

HIPOLITA STARSZAKA KARIERA W SB

OD LAT 60. DO KONCA STANU WOJENNEGO

STR. 10

EXPRESS

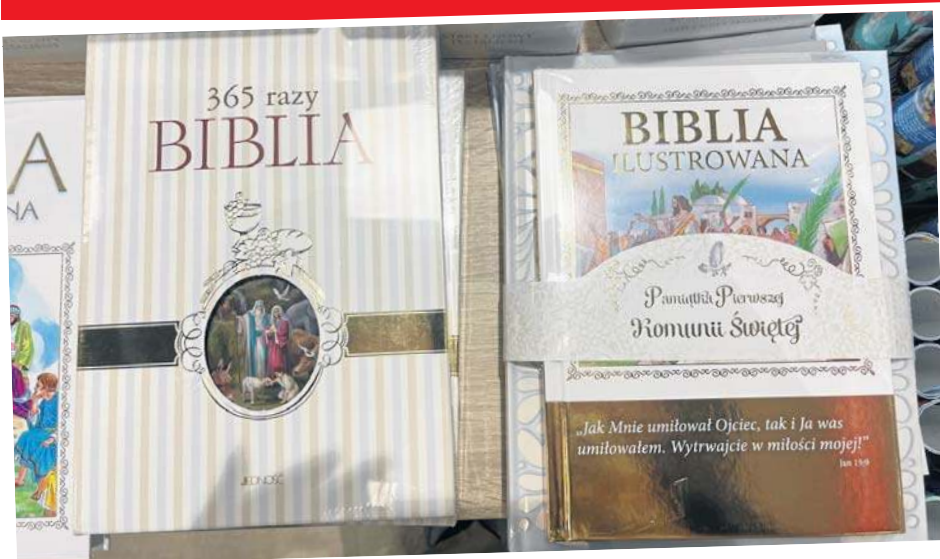
ilustrowany



NOGI, NOGI, NOGI ROZTAŃCZONE...

• Małgorzata Socha doskonale wie, co w modowej trawie piszczy

STR. 16



**ZŁOTY MEDALIK ZA 700 ZŁ, BIBLIA
ZA 150 ZŁ I SMARTWATCH ZA 500 ZŁ**

CO NA PREZENT NA PIERWSZĄ KOMUNIE ŚW.?

Wielu zastanawia się, co kupić
dzieciom przystępującym po raz
pierwszy do tego sakramentu

STR. 3



MINERAŁY, SKAMIENTAŁOŚCI I BIZUTERIA W HALI EXPO

STR. 5



KULINARIA

**TRADYCJE
I ORYGINALNE
SMAKI**

STR. 11



**URODA
W SĄDZIE**

STR. 2



9 770137 909064

EXPRESSOWO

CZAS WOLNY Niedzielne spacery

● **Manufaktura: Festiwal Karuzel**

Przed majówką do łódzkiej Manufaktury powrócił Festiwal Karuzel. Na zwolenników mocnych atrakcji czekają szybkie i spokojniejsze karuzele i luna-parkowe urządzenia. Urządzenia najbardziej podnoszące adrenalinę to karuzele Extreme z podnoszącym się wysoko ramieniem oraz unosząca się na wysokim słupie karuzele Hollywood. Ale jest też muzyczny Rockstar, łagodny rollercoaster Dragon czy karuzele, tradycyjna łańcuchowa, romantyczna karuzele z łabędziami, a także karuzele w kształcie plastra miodu dla najmłodszych dzieci. Karuzele będą dostępne w Manufakturze do 10 maja.

W dni robocze można się bawić od godz. 12 do 22, w weekend i w święta już od godz. 10. Ceny biletów na poszczególne atrakcje wynoszą od 20 do 40 zł, można też kupić promocyjny karnet 10 wejść za 150 zł.

● **Piotrkowska 217: Azjatyckie przysmaki**

Strefa Piotrkowskiej 217 w ten weekend będzie gościła dwie imprezy poświęcone wschodniej kuchni: Festiwal Azjatycki oraz Sakura-Festiwal Japoński. W dwóch halach kompleksu: Odlewni oraz Wrotkarni pojawią się stoiska z azjatyckimi przysmakami, będzie można kupić pad thai, gruzińskie chaczapuri, perskie pierogi bolani, zaś w sekcji japońskiej - modne ostatnio sushi burgery oraz taiyaki - puszyste gofry w kształcie rybek serwowane z nadzieniami. Stoiska gastronomiczne będą czynne w sobotę od godz. 12

do 20, w niedzielę od 12 do 18, wstęp na oba festiwale jest bezpłatny.

● **Plac Wolności: Dzień tańca**

Dziś, w sobotę, plac Wolności zamieni się w wielki parkiet taneczny. Od godz. 12 do 16 odbędzie się tu impreza Wolno Tańczyć, czyli łódzkie obchody Międzynarodowego Dnia Tańca 2026. Na placu prezentować się będą łódzkie szkoły tańca, zespoły taneczne i instytucje organizujące kursy, w tym organizator wydarzenia czyli Miejska Strefa Kultury. Będą stoiska, strefy warsztatowe i pokazy. Kulminacyjnym punktem będzie flash mob o godz. 15, podczas którego uczestnicy zatańczą wspólnie prosty układ taneczny. Wstęp na dzień tańca jest wolny.

● **Ogród botaniczny: Będziemy mieć Muminka**

Szlak Łodzi Bajkowej wzbogaci się o postać Muminka. Rzeźba stać będzie przy wejściu do ogrodu botanicznego od strony ulicy Krzemienieckiej 36/38, jej uroczyste odsłonięcie nastąpi dzisiaj, w sobotę, o godz. 11. W ten sposób szlak rzeźb bohaterów filmów i seriali z łódzkiego studia Se-Ma-For wzbogaciła się o jedenastą rzeźbę Muminka. Ustawione w różnych miejscach Łodzi rzeźby można zwiedzać zdobywając przy okazji turystyczną odznakę PTTK dla dzieci. Natomiast w budzie obywatelskim od kilku lat składany jest projekt... dostawienia Muminkowi jego rodziny.

(MT)

Bląkała się na kortach w parku

Kilka dni temu do schroniska dla zwierząt trafiła ta suczka, która bląkała się w Parku im. Poniatowskiego na korcie tenisowym. Ma około roku i waży 7,5 kg. Nie miała czipa, tylko kolorową obrozę i smycz. Jej właściciel, lub osoby, które chcą się nią zaopiekować niech dzwonią na nr 724 402 447.



FOT. SCHRONISKO ŁÓDŹ

Botoks i kwas hialuronowy w łódzkich prokuraturach

Pacjenci składają doniesienia, skarżą się na osoby poprawiające im urodę.

Liliana Bogusiak-Jóźwiak

Wypełnianie zmarszczek kwasem hialuronowym, podawanie botoksu, by wygładzić „kurze łapki”, poprawienie kształtu nosa, odsysanie tłuszczu, powiększanie piersi - w ostatnich miesiącach po doniesieniach pacjentów łódzkich gabinetów medycyny estetycznej, prokuratorzy wszczęli pięć postępowań.

Dwa postępowania zostały już umorzone. Osoby, które były niezadowolone z zabiegów wykonanych przez lekarzy odwołały się od tych decyzji do Sądu Okręgowego, który utrzymał w mocy decyzję prokuratora o umorzeniu. Dwa postępowania są nadal w toku, a jedno zostało zawieszone.

Prokurator z Polesia prowadzi sprawę dotyczącą ostrzykiwania czoła botoksem i pilingu laserowego, któremu podała się mieszkanka Łodzi. Zawieszona została sprawa dotycząca nieprawidłowego - zdaniem klientki - podania kwasu hialuronowego. Natomiast w prokuraturze na Bałutach prowadzone jest postępowanie dotyczące operacji plastycznej nosa.



Klientki salonów medycyny estetycznej nie zawsze są zadowolone z efektów przeprowadzonego zabiegu.

FOT. ARCHIWUM

Prokuratura na Widzewie umorzyła sprawę dotyczącą niewłaściwego, zdaniem pacjentki, powiększenia piersi. Po zasięgnięciu opinii biegłych z zakresu medycyny plastycznej prokurator zdecydował o umorzeniu postępowania, bo w jego ocenie lekarz wykonujący zabieg nie popełnił przestępstwa. Pacjentka odwołała się od tej decyzji do Sądu Okręgowego, który utrzymał decyzję w mocy.

Podobny finał miała sprawa prowadzona przez śródmiejskiego prokuratora, a dotyczą-

ca odsysania tkanki tłuszczowej, które wykonano w jednym w lokalnych gabinetów.

- Wszystkie postępowania prowadzone były w sprawie o przestępstwo z art. 160 § 2 kodeksu karnego, to jest bezpośrednie narażenie pacjenta na niebezpieczeństwo utraty życia bądź ciężkiego uszczerbku na zdrowiu - wyjaśnia Paweł Jasiak z Prokuratury Okręgowej w Łodzi.

- Tego typu spraw jest coraz więcej. Nie każda klientka niezadowolona z efektu zabiegu składa doniesienie do prokura-

tury. Część próbuje uzyskać rekompensatę od osoby wykonującej zabieg lub kieruje pozew do sądu cywilnego. Spraw jest coraz więcej, bo nie zawsze zabiegi poprawiające urodę wykonują osoby mające do tego uprawnienia, nie zawsze też używają certyfikowanych preparatów - mówi prof. Andrzej Kaszuba, dermatolog, biegły sądowy. - Ponadto zdarza się, że pacjentki mylą powikłania po zabiegu, które mogą się zdarzyć, gdy zabieg jest prawidłowo wykonany, z błędem.

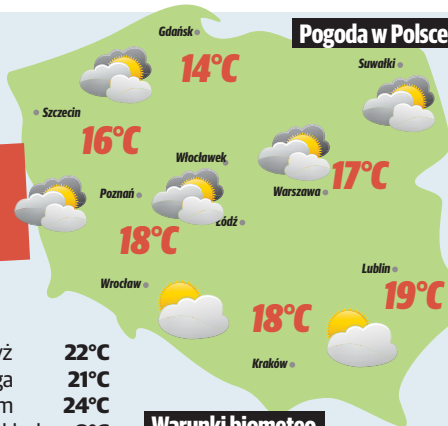
Temperatura w Łodzi

dzień **16°C**
noc **4°C**

Zachmurzenie umiarkowane, miejscami przelotny deszcz.

Dzisiaj w Europie

Ateny	21°C	Paryż	22°C
Berlin	16°C	Praga	21°C
Bruksela	21°C	Rzym	24°C
Dublin	17°C	Sztokholm	8°C
Helsinki	6°C	Wiedeń	20°C
Londyn	21°C	Wilno	13°C
Madryt	22°C	Zagrzeb	23°C

Pogoda w Polsce**Warunki biometeo**

TAKIE SOBIE

Pogoda dla Łodzi na trzy dni**Niedziela**

dzień **11°C**
noc **-2°C**

Poniedziałek

dzień **11°C**
noc **0°C**

Wtorek

dzień **11°C**
noc **1°C**

Niedzielnny spacer**NA STARE MOSKULE**

Ostatnią kwietniową niedzielę można wykorzystać na wycieczkę. Zielona Łódź proponuje w tym tygodniu spacer przez Rogi na Stare Moskule. Uczestnicy zapoznają się z ciekawostkami historycznymi dotyczącymi tego terenu i zobaczą wiosenną przyrodę. Zbiórka o godz. 12 na przystanku tramwajowym Warszawska/Wycieczkowa. Spacer potrwa około 3 godzin. Wycieczka jest bezpłatna, nie ma zapisów.

(MT)

AUTOPROMOCJA

0010990275

Zamów prenumeratę

Express Ilustrowany ☎ 42 715 80 68
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.expressilustrowany.pl

EXPRESS
ilustrowany

www.expressilustrowany.pl
e-mail: express@express.lodz.pl

REDAKCJA 90-532 Łódź, ul. ks. I. Skorupki 17/19
Redaktor naczelny Marek Krzciuk
Sekretariat 42 66 59 300
BIURO REKLAMY Polska Press Sp. z o.o. Oddział Biuro Reklamy w Warszawie Filia Łódź, ul. ks. I. Skorupki 17/19, 90-532 Łódź, tel. 6659-400.

Ogłoszenia na telefon
0-800 47-28-52. Adresy i telefony biur ogłoszeń na stronach ogłoszeniowych

WYDAWCA Polska Press Sp. z o.o.
Warszawa 02-672, ul. Domaniewska 45

Prezes Zarządu Polska Press Grupy Zenon Nowak
Prezes Makroregionu Aneta Sarga-Burtan
Dyrektor sprzedaży makroregionu Anna Gatuszka
tel. 502 49 92 57

Marketing Paweł Biernacki
Patronaty: patronaty.lodzkie@polskapress.pl

Projekt graficzny Tomasz Bocheński;

Biuro Prasowe: biuroprasowe@polskapress.pl

Biuro Konsumenta PPG,

e-mail: biurokonsumenta@polskapress.pl, tel. 12 688 85 10

Druk Drukarnia ZPR Media S.A.,

04-190 Warszawa, ul. Jubilerska 10

POLSKA PRESS
GRUPA



Prenumerata z dostawą do domu:

bok.prenumerata@polskapress.pl, tel. 42 715 80 68

Garmond: prenumerata dla klientów indywidualnych

prenumerataprac@poczta.pl, tel. 12 422 14 85;

dla firm i instytucji: prenumeratapras@garmondpress.pl;

Kolporter: prenumerata wyłącznie dla firm i instytucji

www.prenumerata.kolporter.com.pl, tel. 41 367 88 88;

Poczta Polska: www.prenumerata.poczta-polska.pl,

lub w najbliższym urzędzie pocztowym.

©/® - umieszczenie takich dwóch znaków przy artykule, w szczególności przy aktualnym artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronie http://www.expressilustrowany.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

Co kupić na pierwszokomunijny prezent?

Złoty medalik za 700 zł, smartwatch za 500 zł i Biblia za 150 zł - co jeszcze można kupić dziecku z okazji Pierwszej Komunii Świętej?

Emilia Kutlu

Za kilka dni rozpocznie się maj - miesiąc, w którym w większości parafii organizowane są Pierwsze Komunie. Wielu zaproszonych na uroczystość zastanawia się, co kupić dzieciom przystępującym po raz pierwszy do sakramentu Eucharystii.

Wybraliśmy się na szybki spacer po łódzkim centrum handlowym i zapytaliśmy sprzedawców, co najczęściej wybierają bliscy na prezent dla dzieci komunijnych.

Złoto zawsze w modzie

Biżuteria to prezent na lata i jej wartość nie spadnie. Złoty medalik bez łańcuszka kosztuje w tym momencie od ok. 600 do 800 zł.

Przychodzą do nas klienci poszukujący czegoś wyjątkowego dla dziecka, które przystępuje do komunii. Zalecamy cyrkonie oraz uniwersalne wzory jak: serduszką, znaki zodiaku i przywieszki w kształcie liter. Największą popularnością cieszą się, oczywiście, medaliki religijne, krzyżyki oraz wisioriki i kolczyki - mówi ekspedientka jednego z popularnych sklepów jubilerskich.

Poszukujący wyjątkowego podarku stawiają zazwyczaj na złotą biżuterię do 1000 zł.

Biblia i inne książki

W księgarni pojawiła się nowa półka tylko z książkami o tematyce religijnej. Pierwsza Komunia Święta to przede wszystkim wydarzenie kościelne, dlatego wielu gości decyduje się na tematyczny prezent, np. Biblię, którą można kupić od 150 zł do 200 zł.

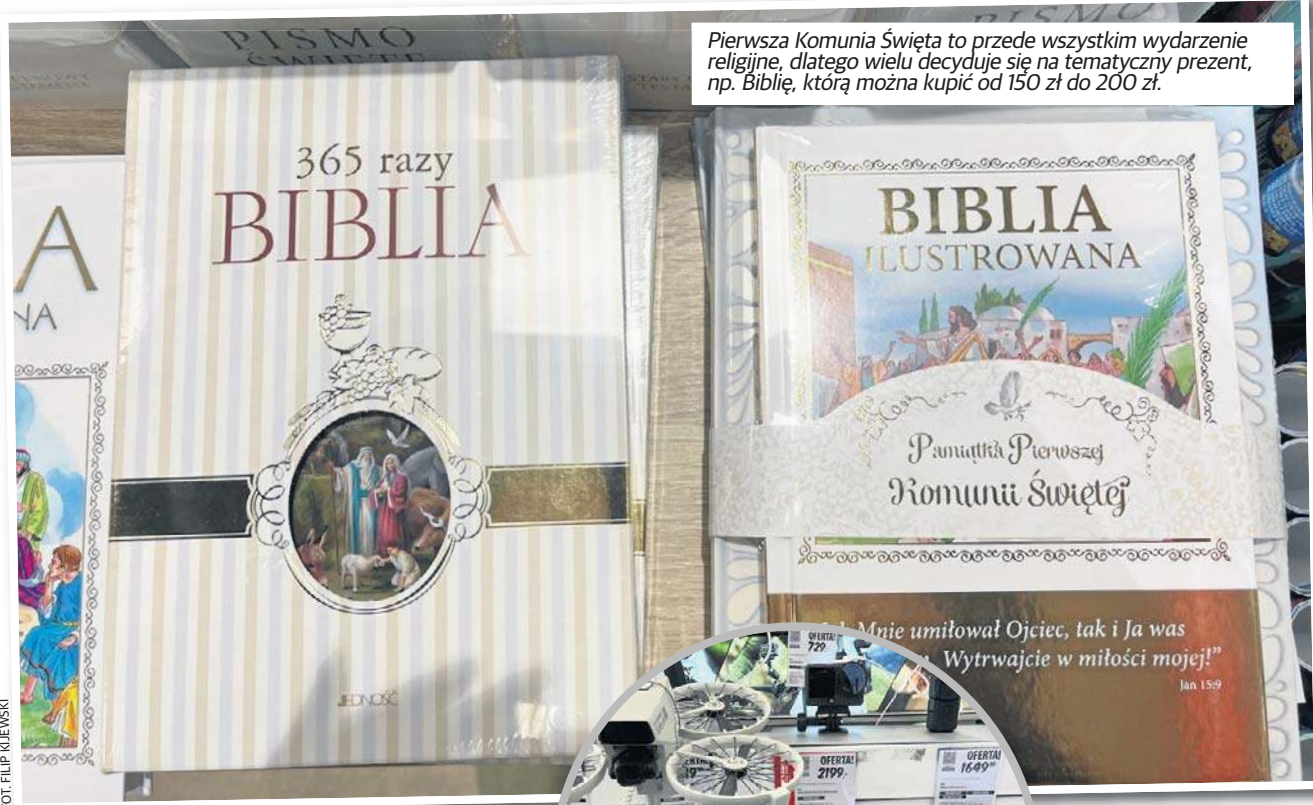
Schodzi nam dużo egzemplarzy Biblii. Ostatnio popularnością cieszy się ta w wersji komiksowej. Dla tych, którzy preferują zakup mniej religijnego prezentu, polecamy albumy - mówi sprzedawczyni w łódzkiej księgarni.

Kluczowe przy wyborze będą zainteresowania dziecka. Encyklopedie to wydatek rzędu 150 zł.

Dobrym pomysłem będzie też zakupienie kolekcji książek z danej serii, np. Harrego Pottera, „Opowieści z Narnii” czy trylogię „Władca Pierścieni”.

Laptop, telefon i dron...

Na liście oczekiwanych prezentów często pojawiają się urządzenia elektroniczne -



Pierwsza Komunia Święta to przede wszystkim wydarzenie religijne, dlatego wielu decyduje się na tematyczny prezent, np. Biblię, którą można kupić od 150 zł do 200 zł.

smartfony, tablety, głośniki, a nawet drony.

- Ja już dostałem zamówienie na specjalny model drona - mówi wujek chłopca przystępującego w tym roku do komunii.

Wujek będzie musiał sięgnąć głębiej do kieszeni. W miarę przyzwoity dron kosztuje co najmniej 2 tys. zł.

Niektórzy goście decydują się na zakup przedmiotu, który zachęci dziecko do wyjścia

z domu. Zwykła hulajnoga to ciekawa alternatywa dla roweru - na jej zakup trzeba przeznaczyć ok. 200 zł - 300 zł.

Przypominamy, że w Polsce na hulajnodze elektrycznej po drogach publicznych (ścieżki rowerowe, jezdnie) można jeździć po ukończeniu 13. roku życia.

Nasi dziadkowie na Pierwszą Komunię Świętą często

Drony to zdecydowanie najdroższe prezenty.

otrzymywali rower albo zegarek. Dziś ta tradycja wciąż jest żywa. Część dzieci nadal ma-

rzy o własnym rowerze (jeśli go jeszcze nie posiadają) czy zegarku w nowoczesnej formie smartwatcha, a ich ceny zaczynają się od ok. 200 zł.

Ile włożyć do koperty?

Średnia cena za talerzyk w 2026 r. to ok. 250 zł. Przeważnie na prezent daje się kwotę, która pokryje opłatę za talerzyk. W tym roku będzie to więc ok. 300 zł.

Rondo imienia farmaceuty, który wysadził stalinowski pomnik w Łodzi

Filip Kijewski

Władysław Stanilewicz, który w 1946 r. dowodził akcją wysadzenia pomnika wdzięczności Armii Czerwonej w Łodzi, zostanie patronem ronda. W minioną środę Rada Miejska w Łodzi jednogłośnie przyjęła uchwałę w tej sprawie.

Wszyscy obecni na sesji radni zagłosowali za nadaniem nazwy bezimiennemu rondowi na skrzyżowaniu ulic św. Teresy od Dzieciątka Jezus i Traktorowej. Od teraz będzie ono nosić imię Władysława Stanilewicza. Inicjatorem uchwały był radny Marek Michalik. Pozytywną opinię w tej sprawie wydało wcześniej Muzeum Tradycji Niepodległościowych w Łodzi.

Władysław Stanilewicz urodził się w Błaszach. Jego rodzina zajmowała się aptekarstwem i przybyła do Łodzi na początku lat 30. XX w. W 1932 r. kupi-



Władysław Stanilewicz i stalinowski pomnik parku im. księcia Józefa Poniatowskiego.



ła aptekę przy ul. Pomorskiej 91.

Podczas niemieckiej okupacji, w 1940 r., 17-letni Władysław Stanilewicz został łódzkim komendantem Narodowej Organizacji Wojskowej, która

gromadziła broń i produkowała granaty.

Po zakończeniu wojny z siostrą Anną, bratem Andrzejem oraz Zbigniewem Suwalskim i Stanisławem Lamprechtem 11 lutego 1946 r. wysadził po-

mnik „Wdzięczności Armii Czerwonej”. Materiał wybuchowy wytworzył w swojej aptece. Była to jedna z najbardziej odważnych akcji antykomunistycznego podziemia w powojennej Polsce.



Rondo znajduje się u zbiegu ulic św. Teresy od Dzieciątka Jezus i Traktorowej.

W 1950 r. Stanilewicz z innymi członkami organizacji został aresztowany przez komunistyczne władze i skazany na 15 lat pozbawienia wolności. Był osadzony w więzieniach w Sieradzu i we Wronkach. Na wolność wyszedł w 1955 r. na mocy amnestii.

Życiorys Stanilewicza wykracza daleko poza działalność konspiracyjną. Po wojnie podjął studia na Wydziale Farmacji Uniwersytetu Łódzkiego i obronił pracę doktorską w Instytucie Medycyny Pracy. Następnie odbył staż na Uniwersytecie Kartezjusza w Paryżu

i wyjechał do Algieru, gdzie uzyskał tytuł profesora.

Na przełomie lat 80. i 90. XX w. wrócił do Polski. Był honorowym prezesem Związku Żołnierzy Podziemnych Sił Zbrojnych oraz redaktorem naczelnym i publicystą kwartalnika „Weteran”. Niedługo przed śmiercią został mianowany generałem broni. Zmarł 13 stycznia 2011 r. Spoczął na cmentarzu rzymskokatolickim na Dołach w Łodzi.

Wysadzony przez niego sowiecki obelisk komunistyczne władze odbudowały. Stał w parku do listopada 1991 r., kiedy został zdemontowany.

Azjatycka sobota w „Dwójce”

W minioną sobotę II LO po raz 14. zorganizowało Dzień Kultury Japońskiej i Festiwal Kultur Azjatyckich. Były warsztaty, pokazy i konkursy. Szczególną uwagę przyciągali cosplayerzy. Ich stroje zachwycały pomysłowością, kolorami i dbałością o detale rodem z gier, filmów, anime i mangi.

Magdalena Jach

Organizatorzy: uczniowie, absolwenci oraz zaproszeni wystawcy i goście zadbali o to, by każdy znalazł coś dla siebie.

Jednym z najpopularniejszych punktów programu były warsztaty kulinarne, podczas których uczestnicy mogli własnoręcznie przygotować sushi, poznając przy tym tajniki japońskiej sztuki kulinarnej. Aby zasiąść w sali i spróbować swoich sił, trzeba było postać w kolejce, ale to nie zniechęcało entuzjastów rolek z ryżu z dodatkami.

Nie mogło zabraknąć zajęć z kaligrafii i origami, a także rytuału parzenia herbaty czy nakładania i wiązania kimon.

Dużym zainteresowaniem cieszyły się także pokazy i warsztaty sztuk walki. Uczestnicy mogli z bliska przyrzeć się technikom karate, judo czy aikido, a nawet spróbować swoich sił podczas otwartych treningów. Całość dopełniały liczne prelekcje i zajęcia prowadzone m.in. przez przedstawicieli Uniwersytetu Łódzkiego przybliżające realia życia i kultury krajów azjatyckich.

Antoni Markiewicz, wicedyrektor II LO, cieszy się, że impreza na stałe wpisała się

już w kalendarz łódzkich imprez kulturalnych.

- Co roku organizujemy Dzień Japoński i Kultur Azjatyckich, który przyciąga bardzo duże grono zainteresowanych - mówi. - Nasza szkoła od lat związana jest z Japonią - prowadzimy zajęcia z jęz. japońskiego, organizujemy wymiany uczniowskie i liczne imprezy tematyczne. To naturalne, że jesteśmy gospodarzem takiego przedsięwzięcia. W każdej sali odbywają się inne warsztaty - od kulinarnych, przez artystyczne, po językowe i sportowe. Każdy znajdzie coś dla siebie. Ogromnym zainteresowaniem cieszy się również konkurs cosplay, którego finał tradycyjnie odbywa się na zakończenie dnia.

Finał konkursu na najlepsze przebranie był jednym z najbardziej wyczekiwanych momentów. Uczestnicy przez cały dzień prezentowali swoje kostiumy, a publiczność oddawała głosy na swoich faworytów.

W dniu azjatyckim w II LO wzięli udział nie tylko uczniowie szkoły, ale również goście z całej Polski w różnym wieku, których łączy pasja do kultury Azji.

Tegoroczna edycja festiwalu, objęta została honorowym patronatem Ambasady Japonii.



Minerały, skamieniałości, biżuteria

Kwietniowe targi Interstone znów przyciągnęły tłumy miłośników minerałów, skamieniałości i unikatowej biżuterii.

Magdalena Jach

Hala Expo wypełniła się stoiskami, na których prezentowane były niezwykle okazałe okazami z całego świata. Od surowych brył minerałów, przez precyzyjnie oszlifowane kamienie, aż po ręcznie tworzoną biżuterię.

Były też szkielety prehistorycznych zwierząt, zęby dinozaurów i skamieniałości, a wśród wystawców polscy kolekcjonerzy i goście z zagranicy, m.in. z Ukrainy i Niemiec, a nawet z Afganistanu i Pakistanu.

Współorganizator targów Krzysztof Przybylski podkreśla, każda edycja imprezy ma niepowtarzalny charakter.

- Staramy się przyciągnąć najlepszych kolekcjonerów i producentów. Kwietniowa oferta była bardzo szeroka - obejmowała minerały, skamieniałości i wyroby jubilerskie z Polski i świata. Skala wydarzenia rośnie z roku na rok, co widać po liczbie wystawców - mówi.

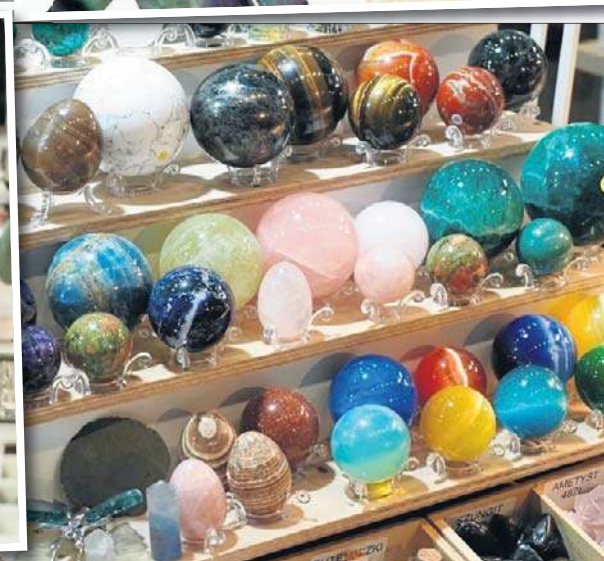
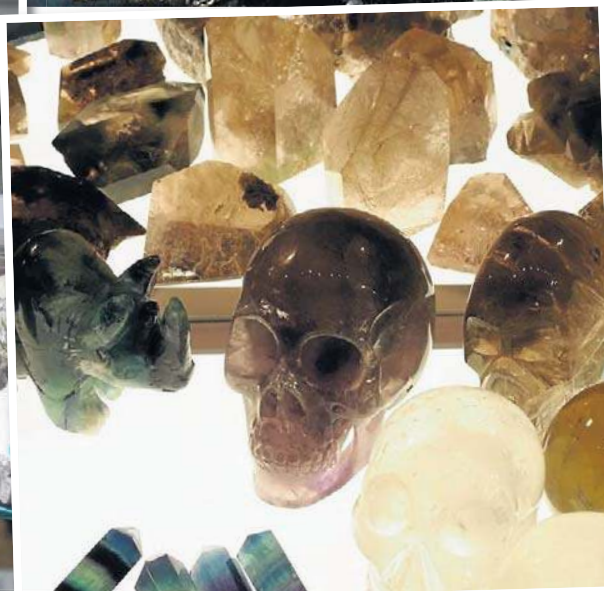
W tym roku odwiedzający mieli do dyspozycji ponad 200 stoisk, co czyni Interstone jedną z największych imprez branżowych w kraju. W ciągu dwóch dni targi odwiedziło ok. 7 tys. osób.

Wśród ekspozycji szczególną uwagę przyciągały kolekcjonerskie agaty - pochodzące m.in. z Argentyny, Meksyku, Chin, Brazylii i Maroka.

Targi to jednak nie tylko sprzedaż, ale także spotkania i rozmowy. Zwiedzający chętnie zatrzymywali się przy stoiskach, by wysłuchać opowieści o skamieniałościach sprzed milionów lat i poznać historię konkretnych minerałów.

Dużym zainteresowaniem cieszyła się również biżuteria z naturalnymi kamieniami. Wystawcy oferowali pełne spektrum - od klasycznych diamentów, przez szmaragdy i szafiry, po ametysty, cytryny, agaty i kwarcy.

Ceny eksponatów były zróżnicowane - od kilkudziesięciu złotych do kilku tysięcy.



Aleja Włókniarzy

Aleja Włókniarzy jest dziś jedną z najważniejszych łódzkich arterii komunikacyjnych. Aż nie chce się wierzyć, że jeszcze na początku lat siedemdziesiątych składały się na nią niepozorne ulice - Letnia, Towarowa i Nowotowarowa.

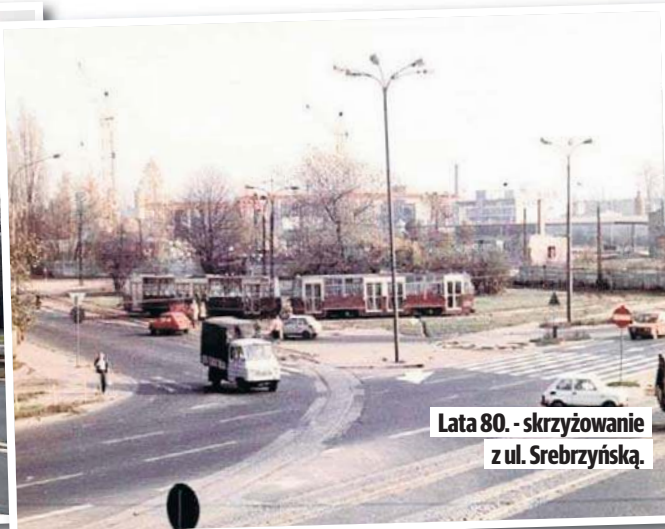
Historia al. Włókniarzy zaczyna się na początku lat siedemdziesiątych XX w. Nazwę al. Włókniarzy otrzymała w 1977 roku. Do czasu otwarcia odcinka autostrady A-1, Łódź Północ-Tuszyn, stanowiącego wschod-

nią obwodnicę miasta, była arterią przez którą przejeżdżało większość samochodów podążających z południa na północ Polski. Dalej jednak łączy północną i południową część Łodzi. Al. Włókniarzy biegła wzdłuż torów kolejowych od ul. Pabianickiej do ul. Zgierskiej. Teraz jej część, od Dworca Kaliskiego do ul. Pabianickiej jest al. Jana Pawła II. Natomiast sama al. Włókniarzy zaczyna się przy skrzyżowaniu al. Bandurskiego i al. Mickiewicza, a kończy na Rondzie Biłyka.

Al. Włókniarzy przy al. Mickiewicza.



FOT. WIKIMAPIA, ARCHIWUM



Lata 80. - skrzyżowanie z ul. Srebrzyńską.

Łódzkie historie

Łódź była pierwsza

Anna Gronczewska

22 lipca 1956 roku w całej Polsce obchodzono święto narodowe. W Łodzi był to dzień szczególny. Na ul. Piotrkowską przyszły tłumy łódzian. W kilku punktach centralnej ulicy miasta ustawiono odbiorniki telewizyjne...

Punktualnie o godzinie 16.00 na ekranie pojawiła się Aniela Brzeska, dotychczas spikerka Polskiego Radia Łódź. Powitała widzów i zapowiedziała pierwszy program w historii łódzkiej telewizji. Był to film dokumentalny „Halo, tu Polskie Radio Łódź”, opowiadający o otwarciu w 1945 roku łódzkiej rozgłośni radiowej. Tak pięćdziesiąt pięć lat temu zaczęła się w Łodzi nowa era, era telewizji... Powstał drugi, po Warszawie, ośrodek telewizyjny w Polsce.

Na drugi dzień wszystkie łódzkie gazety nadawały relację z tego epokowego wydarzenia.

- Mimo wielu stwierdzonych mankamentów: obraz niszczyły promienie słońca, nie wszędzie pomyślano o wystawieniu na ulicę głośników, zawodził

trochę dźwięk w nadajniku, no i same odbiorniki nie były dostatecznie wypróbowane - łódzianie godzinami tkwili przy ekranach - relacjonował wydarzenie reporter „Głosu Robotniczego”. - Wieczorem jakość obrazu znacznie się poprawiła. Mimo to, inżynierowie francuscy i polscy nie są nadal zadowoleni, jak już informowaliśmy, jest to uruchomienie próbne i montaż urządzeń nie jest jeszcze zakończony.

Film o reaktywacji w 1945 roku łódzkiej rozgłośni radiowej nie był jedynym emitowanym 22 lipca 1956 roku przez łódzką telewizję. Wieczorem na rozdanych wzdłuż ul. Piotrkowskiej telewizorach mogli też oglądać film fabularny „Tajemnice dzikiego szybu”.

Swoją siedzibę miała w wieżowcu stojącym na rogu ul. Narutowicza i Sienkiewicza. Nazywany jest do dziś wieżowcem telewizji. Jednak nie został zbudowany z myślą o niej.

Wszyscy ludzie związani z łódzką telewizją podkreślają, że jej mocną stroną była rozrywka i teatry telewizyjny. Do 1974 roku wszystko emitowane na żywo. Pierwszy spek-



takł telewizyjny Łódź zaprezentowała całej Polsce już w grudniu 1956 roku, a więc zaledwie kilka miesięcy po wyemitowaniu pierwszego, jeszcze wtedy eksperymentalnego, programu. Przedstawienie trwało pół godziny i oparto je na „Sędziach” Stanisława Wyspiańskiego. Reżyserował je Gustaw Werner. Na ekranie pojawili się m.in. Krystyna Feldman, Włodzisław Kwaskowski, Ireneusz

Kanicki, Gustaw Koliński. Jednak te najlepsze czasy dla realizowanych w Łodzi spektaklów Teatru Telewizji miały dopiero nadejść. Już w 1958 roku otwarto nowe, nowoczesne studio. Miało 200-metrów powierzchnię i było największym studium telewizyjnym w Polsce, o najwyższym europejskim standardzie. Wraz z jego otwarciem rozpoczął się złoty okres teatralny w Łódzkim Ośrodku Telewizyjnym.



FOT. ARCHIWUM

Polska ma 61 mld ton węgla!

Ryzyko globalnego kryzysu energetycznego gwałtownie rośnie, a zakłócenia dostaw mogą uderzyć w gospodarkę na całym świecie. - Utrata 20 proc. wolumenu dostaw ropy i gazu w krótkim czasie wywołałaby nie tylko recesję energetyczną, ale mogłaby sparaliżować całe gałęzie przemysłu - ostrzega prezes Coal Energy Wiktor Wiśniowiecki.



- Transformacja bez węgla jako buforu jest transformacją, która grozi poważnymi zakłóceniami - mówi Wiktor Wiśniowiecki.

FOT. MAŁGORZATA GENCA/POLSKA PRESS

Maciej Badowski

Dodaje że Polska ma 61 mld ton udokumentowanego węgla, którym powinny się zająć prywatne podmioty.

Jak duży wpływ na globalny rynek energii ma obecny kryzys związany z konfliktem na Bliskim Wschodzie i ograniczeniem dostaw przez cieśninę Ormuz?

Wiktor Wiśniowiecki, prezes Coal Energy: Cieśnina Ormuz to jeden z najważniejszych węzłów globalnego rynku surowców - przepływa przez nią ok. 20-21 proc. światowych dostaw ropy naftowej i znacząca część LNG. Każde napięcie w tym rejonie natychmiast przekłada się na premię za ryzyko geopolityczne w cenach energii i uruchamia mechanizm dywersyfikacji po stronie dużych importerów. Widzimy to wyraźnie w rosnącym zainteresowaniu węglem energetycznym jako alternatywą, która nie jest uzależniona od szlaków morskich Zatoki Perskiej.

W jakim stopniu utrata nawet 20 proc. globalnych dostaw ropy i gazu zmienia podejście państw do bezpieczeństwa energetycznego?

Utrata 20 proc. wolumenu dostaw ropy i gazu w krótkim czasie wywołałaby nie tylko recesję energetyczną, ale mogłaby sparaliżować całe gałęzie przemysłu. Właśnie dlatego obserwujemy powrót do strategicznego myślenia o miksie energetycznym - pojęcia, które przez lata było wypychane przez ideologię jednego „zielonego” kierunku. Bezpieczeń-

stwo energetyczne wymaga redundancji, czyli zdolności do zastąpienia jednego źródła innym. Węgiel - szczególnie wydobywany lokalnie lub regionalnie - oferuje tę redundancję w sposób, którego LNG, ropa czy gaz rurociągowy nie są w stanie zagwarantować w sytuacji kryzysowej.

Czy węgiel faktycznie wraca do łask jako „bezpiecznik systemu”?

Tak, i to nie jest narracja branżowa - potwierdzają to dane. Globalny popyt na węgiel energetyczny od kilku lat utrzymuje się na rekordowych lub bliskich rekordowych poziomach. Niemcy tymczasowo reaktywowały zamknięte elektrownie węglowe. Korea Południowa zwiększyła udział węgla w bilansie energetycznym. Japonia rozbudowuje moce węglowe z uwagi na koszty i dostępność alternatyw. Nawet kraje UE, deklarujące odejście od węgla, w praktyce przedłużają życie istniejących instalacji. Węgiel jest najłatwiej dostępnym, najtańszym w magazynowaniu i najbardziej dyspozycyjnym paliwem w sytuacji kryzysowej.

Jakie znaczenie ma rosnąca rola węgla w Azji, zwłaszcza w Indiach, Chinach i Indonezji?

Azja odpowiada dziś za ponad 75 proc. globalnego zużycia węgla i ten udział rośnie. Indie planują zwiększenie mocy węglowych o dziesiątki gigawatów - miliardy ludzi potrzebują taniej, stabilnej energii dla industrializacji. Chiny, mimo ambitnych celów klimatycznych, wciąż budują

nowe elektrownie węglowe jako backup dla niestabilnych OZE. Indonezja stała się największym eksporterem węgla energetycznego na świecie. Konsekwencje dla globalnych cen są jasne: popyt azjatycki wchłania podaż i utrzymuje ceny na poziomach uzasadniających nowe inwestycje wydobywcze w Europie. To tworzy atrakcyjne okno dla projektów takich jak nasz - z dostępem do europejskiej infrastruktury i rynków zbytu zarówno regionalnych, jak i ukraińskiego.

Dlaczego również gospodarki rozwinięte, Korea Południowa, Europa, USA, ponownie zwiększają wykozystanie węgla?

Ponieważ zderzają się z fizyczną rzeczywistością systemu elektroenergetycznego. OZE są tanie w eksploatacji, ale produkują energię wtedy, gdy warunki atmosferyczne na to pozwalają - a nie wtedy, gdy gospodarka potrzebuje mocy. Brak wystarczających magazynów energii i ubytek dyspozycyjnych jednostek konwencjonalnych oznacza, że w mroźne, bezwietrzne zimowe wieczory system musi opierać się na czymś pewnym. Węgiel jest tym „czymś”. Decydecje energetycy w Seulu, Berlinie czy Waszyngtonie zdają sobie z tego sprawę - i oddalają decyzje o zamknięciu jednostek węglowych, nawet jeśli publicznie podtrzymują retorykę transformacji.

Czy załamanie rynku LNG podważa założenia transformacji energetycznej, w której gaz miał pełnić rolę paliwa przejściowego?

Gaz jako „pomost” zakładał stałą dostępność i cenową przewidywalność. Tymczasem rynek LNG okazał się głęboko wrażliwy na geopolitykę, pogodę i politykę inwestycyjną. Ceny gazu w Europie w ciągu ostatnich trzech lat oscylowały między wartościami 5-krotnie niższymi a 10-krotnie wyższymi niż historyczna norma. To nie jest materiał na stabilny „pomost”. Węgiel kamienny jako uzupełnienie koszyka energetycznego daje inną charakterystykę ryzyka: niższą zmienność cenową, możliwość magazynowania na miejscu i odporność na geopolityczne szantaże.

Jak Polska powinna odnaleźć się w tej nowej rzeczywistości?

Polska dysponuje wyjątkowym aktywem - geologicznymi zasobami węgla kamiennego i pokoleniowym doświadczeniem górniczym. Problem polega na tym, że przez ostatnią dekadę marginalizowano prywatne inicjatywy wydobywcze, opierając się wyłącznie na dotowanym sektorze państwowym. Tymczasem świat pokazuje, że elastyczne, efektywne kosztowo wydobywanie - realizowane przez prywatne podmioty, konkurujące na wolnym rynku - może zapewnić Polsce zarówno bezpieczeństwo energetyczne, jak i węgiel eksportowy po cenach rynkowych. Polska powinna aktywnie ułatwiać procesy koncesyjne dla wiarygodnych inwestorów, zamiast piętrzyć bariery administracyjne. Mamy węgiel pod ziemią - pytanie, czy mamy wolę polityczną, by go wydobyć.

Projekt „Bobrek-Miechowice” zakłada eksploatację złoża o szacowanych zasobach 25 mln ton, jaka jest jego faza realizacji i kiedy spodziewane są kluczowe decyzje administracyjne?

W grudniu 2025 r. uzyskaliśmy analizę prawno-techniczną przygotowaną przez Kancelarię Juris, która potwierdza możliwość eksploatacji złoża „Bobrek-Miechowice” na granicy Zabrze i Bytomia. To był kluczowy dokument weryfikujący fundamenty całego projektu. Szacunkowe zasoby pokładów węgla w granicach planowanego pierwszego etapu wydobywania wynoszą ponad 9 mln ton, a łączny wolumen zasobów w serii pokładów 400 sięga około 25 mln ton. Obecnie jesteśmy na etapie nabywania informacji geologicznej dotyczącej złoża, niezbędnej do przygotowania projektu robót geologicznych.

Czy w kontekście globalnych trendów odchodzenia od węgla spółka widzi długoterminową rentowność projektu?

Tak, i nie jest to wiara wbrew faktom. Wydobywanie mogłoby wynieść od 12 do 25 tys. ton węgla energetycznego miesięcznie. W pierwszej kolejności planujemy sprzedaż węgla na rynku ukraińskim - dla producentów cementu, cukierni oraz ceramiki. Ukraina po zakończeniu konfliktu stanie przed olbrzymim wyzwaniem odbudowy przemysłowej i będzie potrzebować lokalnie dostępnego węgla energetycznego. Jednocześnie rynek europejski - wbrew oficjal-

nym deklaracjom - wciąż absorbuje węgiel jako paliwo szczytowe i awaryjne. Rentowność projektu opieramy na trzech filarach: potwierdzonych zasobach geologicznych, rosnącym popycie regionalnym oraz efektywnym modelem wydobywania komorowo-filarowego, który minimalizuje nakłady inwestycyjne w stosunku do tradycyjnych metod ścianowych. Ostateczna ocena ekonomiczna będzie możliwa po sporządzeniu studium techniczno-ekonomicznego dla wybranego obszaru koncesyjnego.

Jak oceniacie obecne zasoby węgla kamiennego i brunatnego w Polsce oraz ich realną dostępność?

Słowa prezesa PSE „wszystkie opowieści o tzw. polskim węglu trzeba wziąć w nawias, bo dziś nie ma już dostępnego i taniego węgla” są diagnozą stanu obecnego sektora wydobywczego - i w tej warstwie nie są pozbawione racji. Problem nie leży jednak w geologii, lecz w organizacji wydobywania. Udokumentowane zasoby bilansowe złóż węgla kamiennego w Polsce wynoszą ponad 61 mld ton - to nie jest kraj bez węgla. Problemem jest to, że wydobywanie przez ostatnie lata było realizowane głównie przez podmioty państwowe, z rosnącymi kosztami i malejącą efektywnością. W 2024 r. wydobywanie węgla kamiennego w Polsce wyniosło ponad 40 mln ton - o ponad 5 proc. mniej niż rok wcześniej. Trend jest jednoznaczny - ale nie wynika z braku surowca, lecz z modelu biznesowego, który nie zachęca do inwestycji. Prywatni inwestorzy mogą to zmienić.

Miasto Hel zlokalizowane jest na Półwyspie Helskim w woj. pomorskim. Od Gdańska dzieli go odległość ok. 100 kilometrów.

Hel, czyli nadmorski kurort z duszą

Półwysep Helski swoim klimatem przyciąga turystów z całego kraju. Na końcu cypla Mierzei Helskiej znajduje się Hel, czyli miasto słynące z pięknych krajobrazów i zabytkowych fortyfikacji. Półwysep Helski to bez wątpienia jedna z najpiękniejszych lokalizacji nad Bałtykiem. To idealny wybór dla miłośników plażowania, sportów wodnych i historii.

Emil Hoff

Półwysep Helski jest jednym z najchętniej odwiedzanych przez rodaków miejsc - szczególnie w sezonie letnim. Jego niepowtarzalny klimat przyciąga turystów z całego kraju. Na końcu cypla Mierzei Helskiej znajduje się Hel, czyli miasto słynące z pięknych krajobrazów i zabytkowych fortyfikacji. Choć na terenie miasta (i w jego okolicach) znajduje się wiele atrakcji turystycznych, największą z nich jest niewątpliwie dostęp do Morza Bałtyckiego i czyste plaże. Helska plaża może spokojnie konkurować z wybrzeżami krajów, które najczęściej wybieramy na wakacyjne szaleństwa.

Stary Hel to miasto, którego powstanie datuje się na ok. XIII wiek, choć istnieją też wzmianki o grodzie, który znajdował się tam już w IX wieku. W przeszłości był to ważny ośrodek handlowy, który - jak sama nazwa wskazuje - mieścił się na Półwyspie Helskim.

W latach świetności miasto zamieszkiwało ponad 1000 osób! Stacjonowały tam krzyżackie okręty, a piraci uznawali Stary Hel za świetną bazę wypadową. Pod koniec XVI wieku zabudowania miasta uległy

zniszczeniu w wyniku pożaru, wywołanego prawdopodobnie przez Szwedów. Był to już „początek końca” Starego Helu, który od ok. XVII wieku był stopniowo wchłaniany przez Morze Bałtyckie w wyniku cofania się linii brzegowej Mierzei Helskiej. Legenda głosi, że miasto zniknęło z powierzchni ziemi przez pychę jego mieszkańców, a spod morskiej tafli usłyszeć można bijące dzwony zatopionego kościoła.

W okresie międzywojennym w (nowym) Helu, podczas budowy wojennego portu natrafiono na ruiny świątyni. Wezwano zespół archeologów z Torunia, jednak napięta sytuacja nie pozwoliła na przeprowadzenie dokładnych badań - mury zasypało i kontynuowano budowę. O istnieniu Starego Helu przypominały tylko ludzkie szczątki, pierwotnie pochowane na starohelskim cmentarzu, później wyrzucane na brzeg przez morskie fale.

Nowy Hel - ostoja dla mieszkańców dawnego miasta

Mieszkańcy Starego Helu emigrowali do nowego miejsca, które nazwano Nowym Helu. To właśnie to miasto chętnie odwiedzają dziś turyści z całej Polski i świata. Hel znajdował się na terenie Rejonu Umocnionego Hel, czyli te-

renów, na których wzniesiono liczne obiekty fortyfikacyjne, których pozostałości można oglądać do dziś (m.in. Ośrodek Oporu Jastarnia, żelbetowe budowle baterii Schleswig-Holstein). W czasach II wojny światowej miasto zamieszkiwało ok. 1000 osób - współcześnie liczba ta wynosi ponad 3 tys. mieszkańców.

Morze i piaszczyste plaże. Choć na terenie miasta (i w jego okolicach) znajduje się wiele atrakcji turystycznych, największą z nich jest niewątpliwie dostęp do Morza Bałtyckiego i czyste plaże. Helska plaża może spokojnie konkurować z wybrzeżami krajów, które najczęściej wybieramy na wakacyjne szaleństwa.

Najlepsze atrakcje miasta i okolic

Mieszkańcy Helu mogą być dumni ze swojego miejsca zamieszkania - oprócz miejsc o niezwykłych walorach przyrodniczych, turyści znajdą tam także wiele innych atrakcji turystycznych.

Dom Morświna jest muzeum dedykowanym tym niezwykłym zwierzętom i stanowi część Stacji Morskiej im. Profesora Krzysztofa Skóry należącej do Instytutu Oceanografii Uniwersytetu Gdańskiego. Powinni odwiedzić wszyscy miłośnicy zwierząt, a także pasjonaci biologii - prezen-

towane tam tablice zawierają informacje na temat relacji morświnów i ludzi, wykorzystaniu oraz innych problemach, z którymi borykają się przedstawiciele tego wodnego gatunku. Nie martw się także o dzieci - w placówce czekają na nie dostosowane do wieku filmy i animacje.

Dom Morświna znajduje się przy ul. Portowej 4. Obiekt jest udostępniony do zwiedzania przez cały rok.

Z tarasu helskiej latarni morskiej, mierzącej 41,5 m wysokości, rozciąga się widok na cały półwysep Helski, Bałtyk i ląsy. Historia obiektów w typie latarni morskich na tym terenie sięga 1647 roku, kiedy to w okolicach obecnej budowli został postawiony drewniany żuraw z kotłem na węgiel. Niesety, uległ on spaleniowi w wyniku pożaru - po tym zdarzeniu została postawiona kolejna konstrukcja.

„Prawdziwa” latarnia została tam zbudowana w latach 1806-1826. Nie wytrzymała jednak długo z powodu obrony miasta w 1939 roku. Trzy lata później, 10 metrów od miejsca wzniesienia starej latarni, zbudowano nową (by wejść na samą górę, należy pokonać 197 schodów). Do dziś obiekt ten jest punktem orientacyjnym dla żeglarzy oraz atrakcją dla turystów. Latarnia znajduje się przy ul. Bałtyckiej 4.

Fokarium Stacji Morskiej Instytutu Oceanografii Uniwersytetu Gdańskiego to atrakcja, którą pokochają wszyscy fani tych uroczych stworzeń. Głównym celem utworzenia tego miejsca było przede wszystkim ratowanie zwierząt przed wyginieciem. Organizowane są tam także kursy dla grup, które mogą dowiedzieć się więcej na temat życia fok, lokalnego ekosystemu i ekologii. Fokarium jest punktem obowiązkowym w planie wycieczki, jeżeli wybierasz się na nią ze swoimi dziećmi - maluchy będą zachwycone możliwością zobaczenia sympatycznych zwierzątek. Fokarium zlokalizowane jest przy ul. Morskiej 2.

Wszyscy, którzy nie przepadają za wylegiwaniem się na nadmorskim piasku, podążają Szlakiem Fortyfikacji w Helu. To trasa prowadząca przez wspomniane obiekty Rejonu Umocnionego Hel. Spacer rozpoczniacie od dworca PKP, skąd niedaleko do pierwszego obiektu na szlaku - Muzeum Obrony Wybrzeża. W zlokalizowanym tam bunkrze zobaczysz ciekawe wystawy prezentujące m.in. życie w wojsku i pomoc medyczną na froncie. Nie brakuje tam także historii i ciekawostek dotyczących obrony miasta w czasach II wojny światowej. Nieopodal muzeum zlokalizowane jest skansen artyleryjski, gdzie

przedstawiany jest różnorodny sprzęt wojskowy. Muzeum Obrony Wybrzeża mieści się przy ul. Helskiej 16.

Co jeszcze czeka was na Szlaku Fortyfikacji w Helu? Muzeum Kolei Helskich z kolejką wąskotorową, 30-metrowa wieża kierowania ogniem baterii Schleswig-Holstein, Bateria im. Heliodora Laskowskiego i inne baterie, Góra Szwedów.

Na turystów czeka jeszcze Park Wydmy (z pomostami dla pieszych nad chronionymi wydmy i ścieżkami edukacyjnymi), Muzeum Rybołówstwa Morskiego (dawny kościół poewangelicki pw. św. Piotra i Pawła), port morski, promenada, najdłuższa rzeźba drewniana na świecie (zlokalizowana w parku przy dworcu PKP), ryglowe domki rybackie z przełomu XVIII i XIX wieku i kościół pw. Bożego Ciała.

Sporty wodne - miejsca uwielbiane przez kitesurferów

Cały Półwysep Helski słynie ze świetnych warunków do uprawiania sportów wodnych. Miejsce to upodobał sobie szczególnie windsurferzy i kitesurferzy - jeżeli masz ochotę na urozmaicenie swojego pobytu w okolicach miasta, wybierz się np. do Jastarni, gdzie możesz wykupić sobie lekcję z instruktorem lub po prostu podziwiać zabawę innych.

Budleja Dawida, znana też jako motyli krzew, przepięknie kwitnie latem

Jeśli chcesz, żeby
twoja budleja dobrze
rosła i kwitła, musisz
ją posadzić w sło-
necznym miejscu.

Budleja Dawida nazywana jest też motylim krzewem, ponieważ w okresie kwitnienia jej pachnące kwiatostany licznie przyciągają owady. Na pierwszy rzut oka mogą przypominać lilaki, jednak kwitną latem i pachną zupełnie inaczej.



Katarzyna Piojda

Budleja Dawida (łac. Buddleja davidii) to bardzo duży, rozłożysty, pochodzący z południowych Chin krzew, osiągający w naturalnym środowisku nawet 5 m wysokości i choć w naszym kraju rzadko przekracza 2-3 m wys., i tak potrzebuje dla siebie sporo miejsca.

Ze względu na ogromną popularność, roślina doczekała się też jednak szeregu karłowatych odmian, które dorastają do wys. ok. 1-1,5 m i nadają się do uprawy w każdym, nawet niewielkim ogrodzie. Kwitnie w kilku kolorach - na różowo, fioletowo, biało, bordowo.

Niezależnie, jaki kolor mają kwiaty budleji, w ich środku zawsze znajduje się żółte oczko. Liście są zielone lub srebrno-szare. Krzew osiąga nawet ponad 3 metry wysokości i szeroko się rozrasta.

Budleja, czyli motyli krzew

Motylokrzew jest rośliną nektarodajną, a swoim zapachem wabi różnego rodzaju motyle. - Są to między innymi pawie oczka, rusałki, bielinki, cytrynki - wymienia Jarosław Mikietyński, wieloletni ogrodnik Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, a obecnie Ogrodu Botanicznego Krajowego Centrum Roślinnych Zasobów Genowych IHaR-PIB.

Pszczółki też zbierają nektar, ale z tego krzewu akurat rzadko. Dlaczego? - Dlatego, że kwiat budleji jest specyficznie zbudowany, ma rurkowaty kształt. Budowa taka nie pozwala pszczołom wejść do niego i zebrać nektar - tłumaczy ogrodnik. - Motylom jest łatwiej, bo mają aparat ssący o długości nawet 3 centymetrów i nie muszą wchodzić do kwiatu, żeby zebrać nektar. Jednak i pszczoły można spotkać na kwiatach budleji.

Bogactwo odmian

Istnieje około 100 odmian budleji Dawida. Najczęściej spotykane są:

Black Night - ma ciemnofioletowe kwiaty, wyglądające z daleka, na czarne. Krzew ten osiąga do 3 metrów wysokości.

Pink Delight - jest podobnie wysoka co Black Night, z tym że jej kwiaty kwitną na różowo.

Royal Red - jest nieco mniejsza od Pink Delight. Ma czerwone, purpurowe kwiaty. Krzew rośnie do około 2 metrów.

Santana - jest podobna do Royal Red, ale mniejsza, osiąga najwyżej około 1,5 metra wysokości.

Uprawa w ogrodzie

Budleja Dawida lubi słońce. Im więcej słońca dostaje, tym ma więcej kwiatów o intensywnym, głębokim kolorze. Podlewanie powinno być re-

gularne, ale niezbyt obfite, wyjątek stanowi susza. Ziemia, na której rośnie budleja, powinna być spulchniona przed zasadzeniem tej rośliny, ponieważ motyli krzew źle znosi brak powietrza w glebie. Budleja nie lubi kwaśnych ziem.

Krzak budleji Dawida nie jest trudny w uprawie. Należy go sadzić na wiosnę, ale nie na początku sezonu, gdy jeszcze mogą wystąpić mrozy. - Roślina powinna być osłonięta od strony zachodniej, ponieważ mogą szkodzić jej wiatry, które najczęściej wieją z zachodu - zaznacza Mikietyński. Ekspert kontynuuje: - Nie zalecałbym przesadzania, a jeśli już, to do tego należy brać rośliny roczne lub dwuletnie. Starsze mogą się nie przyjąć. Ogródnik radzi dalej: - Aby motyli krzew ładniej i dłużej kwitł, trzeba usunąć u samej nasady przekwitłe kwiatostany.

Przycinanie krzewów

Budleja kwitnie na pędach tegorocznych, dlatego trzeba ją regularnie przycinać. Robi się to wiosną, w marcu - kwietniu. Niekiedy pojawiają się zalecenia, żeby budleję przyciąć jesienią, jednak wtedy krzew jest znacznie bardziej wrażliwy na przemarznięcie, a i tak budleja miewa problemy z odpornością na mróz. Na zimę lepiej ją okryć, szczególnie młode krzewy. Jeśli budleja przemarznie, późną wiosną warto ją

bardzo mocno przyciąć - najczęściej wtedy „odbije” od korzeni.

Jakie nawozy stosować?

Wiosną każdego roku należy krzew zasilać, wybierając do tego celu nawozy wieloskładnikowe przeznaczone dla roślin kwitnących. Takie nawozy zawierają dobrze zbilansowany zestaw niezbędnych mikro- i makroelementów, a dodatkowo jest w nich więcej związków odpowiadających za powstawanie i roz-

wój kwiatów (potas), a mniej substancji wpływających na bujny wzrost części zielonych (azot). Takie nawozy stosuje się zwykle 2-3 razy w sezonie, w dawkach i terminach zalecanych przez producenta.

Innym rozwiązaniem jest zasilanie krzewu raz w sezonie nawozem długodziałającym, który stopniowo uwalnia do podłoża składniki pokarmowe przez wiele tygodni (nawet do 6 miesięcy). Ma on przewagę nad innymi, gdyż oszczędza nam pracy przy na-

wożeniu roślin i minimalizuje ryzyko przenawożenia krzewów.

Szkodniki kontra motyli krzew

- Budleja jest rośliną odporną na choroby, jedynym jej utrapieniem mogą być mszyce - zaznacza Jarosław Mikietyński. - Szkodnik ten może zaatakować wszystkie części krzewu. Mszyca powoduje przede wszystkim odbarwienie liści, żerując na ich dolnej stronie.



Hipolit Starszak, czyli kariera superesbeka

Jego teczka w IPN jest pełna pochwał od przełożonych coraz wyższej rangi. Starszak robił karierę w SB od lat 60. do końca stanu wojennego. W latach 90. zaczęła się ostatnia odsłona kariery Starszaka. Jerzy Urban zrobił go dyrektorem spółki Urma - wydawcy tygodnika „Nie”.

Mariusz Grabowski

Przez ten czas zdążył przesłuchać lub inwigilować połowę spośród najważniejszych działaczy opozycji demokratycznej. Stał się istnym specem od konspiracy.

Polityka i jej uroki

W służbach specjalnych PRL nie było wielu ludzi z podobnym przebiegiem kariery. Hipolit Starszak pracował w elitarnym Biurze Śledczym MSW od 1962 r. aż do czasów stanu wojennego. Zbierał pochwały, wyróżnienia i zaproszenia na elitarne kursy w Moskwie.

Regularnie współpracował z Jerzym Urbanem jako rzecznikiem rządu. Osobiście próbował nakłonić Lecha Wałęsę do podpisania w 1982 roku lojalności, w której szef „S” miałby zadeklarować, że w pełni podporządkuje się przepisom stanu wojennego. W końcowym okresie PRL (i do maja 1990 r.) był zastępcą prokuratora generalnego. Chwilę później ponownie wypłynął - tym razem jako ekspert od rynku mediów. Jerzy Urban zrobił go szefem spółki wydającej doskonale sprzedający się w pierwszych latach III RP tygodnik „Nie”.

Hipolit Starszak brylował w postnomenklaturowym biznesowym świecie Warszawy, był przyjacielem Edwarda Mazury, a nawet należał do osób, które były naimprezie, naktożej ostatni raz widziany był żywy zastrzelony na ulicy komendant główny policji Marek Papała. Był też teściem słynnego piłkarza Dariusza Wdowczyka.

Swą bezpieczeństwa karierę Hipolit Starszak rozpoczął w 1962 r., zaraz po studiach prawniczych na Uniwersytecie Warszawskim. Jako świeżo upieczony absolwent z dobrymi wynikami błyskawicznie trafił do Biura Śledczego MSW.

Zapisał się w annałach SB prowadzeniem dwóch niezwykle ważnych dla bezpieki spraw. W 1967 r. znalazł się w ekipie współpracującej z Jerzym Strawą -

będącego regularnym, płatnym agentem CIA. Jego schwytanie było drogą do pokazowego procesu - zakończony zresztą wykonanym wyrokiem śmierci.

Tytan agentury

Historia współpracy Strawy z Amerykanami była operetkowo wręcz barwna, przypominając momentami raczej scenariusz taniego filmu sensacyjnego z epoki niż nudnawe niekiedy realia działania służb. Do roku 1960 żonaty z Niemką z NRD Strawa pracował w kolejnych instytucjach peerelowskiego handlu zagranicznego, relatywnie często wyjeżdżając na Zachód i niczym szczególnie się nie wyróżniając.

Podczas pobytu w Essen został zwierzbowany przez agentów CIA. Zaproponowali mu 100 dolarów miesięcznie i regularne premie, dali kilkaset dolarów (w Polsce majątek) zaliczki. I zażądali informacji o jednostkach wojskowych LWP. Przez sześć kolejnych lat Strawa odbył niezliczone podróże po kraju, a to fotografując lotniska poukrywane w lasach, a to okolice sowieckich baz.

Amerykanie szybko zorientowali się, że Strawa to istny tytan pracy agenturalnej. Dali mu podwyżkę (do 200 dolarów miesięcznie) oraz przekazali ukrytą w kanistrze po benzynie radiostację sporej mocy. W efekcie przez sześć lat odebrał od Strawy około 160 meldunków. Część z nich była pisana atrymentem sympatycznym, który Strawa sporządzał z własnej krwi, część nadawana radiowo. Kiedy esbecy wpadli na trop tak fascynującego szpiega, byli zachwyceni. Tym bardziej że aresztowany 31 marca 1967 r. Strawa pękł już na pierwszym przesłuchaniu. Wśród przesłuchujących był oczywiście Hipolit Starszak.

„Specjalista”

Po Marcu 1968 r. Starszak, przesłuchujący i inwigilujący na masową skalę znanych i mniej znanych opozycjoni-

stów, zyskał w SB status weterana. „Szczególnie duży wkład dał z siebie po tzw. wydarzeniach marcowych, zwłaszcza w zakresie opracowania wyników postępowania w sprawach tzw. komandosów” - pisał jego przełożony we wniosku o awans na stopień kapitana.

Na tym nie koniec, bo poroko 1968 Starszak został w SB uznany za „specjalistę” od Adama Michnika i jego środowiska.

Aż do lat 80. wielokrotnie współprowadził wymierzone w Michnika i byłych „komandosów” sprawy, był też „konsultantem” innych esbeków zajmujących się tą grupą - będącą trzonem opozycji demokratycznej w czasach PRL.

W 1969 r. Starszakowi trafiła się kolejna wielka sprawa. Tym razem było to śledztwo przeciwko tzw. grupie „taterników”, czyli młodych opozycjonistów przemycających przez granicę polsko-czechosłowacką (najczęściej rzeczywiście przez Tatry, niekiedy drogami dostępnymi jedynie dla taterników i pod taterniczą „przekrywką”) egzemplarze paryskiej „Kultury” i książki wydawane przez emigracyjny Instytut Literacki.

SB zdołała wykryć „taterników” dzięki swojemu tajemnemu współpracownikowi, który podsłuchiwał jedną z kluczowych rozmów dotyczących przerzutu kolejnej partii nielegalnych wydawnictw.

Pierwsi, 29 maja 1969 r., zostali zatrzymani - w Starym Smokowcu po słowackiej stronie Tatr, czyli niejako na „gorącym uczynku” Maciej Kozłowski i Maria Tworowska, którzy mieli przerzucić przez góry kolejny transport „Kultury” i książki.

W kraju SB aresztowała kolejne osoby: Krzysztofa Szymborskiego, Jana Krzysztofa Kelusa, Urszulę Sikorską i Macieja Włodka. Do sprawy „taterników” włączono jeszcze kolejnych podejrzanych - Małgorzatę Szpakowską i Jakuba Karpińskiego, którzy zbierali dla „Kul-



Z tekstu Jarosława Jakimczyka „Bezpieka Urbana” („Wprost” nr 21 z 2004 r.) wynika, że Starszak brał udział w najgłośniejszych sprawach politycznych od poł. lat 60.

FOT.CC

tury” dokumentację dotyczącą Marca 1968 r. i następujących po nim represji.

Naszczytach władzy

„Wykazuje inicjatywę i aktywność na bezpośrednio nadzorowanych odcinkach służby. Podejmowane przedsięwzięcia nacechowane były rzeczowością i poczuciem odpowiedzialności, a w miarę potrzeby dużym osobistym zaangażowaniem w realizację podjętych czynności” - napisał gen. Czesław Kiszcak, rekomendując w kwietniu 1984 r. Starszaka na zastępcę prokuratora generalnego.

Cel tej nominacji był dość oczywisty. Zbliżał się proces toruński - w którym stanęli przed sądem mordercy księdza Jerzego Popiełuszki z grupy „D” Departamentu IV MSW. To była jedna z najtajniejszych i zarazem najbardziej brutalna z komórek organizacyjnych całej Służby Bezpieczeństwa. Jej członkowie - a wśród morderców ks. Popiełuszki przede wszystkim kpt Grzegorz Pio-

trowski - mieli rozległą wiedzę o najczarniejszych brudach SB i innych sprawach, w których esbecy dopuszczali się działań całkowicie przekraczających nawet reguły prawne PRL.

Choć było jasne, że bezpośredni mordercy ks. Popiełuszki zostaną skazani, a decyzje w tej sprawie zapadły na szczytach władzy, Kiszcak musiał zadbać o bezpieczeństwo swej służby. Hipolit Starszak jako wiceprokurator generalny miał nadzorować to śledztwo. Izadbać o dwie kwestie. Popierwsze oto, by Piotrowski i jego podwładni zagrożeni wieloletnimi wyrokami w akcie desperacji nie ujawnili innych mrocznych tajemnic SB. Po drugie zaś o to, by to na nich - i tylko na nich - zamknięto listę winnych.

Sprawa Papały

W latach 90. zaczęła się ostatnia odsłona kariery Starszaka. Jerzy Urban zrobił go dyrektorem spółki Urma - czyli wydawcy tygodnika „Nie”. Była to złota posada, bo „Nie” sprzedawało się w latach 90. w gigantycz-

nym nakładzie i przynosiło spore zyski. Jeszcze po roku 2000 Starszak zasiadał w strukturach zrzeszającej wydawców organizacji branżowej ZKDP. Był nawet rekomendowany przez Urbana do jej Sądu Koleżeńskiego.

Wieczorem 25 czerwca 1998 r. razem z m.in. Edwardem Mazurem bawił się na imprezie u byłego generała SB Józefa Sasina. To właśnie po powrocie z tej imprezy przed swoim własnym domem został zastrzelony ówczesny komendant główny policji Marek Papała. Starszak natomiast pomagał Edwardowi Mazurowi znaleźć adwokata potym, jak w 2002 r. zatrzymano go w związku z podejrzeniami o udział w zabójstwie Papały.

„Należałem do grona znajomych Edwarda Mazura. Być może byłem jedynym prawnikiem w tym gronie” - tak tłumaczył to wtedy Starszak na antenie TVN. Hipolit Starszak zmarł 19 stycznia 2015 r. Pochowano go na warszawskim Cmentarzu Północnym.

Tradycje i smaki - łączą pokolenia, odkrywając bogactwo przepisów

Kuchnia żydowska to prawdziwe bogactwo smaków. Przez lata przenikała do kuchni polskiej i do dziś ląduje na naszych talerzach. O typowych żydowskich potrawach rozmawiamy z doktor Agnieszką Dziarmagą z Działu Etnograficznego w Muzeum Wsi Kieleckiej.

Paula Goszczyńska

Każdy przepis ma swoje uzasadnienie - religijne, sezonowe albo po prostu wynikające z codziennego życia. Jednym z charakterystycznych dań kuchni żydowskiej są placki ziemniaczane. Również dziś są bardzo popularnym daniem podawanym w polskich domach. - Po żydowsku nazywają się latkes. Latkes są szczególnie związane ze świętem Chanuka, podczas którego potrawy smażone na oleju mają symboliczne znaczenie. Chodzi o nawiązanie do cudu oliwy.

Kuchnia żydowska to prawdziwe bogactwo smaków. Przez lata przenikała do kuchni polskiej i do dziś ląduje na naszych talerzach. Tu tradycja spotyka się z praktycznością, a każdy przepis ma swoje uzasadnienie - religijne, sezonowe albo po prostu wynikające z codziennego życia. O typowych żydowskich potrawach rozmawiamy z doktor Agnieszką Dziarmagą z Działu Etnograficznego w Muzeum Wsi Kieleckiej.

Jednym z charakterystycznych dań kuchni żydowskiej są placki ziemniaczane. Również dziś są bardzo popularnym daniem podawanym w polskich domach. - Po żydowsku nazywają się latkes. Latkes są szczególnie związane ze świętem Chanuka, podczas którego po-

trawy smażone na oleju mają symboliczne znaczenie. Chodzi o nawiązanie do cudu oliwy. Oprócz placków ziemniaczanych smażono również pączki oraz różnego rodzaju racuchy. Wszystko to dobrze znamy - mówi doktor Agnieszka Dziarmaga z Działu Etnograficznego w Muzeum Wsi Kieleckiej.

Cebularze, świetnie znane na Lubelszczyźnie, również pochodzą z kuchni żydowskiej. To płaski placek z pszennego ciasta drożdżowego, którego sercem jest farsz z cebuli i maku. Kluczkwi w przygotowaniu nadzienia: cebula musi być wcześniej zeszklona, miękka, lekko słodkawa, pozbawiona ostrości i dopiero wtedy łączona z makiem.

Nie można pominąć chałki, czyli plecionego chleba o lekko słodkawym smaku i miękkiej strukturze. W kuchni pełni rolę uniwersalną. Towarzyszy zarówno codziennym posiłkom, jak i uroczystym kolacjom. - Dwie chałki to typowe danie szabatowe. Ten wypiek może dziś nie jest już tak popularny, ale wciąż obecny w naszej kuchni. Można go kupić, jak również upiec samodzielnie - dodaje doktor Agnieszka Dziarmaga.

Jednym z najbardziej rozpoznawalnych dań jest czulent. To gęsty, długo gotowany gulasz. - Ja bardzo to danie lubię i przygotowuję, choć nie jest to potrawa powszechna w polskiej kuchni. Bardzo ją jednak polecam, bo jest jednogarnkowa

i długo zachowuje świeżość. Czulent przygotowywany był w piątek przed szabatem. Pozostawiany na wolnym ogniu lub w piecu, był gotowy kolejnego dnia. To odpowiedź na zakaz gotowania w dzień świąteczny - tłumaczy nasza rozmówczyni.

Jak przygotować to danie? - Są różne szkoły przygotowywania tego dania. Ja gotuję według receptury lelowskiej, bo to właśnie w Lelowie się go nauczyłam. Musi być wołowina, gęsiina lub inny drób - byle nie wieprzowina. Do tego fasola, ciecierzycy, gęsi smalec i kasza gryczana. Przygotowane składniki wkładamy do jednej gęsiarki i doprawiamy dużą ilością czosnku. Nawet trzema główkami - podpowiada.

W kuchni żydowskiej nie może zabraknąć ryb. - To chociażby śledzie - w wersji po żydowsku z jajkiem. Wielu z nas kojarzy i być może nawet bardzo lubi karpia po żydowsku - z rodzynekami, przyprawą korzenną, na słodko. To bardzo charakterystyczne danie - dodaje Agnieszka Dziarmaga. Ale tradycyjną potrawą jest również gęsiina. - Kiedyś gęsi hodowane były powszechnie chociażby w podkieleckim Chmielniku. To popularne mięso często trafiało na stół. Obecnie również ją jem, choć dość rzadko ze względu chociażby na cenę - podkreśla.

Wśród dań mącznych wyróżnia się kugel. To zapiekanka, która może przybierać formę

słodką lub wytrawną. Najczęściej przygotowywana z makaronu albo ziemniaków, łączy prostotę składników z bogactwem wariantów. Słodkie wersje z rodzynekami i cynamonem kontrastują z pikantnymi, cebulowymi wersjami, tworząc szerokie spektrum smaków. Nie można zapomnieć o wątróbce po żydowsku i rosole. - Wątróbka drobiowa, moczona wcześniej w czerwonym winie, z rodzynekami i cebulką. Rosół z kołej podawany był z kluseczkami zacierkami pieczonymi na blasze albo z kawałkami macy. Zresztą sama maca jest produktem bazowym do wielu potraw - i na słodko, i na słono - zaznacza nasza rozmówczyni.

Czulent z wołowiną
Składniki: szklanka fasoli jaś, 8 ziemniaków, 500 g mięsa wołowego, 3 łyżki smalcu, najlepiej gęsięgo, 2 cebule, niepełna szklanka pęczaku lub kaszy perłowej, 1 l bulionu wołowego, pieprz, sól.

Fasolę namaczamy w gorącej wodzie przez 4 godziny. Ziemniaki obieramy i kroimy na pół. Mięso myjemy, kroimy w kostkę. W dużym garnku, najlepiej żeliwnym, rozgrzewamy tłuszcz i obsmażamy mięso. Zdejmujemy garnek z ognia, dodajemy odcedzoną fasolę, ziemniaki i cebulę.

Na wierzchu układamy wypłukaną kaszę. Wlewamy wrzącą bulion, gotujemy, doprawia-

my solą i pieprzem. Zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem, aż kasza wchłonie płyn. Następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 100 stopni na 6-8 godzin i co jakiś czas podlewamy gorącą wodą. Przed podaniem wyjmujemy cebulę.

Cebularze z karmelizowaną cebulą

Składniki: Zaczyn: 150 g maki chlebowej typ 720, 150 g wody, szczypta suszonych drożdży. Ciasto: 300 g zaczynu, 150 g maki chlebowej typ 720, 57 g wody, 6 g soli, 2 g suszonych drożdży. Farsz: 4 cebule, 2 ząbki czosnku, 30 g szynki, 2 łyżki oleju, jabłko, po 3 g rozmarynu, tymianku, mielonego kminku, soli, 1 małe jajko, 10 g wody, 20 g czarnuszki.

Składniki na zaczyn połącz do otrzymania gładkiego ciasta. Miskę przykryj czystą ściereczką i odstaw na 12 godzin w temperaturze pokojowej. Po tym czasie w misce należy połączyć składniki potrzebne do ciasta właściwego. Na koniec dodaj wyrośnięty zaczyn. Mieszymy do uzyskania gładkiego ciasta. Odstawiamy do fermentacji na 2,5 godziny. Co 50 minut należy złożyć ciasto tak jak na bochenek chleba. Następnie ciasto podzielić na 9 porcji i po 10 minutach każdą z nich składać jak bochenek. Odstaw na 90 minut. Cebulę, czosnek i jabłko należy

ciemno pokroić. Szynkę - na kwadraty. Rozgrzej olej, wrzuc cebulę, po chwili czosnek i szynkę. Dopraw rozmarynem, tymiankiem i kminkiem. Smaż, aż cebula zacznie się rumienić. Następnie dopraw solą i jabłkiem. Z wyrośniętego ciasta formuj spody z lekkim wgłębieniem. Posmaruj jajkiem. Włóż porcję farszu i posyp czarnuszką. Piecz przez 8 minut w 200° Celsjusza.

Placki ziemniaczane
Składniki: 1/2 kilograma ziemniaków, 1 łyżka maki (pszennej), 1/2 cebuli (średniej wielkości), 1 jajko, sól, pieprz, olej.

Obierz ziemniaki i zetrzyj na tarce (na małych oczkach). Zostaw starte ziemniaki w misce. Przechyl miskę i oprzyj - po 10 minutach odlej sok, który się zebrał. Powtórz czynność, na koniec przyciśnij starte ziemniaki ręką i odsącz resztkę soku. Zetrzyj cebulę na drobnych oczkach i dodaj do odsączonych ziemniaków. Dodaj 1 łyżkę pszennej maki i wbij jajko. Dodaj dwie-trzy szczypty soli oraz pieprz do smaku. Wymieszaj. Na dobrze rozgrzaną patelnię wlej olej. Smaż placki około 2-3 minut z każdej strony, aż placek zarumieni się na złoty kolor. Placki ziemniaczane możesz podać z gęstą śmietaną, śmietaną i cukrem, samym cukrem. Można też przygotować do nich sos czosnkowy, grzybowy albo gulasz.



Agnieszka Dziarmaga, Dział Etnograficzny w Muzeum Wsi Kieleckiej

FOT. DAVID EUKASIK



Czulent z wołowiną

FOT. ARCHIWUM



Placki ziemniaczane

FOT. ARCHIWUM



Cebularze z karmelizowaną cebulą

FOT. ARCHIWUM

[illegible]

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 26 utworzą rozwiązanie – aforyzm Krzysztofa Bilicy.

ROZWIĄZANIE: NIE ODNOŚ SIĘ CZUDEJ KORZYSCI.

OT. WIKIMEDIA COMMONS

Literacki parnas na Mińszczyźnie

Co łączy tak różnych pisarzy jak Melchior Wańkowicz, Florian Czarnecki, Tadeusz Miciński, Maria i Józef Czapscy czy Marian i Kazimierz Zdziechowski?

Wiesław Pierzchała

To, że związani byli z Mińskiem i Mińszczyzną, która miała swoje „pięć minut” w latach 1918 – 1920, kiedy najpierw stacjonował tam I Korpus Polski gen. Józefa Dowbora-Muśnickiego, a potem została wyzwolona przez naszych żołnierzy spod jarzma bolszewickiego. To wtedy po nocy zaborów wybuchła tam polskość szybko jednak stłumiona przez fatalne następstwa traktatu ryskiego.

O tamtych czasach i ludziach przeczytamy we frapującej książce Krzysztofa Polechońskiego wydanej przez LTW pod wszystko mówiącym tytułem i podtytułem: „Mińsk i Ziemia Mińska w literaturze polskiej. Losy pisarzy polskich związanych z Mińszczyzną w XX wieku (od końca I wojny światowej)”. Wśród tych pisarzy wyróżniali się Melchior Wańkowicz, Michał K. Pawlikowski i Kazimierz Leczycki, sąsiedzi z powiatu iłżeckiego. Pierwszy urodził się we dworze w Kalużach, który wybornie opisał w „Szczęśliwych latach”. Także jego żona Zofia była pod urokiem tego miejsca, zaś po latach wspominała o... duchach, któ-



re w nocy przewracały w salone dawne, wielkie księgi, zaś w trakcie dnia wóczyły się po pokojach między starymi meblami. W dobie rewolty bolszewickiej dwór spłądowano i zrujnowano: okna zostały bez futryn, kominki rozbito siekierami, zaś książki z domowej biblioteki rozszarpano i rozrzucono po ogrodzie.

Zagładzie uległ też dwór w Pućkowie, w którym wychował się Michał K. Pawlikowski, autor rewelacyjnych powieści autobiograficznych „Dzieciństwo i młodość Tadeusza Irteńskiego” oraz „Wojna i sezon”. To on zaskoczył ojca i wzbudził sensację wśród domowników. Zamiast wybrać się w podróż po Europie wolał pozostać w domu jakby przeczuwając,

że jego dni są policzone. Miał rację. Wkrótce wybuchła wojna i rewolucja, podczas której dwór uległ pogromowi, zaś jego 19-letni brat Tadeusz jako ułan gen. Dowbora został okrutnie zamordowany przez bolszewików pod Rohaczewem. Zbrodnia ta wstrząsnęła Mińszczyzną.

Literacką autobiografią jest także „piękna i ciekawa” – zdaniem jednego z krytyków – powieść „Państwko” Kazimierza Leczyckiego, dla którego gniazdem rodzinnym był dwór w Kowalówce. W czasach II RP godzinami wysiadywał w słynnej kawiarni Rudnickiego w Wilnie, w której spotykała się bohema artystyczna. Został zapamiętany jako abnegat i samotnik. Po wybuchu II wojny światowej starał się wiązać koniec z końcem jako nocny stróż i sprzedawca gazet. Na rozkaz NKWD został wywieziony pod Ural, gdzie zmarł z wycieńczenia.

Z czasem został zapomniany. My zaś pamiętajmy o nim i o znakomitych braciach z Rakowa pod Mińskiem. Chodzi o prof. Mariana Zdziechowskiego, legendę Uniwersytetu Stefana Batorego w Wilnie i pisarza Kazimierza Zdziechowskiego, autora powieści „Kresy” o zmierzchu świata dworów i ziemian na Kresach białoruskich.

Kleszcze nie spadają z drzew. Najczęściej znajdują się w trawie i krzewach, zwykle na wysokości do jednego metra

Polska Press

Wystarczy kontakt z roślinnością, by dostały się na ciało. Dlatego podstawą ochrony jest odpowiedni ubiór: długie spodnie i rękawy, zakryte buty, nogawki włożone w skarpetki, szczególnie w wysokiej trawie. Dodatkowo jasne ubrania ułatwiają szybkie zauważenie pasażera.

Srodki odstraszające owady mogą skutecznie ograniczyć ryzyko ukąszenia. Najczęściej zawierają substancje, takie jak DEET lub ikarydyna. Działają także na kleszcze, nie tylko komary, a ochronę trzeba czasem odnawiać, nawet co 2-4 godziny, w zależności od preparatu.

Kleszcze często przez pewien czas przemieszczają się po skórze, zanim znajdą miejsce do wklucia. Najchętniej wybierają pachy, zgięcia kolan, okolice intymne, pępek, a u dzieci - głowę i szyję.

Dokładne sprawdzenie ciała po powrocie z zewnątrz to jedna z najprostszych i najskuteczniejszych metod ochrony.

Warto także sprawdzić ubranie np. kaptur, czapkę, wytrzeć spodnie.

Rumień po kleszczu, który pojawia się zaraz po ukąszeniu przez tego pajęczaka, bardzo przypomina rumień po ugryzieniu przez owada - dlatego często trudno je odróżnić. Miejsce ugryzienia kleszcza swędzi i jest zaczerwienione, a w jego centrum widoczny jest wypukły punkt. Kleszczowi nie zawsze udaje się wbić się w skórę na dłuższą i w takim przypadku zostawia po sobie jedynie niewielki ślad. Jednak jeżeli kleszcz pasażerem w skórę nie dłuższą niż 12 godzin, ryzyko zainfekowania przenoszonym przez niego krętkiem boreliozy jest niewielkie. Nawet w sytuacji, gdy kleszcz pozostanie w skórę, może być trudno odróżnić go od innego pasożyta, zwłaszcza jeśli ma pusty przewód pokarmowy. Charakterystyczne obrzmienie odwłoka pojawia się dopiero wtedy, gdy kleszcz wyssie odpowiednią ilość krwi. Ponieważ kleszcz należy do gromady pajęczaków, cechami ułatwiającymi jego rozpoznanie są

cztery pary odnóży i szczękoczułki. Długość dorosłych osobników sięga 4 mm, a ich ciało ma owalny kształt z grzbiotobrzusznym spłaszczeniem.

Rumień wędrujący to z kolei odczyn zwiastujący boreliozę, który pojawia się na skórze najczęściej po 14 dniach od ukąszenia kleszcza. Można go rozpoznać po owalnym kształcie i wyglądzie przypominającym tarczę strzelniczą - wokół lub w pobliżu miejsca ukąszenia pojawia się jeden lub więcej czerwonych pierścieni.

Kleszcz wbity w skórę powinien być z niej jak najszybciej usunięty. Szybkie usunięcie zmniejsza ryzyko zakażenia. Im szybciej usuniemy kleszcza, tym lepiej. Ryzyko zakażenia boreliozą rośnie wraz z czasem żerowania pasożyta.

Najważniejsze zasady:

- użyj pęsety lub specjalnego narzędzia,
- chwyc kleszcza jak najbliżej skóry,
- wyciągnij go zdecydowanym ruchem, bez zgniatania,
- nie smaruj olejem ani innymi substancjami.

DROBNE

Jak zamieścić ogłoszenie drobne?

Telefonicznie: 800 472 852, 42 647 28 52; Przez internet: ibo.polskapress.pl

W Biurze Reklamy: ŁÓDŹ, ul. ks. Skorupki 17/19, tel. 502 499 448, 502 499 127

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

Kupię mieszkanie zadłużone, z trudnym lokatorem, komornikiem, udziały. Gotówka, 883-402-202

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTA uszkodzone - Złomowanie, 604-542-022

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

0 - 2h. Pożyczka lombardowa, 42-658-86-44

Praca

ZATRUDNIĘ

DO sprzątnięcia zakładu produkcyjnego w Strykowie ZPCh zatrudni na umowę o pracę niepełnosprawnych oraz na umowę zlecenie osoby bez orzeczenia, (możliwość dowozu), 660-521-529

Usługi

AGD RTV FOTO

RTV, LCD - dojazd gratis, 889-153-215

BUDOWLANO-REMONTOWE

CYKLINOWANIE, 453-166-302

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

INSTALACYJNE

ELEKTRYK, 693-741-682

Hydraulik i czyszczenie kanalizacji, 511-333-094

Zdrowie

INTERNA

WIZYTY domowe, 695-412-061

STOMATOLOGIA

BEZPŁATNE protezy zębowe - w ramach NFZ. Zgierz, 42-717-17-04, 510-231-468

REKLAMA

0011457249

Nekrologi i kondolencje zlećisz

osobiście w Biurze Ogłoszeń, Łódź, ul. ks. Skorupki 17/19

Zadzwoń

502 499 119, 502 499 127

lub przez internetowe biuro ibo.polskapress.pl

Nekrologi i kondolencje ukazują się w prasie oraz w serwisie nekrologi.net



Melchior Wańkowicz (z prawej) i jego brat Witold

Wzrost cen biletów na środki transportu

Gubernatorka stanu New Jersey, Maikey Sherrill, zażądała od FIFA pokrycia kosztów transportu na mecze tegorocznych mistrzostw świata.

Jan Hofman

Światowa federacja odpowiedzialna, że umowy gwarantują posiadaczom biletów dostęp do komunikacji darmowej lub po „kosztach własnych”.

Amerykańscy organizatorzy spodziewają się, że gwałtownego wzrostu cen biletów, zwłaszcza w miejscowościach na wschodnim wybrzeżu.

W Bostonie lokalny zarząd transportu ogłosił, że przejazd w obie strony między centrum a stadionem w Foxborough, oddalonym o 25 km, będzie kosztował 80 dolarów. To prawie 10 razy więcej niż w normalnych warunkach (8,75 dolara) i cztery razy więcej niż w przypadku meczów ligi futbolu amerykańskiego NFL lub koncertów na stadionie Gillette (20 dolarów). Lokalny komitet organizacyjny ogłosił również, że przejazd w obie strony autobusem Express, zarezerwowanym dla posiadaczy bile-

tów, będzie kosztował 95 dolarów.

Największy spodziewany wzrost cen za przejazd ma nastąpić w New Jersey. Firma transportowa NJ Transit planuje pobierać opłatę w wysokości ponad 100 dolarów – w porównaniu do 12,90 dolarów w zwykłych okolicznościach – za przejazd w obie strony między Manhattanem a stadionem MetLife. Na obiekcie zaplanowano osiem meczów, w tym finał 19 lipca.

Symulacja wskazuje, że obsługa kibiców, bez podwyżki cen za przejazd, kosztowałaby NJT dodatkowo 48 milionów dolarów. Firma w dniach meczowych będzie przewozić 40 tys. fanów, którzy będą się przemieszczać na stadion i z powrotem.

Gubernatorka Sherrill, która objęła urząd na początku tego roku, przyznała, że mocno się zdenerwowała, iż jej administracja odziedziczyła umowę, do której trzeba będzie dopła-

cić mnóstwo pieniędzy lub ciąć wydatki w innych częściach budżetu.

FIFA przypomniła, że nigdy wcześniej nie finansowała transportu lokalnego na mistrzostwach świata. Do tego – w opublikowanym komunikacie – przekazała, że umowy zawierane z miastami-gospodarzami mundialu gwarantowały kibicom najpierw darmowy transport w dniu meczowym, ale ze względu na „świadomość trudności finansowych” w 2023 roku zostały one zmienione w ten sposób, że wszyscy posiadacze biletów i osoby akredytowane muszą mieć dostęp do transportu po jego „kosztach własnych”, by na nich nie zarabiano.

Na początku marca administracja prezydenta Donalda Trumpa ogłosiła, że przeznaczy 100,3 mln dolarów na „usprawnienie transportu publicznego” w miastach-gospodarzach w trakcie turnieju.



Gillette Stadium w Bostonie, jedna z aren mundialu w USA.



Autobus miejski w New Jersey.

Zapowiedział odejście z Manchesteru City

Jan Hofman

Portugalczyk Bernardo Silva oficjalnie potwierdził, że po zakończeniu sezonu odejdzie z Manchesteru City.

O swojej decyzji napisał w opublikowanym na Instagramie liście skierowanym do kibiców angielskiego klubu.

Silva jest jednym z najbardziej utytułowanych piłkarzy w historii City, zdobywcą 15 trofeów z tym zespołem, w tym sześciu tytułów mistrza Anglii i jednego triumfu w Lidze Mistrzów.

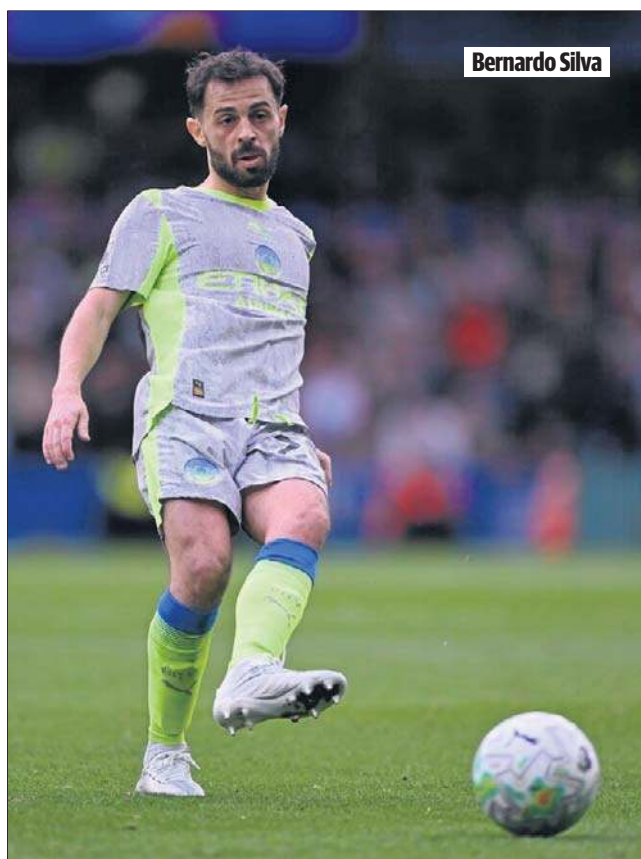
– To, co razem wygraliśmy i osiągnęliśmy, to dziedzictwo, które na zawsze pozostanie w moim sercu – napisał 31-letni pomocnik.

Silva dołączył do City w 2017 roku. W ciągu dziewięciu lat rozegrał do tej pory 451 me-

czów, w tym sezonie jest kapitanem drużyny. W marcu wywalczył Puchar Ligi na stadionie Wembley, a już niedługo może sięgnąć po kolejne sukcesy, gdyż „Obywatele” liczą się w walce o prymat w Premier League i są już w półfinale Pucharze Anglii.

– Zostanie zasłużenie zapamiętany jako jeden z najlepszych i najpopularniejszych piłkarzy City” – napisano na oficjalnej stronie City.

– Kiedy przybyłem tutaj dziewięć lat temu, podążałem za marzeniem małego chłopca, pragnąc odnieść sukces w życiu, pragnąc osiągnąć wielkie rzeczy. To miasto i ten klub dały mi o wiele więcej, o wiele więcej, niż kiedykolwiek marzyłem” – przyznał Portugalczyk, który wcześniej grał w Benfice Lizbona i AS Monaco.



Bernardo Silva

Duża kasa na korcie

Jan Hofman

Łączna pula nagród w tenisowym French Open wzrosła o 5,3 mln euro i wyniesie w tym roku 61,7 mln.

Zwycięzcy wielkoszlemowego turnieju w Paryżu w singlu otrzymają po 2,8 mln. Wśród faworytek będzie Iga Świątek, która czterokrotnie triumfowała w tej imprezie – w 2020 roku oraz w latach 2022-24.

French Open rozpocznie się w niedzielę 24 maja. Jak poinformowali organizatorzy, zwycięzcy singla mężczyzn i kobiet zarobią po 2,8 mln euro, a pokonani w finale – po 1,4 mln euro. Półfinałiści mogą liczyć na 750 tys. euro.

Tenisiści, którzy odpadną po pierwszej rundzie otrzymają po 87 tysięcy.

Zwycięzcy debla mężczyzn i kobiet otrzymają po 600 tysięcy, a triumfatorzy miksta – 122 tys.

Organizatorzy French Open nie ustępują w kwestii elektronicznego systemu sędziowania, stosowanego na Wimbledonie i większości dużych turniejów tenisowych. W Paryżu pozostają wierni sędziom linowym.



FOT. ANDRZEJ SZKOCKI

Pierwszy Polak, który samotnie dwukrotnie opłynął Ziemię

Kapitan Krzysztof Baranowski to jeden z najsłynniejszych polskich żeglarzy – pierwszy Polak, który samotnie opłynął jachtem Przylądek Horn oraz dwukrotnie samotnie opłynął kulę ziemską.

Jacek Kmiecik

Krzysztof Baranowski, ur. 26 czerwca 1938 we Lwowie polski żeglarz, kapitan jachtowy.

Krzysztof Baranowski pierwszą wodną wyprawę zaliczył z dziadkiem:

– Wyruszyliśmy starą kryptą w poprzek Jeziora Nidzkiego. Żeglowaliśmy z wiatrem, krypta była wiosłowa, dziadek postawił jedno wiosło, na nim powiesił ogromny koc i dobrze nam szło... Ale kiedy przyszedł czas powrotu, okazało się, że nie tylko koc nie działa, ale że trzeba ciężko wiosłować. To była moja pierwsza lekcja: nie zawsze da się płynąć z wiatrem! – wspominał.

Zaczął żeglować w latach 50. XX wieku w sekcji wrocławskiego AZS-u, mając 14 lat. Pierwszy rejs odbył w kilka jachtów z grupą AZS-owskich żeglarzy na tak zwany Bajkał: zimowisko barek na Odrze powyżej Wrocławia.

Już jako student Wydziału Łączności Politechniki Wrocławskiej w 1958 popłynął pierwszy rejs na s/y „Krzyż Południa”, zwanym prześmiewczo „Majtki Błazane” pod dowództwem adwokata z Bydgoszczy – kapitana jachtowego Sławomira Janickiego. Rok później otrzymał stopień sternika morskiego, kiedy jednym z egzaminatorów był słynny „Ludojad” Ludomir Mączka.

Dwa lata później, po rocznej wędrówce autostopem po USA i Kanadzie, przyszły kapitan podjął pracę instruktora żeglarstwa w Trzebieży i żeglując na jachtach „Joseph Conrad”, „Generał Zaruski”, „Merkury” zdobył staż potrzebny do uzyskania kolejnych stopni żeglarskich. W 1960 odbył pierwszy rejs kapitański w stopniu sternika morskiego, na jachcie „Jaskółka” po Zalewie Szczecińskim. Stopień jachtowego kapitana żegluga wielkiej uzyskał w 1965 roku.

Baranowski, jak mówił, został kapitanem, bowiem... ni-



gdy nie lubił gotować, a w szczególności na jachtach i szybko zorientował się, że jedyną osobą na pokładzie, która nie musi gotować, jest zgodnie z polską tradycją – kapitan. I jak na ironię, swój pierwszy wielki rejs dookoła Ameryki Południowej odbył na jachcie „Śmiały” jako... kucharz.

– Rejs na „Śmiałym” w oparach gotujących się potraw stał się dla mnie przełomowy, ale nie dlatego, że nauczyłem się

gotować – bo się nie nauczyłem ani gotowania nie polubiłem. Nauczyłem się pokory wobec losu, planowania z rozmachem i wiary, że najbardziej niewiarygodne przedsięwzięcia są do zrealizowania, jest to tylko kwestia włożonego wysiłku. Nauczyłem się być śmiały – stwierdził.

Na zbudowanym ze swojej inicjatywy jachcie „Polonez” (dwumasztowy kecz 14 m długości, 80 m kwadratowych powierzchni żagla) ukończył

na dwunastym miejscu Transatlantyckie Regaty Samotnych Żeglarzy (OSTAR 1972), pokonując trasę z Wielkiej Brytanii do Newport (USA) w 30 dni, po czym odbył dalszy samotny rejs dookoła świata drogą na Horn. W 1973 okrążył Przylądek Horn (wcześniej tylko jeden polski żaglowiec dotarł w tamte rejon – „Dar Pomorza” w 1937 roku) i jako dziewiąty w historii świata wpisał się na listę samotnych żeglarzy, którzy

opłynęli glob w tak zwanych Ryczących Czterdziestkach.

Został pierwszym Polakiem, który przebył tę trasę samotnie w ciągu 272 dni, pokonując 35 424 mil morskich, opłynawszy między innymi przylądki Dobrej Nadziei, Leeuwin i Horn. Władysław Wagner, czyli pierwszy Polak, który opłynął świat w 1932-33 także drogą na Horn, nie płynął jednak na „Zjawie” samotnie, a Leonid Teliga na „Opacie” w 1969 roku opłynął

świat samotnie, ale trasą łatwiejszą, przez Kanał Panamski.

Jako jedyny dotychczas Polak, Baranowski, zwany też „Kapitanem Kukiem”, odbył rejs dookoła świata po raz drugi w 1999-2000, również samotnie, ale w przeciwnym kierunku na 54-stopowym (16,5 m) jachcie „Lady B”. Rozpoczął i zakończył rejs w portugalskim porcie Vila-moura, przepłynął 24 tysięcy mil morskich trasą równikową, zawijając do 20 portów, między innymi przez Wyspy Kanaryjskie, Karaiby, Kanał Panamski, Tahiti, Australię, Seszele, Morze Czerwone i Śródziemne.

Od roku 1977 pracował w Telewizji Polskiej, gdzie prowadził programy dla dzieci i młodzieży promujące żeglarstwo – namówił prezesa TV Macieja Szczepańskiego na budowę dużego jachtu dla młodzieży o specyficznym ożaglowaniu – trzymasztową barkentynę STS „Pogorię”. Baranowski dowodził „Pogorią” w regatach „Tall Ships’ Races 80” i w rejsie z naukowcami PAN na Antarktydę. W 1983-84 na „Pogorii” prowadził Szkołę pod Żaglami, której był pomysłodawcą i założycielem, a w 1992 na żaglowcu STS „Fryderyk Chopin” (dwumasztowy bryg o długości 55,5 metra i powierzchni ożaglowania 1200 m kwadratowych), zbudowanym przez jego Fundację – „Międzynarodową Szkołę Pod Żaglami”.

Po śmierci swojej drugiej żony, byłej spikerki telewizyjnej Bogumiły Wander w 2024 roku, mając 87 lat postanowił odbyć trzeci samotny rejs dookoła świata, na trasie liczącej około 30 tysięcy mil morskich (około 56 tys. km) i prowadzącej między innymi przez Kanał Panamski, Fidżi, Wyspy Towarzystwa, Cieśninę Torresa, Ocean Indyjski, Mauritius, Durban, Kapsztad, Przylądek Dobrej Nadziei do Wysp Kanaryjskich. W rejs ten wyruszył 16 listopada 2025 roku z Teneiry na pokładzie 51-stopowego (15,44 m) s/y „Meteor”.

Z życia celebrytów

Małgorzata Socha



NOGI, NOGI, NOGI ROZTAŃCZONE...

Agnieszka Kostuch

Małgorzata Socha doskonale wie, co w modowej trawie piszczy. Gdy pojawia się publicznie, to sięga po stylizacje, które są trafiające w punkt. Nie inaczej było ostatnio, gdy pojawiła się na evencie „Perfect Hair Day”, w którego trakcie odsłoniła zgrabne nogi.

Małgorzata Socha udowadnia, że kariera i życie prywatne nie muszą się wykluczać. Regularnie pojawia się na planach, a gdy wraca do domu, to spędza czas z mężem Krzysztofem Wiśniewskim i trojgiem dzieci. Małżonkowie mają dwie córki Zofię i Barbare, a także syna Stanisława.

Wszystko wskazuje na to, że pociechy mogą śledzić poczynania swojej mamy w mediach i dlatego ta ostroż-

nie odpowiada na pytania dziennikarzy. Tak jak wtedy, gdy w rozmowie z Telemagazynem próbowaliśmy się dowiedzieć, jakim dzieckiem była. Sprytnie uniknęła odpowiedzi na pytanie: „Wow! No co ty. Nie będę opowiadała, bo pewnie to zostanie wykorzystane przeciwko mnie. A wiesz, jak to jest z dziećmi?”

Nie da się ukryć, że Socha regularnie pojawia się na branżowych im-

prezach. Tak jak we wtorek, kiedy odbyła się impreza pod hasłem „Perfect Hair Day”. Goście mieli okazję m.in. skorzystać z porad ekspertów, a także poznać markę stworzoną przez Małgorzatę Sochę i Monikę Dziubek.

Nic więc dziwnego, że aktorka osobście pojawiła się na wydarzeniu i założyła szyku w błyskach fleszy. Postawiła na strój, który idealnie wpisuje

się we wiosenne trendy. Miała na sobie jasny sweter, który połączyła z jasną spódnicą, sięgającą przed kolano. Dobrała do tego burty na obcasie i wyglądała bardzo promiennie!

Małgorzata Socha nie była jedyną znaną osobą, która gościła na wydarzeniu. Poza nią pojawili się także m.in. Michalina Sosna, Eliza Gwiżdża, Jerzy Gudejko, Michalina Zagórska i Jacek Cygan.