosztami i rosnącymi obawami o przyszłość firmy zaczynają sukcesywnie zwalniać pracowników. Wielu budowlanców zastanawia się, co będzie dalej, gdy projekt, na którym właśnie pracują się skończy.

U nas od kilku tygodni widać skokowy wzrost zainteresowania ofertami pracy na budowach w krajach niemieckojęzycznych. Nas to bardzo cieszy, aczkolwiek wiemy, że często stoją za tym czyjeś kłopoty finansowe.

• Taki wyjazd za granicę może się okazać okazją podreperowania domowego budżetu.

– Tak to prawda, aczkolwiek staramy się pokazy-



wać też inną stronę medalu. Praca za granicą może przynieść również wiele innych korzyści: poza tym, że zostanie podreperowany domowy budżet, to po kilku czy kilkunastu latach można wrócić na polski rynek bogatszym o nowe umiejętności i zebrać doświadczenia.

Obycie w nowym środowisku, poznane nowe techniki pracy i nierzadko nabyte w czasie pobytu za granicą całkiem niezłe umiejętności językowe, skutkują większą pewnością siebie i wyższą samooceną. Daje to potem automatycznie przewagę nad innymi kandydatami.

U nas od kilku tygodni widać skokowy wzrost zainteresowania ofertami pracy na budowach w krajach niemieckojęzycznych – mówi Artur Wieja, prezes firmy 3D Bau

FOT. PIXABAY/ZDJĘCIA ILUSTRACYJNE

Dzięki temu nieraz się zdarza, że lokalna oferta może być równie atrakcyjna jak te pieniądze zarabiane wcześniej za granicą. Szczególnie jeśli weźmiemy pod uwagę dodatkowe koszty związane z wyjazdami oraz konieczność życia „na dwa domy”.

• Właśnie: jak ludzie reagują na rozłąkę z rodziną?

– Oczywiście każda sytuacja jest inna, ale według mnie rozłąka z rodziną to chyba największy dylemat, z którym każdy musi się sam zmierzyć. Są osoby które mimo szczerych chęci przez długi czas nie mogą sobie z tym poradzić, a są też takie, które nie mogą doczekać się kolejnego wyjazdu. Większość z czasem jednak przyzwyczaja się do takiego życia.

Ci którym ten tryb odpowiada nie wyobrażają sobie potem już innego życia. Ci

żas, których celem było podreperowanie budżetu domowego, pragną po jakimś czasie powrócić do aktywności zawodowej w Polsce.

Jednym i drugim w poradeniu sobie z rozłąką pomógł szybki rozwój technologiczny w dziedzinie komunikacji. Najpierw tanie połączenia telefoniczne, a później rozwój komunikatorów internetowych, umożliwił częstszy kontakt z najbliższymi. Strach przed rozłąką nie jest już dziś tak wielki jak kiedyś.

Można powiedzieć, że internet wielu osobom

pomógł podjąć decyzję o wyjeździe.

• A ile osób z czasem osiedla się za granicą na stałe i ściąga tam swoją rodzinę?

– Przeprowadzka na stałe to zawsze jest ogromna zmiana. To nie jest tylko kwestia dobrej oferty pracy dla głównego żywiciela rodziny. Drugi rodzic też musi się zaadaptować w nowym środowisku. Paradoksalnie: najmniej problemów z adaptacją mają dzieci, które w szybkim tempie muszą się nauczyć języka i znaleźć nowe znajomości w szkole. Ale im przychodzi to najszybciej. Dzieci potrafią w kilka miesięcy opanować język na tyle, aby swobodnie się w nim komunikować i uczyć się w szkole innych przedmiotów z taką łatwością jak w języku ojczystym.

Z naszych obserwacji wynika, że w branży budowlanej przeprowadzka całej rodziny wciąż jest rzadkością.

Podejrzewam, że wynika to głównie z braku znajomości języka. Nawet jeżeli dany pracownik całkiem dobrze posługuje się językiem niemieckim, to przeważnie brak znajomości tego języka przez jego małżonkę stanowi skuteczny hamulec przed

Praca w Portugalii

Portugalia to bardzo popularne miejsce na wyjazd turystyczny. Ale też znajduje się na końcu listy destynacji najchętniej wybieranych przez migrantów zarobkowych

Warunki zatrudnienia i faktyczna wartość wynagrodzenia ustalane są przez zbiorowe układy pracy. Te same struktury określają, w jakim systemie będzie wypłacane wynagrodzenie. Tygodniowy czas pracy ustalono na 35 do 44 godzin (zwykle 8 godzin dziennie).

Językiem urzędowym w Portugalii jest język portugalski, który często będzie wymagany w pracy. Warto przed wyjazdem do tego kraju zapisać się na kurs językowy, aby opanować podstawy. Na wielu stanowiskach przyda się komunikatywna, a czasami też biegła znajomość języka angielskiego. Szczególnie przy pracy sezonowej, a przecież Portugalia jest odwiedzana przez turystów z całego świata.



Płaca minimalna jest ustalana ogólnie przez władze. W 2022 roku stawka minimalna w Portugalii wynosi 705 euro brutto miesięcznie. W rzeczywistości może być ona nieco niższa, jeśli odliczymy dodatkową pensję na okres wakacyjny i bożonarodzeniowy.

Jak wyglądają zarobki na poszczególnych stanowiskach?

Średnia wartość wynagrodzenia w Portugalii mieści się w przedziale 900-1000 euro miesięcznie. Przy tym warto pamiętać, że bierze się tutaj pod uwagę głównie osoby pracujące w **LIZBONIE**.

Tak wygląda w przypadku konkretnych stanowisk:

- specjalista ds. obsługi klienta: 950-1050 euro
- spawacz: 1000-1500
- pracownik biurowy: 1000-1500
- operator call center: 1200-1300
- agent biura podróży: 1000-1200

• programista sieciowy: 2100-2400

Praca sezonowa w Portugalii czeka na obcokrajowców na stanowiskach związanych z obsługą ruchu turystycznego. Warto szukać pracy w hotelach, restauracjach czy ośrodkach sportu na takich stanowiskach jak barman, kelner/kelnerka, sprzątaczkę, instruktora (sportów wodnych i nie tylko), animatora czasu wolnego, kucharza lub pomoc kuchenną czy sprzedawcę.

Są także oferty związane ze zbiorami. Tu popularnym kierunkiem jest np. południe kraju (okolice Alentejo), gdzie można znaleźć pracę przy zbiorach melonów i arbuzów. W okresie letnim potrzeba wielu rąk do pracy przy winobraniu na północy kraju np. w dolinie rzeki Douro. (Źródło: EUROPAJOBS)

Gdzie n

Praca za granicą od zawsze b... zarobki, ale ostatnio cor... zawodowego. W jakim

Jeszcze dekadę temu Polacy masowo wyjeżdżali do Anglii oraz Irlandii. Do pracy w tych krajach nie były potrzebne praktycznie żadne kwalifikacje, nawet znajomość języka angielskiego mogła być ograniczona do podstawowej. Kursy walut były w owym czasie bardzo korzystne i taka emigracja zarobkowa była opłacalna; nawet przy najprostszych pracach fizycznych.

Teraz jest inaczej; pracodawcy oczekują od zagranicznych kandydatów wysokich kwalifikacji i dobrej znajomości języka angielskiego. A wspomniane kraje przestały być najpopularniejszymi kierunkami emigracji zarobkowej. Dziś Polacy wy-

Wybrane oferty pracy za granicą



FOT. PIXABAY/ZDKĘCIA ILUSTRACYJNE

PRACOWNIK FIZYCZNY Holandia

• Opis stanowiska: praca przy czyszczeniu barek, szlifowaniu kontenerów, malowaniu i pracach pomocniczych

• Wymagania: prawo jazdy, język angielski, wykształcenie zawodowe/średnie

• Oferta: stawka godzino-
wa 12-13 euro brutto, zakwa-
terowanie odpłatne 60 euro
tygodniowo (pokoje jedno-
osobowe), transport samo-
chodem służbowym do i z
pracy na koszt firmy, dodatki
wakacyjne i urlopowe oraz
kurs języka angielskiego

MAGAZYNIER Niemcy

• Opis stanowiska: pra-
cownik magazynowy i praca
przy pakowaniu, sortowaniu
u układaniu palet z towara-
mi. Praca od poniedziałku
do piątku w systemie jedno-
zmianowym

• Wymagania: umiejętność
pracy w zespole, buty robo-
cze S3, mile widziane własne
auto lub prawo jazdy, nieka-
ralność

• Oferta: 12,43 euro brut-
to za godzinę plus premie.
Możliwość zakwaterowa-

nia (250 euro miesięcz-
nie), niemiecka umowa na
pełen etat, ubezpieczenie
zdrowotne i emerytalne,
dodatki za nadgodziny,
premie wakacyjne i świą-
teczne

ELEKTRYK BUDOWLANY Niemcy

• Opis stanowiska: praca
dla elektromonterów, elek-
tryków i pomocników elek-
tryka z doświadczeniem

• Wymagania: minimum
roczne doświadczenie w za-
wodzie, prawo jazdy katego-
rii B

• Oferta: 2500 - 3500 euro
netto miesięcznie, zatrud-
nienie na niemieckich wa-
runkach, wdrożenie przez
pracowników o dłuższym
stażu, pełny pakiet socjalny
i dodatkowe ubezpieczenie
dla pracownika i jego rodzi-
ny, bezpłatne zakwaterowa-
nie

SPAWACZ Niemcy

• Opis stanowiska: spawa-
nie kontenerów oraz kon-
strukcji stalowych

• Wymagania: znajomość
języka niemieckiego i roczne
doświadczenie zawodowe

• Oferta: wynagrodze-
nie 2500-3000 euro netto
miesięcznie, możliwość
pracowania w godzinach
nadliczbowych, dodatki za
prace zmianowe, niemiecka
umowa o pracę, zakwate-
rowanie zapewnione przez
pracodawcę

DEKARZ Szwecja

• Opis stanowiska: obróbki
blacharskie, kładzenie da-
chów na obiektach przemy-
słowych i mieszkaniowych,
naprawianie dachów płas-
kich i skośnych

• Wymagania: doświad-
czenie w pracy na dachach.
Prawo jazdy kategorii B mile
widziane

• Oferta: szwedzka umowa
o pracę. Praca od poniedział-
ku do piątku, stawka od 20
euro brutto za godzinę. Zjaz-
dy co 4-5 tygodni na 7 dni

POKOJÓWKA Austria

• Opis stanowiska: sprzą-
tanie pokoi gościnnych i in-
nych ogólnodostępnych po-
mieszczeń hotelowych, oka-
zjonalna pomoc w kuchni

• Wymagania: minimum
roczne doświadczenie w

pracy na podobnym stano-
wisku i znajomość języka
niemieckiego A1-A2

• Oferta: pełny etat, 6 dni, 8
godzin dziennie, w tym praca
w weekendy i święta. Wyna-
godzenie 2300 euro brutto
(miesięcznie). Dodatek urlo-
powy i świąteczny, wszyst-
kie austriackie świadczenia,
bezpłatne wyżywienie i bez-
płatne zakwaterowanie w
pokoju jednoosobowym z
własną łazienką i dostępem
do kuchni bezpośrednio w
miejscu pracy

SPAWACZ Dania

• Opis stanowiska: spawa-
nie

• Wymagania: 3-letnie do-
świadczenie i ważne certy-
fikaty spawalnicze 135/136
lub 138/136

• Oferta: prace na duńskiej
umowie. Wynagrodzenie:
185 DDK za godzinę plus
płatne nadgodziny. Wyna-
godzenie wypłacane co dwa
tygodnie, kontakt w języku
polskim

STOLARZ Niemcy

• Opis stanowiska: praca
przy produkcji i montażu

mebli, obsługa narzędzi sto-
larskich, praca według ry-
sunku technicznego

• Wymagania: minimum
roczne doświadczenie w za-
wodzie i znajomość języka
niemieckiego

• Oferta: wynagrodze-
nie 2400-2800 euro netto
miesięcznie, możliwość
pracowania w godzinach
nadliczbowych, dodatki za
prace zmianowe, niemiecka
umowa o pracę, zakwate-
rowanie zapewnione przez
pracodawcę

MECHANIK SAMOCHO- DOWY Niemcy

• Opis stanowiska: obsługa
urządzeń do diagnozowania,
serwis oraz prace naprawcze

• Wymagania: prawo jazdy
kategorii B, znajomość języ-
ka niemieckiego i roczne do-
świadczenie zawodowe

• Oferta: wynagrodze-
nie 2500-3000 euro netto
miesięcznie, możliwość
pracowania w godzinach
nadliczbowych, dodatki za
prace zmianowe, niemiecka
umowa o pracę, zakwate-
rowanie zapewnione przez
pracodawcę

(ŹRÓDŁO: EUROPA.JOBS)

można najlepiej zarobić

ya postrzegana jako atrakcyjna. Głównie ze względu na
raz częściej mówi się też o możliwościach rozwoju
h zawodach najłatwiej znaleźć pracę za granicą?

bierają się raczej na południe
Europy, np. do Hiszpanii.

Zapotrzebowanie na fa-
chowców zgłaszają też Ho-
landia i kraje skandynaw-
skie.

Wyjazd do pracy za gra-
nica jest zazwyczaj podej-
mowany ze względów eko-
nomicznych, a tu podsta-
wowym kryterium będzie
wysokość zarobków. To zaś
prowadzi do pytania pod-
stawowego, czyli w których
krajach są najlepsze zarobki?

Obecnie najwięcej Pola-
ków pracuje w Niemczech,
Holandii oraz – wciąż jeszcze
– w Anglii i Irlandii, to

**na największe zarobki
można liczyć w Szwaj-
carii lub Danii.**

Jednak kontrakt w jednym
z tych krajów wymaga du-
żych kwalifikacji oraz znajo-
mości języków obcych.

Przykład Danii pokazu-
je, że praca za granicą się
opłaca, ale tylko pod wa-
runkiem, że pracodawca
przejmie na siebie część
kosztów utrzymania, na
przykład opłaci mieszka-
nie służbowe. Życie w Danii
jest bowiem bardzo drogie i
emigracja zarobkowa prze-
staje być opłacalna, jeśli
trzeba samodzielnie po-
nieść wszystkie opłaty.

Ile można zarobić? Prze-
ciętnie na średnich i niskich
stanowiskach zarabia się
około trzech tysięcy euro, ale
np. lekarz zarobi dwukrot-
ność tej stawki.

(ŹRÓDŁO: EUROPA.JOBS)

3D BAU.pl

Cieśla, Murarz, Operator sprzętu

AT  DE  CH 

+48 883 151 171



TEATRY:

TEATR STARY (ul. Jezuicka 18): SOBOTA NIEDZIELA: **Koncert: Voo Voo** – 19.00
TEATR OSTERWY (ul.

Narutowicza 17): NIEDZIELA: **Historia o chwalebnym Zmartwychwstaniu Pańskim** – 17.00

TEATR MUZYCZNY (ul. Curie-Skłodowskiej 5): PIĄTEK SOBOTA: **Phantom** – 18.00 NIEDZIELA: **Phantom** – 17.00

TEATR ANDERSENA (plac Teatralny 1): PIĄTEK: **Arabela** – 09.30, 12.00 SOBOTA: **Arabela** – 16.00 NIEDZIELA: **Arabela** – 12.00

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): PIĄTEK: **Trzy razy Modrzewska** – 19.00

FILHARMONIA LUBELSKA (ul. Curie-Skłodowskiej 5): PIĄTEK: **Koncert symfoniczny** – 19.00



KINA:

CINEMA CITY PLAZA (ul. Lipowa 13): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D dubbing**

– 11.20, 15.10, 19.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 12.50, 14.10, 16.40, 18.00, 20.30; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.20, 13.10, 16.10, 17.00, 20.00; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 10.00, 13.50, 17.40, 20.50, 21.30; **Avatar: Istota wody 3D HFR dubbing** – 12.00; **Avatar: Istota wody 3D HFR napisy** – 15.40, 19.30; **Dzika noc** – 21.50; **Dziwny świat** – 10.00; **Kierunek: Księżyc!** – 10.00; **Listy do M. 5** – 18.40; **Menu** – 21.10 SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 10.20, 11.20, 15.10, 19.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 12.50, 14.10, 16.40, 18.00, 20.30; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.20, 13.10, 16.10, 17.00, 20.00; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 10.00, 13.50, 17.40, 20.50, 21.30; **Avatar: Istota wody 3D HFR dubbing** – 12.00; **Avatar: Istota wody 3D HFR napisy** – 15.40, 19.30; **Bella i Sebastian: Nowe pokolenie** – 10.30; **Czarna Pantera: Wakanda w moim sercu** – 15.30; **Dzika noc** – 21.50; **Dziwny świat** – 10.00, 11.00; **Kierunek: Księżyc!** – 10.00; **Listy do M. 5** – 18.40; **Menu** – 21.10; **Wielki zielony krokodyl domowy** – 10.50, 13.10

CINEMA CITY FELICITY (al. Witosa 32): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 11.30, 15.20, 19.10; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 12.00, 16.00, 19.50; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 10.00, 11.40, 12.30, 13.50, 15.40, 16.20, 17.40, 19.30, 20.10; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 13.10, 17.00, 20.50, 21.30; **Avatar: Istota wody 3D 4DX dubbing** – 10.20, 14.05; **Avatar: Istota wody 3D 4DX napisy** – 18.00, 21.50; **Czarna Pantera: Wakanda w moim sercu 2D dubbing** – 10.00, 16.30; **Dzika noc** – 20.50; **Dziwny świat 2D** – 14.10; **Kierunek: Księżyc!** – 10.00, 12.10; **Listy do M. 5** – 18.20, 19.40; **Menu** – 22.10; **Wielki Zielony Krokodyl Domowy** – 10.10, 14.00, 16.10 SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 11.30, 15.20, 19.10; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 12.00, 16.00, 19.50; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 10.00, 11.40, 12.30, 13.50, 15.40, 16.20, 17.40, 19.30, 20.10; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 13.10, 17.00, 20.50, 21.30; **Avatar: Istota wody 3D 4DX dubbing** – 10.20, 14.05; **Avatar: Istota wody 3D 4DX napisy** – 18.00, 21.50; **Czarna Pantera: Wakanda w moim sercu 2D dubbing** – 10.00, 16.30; **Dzika noc** – 20.50; **Dziwny świat 2D** – 14.10; **Kierunek: Księżyc!** – 10.00, 12.10; **Listy do M. 5** – 18.20, 19.40; **Menu** – 22.10; **Wielki Zielony Krokodyl Domowy** – 10.10, 14.00, 16.10 **MULTIKINO** (Galeria Olimp, al. Spółdzielczości Pracy 36b): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 12.30, 14.40, 19.15; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 10.0, 11.05, 15.10, 17.10, 18.45, 21.15; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.05, 16.10; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 12.00, 20.15; **Avatar: Istota wody 3D HFR dubbing** – 18.15; **Bella i Sebastian: Nowe pokolenie** – 10.00, 11.30, 14.00; **Czarna Pantera: Wakanda w moim sercu 2D dubbing** – 12.05; **Demon Slayer: Mugen Train** – 17.55; **Dzika noc** – 20.50; **Dziwny świat** – 15.55, 18.05; **Kierunek: Księżyc!** – 10.00; **Listy do M. 5** – 15.15, 20.30; **Menu** – 18.55; **Nie cudzołóż i nie kradnij** – 15.35, 21.30; **Wielki Zielony Krokodyl Domowy** – 10.00, 12.40,

16.20 SOBOTA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 10.35, 13.05, 14.40, 19.15, 20.40; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 11.05, 15.10, 17.10, 18.45, 21.15; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.05, 16.10; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 20.15; **Avatar: Istota wody 3D HFR dubbing** – 10.05, 18.15; **Avatar: Istota wody 3D HFR napisy** – 14.10; **Czarna Pantera: Wakanda w moim sercu 2D dubbing** – 17.05; **Demon Slayer: Mugen Train** – 17.55; **Dzika noc** – 12.40, 20.50; **Dziwny świat** – 10.00, 12.20; **Kierunek: Księżyc!** – 10.55; **Listy do M. 5** – 15.15, 20.30; **Menu** – 18.05; **Nie cudzołóż i nie kradnij** – 14.40; **Przytul mnie. Poszukiwacze miodu** – 10.00; **Uwolnić Poly** – 10.15; **Wielki Zielony Krokodyl Domowy** – 10.25, 12.55, 15.30 NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 10.35, 13.05, 14.40, 19.15, 20.40; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 11.05, 15.10, 17.10, 18.45, 21.15; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.05, 16.10; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 20.15; **Avatar: Istota wody 3D HFR dubbing** – 10.05, 18.15; **Avatar: Istota wody 3D HFR napisy** – 14.10; **Czarna Pantera: Wakanda w moim sercu 2D dubbing** – 17.05; **Demon Slayer: Mugen Train** – 17.55; **Dzika noc** – 12.40, 20.50; **Dziwny świat** – 10.00, 12.20; **Final Mundial 2022** – 15.35; **Kierunek: Księżyc!** – 10.55; **Listy do M. 5** – 15.15, 20.30; **Menu** – 18.05; **Nie cudzołóż i nie kradnij** – 14.40; **Przytul mnie. Poszukiwacze miodu** – 10.00; **Uwolnić Poly** – 10.15; **Wielki Zielony Krokodyl Domowy** – 10.25, 12.55, 15.30

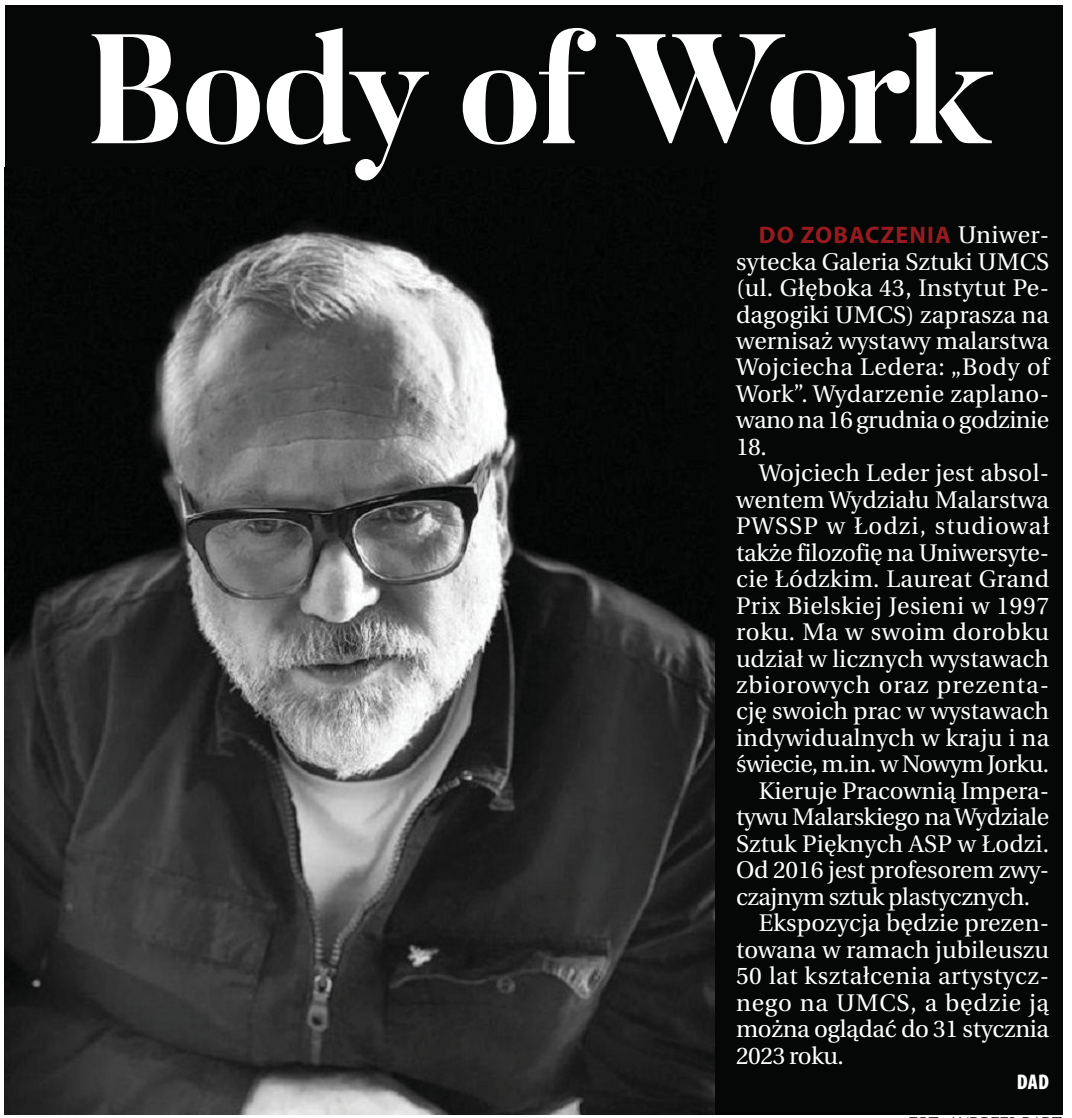
KINO BAJKA (ul. Radziszewskiego 8): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 16.45; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.00; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 15.45, 19.30; **Kobieta na dachu** – 20.15; **Prorok** – 09.00, 11.15; **Śubuk** – 13.30 SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 16.45; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.00; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 15.45, 19.30; **Kobieta na dachu** – 20.15; **Śubuk** – 13.15

CENTRUM KULTURY (ul. Peowiaków 12): brak seansów

CENTRUM SPOTKANIA KULTUR (plac Teatralny 1): PIĄTEK SOBOTA: **Śubuk** – 19.00 NIEDZIELA: **Śubuk** – 18.00 **DKF 16** (ul. Kiepurzy 5a): SOBOTA: **Mystery Train** – 17.15 **PULAWY SYBILLA** (ul. Partyzantów 6): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 12.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 20.15; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 16.30 SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 11.45; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 19.00; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 15.15 **BIALA PODLASKA – MERKURY** (ul. Brzeska 43): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 13.45; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 20.45; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 17.15 SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 12.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 19.15; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 15.30 **ŚWIDNIK – LOT** (al. Lotników Polskich 24): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody dubbing** – 16.00; **Avatar: Istota wody napisy** – 19.40

ZAMOŚĆ – STYLOWY (ul. Odrodzenia 9): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 14.15, 15.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 18.00, 18.45; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 09.00, 09.15, 15.45; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 19.30; **Kociarze** – 19.00; **Śubuk** – 18.30; **Wielki zielony krokodyl domowy** – 09.00, 16.15 SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 14.15, 15.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 18.00, 18.45; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 12.00, 15.45; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 19.30; **Kociarze** – 19.00; **Śubuk** – 18.30; **Wielki zielony krokodyl domowy** – 12.30, 16.15 **CHEŁM – ZORZA** (ul. Strażacka 2): PIĄTEK: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 13.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 20.45; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 17.00 SOBOTA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 17.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 19.00; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 13.00; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 15.30 NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody 2D dubbing** – 13.00; **Avatar: Istota wody 2D napisy** – 20.45; **Avatar: Istota wody 3D dubbing** – 17.00; **Avatar: Istota wody 3D napisy** – 19.00

ŁUKÓW – ŁOK (ul. Wyszyńskiego 20): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Dziwny świat** – 16.00; **Święta inaczej** – 18.00; **Śubuk** – 20.00 **LUBARTÓW – LEWART** (Rynek II 1): PIĄTEK SOBOTA NIEDZIELA: **Avatar: Istota wody dubbing** – 17.00; **Avatar: Istota wody napisy** – 20.00



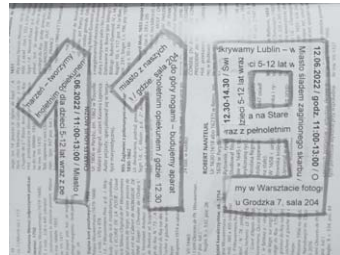
FOT. ANDRZEJ BART

Dziennik w czasie wojny

DO ZOBACZENIA Nowa wystawa w Galerii Labirynt 2 (ul. Grodzka 3): w piątek o godz. 19 wernisaż wystawy Marii Hoyin „Dziennik w czasie wojny”. Ekspozycji będą towarzyszyć działania artystyczne.

Mariya Hoyin jest artystką z Ukrainy. Zajmuje się fotografią analogową, performansem, kolażem i grafiką. Absolwentka Lwowskiej Narodowej Akademii Sztuk Pięknych.

„Dziennik w czasie wojny” to książka artystyczna (artbook), która powstała podczas pobytu autorki na Multimedialnym Ukraińskim Plenerze w Ustce. Złożyły się na nią prace powstałe w ramach inicjatywy, którą ar-



FOT. MARIYA HOYIN

tystka podjęła w pięćdziesiątym dniu wojny w Ukrainie i nieprzerwanie kontynuuje do dziś.

– Codziennie wykonuję komórką trzy fotografie. To autoportret, zdjęcie jednego z posiłków i zdjęcie mówiące o tym, który to dzień wojny. Tę liczbę układam z rzeczy znalezionych na spacerze czy rzeczy codzien-

nych domowych. To fotograficzne zapisywanie swojej codzienności w czasie wojny, to dziennik, którego nigdy do tej pory nie pisałam. Ufam, że przyjdzie ten dzień, kiedy już nie będę musiała tego robić... – opowiada artystka.

Wystawie towarzyszy seria performansów. Najbliższe odbędą się w trakcie wernisażu wystawy, 16 grudnia o godz. 19. Tego wieczora wystąpią Jerzy Norkowski i Marta Zgierska. Dwa kolejne pokazy, tym razem z udziałem Pawła Korbusa i Wołodymyra Topiły'ego, zaplanowano na 21 grudnia o godz. 18.

Wstęp wolny. Wystawa czynna do 13 stycznia 2023.

DAD

Horror i monodram

DO ZOBACZENIA Przed nami ostatnie w tym roku pokazy studenckich projektów w Chatce Żaka. W piątek, 16 grudnia, o godzinie 19 będzie można zobaczyć monodram „Republika marzeń”, a w poniedziałek (19 grudnia) o godzinie 18 instytucja zaprasza na pokaz filmu grozy „Na czas”.

Mowa o projektach studenckich nagrodzonych w drugiej edycji Stypendiów Kulturalnych Bogdanki. Młodzi artyści zaprezentują w Chatce Żaka swoje dokonania na gruncie sceny i filmu.



W piątek Paulina Prokopiuk wykona monodram „Republika Marzeń”, którego bohaterka – Zofia – udaje się w wewnętrzną podróż do świata Brunona Schulza.

– „Republikę marzeń” Schulza przeczytałam podczas mojego kilkumiesięcznego pobytu w Finlandii. Do stworzenia spektaklu zainspirował mnie

zawarty w opowiadaniu motyw drogi: do miejsc, z których pochodzimy, do pragnień i fantazji, do samych siebie – mówi autorka.

Filmu krótkometrażowego „Na czas” to kino grozy stworzone przez grupę młodych filmowców z Lublina, na czele z Gabrielem Kotlińskim i Pauliną Szyszką. Po projekcji odbędzie się spotkanie z twórcami.

– Gorąco zapraszam wszystkich (wyrozumiałych) kinożerów. Kiedy ostatni raz słyszeliście o lubelskim horrorze? – pyta twórca projektu, Gabriel Kotliński. Wstęp wolny.

DAD

Aniolki Bercika czyli Hanke chce kochankę

NA SCENIE W sobotę, 17 grudnia o godzinie 17 w Centrum Kongresowym Uniwersytetu Przyrodniczego (ul. Akademicka 15) rozpocznie się spektakl „Aniolki Bercika czyli Hanke chce kochankę”. To spektakl komediowy z popularnym Krzysztofem Hanke w roli głównej. Na



scenie partnerują mu artystki kabaretowe Agnieszka Litwin i Małgorzata Czyżycka oraz aktorki Joanna Dunas i Anna Powierza. Bilety na spektakl dostępne m.in. na platformach internetowych kupbilecik.pl i bilety.pl.

DAD



FOT. PIOTR JARUGA/MATERIAŁY PRASOWE

„Phantom” wraca na scenę

DO ZOBACZENIA W grudniu na scenę Teatru Muzycznego (ul. Curie-Skłodowskiej 5) wraca musical w reżyserii Daniela Kustosika „Phantom”, który miał swoją premierę w 2012 roku.

Pokazy zaplanowano na 16 i 17 grudnia (godz. 18) oraz 18 grudnia (godz. 17).

Na scenie pojawią się soliści Teatru Muzycznego w Lubli-

nie, m.in. Patrycjusz Sokołowski i Patryk Pawlak (jako tytułowy Phantom), Anna Barska i Paulina Janczaruk-Czarnicka (Christine Daae), Jakub Gaska i Andrzej Wiśniewski (Hrabia Philipp de Chandon), Dorota Laskowiecka-Urban, Dorota Szostak-Gaska i Agnieszka Tyrawska-Kopeć (Carlotta), Marcin Żychowski i Paweł Stanisław Wrona (Ala-

ine Cholet), Jarosław Cisowski i Piotr Tymiński (Minister Kultury) oraz balet, chór i orkiestra Teatru Muzycznego w Lublinie.

– Spektakl z muzyką Maury’ego Yestona i librettem Arthura Kopita, na podstawie słynnej gotyckiej powieści „Upiór Opery” Gastona Leroux, pozwala publiczności zajrzeć do naszego teatralnego świa-

ta przez dziurkę od klucza... Każdy miłośnik kultury zastanawiał się kiedyś, co kryje się w podziemiach teatru i co dzieje się za jego kulisami – a „Phantom” zdradza wiele tajemnic – zachęcając organizatorów.

Kolejne pokazy odbędą się 7 i 8 stycznia 2023 roku. Bilety na stronie teatrmuzyczny.eu.

DAD

Pod batutą Ondreja Olosa



MUZYKA W piątek, 16 grudnia o godzinie 19 w Filharmonii Lubelskiej rozpocznie się koncert z udziałem orkiestry symfonicznej pod batutą Ondreja Olosa.

Lubelskiej orkiestrze tym razem dyrygował będzie pochodzący ze Słowacji Ondrej Olos. Artysta regularnie koncertuje w teatrach operowych Czech i Słowacji oraz z orkiestrami symfonicznymi, jest także cenionym pianistą.

W programie znajdują się zarówno utwory węgierskich kompozytorów (Bartók, Liszt), jak i polskich (Górecki, Kilar).

Bilety na koncert kosztują 30 i 40 zł.

DAD

Dezserter



FOT. ANDRZEJ BART

MUZYKA Już 16 grudnia o godzinie 19 w Fabryce Kultury Zgrzyt (al. Piłsudskiego 13) wystąpi legenda polskiego punkrocka: zespół Dezserter.

Grupa powstała w 1981 roku. Ma w swoim dorobku szereg płyt, m.in. wydaną w USA „Underground Out Of Poland”, „Kolaboracja II” czy „Prawo do bycia idiotą”. Przez lata piosenki Dezsertery ukazywały się na wielu składankach w Polsce i na świecie oraz trafiły na ścieżki dźwiękowe kilku filmów.

Zespół wystąpi w składzie:

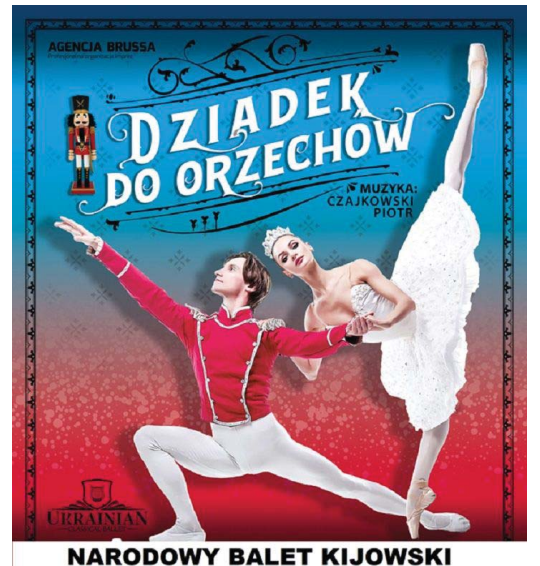
- Robert Matera – gitara, śpiew
- Krzysiek Grabowski – perkusja, teksty
- Jacek Chrzanowski – bas

Tego wieczora na scenie pojawią się również zespoły Ye.stem i Human Rights.

Bilety na koncert dostępne na platformie kupibilecik.pl.

DAD

Dziadek do Orzechów



NARODOWY BALET KIJOWSKI

NA SCENIE W poniedziałek, 19 grudnia o godzinie 19 na scenie Centrum Spotkania Kultur (plac Teatralny 1) wystąpi Narodowy Balet Kijowski.

Widzowie zobaczą słynny balet w dwóch aktach z prologiem na motywach baśni Ernsta Hoffmana „Dziadek do orzechów i król myszy”. Będzie można usłyszeć słynne kompozycje Piotra Czajkowskiego. Na scenie pojawi się kilkudziesięciu artystów Narodowego Baletu Kijowskiego, który ma w swoim repertuarze również chętnie oglądane w naszym kraju „Jeziro Łabędzie”.

Bilety na spektakl kosztują 110 zł. Wejściówki dostępne na biletyyna.pl.

DAD

Targi Wyjątkowych Rzeczy

ZAKUPY Blisko 50 twórców, projektantów oraz rzemieślników z Polski i Ukrainy, zaprezentuje swoją twórczość podczas nadchodzącej edycji Sprawunków, czyli Targów Wyjątkowych Rzeczy. Święteczna edycja wydarzenia już 18 grudnia w Warsztatach Kultury



Sprawunki zaplanowano w godzinach 10-18 we wnętrzach zabytkowych kamienic przy ul. Grodzkiej 7 oraz 5a.

Na stoiskach będzie można znaleźć niepowtarzalne, ręcznie wykonane prezenty gwiazdkowe dla bliskich. Twórcy zaprezentują między innymi obrazy, wyroby ze słomy, ozdoby choinkowe, ręcznie wyko-

nane instrumenty, makramy, biżuterię, ceramikę użytkową i dekoracyjną, produkty spożywcze oraz kosmetyki.

Odwiedzający mogą liczyć też na dodatkowe atrakcje. W planach jest koncert kolęd ukraińskiego chóru dziecięcego Weselyky.

– Grupa, która od kilku miesięcy działa w Lublinie, skupia śpiewające i grające na instru-

Tak wyglądały Sprawunki. Targi Wyjątkowych Rzeczy w minionym roku

FOT. MACIEJ KACZANOWSKI/ARCHIWUM

mentach dzieci oraz młodzieży. Chór prowadzi pani Halyna Navrotska – mówi Agata Turczyn z zespołu Festiwalu Re:tradycja – Jarmark Jagielloński. Weselyky wystąpią dwa razy: o godz. 13.30 i 14.30.

W drodze na Sprawunki, w Bramie Krakowskiej, będzie można też zobaczyć wyjątkową instalację artystyczną nawiązującą do ozdób świątecznych, które zdobiły niegdyś wnętrza chat: podłazniczek.

A w siedzibie Warsztatów Kultury będzie można zrobić sobie świąteczne zdjęcie z bliskimi w fotobudce.

Wstęp wolny.

DAD

Mój Zodiak

MUZYKA Duet: Mateusz Nagórski & Miłosz Wośko wystąpi w Klubie Muzycznym Centrum Spotkania Kultur (plac Teatralny 1). Koncert w piątek, 16 grudnia, o godzinie 20.

„Mój Zodiak” to tytuł płyty wydanej wspólnie przez artystów Mateusza Nagórskiego (gitara, wokal) i Miłosza Wośko (fortepian). Efektem współpracy są piosenki do wierszy Jacka Kaczmarskie-

go, które nie zostały umuzyycznione za życia barda.

– Płyta zawiera 14 utworów, w których każdy z znaków zodiaku opisany jest osobną piosenką, a kłamrą spinającą cykl są utwory: otwierający – „Wyjaśnienie” i kończący – „Żegluga”. Wiersze pochodzą z końca lat 80-tych - opowiadają organizatorzy koncertu.

Bilety w kasie CSK oraz online. Koszt: 40/50 zł.

DAD

Premiera spektaklu o Witoldzie Pileckim

NA SCENIE Numer 4859 – to tytuł spektaklu o losach Witolda Pileckiego, który swoją premierę będzie miał już w niedzielę o godzinie 18. Gdzie? W Centrum Spotkania Kultur (plac Teatralny 1).

Spektakl w reżyserii Leszka Zdunia na podstawie tekstu Krzysztofa Petkowicza ukazuje dramatyczne losy Witolda Pileckiego, który w KL Auschwitz tworzy struktury ruchu oporu.

– To swego rodzaju misterium zła może sprowokować widzów do postawienia sobie fundamentalnych pytań: Czym jest życie? Jaką przedstawia wartość? Czy po kilkudziesięciu latach, robimy wszystko, aby nie dopuszczać do takiej podłości? Czy na pewno nie ma w nas cichego przyzwolenia na zabijanie? – twierdzą organizatorzy spektaklu.

Bezpłatne wejściówki dostępne w Sklepiu Kulturalnym CSK.

DAD

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

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									

Pomysły na wigilijne śledzie

Na wigilijnym stole powinny znaleźć się 3 rodzaje śledzi. Śledzie ozdobią także świąteczny stół. Podpowiadamy jak kupować i jak przyrządzić smaczne śledzie. A swoje ulubione receptury zdradza nam Eugeniusz Mientkiewicz, współtwórca „Nocy śledziożerców”, który wraz z Andrzejem Szylarem przygotował książkę „Śledzie bałtyckie naturalnie”

Waldemar Sulisz

Na początek przepisu na śledzie z kolekcji receptur prof. Jarosława Dumanowskiego z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Oto śledzie po galicyjsku; receptura sprzed stu lat: „Śledzie marynowane rozebrać na dwie połowy, wybrawszy zupełnie z ości złożyć na powrót, przekroić na trzy części, ułożyć na talerzu jako całe, dodając ogony i główki ładnie poobcinane. Na talerz położyć trzy śledzie, ubrać je np. kawiozem, łososiem wędzonym, rydzami, korniszonami i jabłkiem posiekanem z mleczkiem śledziowym. Tak przyrządzone skropić octem i oliwą.

Można także połowy śledzi oczyszczonych z ości przesmarowywać powyższem jabłkiem z mleczkiem i związać w ślimaczki, układać na talerz i ubierać jak wyżej”.

Jak kupować śledzie?

Otto von Bismarck miał mawiać, że gdyby śledzie były droższe i nie było ich tak dużo, ceniono by je tak samo jak kawior czy homary. Śledzie były bardzo cenione w przedwojennej kuchni, w kuchni żydowskiej doczekały się pozycji kultowej. W żydowskich sklepach na honorowym miejscu stały beczki z dużymi, mocno solonymi śledziami z Ikrą lub mleczem. Z tego mlecza przyrządzano śmietaną śledziową, która była wielkim przysmakiem.

Dziś beczki ze śledziami zniknęły ze sklepów, zastąpiły je wiaderka, w których śledzie pływają w osolonej wodzie, zamiast w porządnej solance. Utarło się, że dobre śledzie najlepiej kupić na targu. Tak, pod warunkiem, że mamy zaprzyjaźnionego sprzedawcę. Kupujemy dobrze zasolone śledzie, które potem moczymy w kilku wodach.

Jakie śledzie wybierać?

– Kupuję z wiaderka, chcę wiedzieć, jak śledzie wyglądają. Wybieram śledzie niebieskie, lśniące, grube – mówi Eugeniusz Mientkiewicz, znawca serów zagrodowych i bałtyckich śledzi.

Jakie śledzie podasz na Wigilię?

– Obecnie mój ulubiony przepis to śledzi miodowo-cytrusowe.

Śledzie miodowo-cytrusowe

SKŁADNIKI: 4 filety śledziowe, 4 łyżki oleju słonecznikowego, 4 łyżki miodu lipowego, 4 łyżki soku z cytryny, skórka starta z ½

pomarańczy, skórka starta z ¼ cytryny, 1 cm bardzo ostrej papryczki, 4 goździki, gwiazdka anyżu.

WYKONANIE: śledzie odmoczyć i podzielić na części. Ważne, aby nie były zbyt odmoczone, bo mają stanowić kontrę dla słodkiej zalewy. Olej, miód i sok z cytryny zagrzać i dokładnie zmieszać. Dodać na koniec starte skórki; pomarańczową i cytrynową, goździki, anyż i bardzo drobno pokrojoną papryczkę. Zostawić do schłodzenia. Do chłodnego już sosu miodowego włożyć śledzie, dokładnie wymieszać i przełożyć do słoja. Odstawić na dobę do lodówki.

Keks śledziowy

SKŁADNIKI: 20 dag mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 jaja, 100 ml mleka, 100 ml oleju, 2 kiper-sy (czyli takie uwędzone bez kręgosłupa śledzie rozłożone na płasko), 1 papryka czerwona, (opcjonalnie 2-3 łyżki pistacji).

WYKONANIE: paprykę pozbawić gniazda nasennego, skroić w kostkę 2 x 2 cm. Śledzia obrać ze skórki, porwać albo pokroić w kostkę 1 x 1 cm. Przesiać mąkę z proszkiem d/pieczenia. Dodać jaja, mleko i olej. wymieszać. Keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać 1/3 masy keksowej, rozłożyć połowę papryki, śledzi (i pistacji), przykryć jeszcze jedną 1/3 ciasta, ponowić rozłożenie nadzienia, przykryć resztą ciasta. Piec 45 minut w 200 st C. Dać keksowi 10 minut poza piekarnikiem, wyjąć z foremki i zostawić do ostygnięcia.

Śledzie w porach i korniszonach

SKŁADNIKI: 6 solonych filetów, 1 duży por (tylko jasna część), 4 średnie korniszony, 3 łyżki majonezu, 1 łyżka zielonego pieprzu z zalewy.

WYKONANIE: Śledzie odmoczyć i skroić w paski. Pora skroić w talarki, zblanszować, czyli wrzucić na wrzątek na bardzo krótko, szybko wyjąć i ostudzić w lodowatej wodzie. Odcedzić. Korniszony skroić w plasterki lub zapałkę, pieprz odcedzić. Połączyć wszystkie składniki sałatki i odstawić do lodówki choćby na kilka godzin.

Śledź w oliwie i cytrynie

A teraz jeszcze dwa przepisy z książki: „Śledzie bałtyckie naturalnie”.

SKŁADNIKI: 6 filetów śledziowych, 2 duże cebule, pół szklanki soku cytrynowego, pół szklanki oliwy.

WYKONANIE: śledzie odmoczyć, podzielić na



niewielkie skośne kawałki. Cebule pokroić w cienkie piórka. W słoiku układać kawałki śledzi, na nich warstwę cebuli i tak kolejno do wyczerpania się składników. Wlać sok cytrynowy, aby sięgał do połowy ułożonych śledzi z cebulą, dopełnić oliwą. Szczelnie zakręcić słoik i dokładnie wymieszać, miksując tak, jak barman miksuje

Kupuję śledzie z wiaderka, chcę wiedzieć, jak śledzie wyglądają. Wybieram śledzie niebieskie, lśniące, grube – mówi Eugeniusz Mientkiewicz, znawca serów zagrodowych i bałtyckich śledzi

FOT. ARCHIWUM EUGENIUSZA MIENTKIEWICZA

drinki, aby oliwa z sokiem nabrała białawej barwy. Odstawić na 1–2 dni do lodówki i w tym czasie kilkakrotnie wstrząsać.

(Poleca Andrzej Szylar)

Śledź w piernikowej musztardzie

SKŁADNIKI: 6 filetów śledziowych, 4 pierniki „Katarzynki”, 1 łyżka miodu gry-

czanego, ½ łyżki octu jabłkowego, ½ łyżeczki przyprawy do pierników.

WYKONANIE: śledzie odmoczyć, pokroić w części. Pierniki pokroić w bardzo drobną kostkę, włożyć do salaterki, dodać ocet, miód gryczany i przyprawę do piernika. Całość zmieszać i ukreślić drewnianą pałką lub łyżką. Tak powstałą piernikową musztardą przekładać warstwy śledzi w słoiku. Takich śledziowych warstw powinno być cztery. Zaczynać od musztardy i musztardą kończyć. Zostawić w lodówce na dobę.

(„Śledzie bałtyckie naturalnie”).

Śledzie w koperku na Wigilię

A teraz moje dwa ulubione przepisy.

SKŁADNIKI: 50 dag śledzia, po 3 dag papryki, ogórka i pieczarki marynowanej, 3 dag czerwonej cebuli, po 2 dag śliwki wędzonej i suszonej żurawiny, 4 dag miodu, łyżeczka musztardy francuskiej, 1 łyżeczka nasion kopru ogrodowego, olej lniany, ocet winny, pęczek świeżego koperku.

WYKONANIE: śledzie sprawić, wypłukać, zalać wodą, moczyć przez godzinę. Zmienić wodę, moczyć przez kolejną godzinę. Dokładnie wypłukać, osuszyć i pokroić w plastry. Wszystkie składniki posiekać, dodać do śledzi, doprawić. Wymieszać. Osobno połączyć oliwę z octem winnym, wlać do śledzi. Wymieszać, przełożyć do słoika, posypać nasionami kopru, zakręcić słoik i odstawić do lodówki na całą noc. Podawać posypane świeżym koperkiem.

Śledzie Roberta Kuwałka

Przepis pochodzi z notatek Roberta Kuwałka, przedwcześnie zmarłego historyka, który z pasją pisał o nieistniejącym Żydowskim Mieście w Lublinie i żydowskiej kuchni.

SKŁADNIKI: 5 płatów śledziowych, 1 czerwona cebula, 1 garść suszonych śliwek, 1,5 kieliszka śliwownicy, 1 łyżka brązowego cukru, 3 łyżki białego octu winnego, 1 łyżka octu balsamicznego, 3 łyżki oliwy, cukier, pieprz.

WYKONANIE: śledzie płukać przez 15 minut. Cebulę przelać wrzątkiem, pokroić w piórka. Śliwki zalać wrzątkiem na pół godziny. Śledzie pokroić na trzy części. Wymieszać śliwownicę, octy, oliwę, cukier i pieprz. Zalać śledzie, wymieszać, oczekiwać, żeby zaczęły nabierać smaku.