

2,80
ZŁ
W TYM
8% VAT

Nr 2353-6160

Nr indeksu 350-028

Dziś dwie strony krzyżówek
- strony 26 i 27

Dziennik Bałtycki

Sobota-niedziela 22-23 grudnia 2018

magazyn *rodzinny*



Kuchnia

Wigilia last minute, czyli radzimy, jak w błyskawicznym tempie przygotować uroczystą kolację. Podpowiadamy także, jak uratować przypalone i przesolone dania...

strony 19-22

Urzednicy trafiają na nielegalnie sprowadzane towary Świąteczny przemyt

Szymon Zięba
szymon.zieba@polskapress.pl

Pomorze

Przestępcy próbują wykorzystać świąteczny „pocztowy boom”. Funkcjonariusze celno-skarbowi z Pomorza mają w grudniu ręce pełne roboty. W przesyłkach trafiają na dopalacze, leki z lewego obrotu czy podrabianą odzież.

W samym centrum korespondencyjnego natarcia znajdują się mundurowi z Oddziału Celnego Poczтового w Pruszcze Gdańskim, który ulokowany jest na terenie węzła ekspedycyjno-rozdzielczego Poczty Polskiej.

- Obsługuje on przesyłki nie tylko krajowe, ale także te nadsyłane z całego świata (głównie z Chin, USA, Kanady, Japonii, Singapuru) dla odbiorców zlokalizowanych w trzech województwach: kujawsko-pomorskim, pomorskim i warmińsko-mazurskim

- mówi Karol Pepliński z Izby Administracji Skarbowej.

To właśnie w paczkach z Państwa Środka czy Indii najczęściej funkcjonariusze celno-skarbowi trafiają na nielegalny towar.

Tylko do 18 grudnia wszczęto już na przykład 72 postępowania związane z próbą przemytu nielegalnych leków m.in. z Indii.

W związku ze zbliżającymi się świątami, funkcjonariusze i pocztowcy zwierają szyki. ©

STRONA 3

Polscy górnicy zginęli w czeskiej kopalni po wybuchu metanu

STRONA 6



FOT. A. BERNAT

Szalony mecz w Gdyni tuż przed świętami. Arka remisuje z Wisłą...

STRONA 32



FOT. P. SWIDERSKI

Zwierzęta

Czy w Wigilię
zwierzęta
naprawdę
mówią ludzkim
głosem? strona 16



Gwiazda

Małgorzata
Rozenek i Rado-
sław Majdan
chcą być razem
na zawsze strona 13

Temat dnia

Czemu zamiast
śniegu wybie-
ramy piasek?

strona 15



FOT. SYLWIA DĄBROWA / Z3RF

11-letnia dziewczynka z Ukrainy urodziła w Gdańsku dziecko. Prokuratura wszczęła śledztwo

STRONA 3

Nauczyciele na szóstkę wraz z Władysławem Ornowskim odwiedzili redakcję „Dziennika” STRONA 4

Po Nowym Roku poznamy zwycięski projekt pomnika Władysława Bartoszewskiego

STRONA 5

Nie żyje profesor Romuald Dębski, wybitny polski lekarz ginekolog. Wspominamy Go

STRONA 8

Pogoda na Pomorzu

Dzisiaj

+3°C
+1°CBarometr
1002 hPa
Wiatr
5 km/h

Jutro

+2°C
0°CBarometr
1001 hPa
Wiatr
3 km/hJarosław Popiek,
redaktor
j.popiek@prasa.gda.plPAN WŁADEK
I INNI, CZYLI
POMAGAJMY
POTRZEBUJĄCYM

Wszyscy mieszkańcy Pomorza znają chyba Władysława Ormowskiego, czyli Pana Władka, założyciela i spiritus movens fundacji, nazwanej, jakżeby inaczej „Pan Władek”. Wraz ze swoją żoną od wielu, wielu lat Władysław Ornowski pomaga potrzebującym dzieciom. Działa w cieniu, nie chwaliąc się, rzadko udzielając wywiadów, nie epatując tym, co robi. Nawet szukając sponsorów, robi to dyskretnie. A naszym, dziennikarzy zadaniem, jest nagłaśnianie jego działalności. W końcu prywatna osoba, poświęcająca swój czas i nierzadko pieniądze na pomoc innym, warta jest nie tylko tego, by o niej pisać, ale również, by brać z niej przykład, bo takich przykładów nam bardzo dziś brakuje.

Dlaczego jednak piszę o tym dziś, kilka dni przed świętami Bożego Narodzenia? Przyczyną nie jest jedynie fakt przyznania przez fundację Władysława Ornowskiego nagród dla naukowców (o czym piszemy na stronie 4). Ważniejsze jest to właśnie, że przez działalność takich osób, co roku wiele dzieciaków jest szczęśliwszych. Możemy bowiem opowiadać, jak to poprawiła się sytuacja polskich rodzin, jak spada bezrobocie, jak rośnie mityczne PKB etc. Ale w wielu rodzinach, niestety, los dzieci jest nie do pozazdroszczenia. Brakuje im nie tylko ubrań czy szkolnych przyborów, ale często gęsto jedzenia. Pomoc społeczna nie zawsze pomaga tak, jak tego by oczekiwano, dlatego też tak ważna jest działalność przeróżnych fundacji, ludzi dobrej woli i dobrego serca. Nie jesteśmy w stanie wymienić wszystkich tego typu organizacji działających na Pomorzu, bo jest ich mnóstwo. Oby powstawało ich jeszcze więcej. A my pamiętajmy o tych fundacjach i stowarzyszeniach, gdy będziemy decydowali, komu podarujemy jeden procent podatku w przyszłym roku. To ważna decyzja!

UWAGA!

NAJBLIŻSZA NIEDZIELA

23.12

HANDLOWA. Sklepy otwarte!



NOTOWANIA W KANTORACH

21.12.2018 r.

Kupno/sprzedaż walut Kantor Green, tel. 58 346 02 48, Wrzeszcz przy Manhattan, Dmowskiego, Grunwaldzka, Morena Carrefour, Rumia Auchan

USD	<< 369/384 >>
EUR	<< 420/435 >>
SEK	<< 40,5/42 >>
GBP	<< 467/482 >>
CHF	<< 371/386 >>

Kantor Max, Gdańsk,

USD	<< 369/384 >>
EUR	<< 420/435 >>
SEK	<< 40,5/42 >>
GBP	<< 467/482 >>
CHF	<< 371/386 >>
USD - dolar amerykański, EUR - euro, SEK - korona szwedzka, GBP - funt brytyjski, CHF - frank szwajcarski.	
<< - spadek ceny do dnia poprzedniego	
>> - wzrost ceny	
● - bez zmian	
za 100 jednostek	

Rodziny oddają bliskich
w Wigilię do szpitali

Rozmowa

Z każdym rokiem coraz więcej rodzin wzywa pogotowie ratunkowe 24 grudnia, by pozbyć się bliskich w starszym wieku chociaż na ten wieczór. O tym zatrważającym zjawisku opowiada Łukasz Wrycz-Rejowski, ratownik medyczny z Gdańska z grupy Aid Copernicus.

24 grudnia do szpitali trafiają prawie sami seniorzy. W ten sposób pozbywają się ich bliscy.

Każdy praktykujący medyk w Polsce jest w stanie potwierdzić, że tak się dzieje. Seniorzy to taka grupa pacjentów, u których nietrudno znaleźć jakąś chorobę wymagającą chociaż krótkotrwałej obserwacji albo podania leków. Więć trudno decydować w domu na temat ich stanu zdrowia. Trzeba ich zabrać do szpitala, wykonać diagnostykę, czasem podać leki. I niestety rodziny to wykorzystują. Mają świadomość, że tak się dzieje. Mniej doświadczonych rodzin wysyłają do nas chorych na kilka dni przed świętami. Te z większym doświadczeniem decydują się na ten krok dopiero przed samą kolacją wigilijną - tak, żeby mieć spokój w trakcie całego świętowania.

Rodziny „pomagają” chorym seniorom trafić na oddział ratunkowy w święta, na przykład nie podając im wymaganych lekarstw?

Tak, potrafią przygotować chorego. Wystarczy nie dać mu pić przez cały dzień. Starsza osoba bardzo szybko się odwadnia i wymaga hospitalizacji, kroplówek, leków. Zdarza się, że nie podają tabletek. Często mówią też, że



FOT. PIOTR HUKALO

Łukasz Wrycz-Rejowski, ratownik medyczny z grupy Aid Copernicus

mają trudności z porozumieniem się ze starszą osobą, po czym chory, który trafia do nas, nie ma takiego problemu. Możemy z nim nawiązać kontakt, spełnia nasze polecenia, odpowiada na pytania.

Co roku przed świętami dyżurem wie pan, że sytuacja się powtórzy?

Tak, wiemy, że tak będzie. Szpitale nawet przygotowują się do tego zjawiska. Organizują dodatkowe łóżka. Jeżeli jest taka możliwość, starają się wypisać do domu niektórych pacjentów, żeby przygotować się na przyjęcie wzmożonej liczby chorych w wieku senioralnym.

Są prowadzone szpitalne statystyki w tym zakresie?

Nie jest to liczone, badane, i dobrze, że tak się dzieje. Liczby mogłyby być zatrważające. Wystarczy przywołać badania Caritasu Archidiecezji Gdańskiej - 98 procent pensjonariuszy domów pomocy społecznej zostaje w nich na okres świąt, kiedy ich rodziny mają wolne i mogłyby poświęcić im „chwilę”. Jest to duży odsetek.

Są recydywiści, którzy w ten sposób traktują najbliższych każdego roku?

Tak, jak najbardziej. Wiele osób nabiera też pewnego doświadczenia. Jest to taki okres, kiedy na oddziałach ratunkowych obserwujemy wzmożoną liczbę chorych w wieku senioralnym, wzrasta też liczba wyjazdów do takich pacjentów. To zjawisko ma wiele wymiarów. Często rodziny nie są w stanie zagwarantować, żeby chorzy mieli zapewnioną opiekę pielęgniarstwa, fizjoterapeutyczną. Czasem zdarza się też tak, że bliscy, które nieprzerwanie zajmują się chorymi, chcą po prostu odpocząć. Nie jest to oczywiście żadne usprawiedliwienie dla nich. Można przecież poszukać innych członków rodziny, dopytać o jakąś dodatkową pomoc.

Czy starsze osoby, które trafiają do szpitali w wieczór wigilijny, czują, że są niechciane?

Myślę, że wiedzą o tym. Niestety, organizacja pracy w szpitalach wygląda tak, że nie zawsze mamy możliwość, żeby nad każdym z tych chorych się pochylić. Oczywiście, wszystkie obowiązki pielęgnacyjne są realizowane, aczkolwiek brakuje tego, by posiedzieć z chorym, porozmawiać. Bo może tak naprawdę jego stan wynika z kondycji psychicznej, z tego, co się dzieje u niego w domu, jaka atmosfera tam panuje. Myślę, że mają świadomość, w jakiej sytuacji się znaleźli. Po ich zachowaniu, wyrazie twarzy i oczach widać, że tęsknią za ogniskiem domowym i za tym, aby być wśród bliskich, a nie w szpitalu. ©©

Katarzyna Gruszczyńska

katarzyna.gruszczyńska@polskapress.pl

GAFY

Szum

Choińkę od leśników trzeba sobie wyciąć

Wokół nas wielki wybór naturalnych drzewek choinkowych, ze specjalną ofertą wystąpiły też Lasy Państwowe. Gdzie znaleźć piękniejsze drzewko niż u leśników - chciałoby się zapytać. Nadleśnictwo Kwidzyn na swojej stronie internetowej zaprosiło mieszkańców Powiśla do swojej siedziby oraz wszystkich 16 leśnictw. Drzewka dorodne, wycięte jak najbardziej legalnie. Jedyna różnica - u leśników nie zapakują nam choinki w siatkę. Lecz jak twierdzą nasi Czytelnicy, wcale nie jest tak pięknie, jak mówi oferta. Kiedy przyjechali do leśnictwa, kazano im pójść do lasu, wybrać sobie drzewko, wyciąć i potem przyjechać ponownie, by choinkę wycenić i za nią zapłacić. Pyta mieszkanka Starego Targu - mam chodzić po lesie z siekierą i jeszcze miarą, bo za niskiej choinki nie wolno wyciąć? To już pojedzie na targowisko.

(PP)

TRAFY

Człuchów

Urzędnicy wyklikali bezpłatne hotspoty

Miasto otrzyma unijne dofinansowanie na budowę miejskich hotspotów, umożliwiających mieszkańcom i turystom bezpłatny dostęp do internetu w określonych częściach miasta. Samorząd otrzyma na to 60 tysięcy złotych w ramach projektu WIFI4EU. Konkurs grantowy został ogłoszony na terenie całej Unii Europejskiej. Wymagał od urzędników... dobrego refleksu. Konkurs polegał na jak najszybszym kliknięciu w odpowiedni link, na odpowiedniej stronie. Liczyła się spostrzegawczość i refleks - mówi Michał Gruchała z Urzędu Miejskiego w Człuchowie.

W sumie w województwie pomorskim dofinansowanie udało się „wyklikać” 12 gminom. Niebawem mają być ogłoszone lokalizacje oraz terminy instalacji systemów.

(STEF)

ZDJĘCIE DNIA



FOT. KAROLINA MISZAL

Gdańsk

Święta za pasem, więc zimowych akcentów nigdzie nie brakuje

W ubiegłym roku długi na 15 i wysoki na 2,5 metra napis „Gdańsk” stanął przy Filharmonii Bałtyckiej na Ołowiance. Od razu stał się turystyczną atrakcją i można go znaleźć na pamiątkowych zdjęciach z podróży w mediach społecznościowych na całym świecie. Przy okazji ważnych wydarzeń napis przyozdabiany jest odpowiednio lub podświetlany. Nie inaczej jest przy okazji świąt Bożego Narodzenia. Tym razem napis ozdobiła wielka, świecąca czapka świętego Mikołaja. Warto to zobaczyć!

(RED)

Wykorzystują świąteczny chaos. Próbuja w paczkach przemycić podróbki, dopalacze i leki

Szymon Zięba

szymon.zieba@polskapress.pl



Pomorze

Wykorzystując zamieszanie świąteczne, próbują przemycić w paczkach dopalacze, „lewe” farmaceutyki, czy podrabiane ubrania. Funkcjonariusze pomorskiej Izby Administracji Skarbowej i pocztowcy przed świętami mają pełne ręce roboty. Szczególne obciążenie przeżywa pocztowy węzeł w Pruszczu Gdańskim.

W tym miejscu funkcjonariusze każdego roku przechwytyują nielegalny towar. Na przykład tylko do 18 grudnia w tym roku wszczęto już 72 postępowania związane z próbami przemyślowania przez pruszczański pocztowy węzeł ekspedycyjno-rozdzielniczy nielegalnych leków, pochodzących m.in. z Indii.

- Chodzi przede wszystkim o sterydy, leki na potencję oraz środki wczesnoporonne - tłumaczy Karol Pepliński z Izby Administracji Skarbowej w Gdańsku.

To jednak nie wszystko. W tym roku celno-skarbowi mówili także o 16 postępowaniach związanych z „naruszeniem własności intelektualnej”, po przechwyceniu przesyłek w Pruszczu Gdańskim.

- W obrocie pocztowym dominują: kosmetyki, odzież, obuwie, torebki, sprzęt elektryczny i elektroniczny, optyczny oraz fotograficzny. Kontroli często podlegają przesyłki z Indii ze względu na przypadki ujawniania w nich środków farmaceutycznych, które importowane są z naruszeniem prawa - mówi Karol Pepliński.



FOT. KRAJOWA ADMINISTRACJA SKARBOWA

W samym centrum korespondencyjnego natarcia znajdują się mundurowi z Oddziału Celnego Poczтового w Pruszczu Gdańskim, który ulokowany jest na terenie węzła ekspedycyjno-rozdzielczego Poczty Polskiej

Tłumaczy, że w sposób szczególnie kontroli poddawane są również przesyłki wysyłane z Chin.

- Znacząca ich liczba zawiera bowiem towary, które są za-

trzymywane w związku z podejrzeniem naruszenia praw własności intelektualnej. Wśród towarów podrabianych dominuje odzież, obuwie oraz torebki popularnych firm - zaznacza.

Dopalacze w paczkach

Funkcjonariusze podkreślają także, że w ostatnich latach w sposób znaczący wzrosła również ilość ujawnianych substancji zastępczych, czyli dopalaczy. Te również głównie nadawane są z Państwa Środka. Tymczasem coraz

większa popularność zamykania świątecznych prezentów przez internet sprawia, że obsługujący przesyłki operatorzy pocztowi czy kurierzy przeżywają już od ostatniego tygodnia listopada niezwykle intensywny pod względem pracy okres. Punkt kulminacyjny przypada na grudzień, tuż przed świętami Bożego Narodzenia.

- To również niezwykle pracowity okres dla funkcjonariuszy celno-skarbowych monitorujących pod względem legalności zawartość tych tysięcy

przesyłek - zaznacza Karol Pepliński.

W samym centrum korespondencyjnego natarcia znajdują się mundurowi z Oddziału Celnego Poczтового w Pruszczu Gdańskim, który ulokowany jest na terenie węzła ekspedycyjno-rozdzielczego Poczty Polskiej (WER). - Węzeł ten obsługuje przesyłki nie tylko krajowe, ale także te nadsyłane z całego świata (głównie z Chin, USA, Kanady, Japonii, Singapuru) dla odbiorców zlokalizowanych w trzech województwach: kujawsko-po-

morskim, pomorskim i warmińsko-mazurskim - tłumaczy Karol Pepliński.

Z danych pomorskiej Izby Administracji Skarbowej wynika, że tylko do końca listopada tego roku Oddział Celný skontrolował łącznie ponad 100 tysięcy przesyłek w imporcie i eksporcie. Jednakże w gorącym okresie przedświątecznym każdy tydzień to co najmniej 30 proc. więcej paczek i listów wpływających do WER Poczta Polska niż w regularnym tygodniu pracy.

„Przedświąteczny boom” jak zasłona dymna

- To dla nas niezwykle trudny czas w roku. Widząc jednak tę falę przesyłek nie rozkładamy rąk, lecz zakasujemy rękawy do pracy. Wszelka budząca nasze wątpliwości korespondencja musi zostać zweryfikowana. Doskonale zdajemy sobie sprawę, że przedświąteczny boom na poczcie może w łatwy sposób zostać wykorzystany jako zasłona dymna przez osoby zajmujące się nielegalnym obrotem towarów - mówi Sławomir Twardowski, kierownik Oddziału Celnego Poczowego w Pruszczu Gdańskim.

Funkcjonariusze celno-skarbowi zaznaczają, że „wypracowane standardy kontroli oraz właściwa analiza ryzyka wpływa na wysoką skuteczność w ujawnianiu towarów podlegających ograniczeniom pozataryfowym”.

- W grudniu, w wyniku takiej analizy, typuje się setki podejrzanych paczek. Na pełnych obrotach pracują nie tylko sami funkcjonariusze celno-skarbowi, ale także specjalne skanery RTG oraz psy służbowe. Wszystko po to, by stać na straży prawa, a także dbać o bezpieczeństwo odbiorców - podsumowuje Karol Pepliński. ©©

Jedenastoletnia dziewczynka urodziła dziecko w gdańskim szpitalu

Pomorze

Szymon Zięba

szymon.zieba@polskapress.pl

Jedenastoletnia dziewczynka urodziła dziecko w gdańskim szpitalu. Prokuratura nie wyklucza, że do przestępstwa mogło dojść na Ukrainie. Jeżeli ta wersja się potwierdzi, sprawa zostanie przekazana tamtejszym organom ścigania.

O sprawie poinformował jako pierwszy reporter stacji Polsat News. W rozmowie z „Dzien-

nikiem Bałtyckim” prokurator Mariusz Duszyński z Prokuratury Okręgowej w Gdańsku, potwierdził, że 18 grudnia do ośrodka zdrowia w miejscowości w powiecie starogardzkim przyszła matka ze swoją 11-letnią córką.

- Lekarz po przeprowadzeniu badania małoletniej stwierdził, że jest ona w ciąży - mówi „Dziennikowi Bałtyckiemu” prok. Mariusz Duszyński. Zaznacza, że ciąża była zaawansowana.

W związku z tym, że chodziło o 11-latkę, została zawi-

domiona policja. Sprawa ostatecznie trafiła do Prokuratury Rejonowej w Starogardzie Gdańskim.

Z informacji udzielonych przez prokuratora Duszyńskiego wynika, że śledztwo wszczęto w kierunku przestępstwa z artykułu 200 par. 1 Kodeksu karnego.

Chodzi o „czyn polegający na doprowadzeniu osoby małoletniej poniżej lat 15 do obcowania płciowego”.

Zagrożony jest on karą więzienia - od 2 do 12 lat. - Pokrzywdzona została umiesz-

czona w szpitalu Starogardzie Gd., potem trafiła do Gdańska, gdzie urodziła dziecko - mówi prok. Duszyński.

Jak się dowiedzieliśmy, jedna z wersji śledczych, którą uznają za najbardziej prawdopodobną i która jest obecnie weryfikowana, zakłada, że do przestępstwa mogło dojść na terenie Ukrainy.

- Żeby tę wersję potwierdzić, niezbędne jest przesłuchanie małoletniej - mówi prokurator Duszyński.

Zaznacza, że zgodnie z polskim prawem, dzieci przesłu-

chiwane mogą być przed sądem, w obecności psychologa i w specjalnym pokoju.

- Chodzi o to, by przesłuchaniu dziecka towarzyszył jak najmniejszy stres i by dzie-

Lekarz, po przeprowadzeniu badania małoletniej, stwierdził, że jest ona w ciąży

prok. Mariusz Duszyński

czo mogło złożyć zeznania w najbardziej komfortowych warunkach - mówi prokurator Mariusz Duszyński.

Prokuratura zamierza w najbliższym czasie złożyć wniosek do sądu o takie przesłuchanie.

- Jeżeli weryfikowana wersja o popełnieniu przestępstwa na terenie Ukrainy się potwierdzi, postępowanie zostanie przekazane tamtejszym organom - podsumowuje prok. Mariusz Duszyński z Prokuratury Okręgowej w Gdańsku. ©©

Nauczyciele na 6-tkę w redakcji „Dziennika”

Pomorze

Natalia Grzybowska
natalia.grzybowska@polskapress.pl

Fundacja „Pan Władek” ufundowała nagrody dla „Nauczycieli i Szkoły na 6-tkę”, przyznawanej za działalność społeczną i charytatywną na rzecz dzieci.

Kilka dni po rozdaniu nagród dla zwycięzców plebiscytu „Nauczyciel i Szkoła na Medal 2018”, redakcja „Dziennika Bałtyckiego” odwiedził Władysława Ornowskiego.

Jego fundacja Pomocy Społecznej na Rzecz Dzieci „Pan Władek” już od przeszło 20 lat pomaga dzieciom z rodzin o niskim standardzie życiowym.

Pomoc, na którą mogą liczyć podopieczni fundacji, jest okazywana w przeróżny sposób. Począwszy od urządzania zbiórki odzieży, sprzętu gospodarstwa domowego, przez organizowanie różnych form wypoczynku letniego, zimowego, organizowanie wycieczek w czasie roku szkolnego - to tylko część zasług, jakie można jej przypisać.

Pan Władek pojawił się w redakcji nie bez powodu, a po to, by przyznać nagrody dla



Pan Władek pojawił się w redakcji nie bez powodu, a po to, by przyznać nagrody dla „Szkoły i Nauczycielek na 6-tkę”

„Szkoły i Nauczycielek na 6-tkę”.

Towarzyszyła mu Ewa Tuz, dyrektor Szkoły Podstawowej w Trąbkach Wielkich im. Kunegundy Pawłowskiej, nauczycielki nominowane do nagrody oraz chór małych koledżników, których występ uświetnił to wydarzenie.

„Dziennik Bałtycki” jest organizatorem akcji „Nauczyciel i Szkoła na medal”. Wymyślił ją, jako fundacja, wspólną nagrodę, „Nauczyciel i Szkoła na 6-tkę”, za działalność na rzecz drugiego człowieka - wytłumaczył dzieciom pan Władek.

Nagrodę „Szkoła na 6-tkę” otrzymała Szkoła Podstawowa

im. Kunegundy Pawłowskiej w Trąbkach Wielkich.

„Nauczycielkami na 6-tkę” zostały panie Jolanta Szmurło i Irena Drożyńska. Zostały wręczone im nagrody przez redaktora naczelnego „Dziennika Bałtyckiego” Mariusza Szmidkę.

- Chciałbym pogratulować inicjatywy Władkowi, bo robi

rzeczy naprawdę niesamowite - powiedział redaktor naczelny „Dziennika Bałtyckiego” Mariusz Szmidka. - A są one szczególnie ważne w okresie świąt Bożego Narodzenia, bo w tym ferworze przygotowań trzeba pochylić się nad drugim człowiekiem i znaleźć też czas dla rodziny. Paniom nagrodzonym bardzo serdecznie gratuluje, bo myślę, że to jest docenienie waszego zaangażowania, nie tylko w roli opiekuna, ale też lidera i przyjaciółki dla tych dzieci.

- W przyszłym roku zrobimy to jeszcze bardziej uroczysto, żeby wręczenie nagrody odbyło się na naszej gali wieńczącej plebiscyt „Nauczyciel i szkoła na Medal” - obiecał redaktor naczelny.

Nauczyciele bardzo dziękowali szefowi fundacji.

- W tej szkole pracuję już piąty rok. Współpracę z „Panem Władkiem” nawiązałam już na samym początku. Mieszkamy na terenie o dużym zróżnicowaniu społecznym, a wsparcie fundacji „Pana Władka” powoduje, że każdy potrzebujący uczeń może skorzystać ze wsparcia - opowiedziała Ewa Tuz, dyrektorka nagrodzonej szkoły. - Pan Władek funduje obiady dla uczniów,

k którzy nie są objęci opieką Gminnego Ośrodka Społecznego, których jest spora grupa. Wspólnie organizujemy wypoczynek letni dla naszej młodzieży, ale także tej z gminy Przywidz i Cedry Wielkie. Urządzamy również wielki festyn rodzinny, który dzięki wsparciu Pana Władka udaje się robić na dość szeroką skalę. Średnio przybywa na niego ok. tysiąca osób. Jedną z naszych większych gminnych imprez są Mikołajki, gdzie dzieciaki otrzymują bogate paczki.

- Ostatnio pomagałam przy organizacji Szlachetnej Paczki i okazało się, że rodzina, której pomagamy, nie ma nawet wody ani części sanitarnej - powiedziała pani Jola, jedna z laureatek. - Do pomocy włączyły się wszystkie szkoły w Bytowie, byłam nawet w wodociągach i jest szansa, że tę wodę doprowadzą. Myślę, że jak pracuje się razem, to można bardzo wiele zdziałać. Naprawdę jest to wzruszające, trzeba uczyć młodzieży tego pomagania. Od rodziców udało nam się zdobyć nowe żelazko, nową pralkę, ale, niestety, nie automatyczny, bo państwo nie mają wody. Człowiek by nie pomyślał, że można jeszcze Franią pracować. ©

FOT. PRZEMEK ŚWIDERSKI

Dwie przyjaciółki skrzyknęły się i zorganizowały zbiórkę darów dla potrzebujących. Przez godzinę zapełniły produktami samochód

Człuchów

Piotr Furtak
piotr.furtak@polskapress.pl

„Z sercem przy stole” - to tytuł wyjątkowej akcji przeprowadzonej spontanicznie przez przyjaciółki - Martę Urbańską z Debrzna i Dorotę Wachnik z Kołdowa.

Tuż przed świętami Bożego Narodzenia postanowiły one w dość nietypowy sposób we-

sprzeć ludzi biednych, starszych, schorowanych... - takich, którym większość z nas przy niewielkim zaangażowaniu może pomóc.

- Przyjaźnimy się od kilku lat. Czasami spotykamy osoby, które potrzebują pomocy. Zdarza nam się zrobić jakieś zakupy i przekazać coś do jedzenia potrzebującym. Kupimy komuś reklamówkę produktów, które mamy na co dzień, a dla kogoś jest to coś wyjątko-

wego. Zdarza się, że osoby w ten sposób obdarowane płaczą ze wzruszenia.

Wspólnie stwierdziłyśmy, że warto takim ludziom pomagać. Początkowo chciałyśmy zrobić jedynie akcję wśród znajomych i rodziny, później jednak stwierdziłyśmy, że warto, aby zaangażowali się w to również inni.

To zaangażowanie było naprawdę duże. Strażacy z Debrzna i z Człuchowa udo-

stępniali dzieciom swoje wozy bojowe do „zwiedzania”, właściciele restauracji Stara Kaszarnia przygotowali gorącą kawę, ciasto dla uczestników akcji przekazała piekarnia Małgorzaty Grochowiny z Debrzna, dzieci z przedszkola Smyk zaśpiewały koledę, do udziału w wydarzeniu przez mikrofon namawiał Dariusz Żuchowicz z Radia Wekend... Sporo ludzi, którzy przechodzili przez centrum

miasta, zatrzymywało się, pytało, co się dzieje, a po chwili wracało, aby przekazać produkty żywnościowe kupione „na gorąco” w sklepie. Z Debrzna z kartonami pełnymi jedzenia przyjechał burmistrz Wojciech Kallas.

To była pierwsza, ale na pewno nie ostatnia tego typu akcja. - Mamy nadzieję, że ta akcja się rozrośnie i za rok będzie nas jeszcze więcej - dodają organizatorki.

Całą akcję udało się zorganizować w ciągu sześciu dni.

- Uznałyśmy, że najlepszym miejscem do przeprowadzenia akcji jest rynek - serce miasta - mówi Dorota Wachnik. - Pojawiały się sugestie, żeby zbierać dary przy jakimś markecie, ale tam ludzie są zabiegani, myślą o tym, co kupić na święta do własnych domów. Tutaj mogliśmy spotkać się przy muzyce, kawie... ©

PROMOCJA

018793575

Już w poniedziałek, **31 grudnia 2018 r.** do **Dziennika Bałtyckiego** dołączymy

wyjątkowy kalendarz na 2019 rok

upamiętniający rocznicę 100 lat Niepodległości

Partner Główny



Partnerzy



2019



cena kalendarza z gazetą:

5,90 zł

Pomorze
- region wolności



Trwa konkurs na projekt pomnika prof. Bartoszewskiego

Ewa Andruszkiewicz
e.andruszkiewicz@prasa.gda.pl



Sopot

O tym, jak ostatecznie będzie wyglądać pomnik prof. Bartoszewskiego w Sopocie, przekonamy się tuż po Nowym Roku. Zrealizowany zostanie jeden z trzech projektów, zakwalifikowanych do drugiego etapu konkursu. Miniaturowe rzeźby stanęły właśnie przed Sopotką - komisja chce poznać opinie mieszkańców na ich temat.

- Z dziewięciu nadesłanych projektów w pierwszym etapie konkursu członkowie komisji wybrali cztery. Przed rozpoczęciem drugiego etapu otrzymaliśmy informację od jednego z autorów, że z przyczyn osobistych nie może wziąć w nim udziału. Pozostały więc trzy propozycje, z których jedna zostanie zrealizowana - mówi Krzysztof Kolarz, szef Komitetu Społecznego Budowy Pomnika Profesora Bartoszewskiego.

Wszystkim trzem propozycjom można się dokładnie przyjrzeć w budynku Sopot Centrum, przed którym w przyszłości stanie pomnik.

Pierwsza z nich przedstawia pochyloną postać prof. Bartoszewskiego, druga to monument usadowiony na kolumnie, a trzecia prezentuje postać



Wszystkim trzem propozycjom można się dokładnie przyjrzeć w budynku Sopot Centrum

profesora siedzącego w fotelu. Swoją opinię na temat projektów mogą od kilku dni wyrazić mieszkańcy kurortu za pośrednictwem strony internetowej stowarzyszenia Warto Być Przyzwoitym.

Ten, który zbierze największą liczbę głosów, otrzyma dodatkowy punkt w procesie wyboru przez komisję konkursową. Modele pomnika prof. Bartoszewskiego ustawiliśmy przed Sopotką. Zostały wykonane z gipsu w skali 1:5 przez au-

torów projektów, aby członkowie komisji konkursowej mogli dokonać oceny warsztatu, a nie samej koncepcji - mówi dalej Krzysztof Kolarz. - Rzeźby można oglądać do końca roku, do końca roku potrwa też głosowanie mieszkańców.

Ogłoszenie wyników konkursu komisja planuje natomiast na 4 stycznia 2019 r. Później rozpocznie się etap realizacji. Pod terenem, na którym stanie pomnik, znajduje się garaż, więc konstrukcja nie może być ciężka,

poza tym przestrzeń jest ograniczona, bo miejsce to jest bardzo ruchliwe, więc wielkościowo pomnik nie może być też za duży - zaznacza prof. Stanisław Gierada, przewodniczący komisji konkursowej.

Szacuje się, że procedura konkursowa oraz realizacja zwycięskiej koncepcji pomnika pochłonie w sumie 240 tys. zł brutto. Koszt ten w całości zostanie pokryty ze środków pozyskanych w ramach zbiórki publicznej. ©©

Rok opóźnienia w przebudowie drogi wojewódzkiej 214

Powiat lęborski

Robert Gębuś
robert.gebus@polskapress.pl

Do wiosny potrwa przebudowa drogi 214 na odcinku Białogarda - Łeba, wraz z budową obwodnicy Wicka. Inwestycję, która miała zakończyć się do 30 listopada br., spowolniły m.in. kłopoty z uzyskaniem zgody jednego z właścicieli działek na prace na jej terenie.

Z oporami idzie przebudowa drogi wojewódzkiej 214 na odcinku Łeba - Wiko. Najpierw Zarząd Dróg Wojewódzkich planował zakończyć inwestycję w maju br., ale na przeszkodzie stanęły obfite opady deszczu, do tego pojawiły się kłopoty na rynku budowlanym. W efekcie umowę aneksowano do końca roku, ale ostatecznie i ten termin okazał się niemożliwy do dotrzymania.

- W trakcie realizacji robót w sezonie 2018 r. wystąpiły przeszkody w realizacji prac, niezależne od wykonawcy i zawiązujące, które skutkowały niedotrzymaniem terminu zakończenia robót, m.in. brak zgody właściciela jednej z działek na realizację robót - informuje Anna Mątewska, zastępca dyrektora ds. inwestycji w Zarządzie Dróg Wojewódzkich w Gdańsku. - To działka przeznaczona w decyzji ZRID na czasowe zajęcie. Zarząd Dróg Wojewódzkich w Gdań-

sku założył nowy termin zakończenia prac. Ponieważ roboty budowlane nie mogą być wykonywane w okresie zimowym, ponownie zaplanowano zakończenie inwestycji na początek maja, tyle że 2019 roku. - Zarząd Dróg Wojewódzkich w Gdańsku zakłada, że na przełomie kwietnia i maja 2019 roku zostanie dopuszczony ruch po obwodnicy m. Wiko - informuje Anna Mątewska. - Przedmiotowy termin wynika z konieczności uzyskania pozwolenia na użytkowanie nowego przebiegu drogi wojewódzkiej nr 214 i obiektów mostowych na niej usytuowanych. Natomiast prace budowlane związane z przebudową odcinka DW 214 Łeba - Białogarda odbywały się „pod ruchem” i droga była użytkowana przez kierowców cały czas.

Do wykonania pozostały m.in. prace związane z budową urządzeń ochrony środowiska, w tym ustawienie ogrodzeń wysokich dla zwierząt, płotków naprowadzających dla płazów czy wstawienie wypełnień ekranów akustycznych. Do dokończenia pozostała również ścieżka rowerowa, oznakowanie drogi i nasadzenia drzew. Inwestycja miała kosztować pierwotnie ponad 53,1 mln zł, ale ta kwota ulegnie zmianie ze względu na szerszy zakres prac. Ostateczny koszt budowy będzie znany po rozliczeniu wszystkich zakresów robót. ©©

Chcesz kupić mieszkanie?

WEJDŹ NA GRATKA.PL



gratka

Największy portal ogłoszeń naprawdę ważnych

REKLAMA

008800621

To my, Mikołaje!

Niech uśmiech, miłość, dobroć i radość rozświetlą Wasze życie w te wyjątkowe, grudniowe dni Świąt Bożego Narodzenia.

Życzę zdrowia, szczęścia i spełnienia najskrytszych marzeń.
A dzieciom dużo śniegu, bo bez niego Święta mają mniej magii.

Z poważaniem

Małgorzata Chmiel,
poseł na Sejm RP



REKLAMA

008791308



Spokojnych i radosnych Świąt Bożego Narodzenia,
w rodzinnej i ciepłej atmosferze
oraz Szczęśliwego i Pomyślnego Nowego 2019 Roku

życzy

Marek Biernacki

poseł RP

wraz z współpracownikami



Boże Narodzenie 2018 r.

Wybuch metanu zabił 12 polskich górników w kopalni w Karwinie

Łukasz Klimaniec
l.klimaniec@dz.com.pl



Karwinia

Dwunastu Polaków i jeden Czech zginęło w kopalni Stonava w czeskiej części Śląska Cieszyńskiego. W większości to mieszkańcy województwa śląskiego. Prezydent RP Andrzej Duda ogłosił żałobę narodową, wyznaczając ją na najbliższą niedzielę.

Tragedia rozegrała się w czwartek o 17.16 na poziomie 800 metrów pod ziemią. Wówczas doszło do wybuchu metanu, który zabił 13 górników - 12 Polaków i jednego Czecha.

- Do zapłonu metanu, a w konsekwencji do wybuchu, doszło podczas urabiania przez kombajn ociosu ściany - mówił wczoraj w Karwinie Ryszard Szaithauer z zarządu Przedsiębiorstwa Budownictwa Górniczego „Alpex”, które zatrudniało górników, w rozmowie z „Głosem”, gazetą Polaków w Republice Czeskiej. - Trudno powiedzieć, jaka była siła podmuchu, w każdym razie przyrost dwutlenku węgla był tak duży, że górnicy w chodniku ulegli zatruciu i wiemy już, że nie ma żadnej szansy na dojście do żywych - wyznał.

Górnicy, którzy zginęli w kopalni, to mieszkańcy głównie województwa śląskiego - Cieszyńska, Góleszowa, Zabrze, Chałupki, Gliwice, Jastrzębia-Zdroju, Mysłowice oraz powiatu będzińskiego. Trzech górników pochodziło z województwa kujawsko-pomorskiego, świętokrzyskiego i wielkopolskiego.



Premier Mateusz Morawiecki przyjechał wczoraj do Karwiny w związku z tragedią w kopalni. Zadeklarował pomoc dla rodzin zmarłych górników i opiekę nad tymi, którzy zostali ranni

Dziesięciu górników zostało rannych. Jeden z nich, poważnie poparzony, został śmigłowcem przetransportowany do kliniki w Ostrawie. Jego stan był krytyczny.

Na powierzchnię udało się dostać jak dotąd tylko jedno ciało. Pozostałe ciała górników zostały na dole, w zniszczonym przez wybuch wyrobisku, a akcja poszukiwawcza musiała zostać przerwana z powodu wysokiego stężenia metanu w wyrobisku. Na dole panowała niezwykle wysoka temperatura i wciąż trwał pożar. Aby go ugasić, konieczne było otamowanie wyrobiska, czyli odcięcie dopływu tlenu do tego miejsca.

- Temperatura teraz wynosi tam około 200 st. Celsjusza. W miejscach, gdzie jest pożar, jest jeszcze większa. W momencie, gdy możliwe będzie zejście pod ziemię, zespoły poszukiwawcze polskie i czeskie będą kontynuowały swoją akcję - mówił premier Mateusz Morawiecki, który przyjechał do Karwiny.

Zadeklarował pomoc dla rodzin zmarłych górników i opiekę nad tymi, którzy zostali ranni. W podobnym tonie wypowiadał się premier Republiki Czeskiej Andrej Babiš.

- Rozmawialiśmy z kierownictwem OKD (producentem węgla kamiennego w Czechach

- red.) odszkodowaniu dla tych górników. Nie będziemy rozróżniać, pomoc obejmie wszystkie rodziny i dzieci. OKD to firma państwowa, chciałem wyrazić słowa współczucia i solidarności. Jest nam strasznie przykro z tego, co się stało - zaznaczył premier Babiš.

W związku z tragedią w Karwinie prezydent RP Andrzej Duda ogłosił żałobę narodową wyznaczając ją na niedzielę, 23 grudnia.

Zaraz po tragedii w kopalni Stonava wstrzymano prace wydobywcze. Górnicy, którzy przyjechali do pracy, wracali w milczeniu do domów. Przed budynkiem kopalni zapłonęły znicze.

- Nie jest ważne, czy zginęli Czesi, Polacy czy Ukraińcy. Dzisiaj wszyscy jesteśmy razem. Nie znałem osobiście tych górników, ale tragedia wstrząsnęła mną - powiedział drżącym głosem Radomir Marton, który zapalił z kolegą symbolicznie 13 zniczy przed kopalnią.

- To moi koledzy. Znałem ich wszystkich. Wszyscy mieli rodziny. Miałem ich zaprosić na pożegnanie, bo wykryto u mnie pylicę i przechodzę na rentę. Gdyby nie to, byłbym z nimi tam na dole - przyznaje Grzegorz Wierzbicki, były przewodowy oddziału górników, którzy zginęli pod ziemią w Stonavie.

Przyznaje, że w kopalni do-

23

górników pracowało w wyrobisku w chwili wybuchu na poziomie 800 metrów. 13 z nich zginęło

FOT. A. BIERNAT

WARTO WIEDZIEĆ

NAJWIĘKSZA TRAGEDIA OD CZASÓW HALEMBY

Czwartkowy wypadek w kopalni Stonava w Karwinie jest największym z udziałem polskich górników od 2006 roku. Wówczas, 21 listopada 2006 roku, w kopalni Halemba w Rudzie Śląskiej doszło do wybuchu metanu, w którym zginęło 23 górników.

POLSCY RATOWNICY POMAGAJĄ W AKCJI

Dwa zastępy ratowników z Centralnej Stacji Ratownictwa Górniczego w Bytomiu brały udział w akcji w kopalni w Karwinie, wspierając akcję czeskich służb ratowniczych. Wczoraj ich zadaniem polegało na rozciągnięciu linii chromatograficznej do strefy zagrożenia. - Jest to urządzenie służące do analizy składu atmosfery w wyrobisku. Na podstawie jego odczytów kierownik akcji ratowniczej podejmuje dalsze decyzje co do zakresu działań

- poinformował Robert Wronowski, rzecznik prasowy CSRG w Bytomiu. Po wykonaniu zadania ratownicy wrócili do centrali. Na miejscu pozostało pogotowie pomiarowe z bytomskiego CSRG obsługujące chromatograf, czyli urządzenie, które na bieżąco monitoruje skład powietrza.

Jerzy Markowski o tragedii w kopalni Stonava: Polacy są tam największymi fachowcami

Rozmowa
Bartosz Wojsa
b.wojsa@dz.com.pl

O wypadku w kopalni Stonava, gdzie w wyniku wybuchu metanu zginęło 13 osób, w tym 12 Polaków, rozmawiamy z Jerzym Markowskim, byłym wiceministrem przemysłu, handlu i gospodarki, górnikiem. - W Czechach przez 20 lat górnictwo było w rękach prywatnych, a to odbiło się na etyce zawodowej i standardach.

Czeskie kopalnie są mniej bezpieczne od polskich?

Zagrożenia są takie same, złoza również, podobne do tych z kopalń w Jastrzębiu-Zdroju czy Wodzisławiu Śląskim. Urządzenia też mamy takie same, a sprzęt jest nowoczesny, taki jak w Polsce. Standardy dotyczące bezpieczeństwa są więc odbiciem lustrzanym do naszych, ale w Czechach brakuje fachowców. To Polacy są tam największymi ekspertami.

Pracują więc na przodku?

Dokładnie tak i jest to oczywiście wyróżnienie Polaków jako świetnych specjalistów, choć w tym wypadku okazało się to zgubne, bo praca na przodku wiąże się oczywiście z większym ryzykiem. W Czechach przez 20 lat górnictwo było w rękach prywatnych, a to odbiło się na etyce zawodowej i standardach. W Polsce nie znajdziemy kopalni, w której byłoby tylu obco-

krajowców, a to też rzutuje na atmosferę i stosunki w pracy. Jednak nazywać w Ostrawie Polaków obcymi to daleko idąca przesada, bo tam prawie wszyscy mówią po polsku.

Kopalnię Stonava poznał pan osobiście?

Tak, zjeżdżałem na dół tej kopalni wielokrotnie, ostatni raz byłem tam zaledwie miesiąc temu. Kiedyś planowano połączenie jej z kopal-



Jerzy Markowski był m.in. dyrektorem kopalni Budryk i ratownikiem górniczym

nią Morcinek, w której pozostały olbrzymie złoza węgla, a kopalnie stykały się ze sobą na granicy polsko-czeskiej. Do połączenia tych kopalń ostatecznie nie doszło,

choć teraz importujemy z Czech ponad 1 mln ton węgla rocznie.

Czesi nie bronią jednak węgla za wszelką cenę.

To prawda, ich kopalnie są raczej zamykane. Wydobycie w Czechach oscyluje wokół 4,5 mln ton węgla rocznie, a to zaledwie 8 proc. polskiego wydobycia. Moim zdaniem w ciągu 4-5 lat górnictwo węgla kamiennego, tego głębinnego, być może zostanie tam całkowicie zlikwidowane, mimo że Czesi zasobów węgla, podobnie jak my, mają na wiele lat. ©

Szef Pentagonu odchodzi po konflikcie z Trumpem



Katarzyna Stańko
Katarzyna.Stanko@polskappress.pl

Waszyngton

Zasłużony amerykański sekretarz obrony gen. James Mattis zrezygnował ze stanowiska. Dzień po tym, jak prezydent Donald Trump bez konsultacji ogłosił wycofanie sił amerykańskich z północno-wschodniej Syrii oraz z Afganistanu.

58-letni James Mattis, emerytowany generał piechoty morskiej nazywany przez swoich kolegów „mad dog” (tł. wściekły pies), odznaczony za męstwo weteran walk w wojnie w Zatoce Perskiej w Afganistanie i w Iraku, często spierał się z prezydentem w kwestiach związanych z polityką bezpieczeństwa USA.

W opublikowanym w czwartek liście (piątek rano czasu polskiego) napisał: „ponieważ ma Pan prawo do posiadania sekretarza obrony, którego wizja w tej i innych sprawach będzie bliższa pańskiej, uważam, że nadszedł czas, abym odszedł z zajmowanego stanowiska”. Mattis dał Trumpowi 2 miesiące



Donald Trump oraz James Mattis różnili się w kwestiach fundamentalnych: polityki bezpieczeństwa, Iranu i Syrii

na znalezienie swojego zastępcy i „płynne przekazanie urzędu”, jak napisał po to, aby 2,15 mln wojskowych oraz 732 tys. cywilów zatrudnionych w Departamencie mogło dalej wypełniać „misję ochrony amerykańskiego narodu”.

„Wkrótce podam nazwisko nowego sekretarza obrony” - napisał na Twitterze Donald Trump i podziękował generałowi Mattisowi za służbę. Ten w swoim eleganckim i chłodnym piśmie do prezydenta USA, opublikowanym przez

Pentagon, nie podziękował prezydentowi za współpracę.

W środę Trump ogłosił natychmiastowe wycofanie około 2 tys. żołnierzy i amerykańskiego personelu z

-wschodniej Syrii oraz ponad 5 tys. żołnierzy z Afganistanu z 14 tys. obecnie stacjonujących w tym kraju. Prezydent podjął tę decyzję bez konsultacji z doradcami, Kongresem i sojusznikami USA w NATO. Ci w Brukseli wyrazili wczoraj zaniepokojenie polityką Trumpa. W Syrii o wpływy walczy Iran i Rosja. Istnieje obawa, że Turcja może zaatakować mieszkających tam Kurdów, z którymi państwo tureckie jest w ostrym konflikcie.

Senator Lindsey Graham, bliska współpracownica Trumpa i jego partnerka do golfa, skrytykowała tę decyzję, porównując ją do decyzji prezydenta Baracka Obamy o wyjściu żołnierzy USA z Iraku. Senator ostrzegła, że może ona skutkować atakami na USA na miarę zamachu z 11 września 2011 r. na wieżę World Trade Center. Senator Mitch McConnell otwarcie mówił o kryzysie przywództwa w obliczu globalnych zagrożeń.

„Zgadzam się z Panem, że siły USA nie mogą być policjantem świata”, ale „źródłem potęgi Stanów Zjednoczonych są ich związki z sojusznikami, którzy powinni być traktowani z szacunkiem” - napisał Mattis

w liście, podkreślając, że USA powinny mieć „wyraźną świadomość czyhających zagrożeń, w tym niebezpieczeństw ze strony takich grup jak państwo islamskie” oraz polityki Rosji i Chin, które chcą wprowadzić na świecie „autorytarny model rządów”.

To nie pierwszy konflikt Donalda Trumpa z bliskimi współpracownikami. W marcu prezydent odwołał Rexa Tillersona, sekretarza stanu ds. dyplomacji. Prezydent określił go na Twitterze jako „głupiego oraz leniwego jak diabeł”.

Tillerson miał nazwać Trumpa durniem. 15 grudnia odszedł ze stanowiska Ryan Zinke, sekretarz ds. wewnętrznych, przeciwko któremu toczy się śledztwo. Kilka dni wcześniej odeszli Nick Ayers, który odmówił transferu ze stanowiska szefa sztabu wiceprezydenta i przejścia do tematu Trumpa. Dwa tygodnie temu Trumpa opuścił John Kelly, szef sztabu, który skarżył się, że nie ma żadnej kontroli nad działaniami prezydenta Trumpa. To już 32 ważna rezygnacja wśród współpracowników Trumpa od symbolicznego odejścia doradcy ds. bezpieczeństwa Michaela Flynna w 2017 r. ©

Prąd nie zdrożeje?

Warszawa
Kacper Rogacin
Twitter: @krogacin

Żadnych podwyżek cen prądu dla odbiorców indywidualnych i przedsiębiorstw - taką obietnicę złożył w piątek premier Mateusz Morawiecki. Szef rządu wyjaśnił, w jaki sposób państwo zamierza kompensować wzrost cen w branży energetycznej.

- Prąd nie zdrożeje - oświadczył podczas piątkowej konferencji prasowej premier Mateusz Morawiecki. Prezes Rady Ministrów przedstawił plan rządu na poradzenie sobie z tym problemem.

- Bezpieczeństwo, regulacja i konkurencja - opieramy się na takich trzech filarach w kwestii energetyki. Nasze ceny muszą być jak najniższe dla odbiorców indywidualnych oraz coraz

bardziej konkurencyjne dla małych i średnich przedsiębiorstw, by mogły one jak najlepiej konkurować na europejskim i światowym rynku - mówił premier.

- Państwo ma instrumenty w ramach oczywiście prawa europejskiego, które wykorzystuje, by jak najlepiej wpływać na stabilność cen, a z drugiej strony dbać o portfele mieszkańców. I po to również prowadzimy tymi mechanizmami do stabilizacji tych cen, by samorządy nie mogły tego traktować jako wymówki, czy używać jako pretekstu do podnoszenia cen różnych swoich usług publicznych, bo niektóre samorządy mogą próbować tak robić - zaznaczył Mateusz Morawiecki. Premier wymienił instrumenty, które mają umożliwić brak wzrostu cen prądu.

- Głównymi mechanizmami są obniżka akcyzy z 20 zł na 5 zł - to jest mniej o około 2 mld zł

w kosztach łącznych dla gospodarstw, firm i samorządów. Od tego trzeba liczyć również VAT, a więc ok. 0,5 mld złotych. To przyczyni się do zmniejszenia kosztów.

Drugie zasadnicze źródło to opłata przejściowa, zredukowana o 95 proc. dla wszystkich podmiotów. Z tego źródła będzie pozyskanych co najmniej miliard złotych. To jest bardzo poważna kwota - wyliczał premier podczas konferencji prasowej.

Przypomnijmy, że mimo fatalnych prognoz ekonomistów, którzy twierdzą, że nie da się uniknąć wpływu wzrostu cen prądu na polską gospodarkę, rząd już tydzień temu zapewniał, że podwyżek cen prądu dla indywidualnych odbiorców oraz małych i średnich przedsiębiorstw, a także samorządów, nie będzie.

©

REKLAMA

008787232

SYLWESTER
RITMOS LATINOS
CALIENTES

MIKE G | C-TITE
&REWIA SAMBA FEVER

F/ KLUB MIASTO ANIOŁÓW
www.miastoaniolow.com.pl
REZERWACJE: /58/768-58-31

31.12
START: 20

+21

Profesor Romuald Dębski. Król życia



Wspomnienie

Dzwoni telefon profesora. Do słuchawki mówi tylko: Za minę jestem. A do mnie: Idziemy. Biegniemy w zasadzie. No to biegniemy. Wbiegamy do sali. Zostaje za sobą .

Liczę, że razem z profesorem jest jedenaście osób w medycznych zielonych fartuchach, czepkach i maskach. Profesor uśmiecha się do kobiety leżącej na stole operacyjnym. Jest przytomna. Odważnie uśmiech. A po chwili już z jej brzucha profesor wyjmuję dziecko. Chłopczyk.

I już wiem, dlaczego pilnie wzywali profesora. Dziecko ma wszystkie jelita na wierzchu.

- Tylko on umie tak wyciągnąć dziecko z wytrzewieniem, żeby nie uszkodzić nic z tego małego brzuszka - słyszę od pielęgniarki. Dzisiaj już jest ważony, mierzony, a jego brzusek opakowany specjalnym opatrunkiem. Za chwilę zajmą się nim specjaliści z Centrum Zdrowia Dziecka. Profesor już myje ręce. Zdejmuje fartuch. Ja nie mogę się ruszyć.

- Dziecko, chodź - mówi do mnie. - Już po wszystkim.

Z tym dzidziusem wszystko w porządku. Zabezpieczą mu jelitka, a potem jakiś mistrz lekarski schowa mu je do brzuszka. Może być tylko tak, że mały nie będzie miał pępka. Mama jest zdrowa i szczęśliwa.

To było cztery lata temu, kiedy rozmawiałam z prof. Romualdem Dębskim i dr Marzeną Dębską przygotowując książkę „Bez znieczulenia. Jak powstaje człowiek”.

Każde spotkanie z tymi lekarzami to była nauka. Nie, nie uczyłam się medycyny, tylko tego, jak kruche jest ludzkie życie, jak łatwo je stracić, nawet jeszcze zanim pojawi się na świecie. I jeszcze, jakich niezwykłych umiejętności potrzeba, żeby to życie ratować. Ile wyborów trzeba dokonać, jakie dylematy im towarzyszą. Czy matka, czy dziecko? Kto ma żyć?

Cała ściana w gabinecie profesora pokryta jest zdjęciami i laurkami.

Te zdjęcia w zmniejszonej wersji trafiły też do sali, w której profesor leżał przez ostatnie dni swojego życia.



Oddział prof. Dębskiego w szpitalu Bielańskim w Warszawie słynął z najbardziej skomplikowanych, unikatowych operacji na świecie

Jeszcze słyszę, jak profesor Romuald Dębski mi opowiada o swoich pacjentach i dużych i małych.

- O, to jest dziewczynka, tam, patrz, na tym zdjęciu. Małutka. Niedawno skończyła rok. Miała nie żyć. Nowotwór, guz pępki, większy od niej małej w brzuchu mamy. Operacja jeszcze przed urodzeniem. Udana.

Pamiętam, jak mówił do mnie: - Masz już dwie córeczki, miej jeszcze synka. Albo dwóch synków, albo trzech. Ja mam pięciu i jestem szczęśliwy.

Pamiętam, jak zapytałam, czy byłby moim lekarzem prowadzącym ciążę, czy by ze mną rodził.

Usłyszałam, że lepiej nie, że on jest przecież od trudnych ciąż i trudnych porodów, od ratowania życia, a u mnie ma być wszystko dobrze.

Spotykaliśmy się zwykle po 10 rano.

Potrafił przerywać urlop, święta, niedzielny obiad, by jechać do szpitala, bo trzeba było jego wiedzy, fachowości

Ja zaczynałam pracę, profesor był już po jednej, dwóch albo i trzech operacjach. Jeszcze na korytarzu rozmawiał z pacjentkami, przytulał, uspokajał. Po czym wchodził do gabinetu, padał na fotel, zdejmował swoją lekarską czapeczkę w Spidermanny i mówił.

A mówił tak, że naprawdę czasami zapierało dech i łzy leciały.

Zawsze z tych słów wynikało, że człowiek jest od samego początku. Czyli od kiedy, od którego momentu?

Od początku. Od razu jest człowiek. Nie mam żadnych wątpliwości. Człowiek jest wtedy, kiedy... Jest na każdym etapie. Kiedy komórka jajowa łączy się z plemnikiem.

I zawsze robił wszystko, żeby tego człowieka uratować. Sam o tym nie mówił, dowiedziałam się od dr Dębskiej, że potrafił przerywać urlop, święta, niedzielny obiad, by jechać do szpitala, bo trzeba było jego wiedzy, fachowości, jego doświadczonych chirurgicznych rąk. Wraczał z Barcelony w połowie urlopu, bo trzeba było operować pacjentkę, bardzo skomplikowany przypadek. Inni się bali, nie wiedzieli czy podołają. Zoperował. Wrócił na urlop. Pacjentka uratowana. Kiedyś zapytałam, dlaczego nosi tę czapeczkę w spiderman.

- Niech ten dzidzius, co się zaraz urodzi, zobaczy coś wesołego.

Nigdy nam się nie udało porozmawiać dłużej niż pół godziny bez przerwy. Zawsze dzwonił telefon albo wchodził jeden z lekarzy i mówił: - Panie profesorze, pacjentka jest już przygotowana. Anestezjolog bez pana nie zaczął znieczulać.

I znowu czapeczka, świeży kitel, maseczka płócienna na twarz. Zdradził, że w papierowych nie mógł oddychać, więc uszył kilkadziesiąt materiałowych na zamówienie.

Tłumaczy, że musi iść, bo zaraz będzie rodzić pacjentkę, która w 1993 roku miała założoną mechaniczną zastawkę serca. Metalowa zastawka aortalna. Ogromne ryzyko.

- Ta dziewczyna jest w grupie największych powikłań. Donosiła ciążę. Teraz my musimy ją dobrze skończyć. Będę robił cięcie.

Po 40 minutach był z powrotem.

- Udało się. I dzidziusem wszystko dobrze, i z jego mamusią też. Świetna, uśmiechnięta dziewczyna.

Zawsze mi wszystko opowiadał, szczegółowo, medycznie. Kiedy nie rozumiałam, wyjaśniał.

Od dr Dębskiej wiem, że po jednym z takich trudnych porodów, kiedy naprawdę nie było wiadomo, jak to się skończy i dla dziecka i mamy, zawieziono go na kardiologię. Przedśionki migotały, serce nie chciało wytrzymać napięcia, stresu i tej wielkiej odpowiedzialności za dwa życia, za dwoje ludzi.

Kiedy go to zapytałam powiedział tylko:

- Po tym wszystkim miałem bóle wieńcowe. Koledzy zrobili mi EKG i trochę się mną martwili. Stres się jednak odchorowuje. Robiłem dość dramatyczne cięcie. Nie wiem, czy nie najbardziej dramatyczne w moim życiu. To była pacjentka kardiologiczna, z ciężkim nadciśnieniem płucnym, z sinicą. Była naprawdę sina. Na granicy 32 i 33 tygodnia ciąży. Trzeba było tę ciążę kończyć, bo jeszcze byśmy trochę poczekali i by umarła. Zdecydowaliśmy, że tniemy. Znieczulił ją dr Maciek Łapek, rewelacyjny anestezjolog. Siła spokoju. W anestezjologii najważniejsze jest to, by się nie spieszyć. Na sali było ponad 20 osób. Wszyscy naprawdę konieczni. Cięcie trzeba było robić w pozycji siedzącej. Nie można było jej położyć, bo się dusiła. Macica była niewielka, znieczulenie przewodowe, bo znieczulenie ogólne byłoby dla tej

dziewczyny śmiertelne. Naciąłem powłoki i wypadły jelita. Okazało się, że nie mam jak dotrzeć do macicy. W donoszonej ciąży jelita chowają się za macicę, we wcześniejszej są z przodu. Musiałem unieść te jelita, żeby się dostać do macicy. Przy znieczuleniu przewodowym jest tak, że jelita nie są znieczulone, więc pacjentkę to po prostu bardzo bolało. W pewnym momencie powiedziałem do Macia, że nie jestem w stanie zrobić cięcia, na co Maciek, że wobec tego musi pacjentkę zaintubować i od razu słyszę, jak profesor kardiologii mówi: to ona na pewno umrze.

- I co pan zrobił?

- Obłożyliśmy jelita mokrymi serwetami, asystenci je unieśli i trzymali w górze dopóki ja nie zrobiłem cięcia i nie wyjąłem tego dzieciaka. Wszystko się udało. Kobiecie polepszył się stan zdrowia. Po dwóch tygodniach wyszła ze szpitala. Dzisiaj razem z nią.

Profesor spuścił głowę.

Często spuszczał. Jakby nie chciał się chwalić, jakby skromność mu nie pozwalała.

Mam nagranych kilkadziesiąt godzin rozmów z profesorem. Są i bardzo prywatne, kiedy mówi o miłości do żony, do dzieci, o tym, jak te dzieci razem rodzili i o miłości do pracy, którą wykonywał.

Kochał swoje pacjentki i one go kochały. Widziałam tę miłość 1 czerwca 2018 roku, kiedy przy Szpitalu Bielańskim zorganizowały piknik poparcia dla profesora. Miały dość manifestacji ruchów pro-life przed szpitalem, nazywania profesora mordercą. Mówiły, że i one i ich dzieci są dowodem na to, że prof. Dębski jest prawdziwym obrońcą życia.

Jest najważniejszym człowiekiem, którego spotkałam w swoim zawodowym życiu.

KIM BYŁ

**ROMUALD
STANISŁAW DĘBSKI
18.11.1956 - 20.12.2018**

Lekarz ginekolog, nauczyciel akademicki, doktor habilitowany nauk medycznych, profesor Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego. Specjalista w zakresie położnictwa i ginekologii, perinatologii oraz endokrynologii ginekologicznej i rozrodczości. Mówiono, że jest jak św. Tadeusz Juda. Od spraw trudnych i beznadziejnych.

Sobota-niedziela
22-23 grudnia 2018 r.

magazyn

rodziny życzy rodzinnych świąt

Jak kąpać się
z karpem
i co jest pułapką
na Mikołaja -
mówią dzieci
z Kościerzyny
STR. 10

**Małgorzata Rozenek
i Radosław Majdan chcą być
na zawsze razem** STR. 13

Czy naprawdę
zwierzęta
w wigilijną noc
mówią ludzkim
głosem? STR. 16

**Siostra Anastazja: -
Bóg nie obdarował
nas na święta
drugim żołądkiem!**
STR. 18

**Wigilia last minute -
podpowiadamy,
jak błyskawicznie
przygotować
kolację!** STR. 20

Choinka od pana Jurka, znikające aniołki i karp z rybowni...

Przygotowania do świąt mogą być trudne, zwłaszcza jeśli trzeba się kąpać z karpem, a ten akurat nie przepada za szamponem. **Dzieci mają wiele zaskakujących teorii na temat świąt Bożego Narodzenia.** Na wszystkie pytania znają odpowiedź.

Tradycje

Joanna Surazyńska, Edyta Okoniewska
j.surazynska@prasa.gda.pl

Dzieci o świętach Bożego Narodzenia wiedzą wszystko, a nawet jeszcze więcej. Ich wiedza może być naprawdę zaskakująca i odkrywcza. Najtęższe umysły z pewnością nie wymyśliłyby teorii, które maluchom przychodzą do głowy z taką lekkością. Dlatego też w poszukiwaniu odpowiedzi na bożonarodzeniowe pytania i te dotyczące sensu tych świąt udało się do najmłodszych. To była niezwykle podróż...

Po co jest karp?

Wiadomo, że na świątecznym stole musi pojawić się karp. Mało kto jednak zadaje sobie pytanie, skąd wziął się ten zwyczaj i dlaczego akurat karp jest bohaterem bożonarodzeniowego menu. Odpowiedź wydaje się prosta.

- Jezus na pewno lubił karpia i poza tym w epoce dinozaurów nie było innych rybek - mówi Jaś z Kościerzyny. - Teraz jest ich więcej, byłem w rybowni z mamą i widziałem. Jedne były małe, chyba śledziowe, a inne duże, jak rekiny. Niedawno widziałem w sklepie taką wielką miskę z karpami i pani je łowiła kijem. Mama zakrywała oczy i mówiła, że to najstraszniejsza rzecz przed świętami. U nas chyba nie będzie karpia.

Jak wiadomo, rybka lubi pływać, a karp uwielbia domowe wanny. - Widziałam u koleżanki karpia w wannie - mówi Amelia z Kościerzyny. - Ja bym też tak chciała, ale mamy prysznic i chyba się karp nie zmieści. Koleżanka mówiła mi, że jej rodzice nie

- Wujek mówi, że teraz modne są ekologistyczne drzewa i chyba ze słomy, a czekoladowe bombki to pułapka dla Mikołaja - mówi Kasia



Dzieci znają się na geografii jak mało kto i doskonale wiedzą, skąd i czym przybywa do nas Mikołaj



Dzieci mają wiele marzeń i liczą, że w tym roku wszystkie się spełnią. Tego życzymy wszystkim młodszym i starszym!

chcieli mieć akwarium, dlatego hodują karpia w wannie. Nie wiem tylko, czy wygodnie im będzie kąpać się z karpem. To może być trudne, bo karpie chyba nie lubią szamponu.

Skąd wziąć choinkę?

Święta bez choinki to nie święta. Nieważne, sztuczna czy prawdziwa, byle kolorowa. To jedyne ważne kryterium dla dzieci. Im bardziej pstrokata,

tylko lepiej. Skąd w takim razie bierze się ona w domach naszych maluchów?

- Od pana Jurka - mówi Aleksandra z Kościerzyny. - Tylko raz mama mówiła, że to nie choinka, tylko miotła. Mam takie piękne bombki, ale ja lubię też zrobić trochę swoich. Babcia mówi, że moje są najfajniejsze. Lubię anioły, czasem tylko wychodzą mi trochę krzywe. Kiedyś po wizycie Mikołaja kilka



- Mam nadzieję, że Mikołaj zostawi prezenty i odleci - mówi Hubert. - Boję się go, bo ma taką starą buzię, a oczy jak wilk

aniołów zniknęło z choinki, ale nie byłam zła. Musiały spodobać się Mikołajowi. Szkoda, że nie napisał do mnie listu, to bym mu przygotowała więcej.

Kasia ma z choinką niemalże traumatyczne wspomnienia. - Chciałam zjeść czekoladową bombkę z choinki i jakoś tak wyszło, że choinka sama się przewróciła - mówi Kasia. - Mówiłam mamie, że jest krzywa i że to nie moja wina,

ale i tak miałam karę. Tylko babcia mi uwierzyła. Po co zresztą czekolada na choince? Wujek mówi, że teraz modne są ekologistyczne drzewa i chyba ze słomy. Te czekoladowe bombki to pułapka dla Mikołaja. Gdyby na niego przewróciła się choinka, to nie byłoby żadnych prezentów.

Gdzie mieszka Mikołaj?

Dzieci znają się na geografii jak mało kto i doskonale wie-

dzą, skąd i czym przybywa do nas Mikołaj.

- Podobno mieszka w Japonii - mówi Franek. - To taki kraj, gdzie jest zawsze zimno i może wytrzymać tam tylko Mikołaj oraz jego nerfy. On musi mieć duży brzuch, bo z niego czerpie energię jak niedźwiedź przez całą zimę. Mój tata też ma duży brzuch, ale mało włosów i na pewno nie mógłby być Mikołajem, bo łysy nawet czapka by nie zakryła. Mikołaj ma taki magiczny pył, dzięki któremu może się pojawić w domu i zniknąć.

- Ja znam Mikołaja - mówi Maja. - On ma podobny głos do mojego wujka. Mama się wkurzyła, jak przyszedł w czarnych butach i nabrudził na dywanie, a mama go przed świętami szorowała. Mikołaj mieszka w lodowym zamku i nie ma żony. Dziewczyny lubią ciepło i nie chcą marznąć. Poza tym, Mikołaj nie ma czasu, bo ma całą ziemię do objechania. To może być nawet z tysiąc kilometrów. Żadna dziewczyna by tego nie wytrzymała. Ale za to Mikołaj nie ogląda meczów.

Magia prezentów

Pakunki pod choinką to jeden z ważniejszych elementów świąt. Dzieci mają wiele marzeń i liczą, że w tym roku wszystkie się spełnią, choć niektóre są przygotowane na pewne niespodzianki.

- Kiedyś chciałam dostać duży domek dla lalek - mówi Maja. - A kiedy rozpakowałam i tata zaczął go składać, to się okazało, że jedna ściana w ogóle nie chce stać, bo brakowało części. Mikołaj pewnie coś pokreślił. Tata się wkurzył, ja płakałam, a mama chciała pisać skargę na Mikołaja w internecie. Mam nadzieję, że w tym roku dostanę sikającą lalkę i że będzie miała wszystkie nogi.

- Mam nadzieję, że Mikołaj zostawi prezenty i odleci - mówi Hubert. - Boję się go, bo ma taką starą buzię, a oczy jak wilk. Wolę zając, on przynajmniej się nie pokazuje. Czasem tylko można zobaczyć jego bobki. Ciekawe, jakie ślady zostawia Mikołaj?©©

Czarodzieje z Kaszub w wigilijnej Familiadzie

Kartuzy, Żukowo
Maciej Krajewski

Maciej.Krajewski@polskapress.pl

Czarodzieje z Kaszub po raz kolejny zaprezentują swoje zdolności w świątecznym odcinku Familiady. Dziecięcy zespół rockowy wykona własną pastorałkę na scenie tego znanego i nadal popularnego teleturnieju.

Emisję odcinka zaplanowano na wigilię Bożego Narodzenia o godz. 14 w Programie 2 Telewizji Polskiej. Czarodzieje wykonają własną pastorałkę „Idą święta”.

Nagranie do tego wręcz nieśmiertelnego programu telewizyjnego odbyło się pod koniec listopada. Jak mówi Marek Teterycz, menedżer zespołu, informację o tej możliwości dostali na dwa dni przed terminem. Wielkimi staraniami udało się przesunąć nagranie na dzień później, choć i tak w zrealizowaniu występu znacząco pomogły lokalne władze - przejazd do studio Familiady dofinansowała Gmina Żukowo oraz Ośrodek Kultury i Sportu w Żukowie.

Nie jest to pierwszy występ Czarodziejów w Familiadzie. Zespół już po raz trzeci gościł w studio tego wciąż popularnego teleturnieju. Jak przyznaje pan Marek po raz pierwszy znaleźli się tam w dość nietypowy sposób:

- Rozsyłaliśmy naszą płytę do radiowej Trójki, oni puszczali nasze piosenki i tak jakoś różni ludzie, różne fundacje zaczęły się do nas zwracać, odezwiała się też Familiada.

Pierwszy występ Czarodziejów odbył się w 2014 roku. Startowali wtedy jako uczestnicy, zaśpiewali też autorską piosenkę „Wesołych Świąt”.

Za drugim razem zespół poproszono o występ na Dzień Babci, na który specjalnie

skomponowali okazjonalny utwór.

Menedżer Czarodziejów nie ukrywa przyjemności, jaką daje fakt występowania w takim programie, jak Familiada:

- To jest utwierdzające w przekonaniu, że warto robić to, co się lubi. Ze z ulicy każdy może coś osiągnąć.

Czarodzieje z Kaszub to dziecięcy zespół, grający muzykę z pogranicza rocka i popu. Kapelę utworzono w 2012 roku w Sitnie, od samego początku kieruje nią Marek Teterycz. Czarodzieje powstał na życzenie córki pana Marka, która często chodziła na próby jego zespołu i zafascynowała ją perspektywa kariery muzycznej. Kiedy pan Marek przeprowadził się z rodziną do Sitna i wybudował własne studio, nie było już odwrotu - trzeba było stworzyć kapelę dla ukochanego dziecka.

Dzieci prezentowały się też w innych programach, m.in. w Mam talent, wzięli też udział w filmie dokumentalnym „Żywioty”, traktującym o Kaszubach.

W tym roku Czarodzieje z Kaszub nagrali też teledysk do autorskiej piosenki „Podaruj życie”, w ramach zbiórki pieniędzy na pomoc dla 4-letniego Tymka z wrodzoną wadą serca. Na nagraniu wystąpił Marek Piekarczyk, dawny wokalista zespołu TSA, aktualnie prowadzący karierę solową. Najnowszą, trzecią już płytę zamierzają wydać na wiosnę nadchodzącego roku.

Marek Teterycz w rozmowie dziękuje wszystkim, współodpowiedzialnym za kolejne sukcesy zespołu - lokalnym firmom, władzom gminy. Zwraca też uwagę na firmę Pomorskie Stacje Diagnostyczne Europak Mariusz Treder, której to dofinansowanie pomogło stworzyć teledysk do piosenki, którą Czarodzieje z Kaszub zagrają i zaśpiewają już w wigilię. ©©



W 2014 roku Czarodzieje nagrali też piosenkę na drugi odcinek świąteczny, jednak występ był dostępny tylko w Internecie

Młoda mama z determinacją walczy o powrót do zdrowia

Miała 23, gdy jej serce zatrzymało się podczas karmienia synka piersią. Po reanimacji - śpiączka. Świadomość zaczęła powracać podczas wigilii

Pruszcz Gd., Pszczółki

Danuta Strzelecka

d.strzelecka@prasa.gda.pl

Przedświąteczny koncert na rzecz Kasi Wondołowskiej, mieszkanki Pszczółek w ostatnią niedzielę zorganizowali w Pruszcze Gdańskim Fundacja „Bursztynowym Szlakiem” i Szkoła Muzyczna Yamaha. Sala w pruszczańskim karczmie wypełniła się po brzegi. Na koncert przybyła także Kasia z najbliższymi - rodzicami, narzeczoną, synkiem, kuzynkami i znajomymi. Uczniowie szkoły wraz z nauczycielami zagraли i zaśpiewali adwentowe oraz świąteczne melodie dla potrzebującej wsparcia młodej mieszkanki Pszczółek, której los spłatał trudną, życiową drogę do przeżycia.

Kasia chciała być najlepszą matką dla swojego synka i niemal przypłaciła tę miłość życiem. Aby nie zaszkodzić dziecku, zdecydowała się w porozumieniu ze swoim lekarzem odstawić na pewien czas lekarstwa na arytmie serca. Jednak, kiedy karmiła dwumiesięcznego Olka, jej serce przestało bić. Szczęście w nieszczęściu - byli wtedy w szpitalu, bo Oluś miał bakterię E. coli w moczu. Dwadzieścia minut reanimacji i serce wróciło do pracy. Niedotlenienie spowodowało jednak w ciele młodej dziewczyny rozległe uszkodzenie - czterokończynowe porażenie. Zapadła w śpiączkę.

To był sierpień 2016 roku. Po pół roku od zdarzenia, podczas wigilii w ośrodku rehabilitacyjnym w Krakowie, rodzina zobaczyła pierwsze oznaki powrotu świadomości. Gdy Kasia usłyszała pierwsze dźwięki skrzypiec i koledy śpiewane przez dzieci, po jej policzkach spłynęły łzy. - Płakała przeraźliwie - mówi Jadwiga Wondołowska, mama Kasi. - To był pierwszy bodziec.

Kasia zaczęła ruszać głową, rozumieć, a na pytania odpowiadała, kiwając głową. Wracały emocje, ale wraz z nimi widać było smutek na jej twarzy, płacz, bo w końcu zaczęło do niej docierać, co się stało... W końcu rodzice zdecydowali, że dalszą walkę będą prowadzić w domu. Bogatsi o doświadczenie, postanowili wyposażyć mieszkanie -



Kasia z rodzicami i narzeczoną nie poddają się

w miarę możliwości - na potrzeby Kasi. Niezbędny był sprzęt potrzebny do rehabilitacji, przenoszenia i transportu, ćwiczeń oraz tak ważnej pionierki. W miejscu, które zna, z bliskimi na co dzień miała większą szansę na powrót do zdrowia. Nie mylili się.

- Po tym zdarzeniu lekarze nie dawali jej szans - mówi mama Kasi. - A ona zrobiła duży postęp dzięki codziennej rehabilitacji. Może to idzie pomału, efekty są mini-mini, ale są. Wierzymy, że stanie na nogi i będzie mogła w pełni być mamą. Zanim to się stało, była taka pełna życia, miała dużo planów. Studiowała. Sama była rehabilitantką. Zawsze była bardzo energiczna, szła do przodu.

Na pytanie, jak wygląda ich dzień, pani Jadwiga odpowiada: - Praca cały czas i rehabilitacja. Codziennie rano toaleta, ubieranie, przewijanie, karmienie dojelitowo, chociaż staram się, żeby zjadła kilka łyżek zupy, jogurtu. Codziennie gotuję obiad. Liczę jej teżyki. Ok. godziny 13 zaczyna się rehabilitacja. Ma ich dwie - trzy dziennie. To rehabilitacje ruchowe i logopedia. Tej ostatniej ma teraz mniej, bo nie możemy znaleźć kogoś, kto by dojeżdżał do nas

do Pszczółek. Kasia potrzebuje specjalisty neurologopedy. Musi uczyć się mówić i przełykać pokarm.

Rehabilitacja jest kosztowna. Już dawno pochłonięła oszczędności rodziny, a dotychczas zebrane środki topnieją. Żeby były postępy, musi być prowadzona w sposób ciągły.

- Rehabilitantów opłacamy z pieniędzy fundacyjnych, które ludzie dobrego serca wpłacają na rzecz Kasi, wpływają tam też pieniądze z aukcji w internecie, bazarku, koncertów charytatywnych - dodaje pani Jadwiga. - Gdy nie mamy pieniędzy, to muszę wylizać, na ile wystarczy w danym momencie. Godzina kosztuje od 120 - 150 zł. Miesięcznie wychodzi ok. 7-8 tysięcy zł. Oboje z mężem nie pracujemy. Zrezygnowaliśmy z pracy, by opiekować się córką. Każda pomoc, jaka by nie była - czy pieniężna, czy rzeczowa - bardzo nam pomaga.

Kasi potrzebne są także takie rzeczy jak pieluchy, specjalne wkładki w pieluchy, środki pielęgnacji na odpierzenie. - Najwięcej nam schodzi ręczników papierowych i chusteczek mokrych. Nie wszystkie fundacje zwracają pieniądze za takie zakupy.

Rodzice, narzeczoną wierzą, że Kasia wróci do sprawności. - Ona wszystko pamięta, rozumie, co się wokół niej dzieje. Tylko nie jest sprawna ruchowo i mówić nie może. Ciężko patrzeć, jak tak cierpi - mówi pan Antoni, tata Kasi. Pani Jadwiga dodaje: - Najważniejsze etapy życia jej własnego dziecka zostały jej zabrane.

Synek pani Kasi, Aleksander, w tę wigilię skończy 2,5 roku. Opiekuje się nim narzeczoną Kasi.

- Staram się zastąpić Olkowi mamę, ale to się tak nie da. Każdy dzień jest inny. Kasia próbuje mówić. Czasami jednego dnia uda się jej powiedzieć słowo. W kolejne dni już nie. Wierzę, że jej stan się poprawi. Tym żyję - mówi Sławomir Szymański.

Młodzi muzycy podczas niedzielnej koncertu zagraли i zaśpiewali z wielkim przejęciem i wrażliwością. Wzruszyła się także Kasia. Po jej policzkach znowu spłynęły łzy. - Zareagowała także, gdy usłyszała swoje imię i nazwisko. Widać, że się jej podoba, chociaż już mocno dokuczają jej przykurcze - mówi pani Jadwiga.

- Razem z Fundacją chcemy wesprzeć panią Kasię, która obudziła się po śpiączce i ma okazję poznać teraz swojego synka - mówi Rafał Roszyk, prowadzący Szkołę Muzyczną Yamaha w Pruszcze Gd.

Alicja Boruc, prezes zarządu Fundacji „Bursztynowym Szlakiem” dodaje: - Jeśli tylko możemy, to pomagamy. Pani Kasia bardzo potrzebuje intensywnej rehabilitacji i leczenia, aby wrócić do normalnego życia. Ten koncert to też zwrócenie uwagi na to, że wokół nas są ludzie, którzy potrzebują pomocy. Zarejestrowaliśmy panią Kasię jako naszą podobieństwo i możemy zbierać fundusze dla niej. Podczas koncertu zebraliśmy 3043,23 zł.

Kasia jest podopieczną Fundacji „Światło”. Wpłaty można przekazywać na konto fundacji z dopiskiem: na leczenie Katarzyny Wondołowskiej. Można także przekazać pieniądze z 1% - Nr KRS: 0000183283 dla Kasi Wondołowskiej. Na facebooku jest „Bazarek dla Kasi”, gdzie można sprzedawać używane rzeczy, a pieniądze przelewać się na konto fundacji. Dodatkowo okresową zbiórkę prowadzi Fundacja „Rycerze i księżniczki”.

Narodziny Szymka to prawdziwy cud. Judyta i Jacek marzą o kolejnym

Od kilku lat Klinika Ginekologii w szpitalu Kliniczna oferuje kobietom chorym na raka macicy program leczenia, oszczędzającego płodność. **Dzięki temu urodził się Szymek**

Ludzie

Jolanta Gromadzka-Anzelewicz
jolanta.gromadzka@polskapress.pl

Narodziny Szymka, upragnionego synka Judyty i Jacka, traktować trzeba w kategorii cudu. Chłopczyk przyszedł na świat 11 grudnia w Szpitalu Kliniczna. Nie byłoby go na świecie, gdyby nie determinacja rodziców i pomoc lekarzy. Judyta miała 28 lat, gdy zachorowała na raka macicy.

Ta scena powracała w snach Judyty przez cały okres leczenia - oto siedzi na skraju szpitalnego łóżka i tuli do piersi ciepłe zawiniątko. Budziła się i modliła się, by sen się kiedyś spełnił. Postawiła na szali własne zdrowie, tak bardzo pragnęła urodzić dziecko. Pragłeli go oboje z Jackiem. Odwagę wykazali również lekarze - którzy zamiast rutynowego postępowania w takich przypadkach, zdecydowali się na nowatorską metodę leczenia.

I stał się cud. 11 grudnia tego roku w gdańskim Szpitalu Kliniczna przyszedł na świat synek Judyty i Jacka - w 38 tygodniu ciąży za pomocą cesarskiego cięcia. Chłopcu nadano imię Szymek. Mimo obaw rodziców, że przebyta kuracja onkologiczna mogła negatywnie wpłynąć na jego rozwój - Szymek urodził się zdrowy i śliczny. Ważył 3 kg i miał 50 cm, dostał 10 punktów w skali Apgar.

- Spotkało nas ogromne szczęście, a zawdzięczamy je wspólnym lekarzom -

z Kliniki Ginekologii, Ginekologii Onkologicznej i Endokrynologii Ginekologicznej, a przede wszystkim panu docentowi Dariuszowi Wydrze i dr Annie Abacjew-Chmyłko - opowiada ogromnie wzruszona Judyta, mama Szymka.

Do gdańskiej kliniki przyjechali z niewielkiej miejscowości w województwie warmińsko-mazurskim.

Pobrali się sześć lat temu. Początkowo nie planowali powiększenia rodziny, dopiero gdy Judyta skończyła 28 lat, zaczęli starać się o dziecko. - Pojechaliśmy do naszej pani



Szymek to dla nas najpiękniejszy prezent - cieszą się jego rodzice. Zadowolony jest również dr hab.med. Dariusz Wydra

ginekolog do Ławy na rutynową kontrolę - opowiada Judyta. Podczas badania okazało się, że mam w macicy polipa i trzeba go usunąć. W piątek byliśmy na wizycie, a już w poniedziałek przyjęto mnie do Szpitala Powiatowego w Iławie. Po dwóch tygodniach od zabiegu przyszedł wynik. Był zły.

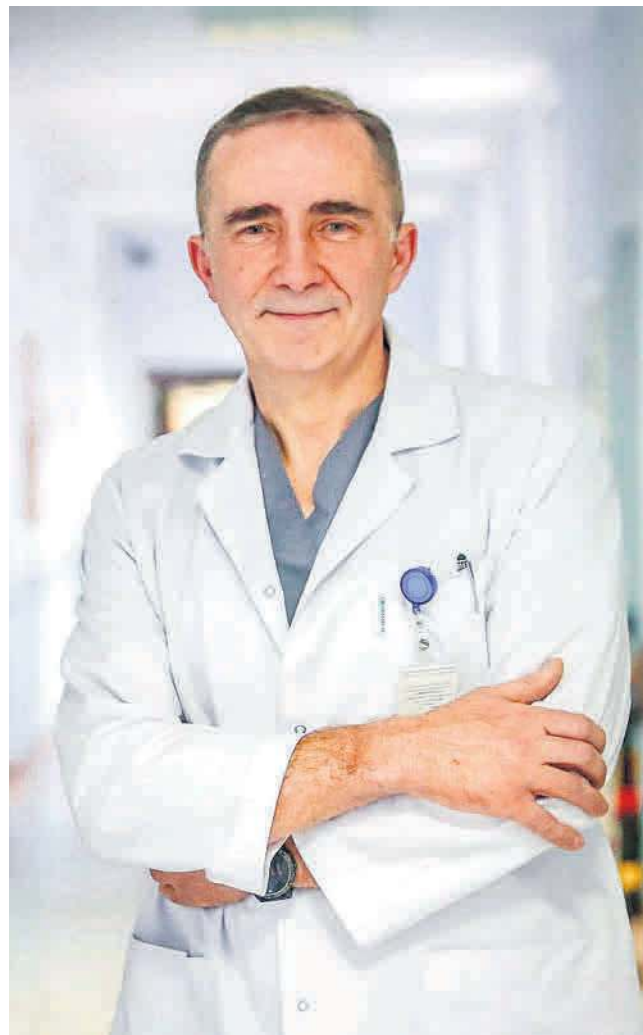
- Diagnosta - rak błony śluzowej trzonu macicy - spadła na nas jak grom z jasnego nieba - wspominają rodzice Szymka.

- Rak trzonu macicy to dziś jeden z najczęstszych ginekologicznych nowotworów złośliwych - tłumaczy dr hab. n. med. Dariusz Wydra, kierownik Kliniki Ginekologii, Ginekologii Onkologicznej i Endokrynologii Ginekologicznej. W zdecydowanej większości przypadków atakuje on kobiety starsze, bliżej wiekowo okresu menopauzy. Rak endometrium u kobiet młodszych, w wieku poniżej

40 lat - jak to było w przypadku Judyty - zdarza się o wiele rzadziej, bo w 2-14 proc. przypadków. Częściej zapadają na niego kobiety z nadwagą i otyłością, cukrzycą, nadciśnieniem tętniczym, zaburzeniami czynności jajników, np. zespołem policystycznych jajników. Im dłużej kobieta zwleka z zajęciem w ciąży, tym większe jest ryzyko, że na ten rodzaj nowotworu zachoruje. Odwlekanie decyzji o zajściu w ciążę umieszcza kobietę w grupie podwyższonego zachorowania.

- Lekarze w takich przypadkach przede wszystkim usuwają macicę - wyjaśnia Judyta. - Byliśmy zrozpaczeni, bo to oznaczało koniec naszych marzeń o posiadaniu dziecka.

Szczęśliwie już na samym starcie trafili na wyjątkowego lekarza. Dr Danuta Barwińska, znana w Iławie ginekolog-położnik, podczas



FOT. ZDJEŃ KAROLINA MISZAL

któreś z naukowych konferencji wysłuchała wykładu doc. Dariusza Wydry na temat zastosowania leczenia oszczędzającego płodność w przypadkach nowotworów złośliwych u kobiet. Podeszła do niego i pokazała wyniki Judyty. - Już w trakcie drogi powrotnej pani doktor dzwoniła do nas, że wszystko załatwiła. Tym sposobem dostaliśmy się do docenta Dariusza Wydry, jednego z najlepszych specjalistów w tej dziedzinie w Polsce Północnej.

- W wybranych wczesnych przypadkach raka trzonu macicy istnieje możliwość zastosowania leczenia zachowującego płodność - potwierdza doc. Wydra. Powinno się ono odbywać w wyspospecjalistycznych ośrodkach referencyjnych, jakim na Pomorzu jest właśnie Klinika Ginekologii, Ginekologii Onkologicznej i Endokrynologii Ginekologicznej. Pacjentkę trzeba uprzedzić,

że leczenie oszczędzające płodność nie jest standardowym postępowaniem leczniczym, by mogła świadomie podjąć decyzję, czy chce z tej możliwości skorzystać. Kobiety muszą zdawać sobie sprawę, że zarówno w trakcie, jak i po zakończeniu leczenia muszą regularnie zgłaszać się do kontroli, a w przyszłości poddać się operacji usunięcia macicy, jajników i jajowodów.

W styczniu 2015 r. w szpitalu Kliniczna wykonano Judyte histeroskopię. To endoskopowy, małoinwazyjny zabieg, który przeprowadza się w celu diagnostycznym (umożliwia ocenę stanu wewnętrznych ścian macicy) lub operacyjnym (polegającym na usunięciu z wnętrza macicy polipy, mięśniaki przecięcia zrostów). U Judyty histeroskopię przeprowadzono, by usunąć podejrzaną komórkę i przygotować ją do terapii

oszczędzającej płodność. Ostateczną decyzję musiała jednak podjąć sama Judyta. Miała 28 lat, nie wyobrażała sobie życia bez dzieci. Z zawodu jest pedagogiem, wychowawcą w Domu Dziecka. Również Jacek, nauczyciel wychowania fizycznego, ma na codzień kontakt z dziećmi. Judyta zgodziła się bez wahania.

- Po sprawdzeniu, że pacjentka spełnia kryteria włączenia do leczenia zachowawczego, zastosowaliśmy hormonoterapię - wyjaśnia dr Dariusz Wydra. Tak naprawdą była to jedyna szansa, by w przyszłości mogła zostać mamą. Z drugiej strony jednak rezygnacja z radykalnej operacji wiązała się z ryzykiem, że hormony mogą nie zahamować procesu nowotworowego.

- Leczenie trwało ok. roku, co trzy miesiące przyjeżdżaliśmy do Gdańska, a lekarze sprawdzali, czy terapia jest skuteczna - wspomina Judyta. Pod koniec ubiegłego roku doc. Dariusz Wydra oznajmił im, że raka nie ma i mogą próbować zajść w ciążę. Za trzecim podejściem ciążowy test dał wynik pozytywny.

Mimo uciążliwości związanych z podróżami Judyta nawet słuchać nie chciała o tym, że mógłby jej ciążę poprowadzić jakiś inny lekarz, bliżej miejsca ich zamieszkania. Te comiesięczne wizyty u doc. Wydry dodawały im siły i wiary, że kuracja przyniesie oczekiwany efekt, a spokój, jak i z niego emanował, działał na nich jak balsam. Zdawali sobie sprawę, że gdyby leczenie hormonalne nie pomogło, Judyta czekała operacja. Los dopisał do tej historii szczęśliwe zakończenie.

W gdańskiej klinice program oszczędzającego płodność leczenia raka błony śluzowej trzonu w prowadzono w 2010 r. Do tej pory objęto nim kilkanaście kobiet.

Judyta jest jednak pierwszą pacjentką, która nie potrzebowała zabiegu in vitro i zaszła w ciążę w sposób naturalny. Teraz oboje z Jackiem czekają na znak od doc. Wydry, że mogą starać się o drugie dziecko. Marzą, by Szymek miał jeszcze rodzeństwo. ©©

Małgorzata Rozenek i Radosław Majdan chcą być na zawsze razem

Ona to prawniczka z doktoratem, która wybrała jednak karierę w mediach. On od zawsze biegał za piłką, a potem garnął się do show-biznesu. Popularność ich związku sprawia, że co roku zarabiają na swym wizerunku medialnym dwa miliony złotych

Gwiazdy

Paweł Gzyl
p.gzyl@gk.pl

Pochodzą z różnych światów. Małgorzata ma mocno inteligenckie korzenie, w jej rodzinie są naukowcy i politycy. Ona też początkowo poszła tym śladem – skończyła prawo na Uniwersytecie Warszawskim, a potem obroniła doktorat. On – to prosty chłopak, który od dziecka tylko kopał piłkę. Nie ma ani rodzinnych koneksji, ani wyższego wykształcenia.

Oboje jednak łączy wielkie pragnienie medialnego rozgłosu. To dlatego, choć Małgorzata mogła kontynuować karierę prawniczą, przekreśliła ją jednym posunięciem – i została „perfekcyjną panią domu”, która w stacji TVN pokazywała, jak należy dbać o własny dom. Radek największy rozgłos zyskał jako bramkarz reprezentacji Polski. Kiedy skończył karierę sportową, nie bardzo wiedział, co robić: trenował juniorów, grał w zespole rockowym, cały czas garnął się do świata celebrytów.

Jakby tego było mało, on i ona mieli za sobą po dwa nieudane związki. Małgorzata była najpierw związana z prawnikiem Łukaszem Bukaczewskim, ale małżeństwo zakończyło się rozwodem. Taki sam los spotkał jej związek z aktorem Jackiem Rozenkiem. Owocem tej relacji było dwóch synów – Staś i Tadeusz – którzy zostali po części metodą in vitro. Pierwszą żoną Radka była modelka – Sylwia Koperkiewicz. Potem piłkarz związał się z Dodą. Małżeństwo trwało trzy lata i skończyło się, bo ponoć Radek zdradzał słynną piosenkarkę.

Wszystko zmieniło się, gdy Małgorzata spotkała Radka na premierze filmu „Mój biegun” jesienią 2013 roku. Znali się wcześniej z widzenia – i piłkarz, któremu perfekcyjna pani domu wpadła w oko, postanowił zrobić pierwszy krok.



- Radosław powiedział mi, że nie wierzył, że to wszystko da się połączyć: bez troskę, odpowiedzialność, spontaniczność i planowanie, zabawę i dom, i że ja mu pokazałam, że się da i bardzo mi za to dziękuje – mówi Małgorzata Rozenek

- On podszedł do mnie, zaczęliśmy rozmawiać i zauważyłam, że zaczęli podchodzić fotoreporterzy. Ja mu wtedy powiedziałam: »Radosław, nie podchodź do mnie bo za chwilę będziesz moim trzecim mężem«, a on do mnie: »Dobra, ja też miałem dwie żony, więc do trzech razy sztuka« - mówi Małgosia w programie „Kobiecym Okiem”.

„Zaczął się tak, że ja robiąc pierwszy krok, chciałem od Małgosi numer telefonu. Wymyśliłem sobie, że jeżeli zapyta się mnie: »Po co ci mój numer«, to powiem, że to będzie jakiś biznesowy aspekt. Natomiast miałem nadzieję, że nie zapyta się, jaki. A że było duże zamieszanie, fotografowie, bo to było w kinie, więc nie miała czasu zapytać się, po co mi jej numer, więc dała mi go - opowiada Radek w „Vivie”.

Zgodnie ze swoim planem kilka dni później zadzwonił do Małgosi. Ta właśnie

wróciła z planu swego programu i niespecjalnie miała ochotę na wyjście z domu. Ale dała się przekonać – pod warunkiem, że nie potraktują tego jako randki i ona będzie mogła przyjść w dresie. Tymczasem Radek był już wystrojony w czarny garnitur i białą koszulę.

- Gdy za kilka dni zadzwonił do mnie, zaproponował: „Pójdźmy na kolację”. Nie chciałam tego, tych wszystkich zdjęć robionych z ukrycia. Zaproponował więc, żebyśmy poszli do koktajlbaru w hotelu Marriott, bo tam na 40. piętrze nikt ich nie zrobi przez okno. To był taki okres, że codziennie miałam przed domem paparazzich i jeszcze tylko mi brakowało zdjęć, jak wchodzi z Radosławem Majdanem do hotelu. Powiedziałam więc: „Pójdźmy do ciebie” - opowiada Małgosia w „Pani”.

I rzeczywiście: parze udało się utrzymać ich spotkanie w tajemnicy przed mediami. Radek było od początku

zdecydowany na poważną relację, ale Małgosia się wahała. Tak naprawdę nie była przekonana czy powinna się umawiać z byłym piłkarzem. Ale namawiała ją na to koleżanki. Posłuchała je – i od razu przestała mieć wątpliwości.

Kiedy przyszła któryś już raz do Radka, ten pokazał jej talię kart. „Jeśli wyciągniesz damę kier, to będziemy razem do Radka” - mówi. Małgosia sięgnęła do talii i oczywiście wyciągnęła damę kier. Radości było co niemiara. Dopiero kilka tygodni później Radek przyznał się, że to była specjalna talia kart, w której były... tylko same damy kier.

W końcu wiadomość o tym, że Małgosia i Radek są razem, przedostała się do mediów. Tabloidy oszalały z ciekawości – zresztą podobnie jak znajomi jednej i drugiej strony. Nie wszyscy byli przychylni tej relacji. Dopiero jakiś czas później para przyznała, że ich miłość mocno zwerifikowała krąg ich dotychczasowych

M. ROZENEK I R. MAJDAN

Ona jest prezenterką, pisarką i osobowością telewizyjną. Ukończyła szkołę baletową, a potem zdobyła wykształcenie prawnicze. W latach 2012-2014 była gospodynią programu „Perfekcyjna pani domu”. W 2013 była jurorką reality show „Bitwa o dom”. W marcu 2015 została prowadzącą program „Piekłny hotel”. Latem 2016 TVN wyemitował program „Projekt Lady”, prowadzony przez Rozenek.



FOT. SYLWIA DĄBROWA

Radosław Majdan to piłkarz występujący na pozycji bramkarza, reprezentant Polski. Wychowanek i wieloletni zawodnik Pogoni Szczecin. Karierę sportową zakończył w maju 2010 roku. Przez media nazywany „polskim Beckhamem”. Jego sesje zdjęciowe prezentowały magazyny „CKM” (2004), „Gala” (2006), czy „Joy” (2009). W 2012 roku został ambasadorem marki ubraniowej „Pako Lorente”. Był gitarzystą rockowej grupy The Trash.

znajomych. W końcu Małgosia przedstawiła Radka swoim synom, a potem oboje poznali rodziców drugiej połówki. Zareczyli się pod koniec 2014 roku, w trakcie świąt Bożego Narodzenia.

- Znam swoich synów, znałam Radosława i wiedziałam, że oni się polubią od pierwszego wejrzenia, i tak było. Młodszy syn powiedział do Radka: „Ale masz fajne tatuaże”. A starszy w formie „przekupstwa” dostał od niego rękawice bramkarza, bo wtedy na tej pozycji grał – śmieje się Małgosia w „Pani”.

Decyzja o ślubie we wrześniu 2016 roku była spontaniczna. Małgosia początkowo myślała o Paryżu, ostatecznie dała się Radkowi przekonać do tradycyjnej uroczystości w podwarszawskim Konstancinie. Dzięki temu para mogła zaprosić na wesele wszystkich najbliższych.

Małgosia i Radek szybko skapitalizowali swoją medialną popularność. Najpierw wzięli

udział w programie „Azja Express”. Chociaż odpadli w czwartym odcinku, to zdobyli ogromną sympatię widzów i dzięki temu bardzo szybko zaczęto wspólnie angażować ich w wiele kampanii reklamowych.

Tak naprawdę wielkim sukcesem małżonków okazał się jednak dopiero inny program – „Iron Majdan”. Małgosia i Radek przemierzali w nim różne zakątki świata i podejmowali się wykonania ekstremalnych zadań. Telewidzom spodobało się, że mimo trudnych warunków małżonkowie nie skakali sobie do oczu, tylko nawzajem się wspierali. Dzięki temu Majdanowie mogą dziś każdego roku zarabiać na swoim wizerunku ponad dwa miliony złotych.

- Żeby dojrzeć do poważnego życia, trzeba swoje przeżyć. Doceniasz to, co masz, i inaczej patrzysz na to, co było kiedyś. Małgosia jest fundamentem naszej rodziny, cementuje ją – mówi Radek.

Zasypane pola, dwumetrowe zaspasy. Kiedyś to była zima

Zima kojarzy się nam ze śniegiem, świętym Mikołajem, który przyjeżdża saniami, z radosną bitwą na śnieżki, lepieniem bałwana, sankami. Śniegu wyczekują z utęsknieniem dzieci. **A kiedyś nikt nie wyobrażał sobie Bożego Narodzenia bez śniegu**

Obyczaje

Grażyna Antoniewicz
g.antoniewicz@prasa.gda.pl

Wprawdzie nie znamy się tak na zimie i śniegu, jak Eskimosi, ale jest pewne, że pamiętamy zimy, a w szczególności święta. Zwłaszcza te, które były białe i skrzypiały mrozem.

Mimo że szybko zgodziłam się, że „kiedyś święta były białe”, to już na serio, przeglądając fotografie uświadomiłam sobie, że nie zawsze - opowiada plastyczka Elwira Twardowska. - Ale w mojej pamięci pozostały te, kiedy mocno sypało. Jak na tych zdjęciach z początku lat pięćdziesiątych. Na pierwszym planie jestem ja, siłaczka ciągnąca sanki.

A na fotce z wielkim śniegiem - Zaspą w czasie „zimy stulecia”. Śnieg spadł w sylwestrowy wieczór 78/79 i w końcówce stycznia już go nie było. To był wyjątkowy czas - radość dla dzieciaków i zaprzyjaźnienie się sąsiadów przy odkopywaniu zasypanych śniegiem „maluchów”.

Zaspowe bałwany

- Śnieg to radosne lepienie bałwanów, które lubię do dziś - im jest on większy, tym bardziej mnie cieszy. Na zdjęciach uwieczniłam zaspowe bałwany z ubiegłorocznej zimy - wspomina Twardowska. - Pada cudny, bałwankowy śnieg, więc robimy przerwę w próbie teatru „Feta” i lepimy. - Śnieg to także wigilie u babci Niedzwiedzkiej. U babci spotykaliśmy się wszyscy, byliśmy wielką rodziną. Babcią, jak pamiętam, co roku mówiła: „musisz być, to moja ostatnia wigilia”. Na te ostatnie wigilie u babci stawiali się wszyscy. Oczywiście, każdy przynosił coś na stół, tu poznawaliśmy nowych członków rodziny. To było coś wyjątkowego, do dziś kojarzącego się ze śniegiem i sankami. My na „górkę” (bo tak się u nas mówiło na kolonie domków nad Bramą Oliwską) wpadaliśmy na chwilę, by przełamać się opłatkiem, złożyć życzenia, ucałować babcię i ciocię



Gdańskie osiedle Zaspą w czasie „zimy stulecia”. Sąsiedzi i dzieciaki pomagały w odkopywaniu zasypanych „maluchów”



Rok 2010. Kuligi na śniegu były możliwe jedynie na Kaszubach. W Gdańsku śniegu było jak na lekarstwo

Wandzię. Potem każdy gonił dalej, na domowe wigilie, albo jak my - na sanki. Dziś wydaje mi się, że wtedy ten śnieg był zawsze.

Może i był - a dziś nie ma babci, nie ma wielkiej rodziny, którą babcia trzymała w garści i nie ma śniegu na święta.

Boso po śniegu

- Ze śnieżną i mroźną zimą kojarzy mi się zabawne wydarzenie z czasów licealnych -

wspomina autorka książek Aleksandra Tarkowska. - Był koniec stycznia 1973 roku, klasa maturalna i studniówka. Za oknem metr śniegu i siarczysty mróz. Ale jaka tam zima, skoro jak majowy słowik śpiewa. To za mistrzem Konstantym Gałczyńskim, rzecz jasna. Studniówkowa kreacja czarno-biała, spódnica plisowana solejka i biała bluzka z koronki, do tego eleganckie czarne lakierki na wysokim obcasie i platformie,



W parku nie opodał Góry Gradowej - lata 70. Mrozy nie przeszkadzały w spacerze - na zdjęciu Elwira Twardowska



Aktorzy Teatru Feta przerwali próbę, aby ulepić kilka okazałych bałwanów. Jak widać, to zajęcie zawsze cieszy

krzyk mody tamtych lat. Kupione za ciężkie pieniądze u prywatniarza na 10 Lutego w Gdyni, w pawilonach, na miejscu których króluje dzisiaj „Batory”. Piękne, ale bardzo niewygodne. Jakoś zdołałam w nich dotrzeć do szkoły, później polonez i inne atrakcje wieczoru były tak ekscytujące, że co tam niewygodne buty. Gorzej było po balu, w którymś momencie po prostu je zdjęłam i boso, po zaspach szłam do domu -

po drodze wyrzuciłam je do kosza na śmieci. Trzeba sobie wyobrazić minę mojej Mamy, gdy wróciłam bez butów, zmarnięta i obołała. Rano stwierdziłam, że decyzja była pochopna, bo a nuż się „rozejdą” i zadam sztyku na maturze. Pobięłam skoro świt je odszukać, niestety, w koszu już ich nie było. Żałuję do dziś.

Zima, jak widać, to nie tylko bałwanki, sanki, śnieżki, łyżwy, ale też karnawał

i bale. I proszę mi wierzyć, że naprawdę zima śpiewała wtedy jak majowy słowik - zapewnia pani Aleksandra.

Na łyżwy po Wildze

- Kiedy byłem dzieckiem, mieszkaliśmy w Garwolinie, w bloku, który stał bardzo blisko rzeki Wilgi - opowiada aktor Andrzej Żak. - Gdy Wilga zamarzała, jeździliśmy po niej na łyżwach. Razem z rodzeństwem spędzaliśmy tam praktycznie całe dni. Potrafiliśmy po lodzie jechać aż do Trzcianki, czy Rębkowa. W niektórych miejscach były wodospady i należało je omijać idąc lądem. Miałam narty wystrugane przez mojego dziadka. Z nartami chodziliśmy na górkę, trasa kończyła się na stawie, więc oczywiście, jeździliśmy tam gdy woda solidnie zamarzała. Starsi chłopcy zrobili tam także mini skocznię, z której można było oddawać skoki na odległość pięciu metrów. Na sankach też się jeździło. Była obowiązkowa wojna na śnieżki i lepienie bałwana. Oczywiście miał z węgli, nos z marchewki, czasem szalik, i starą miotłę. Niekiedy wiaderko stanowiło nakrycie głowy. W lepieniu tego bałwana brali udział wszyscy, od najmłodszych do wyrosniętych osiemnastolatków. Zwykle to był gigantyczny bałwan.

Tradycja lepienia bałwanów sięga czasów średniowiecza. Badacze średniowiecznych kodeksów doszukiwali się wśród licznych rysunków na marginesach niewielkiego bałwanka, siedzącego na krześle. Skryba narysował go w okolicach 1380 r.

Wszyscy liczą na to, że spadnie śnieg i zacznie się prawdziwa zima. Dla dzieci im więcej śniegu. Co jeszcze można robić, kiedy pojawi się biały puch? Pomysłów jest mnóstwo. Można jeździć na sankach, łyżwach czy nartach. Można też urządzić bitwę na śnieżki, zbudować igloo i zrobić „orzelkę” na śniegu, zorganizować kulig albo wybrać się na długi zimowy spacer.

Meteorolodzy zapowiadają odwilż, pocieszają, jednak, że mroźna zima jeszcze wróci.

Zamiast choinki wybieramy wyjazd pod palmy lub na narty

Przestrzeganie tradycji stało się dziś niesłychanie trudne. **Rezygnując z trudnych sytuacji rodzinnych, „uciekamy” więc z kraju - robiąc ze świąt wakacje**

Święta

Magdalena Baranowska-Szczepańska
m.baranowska@glos.com

Z roku na rok coraz chętniej Polacy wyjeżdżają na święta albo na narty, albo do ciepłych krajów. Dlaczego rezygnują z tradycji i zamieniają śnieg na piasek?

Według najnowszych statystyk rezerwacyjnych portalu www.travelplanet.pl w tym roku prawie co trzeci turysta wykupił świąteczny i noworoczny wypoczynek w Egipcie. W Turcji (numer 2 w rezerwacjach) Boże Narodzenie chce spędzić przeszło 13 proc. klientów, a w Emiratach Arabskich ponad 3 procent.

Z danych turystycznych wynika także, że znacząco zmniejszył się odsetek wyjazdów narciarskich. W ubiegłym roku świąteczny wypoczynek na stokach wybierało 16 procent Polaków, a obecnie poniżej 10 proc.

- Za to liczba turystów wyjeżdżających do tzw. ciepłych krajów podwoiła się w porównaniu z poprzednimi świątami i przełomem roku - potwierdza Jarosław Kałucki z travelplanet.pl

Nie ma jednego głównego powodu

Czy to oznacza, że przestaliśmy lubić zimą? Czy tak bardzo tęsknimy do słońca? Czemu świadomie rezygnujemy ze świąt i tradycji, dlaczego coraz częściej zamieniamy śnieg na piasek? Psycholog Małgorzata Rybarczyk mówi, że powodów takiej sytuacji jest co najmniej kilka.

- Idealizujemy czas, który z definicji ma być radosny, piękny, pełen bliskości. W zderzeniu z rzeczywistością, która odbiega od ideału, przeżywamy dysonans emocjonalno-poznawczy. Jest to tak niekomfortowe uczucie, że wydaje nam się, że jedynym wyjściem jest ucieczka z sytuacji. W rezultacie rezygnujemy ze świętowania w tradycyjny sposób - tłumaczy Małgorzata Rybarczyk i dodaje: - Prze-



FOT. D3RF

Coraz częściej wyjeżdżamy w czasie świąt i wybieramy piasek zamiast śniegu

strzeganie tradycji w aktualnej sytuacji stało się trudne. Mamy różne układy rodzinne, czasem dlatego że założyliśmy na przykład nową rodzinę i nie potrafimy dopasować do siebie jej nowych i starych elementów, nie zbudowaliśmy jeszcze dobrych więzi. Albo członkowie naszej rodziny są tak ze sobą skonfliktowani, że wspólne spotkanie jest raczej trudne niż przyjemne. Unikamy więc obchodzenia świąt, żeby uniknąć rodzinnych spięć.

Poza kwestiami rodzinnymi, jest jeszcze coś: praca. Jesteśmy tak zapracowani i zestresowani codziennością, że nie czujemy się na siłach, aby przygotować święta tak, jak byśmy tego chcieli. Decydujemy się na wyjazd np. pod palmy, żeby uniknąć świątecznego napięcia, w nadziei, że inna forma świętowania spełni nasze oczekiwania. Socjologowie podkreśla-

ją z kolei, że jesteśmy pokoleniem ludzi otwartych na zmiany i bardzo chcemy próbować innych sposobów obchodzenia świąt. Młode pokolenie mówi wspólnym głosem: Nie negujemy tradycji, może w przyszłości do niej wrócimy, ale dziś, teraz, w tym momencie chcemy obchodzić je inaczej. Ulegamy modzie na nietypowe spędzanie świąt, ale czy w ten sposób chcemy zaimponować w swoim środowisku czy tak naprawdę jesteśmy samotni i „rodzinność” tych świąt jest dla nas emocjonalnie trudna do zniesienia?

Tradycja ważna dla rozwoju dziecka

Pod palmami, z ciepłym morzem i w ofercie all inclusive na pewno bardzo miło spędzić można beztroski czas. Małgorzata Rybarczyk zwraca jednak uwagę na to, że przekazywanie tradycji

i rytuały mają bardzo duże znaczenie dla rozwoju dziecka.

- Tworzą obraz bezpiecznego i przewidywalnego świata. Zakorzeniają też dziecko w rodzinie i środowisku. Budują mocne więzi. Są emocjonalną bazą, która daje siłę na długie lata, a w chwilach trudnych pomaga radzić sobie z problemami - tłumaczy i podkreśla, że stanowi punkt odniesienia w różnych sytuacjach życiowych.

Rodzinne święta łączą też pokolenia. Dziadkowie, babcie, ale także stryjeci, starsze ciocie stają się ważni jako przekazaciele tradycji, a młodszy z radością naśladują potem rodziców i dziadków.

Dobre zakorzenie w tradycji może dać w dorosłym życiu swobodę decydowania i wyboru. Świadomie decydujemy więc, co z tej tradycji wybrać, jako obowiązujące dla siebie, a co odrzucić.

- Możemy więc z pozycji osoby dorosłej zdecydować, że w danym roku wyjeździemy na święta, ale w innym roku zostajemy w domu i cieszymy się wspólnymi przygotowaniami. Tradycja może więc być naszym bogactwem, a nie obciążeniem - wyjaśnia Małgorzata Rybarczyk.

Socjologowie podkreślają, że warto wychowywać dzieci w poszanowaniu dla tradycji, bo stanowi ona pomocne wyposażenie na całe życie. Ale stworzenie dobrej relacji, opartej na zaufaniu i bliskości, wymaga czasu.

- Raczej nie zbudujemy jej, jeśli kontakty z rodziną ograniczymy tylko do świątecznych spotkań - podkreśla psycholog i dodaje: - Jeśli jednak nie ma możliwości częstego kontaktu, to ważne dla rodzinnych więzi będą właśnie spotkania świąteczne. Ich szczególna atmosfera sprawia, że zapadają w pamięć na długo. Chłoniemy ją wszystkimi zmysłami. Święta mają przecież swoją muzykę, smak, zapach, są kolorowe. Zapisujemy je w głębokich strukturach mózgu. Dzięki temu po latach wspominamy ich czar i pamiętamy bliskie nam osoby.

WARTO WIEDZIEĆ

ILE TO KOSZTUJE?

Świąteczne i sylwestrowe wyjazdy do ciepłych krajów będą tańsze niż przed rokiem. Z 3200 zł do około 3050 zł spadł średni koszt, jaki płacili klienci biur podróży za wypoczynek w tym czasie. Koszt tygodniowego wypoczynku np. w Turcji spadł z 2050 zł do 1900 zł za osobę, wyjazdy na Wyspy Kanaryjskie potaniały z 3600 zł do 3450 zł, a do Emiratów Arabskich - z 4600 do 3800 zł od osoby. Z kolei wyjazdy do Egiptu zdrożały z około 2550 zł do 2700 zł od osoby.

Marta Żbikowska
m.zbikowska@glos.com



ZAKRĘCENI I WYRÓLOWANI

Komentarz

Wyprawę na plac Wolności i Stary Rynek w Poznaniu, gdzie odbywa się świąteczny jarmark, obiecywałam dzieciom od dwóch tygodni. Początkowo planowaliśmy wybrać się tam w weekend, ale po opowieściach znajomych, którzy 40 minut czekali w kolejce na karuzelę, zmieniliśmy plany. W końcu udało się. Zdobyliśmy nawet trzy darmowe bilety dla dzieci, co uratowało mnie przed frustracją. Jako że w tygodniu każda minuta naszego czasu jest na wagę złota, pojechaliśmy do centrum samochodem. Odebranie dzieci ze szkoły i przedszkola, potem dojazd na plac Wolności i powrót tramwajem do domu zajęłoby za dużo czasu i nie przekonują mnie żadne teoretyczne wyliczenia, bo od lat przeprowadzam eksperymenty komunikacyjne w praktyce. Finansowo również nie wychodziły źle wybierając samochód. Za parking pod placem Wolności zapłaciliśmy 8 złotych. Wprawdzie nasze dzieci mogą jeździć komunikacją miejską za darmo, ale my musimy zapłacić za bilety. Trasę z Grunwaldu do centrum i z powrotem na Junikowo zdecydowanie szybciej pokonuje się samochodem. Kiedy już dotarliśmy na miejsce i z łatwością zaparkowaliśmy, pierwsze kroki skierowaliśmy do wielkiego koła, na które najbardziej czekały dzieci. Gdybyśmy kupowali bilety, to za tę atrakcję zapłacilibyśmy 85 złotych. Na szczęście, mieliśmy wejściówki dla dzieci i okazało się, że z dorosłych tylko ja jestem chętna na tę przejażdżkę. Za 20 zł usiedliśmy w zabudowanym koszu i czekaliśmy aż zapełnią się pozostałe miejsca. W końcu ruszyliśmy ku uciechu dzieci. Po dwóch okrążeniach koło zatrzymało się i okazało się, że to koniec. Poculiśmy się rozczarowani. Gdybym zapłaciła za te dwa okrążenia 85 złotych, byłabym dodatkowo zła. Po kolejnym okrążeniu każde z dzieci wybrało sobie po jednej karuzeli po 8 zł (razem 24 zł). Zakręcenie ruszyliśmy ulicą Paderewskiego do Starego Rynku, gdzie największą atrakcją okazały się kolorowe punkty na bruku wyświetlane z rzutnika. Niby było kolorowo, z głośników płynęły świąteczne melodie, ale jakoś tak smutnie mi się wydawało. Nigdy chyba nie zrozumiałem, jak jarmarczna atmosfera i plastikowe gadżety mają pomagać w przeżywaniu świąt.

Zwyczaj

Grażyna Antoniewicz

Choć chyba nikt nigdy nie słyszał zwierzęcych dialogów w wigilijną noc, to legend i zadziwiających opowieści na ten temat jest wiele.

Korzenie tych wierzeń sięgają czasów starożytności i tradycji świętowania okresu zimowego przesilenia słońca oraz obchodzenia uroczystości czci zmarłych przodków.

Echa dawnych tradycji

Choć Boże Narodzenie to przede wszystkim święto chrześcijańskie, jednak w obyczajowości pobrzmiewają echa dawniejszych tradycji i obyczajów. Wigilia jest rytualnym wstępem do świąt Bożego Narodzenia, które w polskiej tradycji nazywane jest Godami. Cały okres Godów trwał do 6 stycznia, święta Trzech Króli.

- W wigilijne obrzędy wplecione zostały wierzenia ludowe, podkreślające niezwykłość nocy wigilijnej - to czas magii, czarów, dziwów, zjawisk nadprzyrodzonych, wróżb i przepowiedni, to czas, w którym dusze zmarłych przodków pojawiają się na ziemi, by razem z żyjącymi spędzić ten niesamowity wieczór - opowiada etnograf Ewa Gilewska z Muzeum Narodowego w Gdańsku.

Według starych wierzeń w tę noc otwiera się wnętrze ziemi, jasnym płomieniem świecy ukryte w nim skarby, na chwilę woda w potokach i rzekach zamienia się w wino i miód, a nawet płynne złoto.

Kwiaty pod śniegiem

Wtedy też srebrną gwiazdką zakwita kwiat paproci, róża jerychońska otwiera swój kielich, a pod śniegiem rozkwitają cudownie pachnące kwiaty. Tej nocy ptaki rozmawiają ludzkimi głosami, podobnie jak bydło domowe: woły, krowy i konie. Pszczółki budzą się z zimowego uśpienia, a zatopione dzwony na dnie jezior głucho się skarżą.

Jednym słowem - w przyrodzie dzieją się cuda. Śmiać się, który chciałby zerwać zasłonę cudowności, czeka zaś sroga kara. W tradycji ludowej zachowało się mnóstwo opowieści o ludziach, pochłoniętych przez źródła, z których chcieli tej nocy zacerpnąć wino, o zgubionych na zawsze, którzy wybrali się szukać kwiatu paproci.

- Wyraźny wpływ na obrzędowość naszych świąt Bożego Narodzenia wywarły prastare święta na cześć zmarłych przodków. Uważano, że przez zwierzęta przodkowie mogą do nas przemawiać, gdyż



Ludzie wierzyli, że zwierzęta mówią w Wigilię ludzkim głosem, bo to one były obecne przy narodzinach Chrystusa, były świadkami cudu narodzin i jako wyjątkowi świadkowie tego wydarzenia, potrafili mówić

Podśłuchiwać zwierząt nie wolno

Wigilijna noc to czas magii, czarów, niezwykłych zdarzeń. Według ludowych wierzeń zwierzęta mówią wtedy ludzkim głosem. Skąd wziął się ten zwyczaj - wyjaśnia **etnograf Ewa Gilewska**

właśnie im przypisywano kontakty z zaświatami - opowiada pani etnograf. - Panowało przekonanie, że są pośrednikami między tym a tamnym światem. Stąd też wzięła się powszechna wiara, że tej nocy przemawiają ludzkim głosem.

Nie należało jednak w żadnym przypadku podśłuchiwać tego, co mówią, ponieważ mogło to skończyć się dla podśłuchującego bardzo źle. Wiele jest opowieści o tym, jak to gospodarz czy inny członek rodziny próbował podśłuchiwać rozmawiające zwierzęta. Jedynie osoby o czystym sercu mogły być zaproszone do rozmowy ze zwierzętami.

Podśłuchał woły i zmarł

Znana jest m.in. opowieść o podśłuchującym gospodarzu, którzy od własnych wołów usłyszeli wyrok śmierci. Na Kaszubach opowiadało się w wigilijną noc o tym historii: jeden gospodarz, który wiedział o tym, że bydło w ten dzień mówi, poszedł po cichu do szopy i położył się w żłobie - korycie. Jeden wół rzekł do drugiego: Wiesz ty, ten nasz woźnica nie był dla nas zły, ale my go niebawem będziemy na cmentarz ciągnąć. Chłop się tak przestraszył, że naprawdę wnet umarł.

Przekonanie, że zwierzęta mają kontakty z duszami

zmarłych przodków, gdzieś niegdyś jeszcze funkcjonuje. Na terenie Kaszub bytowskich znany jest zwyczaj wstawiania na noc stołka do obory, aby wędrująca dusza zmarłego gospodarza mogła przysiąc, odpocząć i o północy porozmawiać ze swoim inwentarzem, zwłaszcza z bydłem i końmi.

- Wydaje mi się, że jeszcze jedno może być wytłumaczeniem tego wierzenia - przypuszcza Ewa Gilewska. - Ludzie uważali, że w okresie przesilenia słonecznego panuje na świecie pewien chaos - odwrócony porządek, więc przemowy zwierząt to po prostu jeden z elementów tego odwróconego porządku. Wiara, że zwierzęta mówią ludzkim głosem, podkreślać ma także niezwykłość nocy Bożego Narodzenia.

A dlaczego właśnie zwierzęta mówią ludzkim głosem? Bo to one były obecne przy narodzinach Chrystusa, były świadkami cudu narodzin i jako wyjątkowi świadkowie tego wydarzenia, potrafili mówić.

Prastare wierzenia

- Święta Bożego Narodzenia wchłonęły wiele wierzeń przedchrześcijańskich, związanych z magią urodzaju, magią hodowlaną, ale przede wszystkim kultem zmarłych

przodków - opowiada Ewa Gilewska. - Według prastarych wierzeń dusze przychodzące z krainy śmierci przybierają postać ptaków i innych zwierząt, a także ludzi. Zaproszenie zwierząt na ucztę wigilijną było pewną formą przywołania zmarłych.

Nim rozpoczęto kolację, gospodarz - trzymając w ręce opłatek - mówił: „Wilku, wilku, chodź do grochu, jak nie przyjdiesz do grochu, abyś nie przyszedł do Nowego Roku” albo też: „Ptasięta, wróbleta, chodźcie ku nam obiadować, a jak teraz nie przyjdziecie, to nie przyjdziecie przez cały rok”.

Stąd też wzięło się - gdzieś niegdyś nadal praktykowane - obrzędowe karmienie ptaków i bydła w tę noc. Z każdej potrawy odkładano po łyżce dla bydła i ptaków i po wieczery odwiedzano oborę, stajnię, a nawet pasiekę, niosąc jadło z wieczery

z kolorowym opłatkiem. Po wieczery składano wszystkie resztki jedzenia do większej miski, gospodarz łamał opłatek i chleb na tyle kawałków, ile miał koni i bydła, a potem szedł do stajni i dawał jeść. Najpierw koniom, dziękując im za pracę, potem krowom - by mleko dawały.

Jagna z opłatkiem

Zwyczaj ten opisał Władysław Reymont w „Chłopach: „Bydło niosą z wieczery z opłatkiem kolorowym... Tyś gospodynią, Jaguś, to prawo twoje rozdzielić między wszystkie. Darzyć ci się będą lepiej, nie chorować; jeno jutro rano doć nie można aż do wieczora, straciły mleko. Jagna połamała opłatek na pięć części i przychylając się nad każdą krową, czyniła krzyż święty między rogami, a wtykała po kawałku w gębule, na szerokie ostre ozory...”.

Kolorowe opłatki

- Podkreślić należy, że w odróżnieniu od białego opłatka, przeznaczonego dla ludzi, zwierzęta dostawały opłatki żółte, czerwone czy błękitne - mówi etnograf. - Kolor był przypisany konkretnym zwierzętom.

Czerwone opłatki powinny otrzymywać konie, aby za-

pewnić im zdrowie i siłę, uchronić przed urokami. Bo wiem, jak wiadomo, kolor czerwony ma magiczną moc ochronną. Żółty opłatek zanoszono krowom, także aby uchronić je przed chorobami, ale również by ich mleko było tłuste i miało taki żółciutki kolor jak opłatki.

- Oczywiście, dziś bardzo rzadko opłatki kolorowe są wypiekane - dodaje. - Ale choć tradycja obdarowywania nimi zwierząt jest rzadsza niż w przeszłości, to na przykład w gospodarskich rodzinach wciąż jest żywa.

Na Podhalu świniom, kurom wigilijnego jadła nie daje się wcale. Nie daje się też psu, ponieważ szczeknął na Pana Jezusa.

Natomiast na Górnym Śląsku w Wigilię dawano krowom masło, chleb, miód i strucle, by miały dużo dobrego mleka, kogutowi i psu dawano pieprz i czosnek z chlebem - aby każdy z nich był zły i dobrze pilnował gospodarstwa.

- Przekonanie, że zwierzęta mówią ludzkim głosem, jest jednym z wielu elementów składających się na bogactwo wierzeń, związanych z obchodami uroczystości świąt Bożego Narodzenia - przypomina pani etnograf. - Podkreślających cudowność i niezwykłość tego czasu.

Stajenka jak ta w Betlejem

U franciszkanów w Kolanie pod Wieżycą już w wigilię będzie można podziwiać **największy na Kaszubach żłóbek**

Święta

Lucyna Puzdrowska
lucyna.puzdrowska@prasa.gda.pl

Przepiękne dzieło przygotowali na tegoroczne święta Bożego Narodzenia ojcowie franciszkanie w Kolanie pod Wieżycą. Powstała tu prawdopodobnie największa na Kaszubach szopka bożonarodzeniowa.

W nowej kaplicy Zakonu Braci Mniejszych - o.o. Franciszkanów w Kolanie pod Wieżycą już w wigilię będzie można na własne oczy obejrzyć dzieło powstałe specjalnie na tegoroczne święta.

- Prawdopodobnie jest to największa szopka na Kaszubach - mówi jeden z ojców. - Najbliżsi franciszkanie są w Wejherowie, ale nie wiem, czy ich szopka dorówna naszej.

Jak opowiadają ojcowie w Kolanie, w przedsięwzięcie zaangażowało się wiele osób,

w tym również okoliczni mieszkańcy.

- Wcześniej nie mogliśmy wybudować tak dużej stajenki, ponieważ nie pozwalały nam na to warunki. Msze święte odprawialiśmy dotąd w małej kapliczce, ten żłóbek zająłby prawie całą jej powierzchnię - śmieje się ojciec franciszkanin. - Teraz przenieśliśmy się do nowej kaplicy, znacznie większej i wreszcie mogliśmy to marzenie o stajence, takiej z prawdziwego zdarzenia, zrealizować.

Pomysłodawcą i głównym projektantem tego dzieła był ojciec Dacjan, przełożony Zakonu Braci Mniejszych - o.o. Franciszkanów w Kolanie.

- To nie było łatwe przedsięwzięcie, bo trzeba było zdobyć chociażby naturalnych rozmiarów figury. W tym celu pojechaliliśmy do firmy w Nowej Soli, gdzie można było tak duże figury zakupić. Jak nam



FOT. LUCYNA PUZDROWSKA

Żłóbek zawiera wszystkie elementy, które według naszych wyobrażeń mogły towarzyszyć narodzinom Jezusa w Betlejem

tam powiedziano, większych już nie mieli! - śmieje się franciszkanin. - Przez wszystkie te minione lata na święta Bożego Narodzenia stawialiśmy ot takie małe żłóbki pod ołtarzem, jakiego często w kościołach się spotyka. W tym roku po raz pierwszy pokażemy stajenkę w naturalnych rozmiarach.

Dzieło usytuowane jest dość wysoko, pod nim białymi światełkami migocą choinki. Poza samą stajenką, w której z Dzieciątkiem siedzą Maryja i Józef, zobaczyć tu możemy Trzech Króli czy pastuszków, a także zwierzęta, w tym okazałe wielbłądy. Honorowe miejsce zajmuje figura św.

Franciszka z Asyżu, wszak to postać, od której wszystko się zaczęło. Zbudował pierwszy żłóbek w wiosce Greccio koło Rieti w 1223 r. Pomysł wyprzedził epokę. Regularnie szopki w kościołach zaczęto urządzać znacznie później.

W Kolanie pod Wieżycą franciszkanie mieszkają od 40

lat. Teraz będą odprawiać nabożeństwa w nowej kaplicy. Przez ostatnie tygodnie trwały tu prace wykończeniowe związane z wyposażeniem i oświetleniem jej wnętrza. W wigilię podczas pasterki o godzinie 22 kaplica, jak również okazały żłóbek, po raz pierwszy zostaną udostępnione wiernym.

REKLAMA

008780872

Gdańsk życzy Wesółych Świąt

S. Anastazja: Bóg nie obdarował nas w święta drugim żołądkiem

Kulinaria

Sławomir Rusin
redakcja@gk.pl

Rozmowa z siostrą Anastazją Pustelnik FDC, autorką popularnych poradników kulinarnych.

Pamięta siostra święta Bożego Narodzenia w rodzinnym domu w Bieszczadach?

Całkiem dobrze. Są to te święta, które jako dzieci szczególnie mocno zapamiętujemy.

Co było w nich szczególnie go?

Było w nich ważne coś, co dziś jest trochę pomijane. Chodzi mi o całe przygotowanie do świąt, i nie mam tu na myśli pieczenia czy gotowania, ale nasze serca. Temu służy właśnie adwent. Jako dzieci - jeśli tylko nam pozwalano, bo zimy były wtedy trochę bardziej srogie - biegaliśmy z bratem na rotaty. Niestety nie mieliśmy tak pięknych lampionów, jakie dzieci

przynoszą dziś do świątyni. Mieliliśmy za to około trzech kilometrów drogi w jedną stronę. I to jest jedno ze skojarzeń, kiedy zaczynam myśleć o Bożym Narodzeniu.

Adwent nie ma tak pokutnego charakteru jak Wielki Post.

Tak, jest o wiele radośniejszym czasem, ale pewna refleksja czy wyrzeczenie powinien mu towarzyszyć. Tak jak rodzina przygotowuje się na narodziny dziecka, tak i my w tym czasie czekamy na narodziny Jezusa. Jeśli dobrze nie przepracujemy tego czasu, może się zdarzyć, że siądziemy do kolacji wigilijnej pokłóceni, z noszonymi od dłuższego czasu urazami. A to na pewno nie pomoże w spotkaniu. Jezus przyszedł na świat w domu, w którym panowała zgoda i miłość. Kiedy w Boże Narodzenie przychodzi do naszych domów, też powinien doświadczyć podobnej atmosfery.

Z Wigilią wiąże się - zwłaszcza na wsi - wiele tradycji, obrzędów. Domyślam się, że i u Siostry było podobnie.

Tego dnia kobietom nie wolno było wychodzić z domu i odwiedzać sąsiadów. Stary przesąd mówił, że takie odwiedziny są zwiastunem nieszczęścia. Gospodynie i ich córki siedziały więc w domu, w przeciwieństwie do gospodarzy i chłopców. Ci wędrowali od domu do domu i winszowali. Oczywiście, kiedy nadchodziła pora wieczornych, zakaz przestawał obowiązywać. Zanim zaczęła się kolacja, szliśmy z bratem do ogrodu. On zabierał siekierę, a ja miskę kokotek (to taki rodzaj klusek). Podchodziliśmy razem do drzew owocowych. Przy każdym z nich brat robił zamach siekierą, a ja w imieniu drzewa prosiłam, żeby nie uderzał w pień, bo w przyszłym roku da ono tak dorodne owoce, jak te kokotki.

Rozumiem, że była też choinka.

Zdobiliśmy ją zrobionymi w adwencie łańcuchami z bibuły lub ze słomy i pestek dyni owiniętych w kolorowe papierki. Wieszaliśmy orzechy i jabłka. Raczej nie było na drzewku słodczy, nie licząc opakowanych w złotka kostek cukru. Mama przygotowywała potrawy. Tato zmarł, kiedy miałam kilka lat, więc go nie pamiętam. Pamiętam też, że dziewczyny przed Wigilią zamiatły izbę. Wynosiły na pole to, co zmiotły i wsłuchiwały się, z której strony najpierw zaszczeka pies, bo stamtąd miał w przyszłości nadejść narzeczony.

I z której strony rozległo się szczekanie w siostry przy-padku?

Przyznam się, że miałam narzeczonego, a raczej, jak to się dziś mówi, chłopaka. Było to, kiedy pracowałam w fabryce w Czechosłowacji. Ale ostatecznie wybrałam - jak widać - drogę zakonną.

Kolacja zaczynała się wraz z pierwszą gwiazdką?

Wieczorem. Jadaliśmy przeważnie kilka kolacji wigilijnych. W naszym domu wieczerza zaczynała się najwcześniej, bo byliśmy najbardziej oddaleni od centrum wsi. Przychodzili do nas krewni. Po pierwszej kolacji ruszaliśmy do innych domów, na kolejne posiłki, cały czas zbliżając się do kościoła, by o północy pojawić się na pasterce.

Jak wyglądały wieczerze?

Najpierw była modlitwa, potem życzenia i dzielenie się opłatkiem. Na środku stołu było siano, całkiem dużo. Kładziono na nim opłatki, które zostały po dzieleniu, a na nich naczynie z potrawami. Jedliśmy z jednego naczynia. Każdy miał łyżkę, którą po kolacji wkładał pod siano. Sztucznie myło się następnego dnia.

Było wolne miejsce przy stole?

Zawsze, choć gości bywało dużo. Kiedy miałam 17 lat, zmarła moja mama. Pamiętam, że tego roku na Wigilię zaprosiliśmy sąsiadkę, która mieszkała sama nieopodal.

Jakie potrawy pojawiały się na stole?

Zupa grzybowa, kapusta z grochem, pierogi ruskie i z kapustą, kokotki z makiem, gołąbki z kartofli, kompot z su-

szu. Nie jadało się u nas ryb. Spożywaliśmy to, co było darem pola, ogrodu i lasu.

A w same święta?

W pierwszy dzień świąt mama zwykle nie gotowała obiadu. Po kolacji wigilijnej zostawało przecież dużo jedzenia. To był dzień przeznaczony na świętowanie w gronie najbliższej rodziny. Nikogo nie odwiedzaliśmy. Zupełnie inaczej było w drugi dzień świąt. Tego dnia dawano też odczuć zwierzętom, że są święta. Zanosiliśmy im siano ze stołu wraz ze specjalnym opłatkiem (w różowym kolorze). Może w ten sposób poczuły jakoś niezwykłość tego czasu...

Dziś Siostra Wigilię i święta spędza w klasztorze. Trochę inaczej ten dzień tam wygląda?

Jest dużo modlitwy, bo świat jej bardzo potrzebuje. Charyzmatem naszego zakonu, Córek Bożej Miłości, jest nieść miłość i pomoc tym wszystkim, którzy tego potrzebują. A więc troszczymy się też o współczesne rodziny, o osoby zagubione w życiu, a jest ich coraz więcej. Przygotowujemy wspólnie posiłki, refektarz, ubieramy choinkę. Odprawiamy nieszpory, po których udajemy się do refektarza. Czytamy fragment Pisma Świętego, potem są życzenia od Matki Generalnej, Prowincjalnej, przełożonej Domu, a następnie składamy je sobie nawzajem. Trochę to trwa, bo jest nas dużo. Spożywamy wieczerzę, kolędujemy. A o północy - pasterka.

Opracowała siostra setki przepisów, wśród nich i wigilijne. Ma siostra ulubione danie na ten dzień?

Bardzo lubię barszcz czerwony z uszkami. A poza tym te potrawy, które pamiętam z dzieciństwa. Tych smaków nie da się zapomnieć.

Wspominaliśmy zwyczaję wigilijne, tradycje. Mają one swój urok, są ciekawe, ale zastanawiam się, na ile są istotne w świętowaniu?

Są ważne, bo integrują rodzinę. Oczywiście nie są istotą świąt, ale mogą i powinny być ich barwnym i żywym uzupełnieniem. Przekazywanie w rodzinie zwyczajów łączy się z utrwalaniem jakiejś opowieści o przeszłości, o tych, którzy odeszli, o ich życiu. Tradycje pokazują też, co wydaje mi się dziś równie ważne, jak wiele

FOT. AGNIESZKA PIĄTKOWSKA/AGNIESZKAPIATKOWSKA.COM

zawdzięczamy naturze, jak bardzo jesteśmy z przyrodą związani, że to, co spożywamy, jest przede wszystkim jej darem, a nie sklepu.

Bywa, że te rodziny są zmęczone przygotowaniami.

Czasami gospodynie zarządzają tyle jedzenia, jakby w tym okresie Bóg w cudowny sposób obdarowywał nas drugim żołądkiem. W tym czasie Bóg obdarowuje nas za to swoją obecnością i to jest istota świąt. Ważne jest, żeby jedzenie było w te dni smaczne, ale niekoniecznie musi być go tak dużo.

Co zatem powinno się znaleźć na wigilijnym stole?

Opłatek i wzajemna zgoda. Potrawy są drugorzędne.

Czego chciałaby Siostra życzyć czytelnikom?

Byśmy umieli przyjąć Nowonarodzonego i by Jego obecność napełniała nas prawdziwą radością. ©P

Sernik z rodzynkami bez spodu

SKŁADNIKI:

1 kg sera białego, 1 budyń śmietankowy, 1 szklanka cukru pudru, 20 dag masła, 1 cukier waniliowy, starta skórka z 1 cytryny, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, 10 dag rodzynek, 2 łyżki mąki, 1 łyżka smażonej skórki pomarańczowej, 8 jaj

WYKONANIE:

Rodzynki sparzyć, odsączyć, obtoczyć w mące. Białka ubić na sztywną pianę. Ser zemleć w maszynce do mięsa na drobnym sitku. Masło utrzeć, stopniowo dodając żółtka, cukier puder i cukier waniliowy. Po otrzymaniu puszystej masy wmieszać ser i dalej ucierać na jednolitą konsystencję, po czym wmieszać budyń, wymieszany z proszkiem do pieczenia, startą skórkę z cytryny oraz obtoczone w mące rodzynki i skórkę pomarańczową. Pod koniec delikatnie wmieszać sztywną pianę z białek. Ciasto przełożyć do natłuszczonej i oprószonej bułką tartą tortownicy o średnicy 27 cm i piec w nagrzanym piekarniku w temp. ok. 160 st. C przez ok. 1 godz. Po upieczeniu i wystygnięciu wierzch sernika przyozdobić lukrem cytrynowym.

LUKIER CYTRYNOWY

Składniki: 2 szklanki cukru pudru, sok z 1-2 cytryn

WYKONANIE:

Cukier z sokiem z cytryny zmiksować do czasu połączenia się składników i utrzymania jednolitej białej masy.

REKLAMA 008796859

Wesołych Świąt
i szczęśliwego Nowego Roku

Auto Miras
AUTORYZOWANY SERWIS SAMOCHODOWY

Teraz Kilka słów o Magii potraw na wigilijnej kolacji

Wszystkie produkty na wigilijnym stole
miały **symboliczne znaczenie**

Obyczaje

Hanna Wiecezorek

hanna.wieczorek@gazeta.wroc.pl

Opowiem dzisiaj o różnych przesądach i wróżbach związanych z Wigilią i jej dniem. A jest ich sporo. Zaczęć jednak od podłazniczki, która dawniej zastępowała choinkę. Podłazniczka, zwana bożym lub rajskim drzewkiem i jutką, to ścięty wierzchołek igłaka, najczęściej jodły, podwieszony u powąły szczytem w dół. Wieszano na nich orzechy, ciastka, złocone nasiona. Miała chronić rodzinę przed chorobami, nieczystymi siłami, dawała nadzieję na miłość w rodzinie. Jeśli w domu była panna na wydaniu, wypatrywała kawalerów, którzy usiłowali z jutki zerwać jabłko czy orzech. W ten sposób oznajmiali, że zamierzają uderzać w konkury do panny. Na stole wigilijnym powinny się pojawić wszystkie płody, ze wszystkich miejsc, w których je pozyskiwano przez cały rok. I z ziemi, i z powietrza, i z wody, i z lasu. Wszystkie te produkty miały też znaczenie symboliczne. Choćby suszone grzyby, które gwarantowały rodzinie przyływ gotówki w nadcho-

dzącym roku. Tak jak dzisiaj wierzymy, że pieniądze nie „wyciekną” z portfela, jeśli nosimy w nim łuski z wigilijnego karpia.

Na koniec wigilijnej kolacji koniecznie trzeba było zjeść jabłko – żeby gardło nie bolało w nadchodzącym roku. Gospodyni zaś musiała zjeść kaszę, ponieważ „Żona, która w wigilie kaszy nie je, cierpi nędzę, bo mąż przepija zarobione pieniądze”.

W Olzie dobry finansowo rok miało gwarantować podrzucenie śmieci sąsiadom. W Białymstoku-Białej trzeba było przynajmniej raz kichnąć w czasie wierzchołka wigilijnego – to gwarantowało uniknięcie wczesnej śmierci. Natomiast w Bytomsku mówiono, że ile razy kichniesz w czasie Wilii, tyle razy... będziesz chory w nadchodzącym roku. Kosztowanie potraw wigilijnych miało sprowadzić cierpienia na dzieci. Gorsza kara czekała tego, kto wstanie od wigilijnego stołu przed końcem wierzchołka. Bo wierzono, że go nagła śmierć. Tyle o wróżbach, teraz przepisy na mniej znane potrawy wigilijne.

KRESOWA ZUPA MIGDAŁOWA

Składniki

200 g migdałów słodkich

6 migdałów gorzkich (opcjonalnie)

200 g rodzynek

2 litry mleka

100 g ryżu

5-6 łyżek cukru

sól

Sposób przygotowania:

Obrane migdały siekamy (możemy przepuścić przez maszynkę), ucieramy z cukrem i kilkoma łyżkami mleka. Rodzynki myjemy w ciepłej wodzie. Ryż gotujemy na sypko. Teraz masę migdałową zalewamy gorącym mlekiem, dodajemy szczyptę soli całość mieszamy. Migdały z mlekiem i ryżem gotujemy na małym ogniu kwadrans. Do przecedzonej zupy dodajemy rodzynki, a gdy napęcznią, dokładamy ryż. Podajemy na ciepło.

PODKARPACKA POSTNICA

Składniki

szklanka pęczku
po pół szklanki suszonych śliwek, jabłek i gruszek
ćwierć szklanki rodzynek
sól

cukier.

Sposób przygotowania:

Owoce płuczemy i gotujemy w sześciu szklankach wody do momentu, kiedy będą miękkie. Do wywaru dosypujemy opłukaną kaszę oraz zaparzone wcześniej rodzynki. Całość doprowadzamy do smaku cukrem i gotujemy jeszcze kwadrans. Odstawiamy garnek pod przykryciem, najlepiej na noc, aż kasza wchłonie płyn.

MAZOWIECKIE RWAKI

Składniki

4 ziemniaki

łyżka pszennej mąki

jajko

Sposób przygotowania:

Gotujemy obrane ziemniaki i przeciskamy przez prasę lub mielemy. Dodajemy mąkę, jajko, a następnie dobrze wyrabiamy. Ciasto rwiemy na kawałki, wałkujemy w dłoniach (pierwotnie rwaki miały kształt wrzeciona) i wrzucamy do wrzątku. Wigilijne rwaki podaje się z masą makową lub okraszone olejem i zeskłóną cebulką.



FOT. PIXABAY



FOT. PIXABAY



FOT. PIXABAY



FOT. PIXABAY

Ile potraw powinno się znaleźć na wigilijnym stole? Pięć, siedem, dziewięć czy dwanaście?

Wiadomo, Wigilia świąt Bożego Narodzenia nie jest świętem, ale w polskiej tradycji to najbardziej rodzinny dzień w roku. Podobnie jak w Polsce, Wigilię obchodzi się na Litwie, w Czechach i na Słowacji. Co więcej, zwyczaj łamania się opłatkiem jest nieznany poza Polską i Litwą. W wielu krajach nie ma postu (przypominamy, że również w Polsce obecnie nie jest obowiązkiem) ani pasterki.

Dzisiaj w większości polskich domów wigilijna wieczerza musi się składać z 12 po-

trań, na cześć 12 apostołów. Jednak nie zawsze tak było. Według starych tradycji, liczba potraw wigilijnych powinna być nieparzysta. W Encyklopedii staropolskiej Zygmunta Glogera znajdziemy takie wyjaśnienie: „Wieczerza wigilijna u ludu składała się zwykle z potraw 7-miu, szlachecka z 9-u, pańska z 11-tu. Kto ilu potraw nie skosztuje, tyle go przyjemności w ciągu roku ominie. W domach zamożniejszych panie rozdawały w dniu tym »kolędę« czyli podarki

swej czeladzi i dobrze prowadzącym się dziewczętom ze wsi. Po spożyciu wieczerzy wigilijnej, czy to w chacie czy w pańskim dworze, oboje gospodarstwo, zgromadziwszy rodzinę i domowników, spędzali resztę wieczora na śpiewaniu kolęd o Narodzeniu Jezusowem”.

Teraz zobaczymy, jak wygląda Wigilia w innych krajach. ■ W Wielkiej Brytanii w Wigilię większość osób pracuje. Uroczysty obiad jada się w pierwszy dzień świąt Bożego Naro-

dzenia. Tradycyjnym daniem tego dnia jest pieczony indyk z żurawiną. W Boże Narodzenie Brytyjczycy rozdają też sobie nawzajem prezenty.

■ Wigilii nie ma również w Holandii i coraz częściej w Belgii, gdzie zamieniana jest na uroczyste śniadanie świąteczne w restauracji. W Belgii Wigilia jest dniem przeznaczonym na ceremonie religijne i jasełka.

■ We Francji najważniejszy jest obiad świąteczny, z pasztem strasburskim z gęsią lub

kaczęj wątróbki (foie gras), ostrygami i wędzonym łosem. Powszechnie podczas Wigilii jada się mięso drobiowe, zwłaszcza indyka.

■ W Danii podczas Wigilii podaje się pieczoną kaczkę, a na zakończenie ryż z migdałami.

■ W Austrii na wigilijnym stole znajduje się karp lub kaczka, a w Niemczech jest to bardzo wystawna obiadokolacja, składająca się najczęściej z sałatek z ziemniakami i parówek.

■ W Norwegii podczas Wigilii podaje się żeberka wieprzowe i gotowane mięso owcze lub specjalne danie przygotowane z solonej oraz gotowanej ryby (moczonej w ługu sodowym przez 2-3 dni), którą następnie podaje się z boczkiem. Potrawa ta nosi nazwę lutefisk.

■ W Grecji od rana dzieci chodzą po kolędzie. Na każdym stole znajdziemy Chleb Chrystusa - duże słodkie bochenki w różnych kształtach i z różnymi zdobieniami.

OPR. HAN

WARTO WIEDZIEĆ

Dla pań domu przygotowania do Wigilii i bożonarodzeniowych obiadów, szczególnie tych, na których mają się pojawić goście, to nerwowy czas. W pośpiechu łatwo o kuchenne katastrofy, takie jak przesolona czy zbyt ostro doprawiona zupa albo przypalone gołąbki. Nie warto się zamykać, podajemy kilka rad, które mogą pomóc uratować świąteczne potrawy.

JAK URATOWAĆ PRZESOLONĄ POTRAWĘ?

■ Jeśli przesolicie Państwo zupę, najlepiej wrzucić do niej surowego, obranego, ale niepokrojonego ziemniaka i gotować w zupie 10 minut. Ziemniak powinien wchłonąć sól.

■ Jeśli za słone jest inne danie, najlepiej wrzucić do niego obrane i pokrojone jabłko (kawałki nie powinny być zbyt małe, ponieważ trudno je będzie wyłowić z garnka). Jabłko gotujemy w przesolonym daniu 10 minut, powinno w tym czasie wchłonąć sól.

■ Ziemniaki i jabłka możemy zastąpić kromką chleba, która również powinna wchłonąć sól.

CO ZROBIĆ, JEŚLI DANIE JEST ZBYT PIKANTNE?

■ Możemy do naszej potrawy dodać odrobinę cytryny, która powinna zneutralizować smak.

■ Ten sam efekt możemy osiągnąć, dodając do naszego dania trochę śmietany lub jogurtu.

CZY MOŻNA URATOWAĆ PRZYPALONE DANIE?

■ Nigdy nie mieszamy przypalonych potraw. Wyjmujemy ją z garnka warstwami - wierzchnie warstwy prawdopodobnie da się jeszcze wykorzystać.

■ Smak spalenizny w zupie najlepiej zneutralizować poprzez gotowanie w niej połówki cebuli przez kwadrans.

■ Inny sposób na pozbycie się smaku i zapachu spalenizny z zupy to włożenie do niej (ale nie gotowanie!) kromki chleba na mniej więcej 15-20 minut.

■ Jeżeli przypaliły się nam ziemniaki, wyrzucamy te, które są spalone, pozostałe gotujemy w innym garnku, napełnionym świeżą wodą.

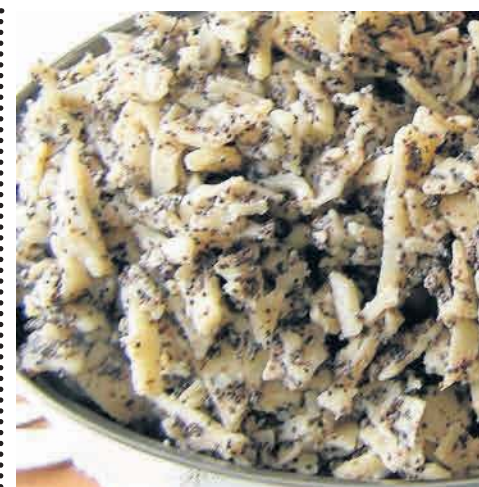
■ Jednym ze sposobów ratowania przypalonych potraw jest szybkie schłodzenie je, np. poprzez wstawienie przykrytego pokrywką garnka do miski z zimną wodą. Po kwadransie wyjmujemy garnek z miski i delikatnie zdejmujemy warstwy potrawy z nadpalonej części. Danie przekładamy do czystego garnka i gotujemy lub podgrzewamy. Szybkie schłodzenie powinno zapobiec przejściu naszego dania smakiem i zapachem spalenizny.



FOT. JANUSZ WOJTOWICZ



FOT. PIXABAY



FOT. PIXABAY

Wigilia last minute. Zdarza się, że zostaje nam bardzo mało czasu na przygotowanie świątecznej kolacji. Oto kilka prostych przepisów, które pomogą nam błyskawicznie **przygotować Wigilię.**

Filet z karpia duszony w bulionie luterańskim

Składniki:
600 g filetów z karpia
200 g cebuli
500 ml piwa pszenicznego
50 g cytryny
30 ml miodu
100 ml masła klarowanego
sól, pieprz, liść laurowy

Oczyszczone filety z karpia kroimy na porcje, przyprawiamy solą, pieprzem, przekładamy cebulą, skrapiamy cytryną i odstawiamy do lodówki na godzinę. Po tym czasie filety z karpia obsmażamy na klarowanym maśle, dodajemy cebulę, miód, liść laurowy, zalewamy piwem i dusimy około 5 minut.

PS

Piwo możemy zastąpić bulionem warzywnym.

Sernik na szybko, bez ciasta

Składniki:
kilogram sera z wiaderka
4 średnie jajka
200 g masła
150 g cukru
4 łyżki mąki ziemniaczanej
3 krople olejku waniliowego

Zaczynamy od roztopienia masła i przestudzenia go. Następnie do miski wkładamy ser, wbijamy jajka, dodajemy cukier, mąkę ziemniaczaną, roztopione masło i olejek waniliowy. Wszystko dokładnie mieszamy (możemy zrobić to mikserem). Kiedy masa ma konsystencję budyniu, przekładamy ją do tortownicy (najlepiej o średnicy 24 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Sernik wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 st. Celsjusza i pieczemy 20 minut, potem zmniejszamy temperaturę do 150 st. Celsjusza i pieczemy dalsze 30 minut, na koniec zmniejszamy temperaturę do 120 stopni i pieczemy sernik ostatnie 30 minut. Po wyłączeniu piekarnika uchylamy drzwiczki i pozostawiamy w nim ciasto na 10 minut, potem ostrożnie wyjmujemy.

Makaron z makiem i bakalią

Składniki:
250 g makaronu (w niektórych regionach obowiązkowo muszą to być łazanki)
380 g gotowej masy makowej z bakalią (mała puszka)
łyżka masła
łyżka miodu
bakalie (migdały, orzechy, rodzynki, pokrojone figi)

Makaron gotujemy al dente (według przepisu na opakowaniu). Do masy makowej dodajemy łyżkę ciepłego masła, łyżkę miodu i bakalie. Tak przygotowaną masę makową mieszamy z ugotowanym makaronem.

Co zrobić, jeśli na wigilię zaprosiliśmy gości, którzy nie jadają ryb? Proponuję podać im selerybki. Powinny im smakować!

Wszyscy, którzy próbują selerybek, twierdzą, że mają one smak prawdziwych ryb.

Składniki:
kilogram selera
2 litry bulionu warzywnego
2 arkusze nori i 5 dodatkowych arkuszy do owijania kotletów
2 łyżki sosu sojowego
4 liście laurowe
2 ziela angielskie
łyżeczka ziaren kolendry
sól i czarny pieprz

mąka pszenna lub ryżowa
olej roślinny
Gotujemy bulion z dwoma arkuszami wodorostów nori, liśćmi laurowymi, zielem angielskim, kolendrą oraz sosem sojowym. Obranego selera kroimy na pół, a potem na plastry o grubości około centymetra i gotujemy w bulionie około 15-20 minut. W czasie kiedy seler stygnie, tnemy arkusze nori na węższe paski. Następ-

nie do jednej miseczki nalewamy trochę mleka, a do drugiej wsypujemy mąkę. Każdy plaster oprószamy solą oraz pieprzem i owijamy paskiem nori, a potem chwilę moczymy w mleku, by wodorosty lepiej przylepiły się do selera. Teraz nasze selerybki delikatnie obtaczamy w mące. Tak przygotowane selerybki smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju. Gotowe. (han)



FOT. 123RF



FOT. 123 RF, GETTY IMAGES



FOT. WIKIPEDIA/ALCO



FOT. PIXABAY



FOT. PIXABAY

Potrawy wigilijne i bożonarodzeniowe z różnych stron Polski. Zapraszamy na prawdziwy śląski bigos, czarną kapustę rodem spod Wilna, postne gołąbki i kugiel, który w świątokużyskiem jadano zaraz po pasterce lub na śniadanie w pierwszy dzień świąt

Śląski bigos świąteczny

Składniki:
2 kg kiszonej kapusty, kilogram świeżej, poszatkowanej kapusty, pół kg boczku wędzonego, kg wieprzowiny (karkówka lub łopatką), pół kg wołowiny, 200 g słoniny (najlepiej wędzonej), 4 kielbasy, szklanka bulionu, 4 cebule, 100 g suszonych grzybów, 15 wędzonych śliwek, 2 jabłka winne, 250 g przecieru pomidorowego, woda, przyprawy: sól i pieprz w ziarnach (według uznania), 4 liście laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, 5 ziaren jałowca, łyżeczka kminku, 1 łyżka majeranku, łyżka sproszkowanej słodkiej papryki, szklanka czerwonego wytrawnego wina

Słoninę i boczec kroimy i podsmażamy, dodajemy pokrojoną w kostkę wołowinę, wieprzowinę i kielbasę i dokładnie obsmażamy. Dodajemy pokrojoną cebulę i szklimy. Wszystko przekładamy do większego garnka i stawiamy na niewielkim ogniu. Oplukaną i odcisniętą kapustę kiszoną kroimy i wrzucamy do garnka. Następnie dodajemy poszatkowaną świeżą kapustę oraz wino, bulion i przecier pomidorowy. Pamiętajmy o mieszaniu. Suszone grzyby zalewamy niewielką ilością wody na około 10 min, aby zmękły, następnie wraz z tą wodą wlewamy do bigosu. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, ziarna jałowca, ziarna pieprzu. Gotować jeszcze ok. 4 godziny, od czasu do czasu mieszając. Dodać pokrojone w kostkę jabłka, całe śliwki i resztę przypraw i gotować przez godzinę. Jeśli trzeba, dolewać trochę wody. Gotowy bigos warto przemrozić.

Przepis ze strony www.berger.biz.pl

Postny groch z kapustą z Pienin i litewska czarna kapusta

Składniki:
35 dag grochu, kg kiszonej kapusty, 20 dag gotowanych ziemniaków, 2-3 listki laurowe, kilka ziaren czarnego pieprzu, sól i pieprz mielony do smaku.

Groch moczymy przez noc w wodzie. Pokrojoną kapustę wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą. Dodajemy przyprawy i namoczony groch. Gotujemy na małym ogniu, aż groch będzie średnio twardy (ok. godziny). Gotowane ziemniaki trzemy do garnka z kapustą. Dodajemy sól i pieprz i gotujemy jeszcze 15 minut. Przed podaniem odlewamy wodę z kapusty.

Składniki:
60 dag kiszonej kapusty, 10 dag suszonych grzybów, 5 dag suszonych śliwek, kostka bulionowa grzybowa, 6 ziarenek pieprzu, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 średnie cebule, 5 ziaren jałowca, 2 liście laurowe, 3 goździki, masło lub smalec, lub olej, sól, mielony pieprz, inne przyprawy
Grzyby moczymy przez noc i gotujemy około 20 minut, aż będą miękkie. Odcedzamy (nie wylewamy wody) i kroimy w paseczki, podobnie jak śliwki. Kapustę wkładamy do garnka, wlewamy wodę z grzybów, dodajemy kostkę bulionową, śliwki oraz przyprawy i dusimy około godziny, aż kapusta będzie miękka. Posiekaną cebulę szklimy na maśle, oleju lub smalcu. Gdy kapusta jest prawie miękka, dokładamy grzyby i doprowadzamy do smaku. Dusimy jeszcze kilkanaście minut. Dobrze jest kapustę dusić przez 2-3 dni z rzędu po kilkanaście minut dziennie.

Postne śląskie gołąbki

Składniki:
2 główki kapusty
pół litra kaszy perłowej lub ryżu
2 cebule
3 łyżki ugotowanych usiekanych grzybów
łyżka masła
pół łyżki mąki, sól, pieprz, żur żytni.

Kapustę gotujemy w lekko słonej wodzie i oddzielamy wszystkie liście. Pół litra kaszy perłowej lub ryżu wypiekamy w piecu z masłem, mieszamy je z solą, pieprzem, dwoma posiekanymi i przyrumienionymi cebulkami, dwoma lub trzema łyżkami ugotowanych i usiekanych suchych grzybów. Tak sporządzonym farszem smarujemy liście i formujemy gołąbki, które układamy w brytfance. Zalewamy je litrem przegotowanego żuru żytniego, dodajemy łyżkę masła i dusimy na wolnym ogniu pod pokrywą tak długo, aż będą zupełnie miękkie i sos zgęstnieje. Wówczas zaprawiamy potrawę mąką (można też dodać kwaśnej śmietany).

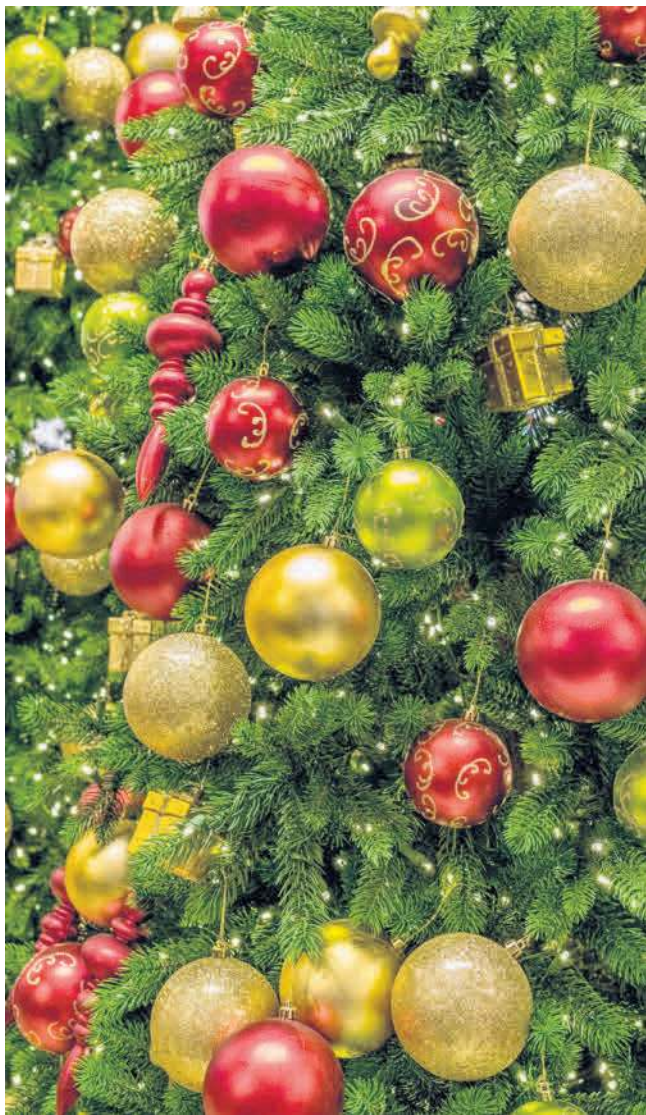
Kugiel z Czerwna zaraz po pasterce

Składniki:
3 kg ziemniaków
kg żeberka wieprzowych (może być też mięso kaczki lub gęsi)
cebula
sól, pieprz do smaku

Parzymy wrzątkiem ziemniaki starte na tarce, następnie doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę. Garnek smarujemy tłuszczem i wlewamy gotowe, doprawione ciasto ziemniaczane. Żeberka (lub inne mięso) kroimy w kawałki długości około 7 cm i wciśkamy w ciasto. Przykrywamy folią i pokrywką, a następnie pieczemy w piecu chlebowym lub piekarniku 4-5 godz.

PS
Mieszkańcy Czerwna (pow. konecki) w wigilię wielkich świąt tradycyjnie przygotowywali kugiel. Jeśli nie mieli pieca chlebowego, zanosili go do miejscowej piekarni. Gotowy kugiel odbierali następnego świątecznego poranka, po wyjściu z pierwszej mszy. Jeszcze ciepły przenosili do domów i zjadali jako świąteczne śniadanie. Ci, którzy mieli swoje piece chlebowe, kugle piekli po wyjęciu z pieca chleba i po powrocie z pasterki podjadali z pieca ciepły kugiel. Resztę kończyli już na śniadanie.

Przepis ze strony potrawyregionalne.pl

**Porady****Hanna Wiczeorek**

hanna.wiczeorek@gazeta.wroc.pl

Świąteczne dni to czas, kiedy pozwalamy sobie na dietetyczne grzechy. Podobno rekordziści potrafią w czasie świąt zjeść dziennie 10 tys. kcal, kiedy nasze normalne zapotrzebowanie wynosi około dwóch tysięcy! Przecież trudno się oprzeć piernikowi mamy, torcikowi orzechowemu cici Anieli, bigosowi wujka Heńka...

Teraz postraszę nieco Państwa i podam garść informacji na temat kaloryczności świątecznych posiłków.

- zupa rybna z karpia (400 g) 330 kcal
- kapusta z grzybami (200 g) 200 kcal
- karp panierowany smażony (150 g) 370 kcal
- filet panierowany z dorsza, smażony (150 g) 300 kcal
- filet z kurczaka bez skóry panierowany, smażony (150 g) 350 kcal
- kaczka pieczona ze skórą (150 g) 480 kcal
- schab panierowany ze śliwką (150 g) 330 kcal
- pierogi z grzybami 3-4 sztuki (100 g) 250 kcal
- kompot z owoców suszonych (250 g) 100 kcal
- kutia (100 g) 280 kcal
- makowiec (50 g) 180 kcal



ŚWIĘTA TO NIE CZAS NA ODCHUDZANIE

Trudno walczyć z chęcią na **świąteczne smakołyki**.
Podpowiadamy, co zrobić, by ograniczyć straty

- sernik domowy (50 g) 120 kcal
- piernik (50 g) 160 kcal

Nie ma co ukrywać, do brze nie jest. Ale od razu proponuję Państwu kilka pomysłów na to, jak ograniczyć świąteczne, hmmm, obżarstwo.

Zacznijmy od tego, że warto nałożyć na talerz od razu wszystkie potrawy, których chcemy spróbować. Dzięki temu mamy większą kontrolę nad ilością spożywanego jedzenia. I żadnych dokładek!

Co poza tym? Ano zaczynamy od dań jak najmniej kalorycznych: barszczu, warzyw, kapusty z grzybami, chudych ryb. Dlaczego? Ponieważ tych potraw można zjeść trochę więcej, ale oczywiście z umiarem. Sięgając później po te bardziej kaloryczne - smażone ryby, śledzie, pierogi, ciasta - zjemy ich mniej, ponieważ pierwszy głód zaspokoiliśmy potrawami mniej kalorycznymi.

Nie możemy zapominać o dostarczeniu organizmowi odpowiedniej ilości płynów. Polecane są: herbata zielona, czerwona - szczególnie wskazana po obfitych posiłkach - oraz herbaty owocowe, napar z mięty, woda mineralna z kawałkami cytryny. Soki owocowe również dostarczają kalorii!

Możemy też zadbać, by nasze wigilijne i świąteczne potrawy były nieco „odchudzone”. Niektóre sposoby są bardzo proste, na przykład ma-

jonez w salatkach zastępujemy jogurtem. Jeśli Państwo nie są w stanie zupełnie zrezygnować z majonezu, proponuję zrobić mieszankę jogurtu z jedną łyżeczką majonezu - to wystarczy, by poczuć jego smak. Zapytacie zapewne, ile kalorii zawierają ryby.

Karp do najchudszych nie należy. Faktycznie, podobnie jak śledź zaliczany jest do tłustych gatunków ryb. Fachowcy radzą, by jedynie skubnąć potraw z karpia i śledzi, a później zabrać się za chude ryby, do których zaliczamy np. mintaja, solę czy morszczuka.

Na kaloryczność ryby największy wpływ ma metoda, jaką zostanie przygotowana. Najlepiej więc doprawić naszą solę czy mintaja ziołami i upiec w folii lub ugotować na parze. Różnica w kaloriach jest zauważalna. Wystarczy powiedzieć, że 150 g soli smażonej w głębokim tłuszczu to 320 kcal, 150 g soli pieczonej w piekarniku to tylko 120 kcal.

Jeszcze jedna rada dotycząca śledzi. Zamiast dodawać do śledzia olej lub majonez, dodajmy tylko cebulkę i ogórek kiszony. Można go skropić odrobiną naturalnej oliwy.

Rady radami. Wiadomo, że trudno nam będzie się oprzeć świątecznym smakołykom. Dlatego radzę Państwu zaplanować rodzinny spacer. Nie dość, że zdrowy, to dodatkowo wzmocni nasze rodzinne relacje.

Wdzięczność, sens, spełnienie. Prosta droga do szczęścia

Rozmowa

Rozmowa z prof. Dominiką Dudek, psychiatrą, kierownikiem Kliniki Psychiatrii Dorosłych Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Czym nie jest szczęście?

Tym, z czym często je mylimy: przyjemnością, przelotnym zadowoleniem, brakiem wysiłku czy cierpienia. Jest czymś głębszym. Szczęście to na pewno nie jest stan rzeczy, a stan ducha.

Czyli nie dają go ani pieniądze, ani zdrowie, ani miłość?

Szczęście zależy od zdolności odczuwania i odbiera-

nia miłości, przyjaźni, serdeczności i wdzięczności, ale ta zdolność w istocie pochodzi z naszego wnętrza, a nie - z tego, co nas otacza. Powiem tak: ktoś może mieć życie usłane różami, ale odczuwać znudzenie, pustkę i być głęboko nieszczęśliwym. Ktoś może zmagać się z życiowymi dramataми, ale będzie czuć się szczęśliwym i spełnionym. Spełnienie jest tu w ogóle słowem-kłuczem. Jeśli miałabym podać dwa komponenty szczęścia - to moja prywatna refleksja - to będzie to ogólna dominacja pozytywnych emocji i właśnie to spełnienie, poczucie sensu życia i sensu działania. Człowiek szczęśli-

wy wierzy, że to, co robi, ma sens.

Ci, którzy lubią swoją pracę i widzą w niej sens, są więc szczęśliwsi?

Pewnie statystycznie - tak. Ale mamy różne obszary życia. Taka osoba może być spełniona i szczęśliwa, jeśli pozostałe obszary są sensowne. Może oddzielić sobie w głowie pracę od reszty życia, stwierdzić, że to, co robi osiem godzin dziennie może i nie ma większego sensu i nie sprawia jej przyjemności, ale przynajmniej dzięki temu zarabia pieniądze na wymarzoną wyprawę w Himalaje. Może po pracy malować



Prof. Dudek: Złe emocje nie zamykają drogi do szczęścia

obrazy, jeździć konno. Pasje usensowniają. Myślę, że człowiek szczęśliwy to taki, który potrafi odnaleźć dobre strony w tym, co go otacza.

Nawet jeśli chodzi tylko o drobiazgi?

Przed wszystkim chodzi o drobiazgi - bo to z nich składa się życie. Możemy

Dobrze zawsze wieczorem pomyśleć, co dobrego wydarzyło się tego dnia. O tych wszystkich drobiazgach. To z nich składa się życie

przeżyć obojętnie obok kwitnącego drzewa, a możemy się nim zachwycić. Drobna życzliwość drugiego człowieka możemy traktować jako dar, a możemy kompletnie nie zwrócić na nią uwagi. Warto pielęgnować w sobie poczucie wdzięczności. Wobec losu, Boga, świata - w cokolwiek się wierzy.

Codziennie zatrzymać się na chwilę i pomyśleć, co w tym dniu było dobre: że na chwilę zaświeciło słońce, że zadzwoniła do mnie mama, że ktoś się do mnie uśmiechnął?

Ja staram się to robić. I to działa. Zauważyłam, że jeśli zaniedbuję ten rytuał,

znacznie częściej dopadają mnie smutne myśli. A wtedy tylko krok od tego, żeby być nie-szczęśliwym.

Też się staram to robić. Ale czasem, szczególnie jeśli się spieszę, ogarnia mnie taka wewnętrzna irytacja.

Złe emocje, o ile nie przechodzą w trwałe stany, są dołą człowieka i nie zamykają drogi do szczęścia. Poza tym: zawsze możemy nad sobą pracować. Na same emocje, w sposób bezpośredni, nie mamy wprawdzie wpływu - one powstają w głębokich strukturach mózgu i są czymś pierwotnym. Czuąc irytację czy złość, nie możemy nakazać sobie: przestań. Ale wpływając na naszą racjonalną stronę - zmieniając sposób naszego myślenia, nawyki - pośrednio możemy wpływać na emocje. Jeśli wiemy, że pośpiech budzi w nas irytację - wystarczy starać się wychodzić chwilę wcześniej.

Łatwo mówić, trudniej zrobić.

Prawda? Praca nad sobą jest trudna. Gdyby taka nie była, wszyscy bylibyśmy zadowoleni, spełnieni. I pewnie nieco bardziej szczęśliwi. **Rozmawiała Maria Mazurek**

REKLAMA

008782397

Przed nami Boże Narodzenie!

Na świat przyszedł Odkupiciel, który dla nas ludzi poświęcił życie.
Prowadziła Go siła Boga Ojca i wiara, której nikt nie mógł skruszyć.
Ta właśnie wiara dała Polakom moc by zerwać kajdany niewoli.

Dziś z dumą, z wysoko podniesionym czołem
Możemy świętować 100-lecie Odzyskania Niepodległości.

Życzę spokojnych, rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia,
dobrego Nowego 2019 Roku
I radości w naszej wspólnej, pięknej Rzeczypospolitej!



WOJEWODA POMORSKI
DARIUSZ DRELICH



Langusty i zgniłe ziemniaki. Boże Narodzenie na świecie

Kinga Czernichowska
k.czernichowska@gazeta.wroc.pl



Obyczaje

Zupa z płaszczy, zgniłe ziemniaki w prezencie od trolli albo obrazy z Dzieciątkiem Jezus w oknach kamienic - to tylko niektóre z tradycji świątecznych, panujących za granicami naszego kraju.

Okazuje się, że nie dla każdego Wigilia i święta Bożego Narodzenia znaczą to samo co dla nas. Odróżnia nas nie tylko to, co znajduje się na świątecznych stołach (lokalna kuchnia to jeden z tych aspektów kulturowych, które najchętniej odkrywamy w czasie podróży), ale również sposób spędzania i celebrowania Wigilii i Bożego Narodzenia.

Wigilia wcale nie jest najistotniejsza

W Polsce wszystko, co najważniejsze dla świątecznego czasu, rozgrywa się w czasie Wigilii. Już miesiąc wcześniej szukamy prezentów, ozdób na choinkę, a w ostatnich dniach przed świętami uwijamy się jak w ukropie, by zdążyć ze zrobieniem pierogów. Niektórzy przygotowania zaczynają jeszcze wcześniej - jesienią chodzą na grzybobranie często po to, by mieć jak najlepsze domowe uszka z grzybami.

Ale nie dla każdego Wigilia jest punktem kulminacyjnym zimowych świąt. Tak nie jest np. w USA.

- W Wigilię kładziemy się normalnie spać, jedynie bardzo religijne osoby czekają do pasterki o północy. To pierwszy dzień świąt jest tym najważniejszym - opowiada Jim Williams, znany też jako Famous Jim Williams, satyryk i twórca stand-upów. - Dzieci oczekują świątecznego poranka, bo dopiero wtedy mogą znaleźć prezenty pod choinką i w skarpetach na kominku.

Choć Jim mieszka w Polsce od jedenastu lat, nie zawsze obchodzi święta w tradycyjnym polskim stylu. - Nasze dzieci dostają prezenty w pierwszym dniu Bożego Narodzenia. Kiedy spędzamy święta z rodziną żony, to owszem, jest kolacja wigilijna. Natomiast od dobrych trzech lat jeździmy z rodziną do Czech, w góry. Wychodzimy z założenia, że święta to bycie razem



Każdego roku w grudniu ulice Werony ozdabia kometa, symbolizująca narodziny Chrystusa

i najważniejszy jest właśnie wspólnie spędzony czas.

Prosto z Ameryki Północnej przenosimy się do Ameryki Południowej, a konkretnie do Brazylii.

- W Brazylii jest teraz środek tropikalnego lata. Święty Mikołaj w krótkich spodenkach surfuje po falach i wygrzewa się na słońcu - opowiada Beata Pawlikowska, podróżniczka i autorka wielu książek, m.in. „Blondynka na Wyspie Zakochanych” i „Śniadania świata”. Choć my też już od kilku lat żyjemy tylko wspomnieniem białych świąt, to tam można o nich tylko pomarzyć. - Mikołaj nie zapomina oczywiście o prezentach. W Brazylii jest tradycja zwana amigo secreto, czyli „tajemniczy przyjaciel”. Znają mi, przyjaciele, krewni zostawiają dla siebie drobne podarki, podpisując je zmyślnym imieniem i nazwiskiem. Dopiero w pierwszym dniu świąt można przyznać się do tego, że było się dla kogoś Świętym Mikołajem.

Na Islandii to nie Mikołaj rozdaje prezenty, a trolle. Zaczynają schodzić z gór 12 grudnia. Kertasnikir, ostatni z trzynastu,

dociera do domów Islandczyków 24 grudnia. Grzecznym dzieciom trolle przynoszą prezenty, natomiast niegrzecznym dają zgniłe ziemniaki.

W Gruzji prawdziwe świętowanie zaczyna się od pasterki, a więc także nie w Wigilię. Perełką świątecznych uroczystości gruzińskich jest spektakl, który rozpoczyna się zaraz po mszy. Wierni i kapłani przechodzą ulicami uroczystą procesją, niosąc dobrą nowinę o narodzinach Chrystusa.

W religijny sposób obchodzi się też święta w Hiszpanii. Tam już nawet przed wejściami do kościołów widać duże szopki, także żywe. W rozświetlonych oknach kamienic wystawiane są obrazy z Dzieciątkiem Jezus, a choinki dekoruje się suszonymi owocami, kokardami, orzechami i słomą.

To pierwszy dzień świąt jest tym najważniejszym. Dzieci znajdują wtedy prezenty pod choinką

Agdyby tak świętowanie zacząć w... adwencie?

Dla Norwegów najważniejszy jest czas oczekiwania na święta.

- Cały grudzień jest magicznym czasem w Norwegii. Ludzie kupują kalendarze adwentowe: dla dzieci ze słodyczami, dla dorosłych popularne są takie z kosmetykami - mówi Oliwia Szymańska, skandynawistka z Uniwersytetu SWPS. - Wyjątkowy jest Dzień Świętej Łucji, czyli tej, która przynosi światło. Na ulicach miast organizowane są wówczas przepiękne orszaki.

Kulinarne przygotowania rozpoczynają się przed samymi świętami. Dzień przed Wigilią wypieka się pierniki, a w sklepach królują nie piernikowe serduszka, a świnki. Norwegowie uwielbiają pierniki, dlatego już w listopadzie w Bergen powstaje największe na świecie piernikowe miasto. Tradycja jego budowy trwa nieprzerwanie od 1991 r. Na wigilijnych stołach oprócz pierników pojawiają się: żerberka jagnięce, lutefisk (suszona ryba macerowana w ługu sodowym) i glögg, czyli grzaniec na bazie miodu, goździków, orzechów, z alkoholem lub bez.

W Dublinie na świątecznych stołach będzie indyk i pie-

czona szynka. Co do tego? M.in. zupa z melona, smażone ziemniaki, chleb sodowy i śliwkowy pudding.

O świąteczne inspiracje trzeba jednak zapytać eksperta. Martyna Chomacka, uczestniczka programu Masterchef i podróżniczka niejednokrotnie spędzała święta za granicą. M.in. w Oxfordzie w Anglii, gdzie mieszka jej brat. - Angolicy nie mają bardzo wysublimowanej kuchni. My święta spędzaliśmy także z narzeczoną mojego brata, która jest Węgierką, dlatego nie mogło zabraknąć ostrej kiełbasy i papryki - mówi Martyna Chomacka.

Martyna kilkakrotnie była w Nowym Jorku, gdzie też ma rodzinę.

- To były grecko-włoskie święta w sercu Ameryki - opowiada. - Grecko-włoskie, bo mamy przyjaciół tego pochodzenia. Dla nich naturalne jest, że na świątecznym stole muszą pojawić się oliwki, ryby i owoce morza, jak choćby langusty.

To, co zachwyciło ją poza nietypową świąteczną kuchnią, to niezwykle dekoracje na nowojorskich ulicach. - Było ich mnóstwo. Oczywiście, w polskich miastach też

na rynku mamy choinkę, oświetlone są ulice, ale na pewno nie w takiej skali jak w Nowym Jorku - dodaje.

Ale nie w każdym mieście ma błyszczeć i świecić. Gdzieniedzie zderzymy się z sztywnością i można by rzec „wrodzoną” skromnością. Np. w Paryżu, gdzie pod katedrą Notre Dame stoi wysoka choinka ozdobiona papierowymi gołębiami i aniołami.

Czasem chce się uciec od przedświątecznej gorączki i zaszyć gdzieś w dżungli. Tak zrobiła Beata Pawlikowska. - Moje ulubione święta spędziłam w dżungli amazońskiej w Ameryce Południowej - opowiada podróżniczka. - W miejscu, gdzie nie ma żadnych kalendarzy ani zachodnich tradycji. Była tylko tropikalna puszcza i kręta rzeka, po której płynęłam drewnianym czółnem. Było cicho i spokojnie. Żadnych reklam, lampek, prezentów. To sprzyjało refleksji, zastanowieniu się nad wszystkim, co się zdarzyło w mijającym roku, ale też nad tym, jaka jest moja droga przez życie i dokąd zmierzam.

©©

ZDROWIE

Chomiki w domowych warunkach nie hibernują zimą, ale mogą być ospałe i potrzebują gniazda

Chomiki hodowlane nie hibernują w czasie zimy, ale przygotowują się do chłódów na swój sposób. Trzeba im przede wszystkim zapewnić wyższą temperaturę. W chomikowym domku powinien mieć warunki do umoszczenia sobie gniazda do spania i przechowywania zgromadzonego jedzenia. Nawet jeśli klatka nie jest wyposażona w domek, warto dostarczać chomikowi różne materiały - chusteczki higieniczne albo papier toaletowy, z których

będzie mógł przygotować swoje legowisko na zimę, pozwalające mu utrzymać ciepło nawet w mniej sprzyjających warunkach. Klatka dla chomika nie powinna stać w ciągu ani blisko otwartego okna, by zwierzątko nie zachorowało. Nie można zabierać go na balkon czy taras, bo grozi to wychłodzeniem. Przestrzeń, na której chomik będzie biegał, powinna być odpowiednio przygotowana i utrzymywana w temperaturze pokojowej.



FOT. 123RF

ZWYCZAJE

Zima. Nie dokarmiamy na własną rękę dzikich zwierząt

Dzikie zwierzęta sobie radzą zimą, choć trzeba przyznać, że najsrozsze zimy udaje się przetrwać najsilniejszym i najzdrowszym osobnikom. Jednak w naszych warunkach klimatycznych, z łagodnymi zimami i z małą ilością śniegu, zwierzęta radzą sobie same. Jeżeli jednak zdecydujemy się je dokarmiać, to musimy pamiętać, by robić to przez całą zimę! Zwierzęta przyzwyczajają się bowiem do podawanej karmy i nagłe zaprzestanie dokarmiania

może doprowadzić je do śmierci głodowej.

Musimy w takim wypadku stosować paszę nieprzetworzoną, np. ziarno czy siano. Nie można stosować resztek chleba, zasolonej wędliny dla ptaków czy zlewek. Wyrzucenie co jakiś czas suchego chleba co prawda uspokoi sumienie, ale zaszkodzi zwierzętom! Pamiętajmy też, że dokarmianie lub wyrzucanie resztek jedzenia doprowadziło do zdomowienia się dzików w miastach.



FOT. 123RF

Wszystko, co truje - świąteczny stół nie dla psa i kota

Bożonarodzeniowe potrawy mogą poważnie zaszkodzić naszemu psu czy kotu



FOT. 123RF

Jeśli chcemy sprawić kotu czy psu świąteczną niespodziankę, kupmy mu albo sami przygotujmy specjalnie dla nich przeznaczone smakołyki

Zdrowie zwierząt

Małgorzata Romanowska

redakcja@prasa.gda.pl

Ryba z ościami na wigilijnym stole, gwiazda betlejemka na parapecie, jemioła w zasięgu ciekawskiego kota, rodzynek i czekolada - to i wiele innych elementów zastawionego bożonarodzeniowego stołu może bardzo zaszkodzić zwierzątkowi. Boże Narodzenie to czas, gdy psa czy kota trzeba bardzo pilnować przed ściąganiem jedzenia ze stołu, a gościom i domownikom powtarzać, że podanie zwierzęciu pod stołem kawałka ciasta może skończyć się dla niego źle.

Do grupy pokarmów i składników zagrażających zdrowiu zwierząt należą wszelkie słodkie. Lubią słodki smak, jednak wiele smakołyków, poza dużą ilością cukrów, zawiera też tzw. substancje niepożądane, które dla psów i kotów mogą być trujące. Są to np. metyloksantyny w czekoladach czy rodzynekach. Organizmy kotów

i psów metabolizują te związki o wiele dłużej niż ludzie, zwierzę nie potrafi się ich szybko pozbyć i dochodzi do zatrucia. Z tego właśnie powodu mówi się, że czekolada jest dla zwierząt trująca. A w przypadku rodzynek - śmiertelne mogą okazać się już 2 winogrona /6 rodzynek na 1 kg masy ciała. Uważajmy też na orzechy (szczególnie makadamia), zawierające związki toksyczne dla psów.

Pojawiają się też ostatnio informacje o szkodliwości awokado zawierającego persynę. U różnych gatunków zwierząt jej spożycie wywołuje rozmaite objawy - od nieznacznych zaburzeń pokarmowych, aż po ciężkie uszkodzenie nerek.

Z kolei pokarmienie zwierząt sernikiem może skończyć się biegunką. Wynika to z alergienności białek nabiału oraz możliwości wystąpienia nietolerancji laktozy - która częściej zdarza się jednak po podaniu mleka.

Niebezpieczne są też potrawy zawierające cebulę i czosnek - zawierają dużo siarki i jej pochodnych. Dla ludzi czosnek i cebula to

środki stymulujące układ immunologiczny, ale u zwierząt może wywołać anemię. Oczywiście nie stanie się tak po jednokrotnym spożyciu potrawy z tymi składnikami, jednak trzeba pamiętać, że to produkty ciężkostrawne. Układ pokarmowy zwierząt nieprzyzwyczajony do takiego jedzenia może się gwałtownie zbuntować.

Jeśli więc chcemy sprawić kotu czy psu świąteczną niespodziankę, kupmy mu albo sami przygotujmy specjalnie dla nich przeznaczony smakołyk. Można im też podać kawałek gotowanego mięsa czy wątróbki, ale niekoniecznie częstujmy go tym, co przygotowujemy dla siebie.

Jeśli jednak koniecznie chcemy poczęstować go potrawami z wigilijnego stołu, pamiętajmy o kilku zasadach:

- jeśli zupa, to rybna i bez przypraw;
- sałatka jarzynowa bez cebuli,
- ryba - ale bez ości (jeśli śledź, to w oleju, a nie w śmietanie); można dać zwierzęciu rybę w galarecie, ale najlepiej zmieloną.

PRAKTYCZNE PORADY



FOT. 123RF

Własnoręcznie zrobione ciasteczka to gwarancja, że to, co zje zwierzę, na pewno mu nie zaszkodzi

Ciasteczka dla zwierzątek

CIASTECZKA DLA PSA

150 g mąki pełnoziarnistej
150 g płatków owsianych
1 jajko
2 duże łyżki oleju
ok. 100 ml wody lub mleka
5 dużych łyżek pasztetu

Jak zrobić?

Połącz pasztet, jajko i olej z wodą lub mlekiem. Potem dodaj do nich mąkę i płatki owsiane. Powstałe ciasto rozwałkuj na posypanej wcześniej mąką stolnicy i wytnij ciasteczka lub uformuj kulki. Rozłóż ciasteczka na papierze do pieczenia. Piecz w temp. 180 st. przez 25 minut.

CIASTECZKA DLA KOTA

100 g mąki pełnoziarnistej
100 g startego sera
125 g margaryny
¼ filiżanki mleka

Jak zrobić?

Mieszaj margarynę do puszystości, dodając do niej ser i mąkę. Następnie dolej tyle mleka, by powstało dobrze zlepienne ciasto. Pozostaw je w lodówce na ok. 30 minut. Potem rozwałkuj ciasto i wytnij ciasteczka. Piecz w temp. 180 st. przez ok. 15 minut.

RYBNE CIASTKA DLA KOTA I PSA

500 g mrożonej lub świeżej ryby
3 jajka
3/4 szklanki oleju rzepakowego (dla kotów lepiej olej z ryb)
50 ml kefiru (opcjonalnie)
1 kg mąki

Przygotowanie

Blendujemy rybę, olej, jajka i kefir na gładką masę. Dosypując mąkę, wyrabiamy ciasto. Wstawiamy do lodówki na ok. 30 minut. Ciasto wałkujemy i wycinamy dowolny kształt - np. rybek, nawiązując do smaku. Pieczemy w nagrzanym do 180 st. piekarniku przez ok. 15 minut.

Krzyżówka panoramiczna

kawalek czegoś jadalnego			„tłusty” dzień tygodnia			z piekła rodem			ciało lotne			ciekły surowiec kopalny			urok, wdzięk		
symbol małżeństwa			zszyte skórki na futro			cudza nie boli			Cygan bogacze, potentaci			rzeź					
ssak drapieżny						19			spisek								
									rodzaj zamka								
			4						tucznik w chlewie						1		
ćwiczenia wojskowe						15			8			ucieka na widok bociana					
ułożona zwierzyna po polowaniu			tkanina dekoracyjna						filozof grecki (anagram: Kurpie)			na szyi wisielca			imię Darwina		
			kłuje w zbożu			górnik rębacz			osąd, zdanie						porozumienie stron		
						12						5			10		
związać zimą z dachu						16						podpora chromego			muzulmański „pan”		
rodzaj literacki												jadłne bulwy kolokazji					
									z Wieliczki			9			17		
wcięcie w pasie			płynąca woda w parze z orłem						partner Marksa			zbiór map			14		
kuzynka karpia						rodzaj pisarza			dwóch muzyków			szwedzki samochód			13		
muszla klozetowa																	
na niej nic																	
na talary															2		
poczucie umiaru			7						6								
									wystawne przyjęcie						18		
															11		

Uśmiechnij się!

Uczeń pyta nauczyciela:

– Panie profesorze, czy to prawda, że wszystkie grzyby są jadalne?

– Prawda ...



Litery z pól ponumerowanych od 1 do 19 utworzą rozwiązanie – dokończenie dowcipu z okienka.

Krzyżówka A-Ż

Każdy odgadywany wyraz (w nawiasie liczba liter) zaczyna się literą poprzedzającą określenie. Miejsce wpisywania do odgadnięcia. Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

- A) składnica broni i amunicji (7).
- B) stolica nad Sprewą (6).
- C) co za przysmak (5).
- D) rośnię w lesie (6).
- E) polska poetka („Wakacje mizantropa”) (3, 6).
- F) kojarzony z konopiami (5).
- G) rozkład dnia lekarza (6).
- H) jednostka częstotliwości (4).
 - I) uchwyt w warsztacie ślusarskim (6).
- J) miełe nim plotkara (5).
- K) uzda bez wędzidla (6).
- L) kraj w Azji (4).
- Ł) na cztery spada kot (4).
- M) Tomasz, polski złoty kulo-miot olimpijski (8).
- N) boginka wodna lub leśna (5).

- O) zniewaga, afront (6).
P) dostarczany z elektrowni (4).
R) mała, a cieszy(5).
S) zieleniak lub komis (5).
T) niedawny program publicystyczny w Polsce (3, 3, 3).
- U) imię papieża (5).
W) głęboka, stroma dolina (5).
Z) prowokacyjne zachowanie (8).
Ż) prowadzi do serca mężczyzny (7).

Krzyżówka z hasłem

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

Litery z pól ponumerowanych w prawym dolnym rogu od 1 do 20 utworzą rozwiązanie.

Poziomo:

- 3) tajemna skrytka,
7) bębni w wojsku,
8) legat w testamencie,
9) gęsta potrawa z kaszy,
10) fonia bez wizji,
12) rudobrzowy koń,
14) więcej niż smutek,
16) sytuacja bez wyjścia,
19) rzymski wóz 4-konny,
20) komplet kart do gry,
21) bokserska replika,
22) luba, umiłowana.

Pionowo:

- 1) narzędzie kopacza,
- 2) lastrykowa podłoga,
- 3) funkcja w kopalni,
- 4) węgierski jeździec,
- 5) krótka eskapada za miasto,
- 6) pracuje w muzeum,
- 11) lek przeciwbólowy,
- 12) nie pasuje do kożucha,
- 13) część spodni,
- 15) najlepsze ponoć z Hawany,
- 17) wskazujący,
- 18) kreda lub granit.

The diagram illustrates the 'WIRÓWKA PANORAMICZNA' (Panoramic Funnel) as a central hub connecting various entities. The central orange box is labeled 'WIRÓWKA PANORAMICZNA'. It is surrounded by eight white boxes, each representing a different entity or action, connected by arrows indicating the flow of information or influence.

- Top Row (Left to Right):**
 - część koła rowowego (part of the wheel)
 - zbiór przepisów partii (collection of party regulations)
 - domek z gałęzi (house made of branches)
 - faza księżycy (moon phase)
- Bottom Row (Left to Right):**
 - trwa 45 minut (lasts 45 minutes)
 - prosi o datek (asks for a date)
 - drożka w parku (path in the park)
 - otwór w wulkanie (hole in the volcano)
- Left Column (Top to Bottom):**
 - część koła rowowego
 - sasiad Kargula (neighbor Kargula)
 - trwa 45 minut
- Right Column (Top to Bottom):**
 - faza księżycy
 - siła kultury (cultural force)
 - otwór w wulkanie

Arrows indicate the flow of information or influence:

- From 'część koła rowowego' to 'zbiór przepisów partii' (downward arrow).
- From 'zbiór przepisów partii' to 'domek z gałęzi' (rightward arrow).
- From 'domek z gałęzi' to 'faza księżycy' (downward arrow).
- From 'faza księżycy' to 'siła kultury' (downward arrow).
- From 'siła kultury' to 'otwór w wulkanie' (downward arrow).
- From 'otwór w wulkanie' to 'drożka w parku' (upward arrow).
- From 'drożka w parku' to 'prosi o datek' (upward arrow).
- From 'prosi o datek' to 'trwa 45 minut' (upward arrow).
- From 'trwa 45 minut' to 'sasiad Kargula' (upward arrow).
- From 'sasiad Kargula' to 'część koła rowowego' (upward arrow).

Początek wpisywania odgadniętych wyrazów w polach z kreską, kierunek zegarowy. Litery w oznaczonych polach, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie – imię i nazwisko reżysera.

Logogryf

1						
2						
3						
4						
5						

Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

- 1) owad zwany szczypawką,
- 2) świeżo upieczony mąż,
- 3) dywanowe miasto u podnóża Karkonoszy,
- 4) wedle stawu,
- 5) znakomita persona miasta.

Jolka

			Z	
.	■		■	■
.	■		■	■
.	■		■	■
	■		■	■
		.		
	■	■		■
				Z
	■	■		■
		.		

Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie. Ujawniono wszystkie litery „Z”.

W przypadkowej kolejności:

- sentymentalny poeta
- mieszka w Rabacie
- pean dla szefa
- uczucie strachu, trwogi
- niemowlę przy piersi
- cichy odgłos morza
- rycerz z filmów Kurosawy
- cel karierowicza
- pieczęć z dziczyny
- bezdomny w drodze

Szyfr

	4			7
8	9	6	14	10
	3			5
	11			13
1	2	15	12	16

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 16 utworzą rozwiązanie.

Poziomo:

- 8) kędzierzawy pies pokojowy,
1) śnieżna deska dla Kamila
Stocha.

Pionowo:

- 4) największa niemiecka wyspa na Bałtyku,
7) kuzynka śledzia.

Szyfrogram

Rozwiązaniem jest powiedzenie ludowe.

- 1) wieńczy je koniec: **9 – 10 – 11 – 12 – 22 – 6,**
- 2) Gobi lub Sahara: **7 – 16 – 17 – 18 – 19 – 23 – 3 – 8,**
- 3) pętka przy ręczniku: **1 – 29 – 30 – 4 – 28 – 26 – 25,**
- 4) szwajcarska firma od zegarków z polskimi korzeniami: **15 – 14 – 5 – 21 – 13,**
- 5) grubszy koc: **20 – 2 – 24 – – 27.**

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

Rozwiązania

W listopadzie kapusty pełne kadzide.



FOT. SYLWIA DĄBROWA

kopia obrazu		miela powoli		słowiańskie plemię		odmiana jabłoni		umowa atrybut listonosza		otwór w stole bilardowym		kolor w kartach		wyskoczyła z głowy Zeusa		obracak do kłód		motyl nocny		Pola, aktorka		karetka reanimacyjna		nauka o ziemi	
stała opłata										spotkanie zakochanych		model poloneza				ptaki wodne		dopływ Warty		reanimacyjna		nauka o ziemi			
podwyższona u chorego												12				15		litera grecka							
		25				areszt, ciupa				pierwiaszek promieniotwórczy								szafka z trunkami							
tuczony kogut				6		lek dla anemika				małżonek Sawy		kwas plus alkohol				9				ptasi śpiewak cesarz rzymski				28	
morskie skorupki										rodzaj bakterii								Kulesza, aktorka							
utwór muzyczny								rodzaj szellongu		26		rodzaj kilim													
				3		oprawa obrazka				14		lasek dzielnica Gdyni						zadrapanie na karoserii				wjeżdża na parking		strój Hindusi	
założył zespół „Śląsk”		kojarzyła małżeństwa		31		„Król ... Szekspira		dobry lub zły okres życia		pierwszy arcykapłan żydowski				zabawka dziewczynki		okrągła w cyrku		wypożyczynę po pracy				16			
mały market		pasą się na hali				7				gruby kosmaty koc		rybki akwariowe								5		pewność siebie			
		8				żarty, dowcipy		imię autora „Dziadów”				chroni części maszyn				24		stojan waluta Korei Północnej				we krwi”			
grecki bohater spod Troi						22		w parze z Cyrylem				posąg panny młodej		podnośnik tarlak								dramat Witkacego			
odkryta weranda								kraj Persów środek bielaący		19										śnieżna pantera		obraz cieszący oczy prawosławnego		17	
młyn sprzed wieków		oreź żony		młotem lud dyskiem		urobek górniczy				34		sztuczka iluzjonisty				willowe osiedle w Warszawie						niewiedoma napad na bank		graficzna w gazecie	
						żal, pretensja iluzja						metal ziem rzadkich				4		głęboka dolina o stromych zboczach		typ narracji					
personel sklepu						10				płyńcie przez Florencję		poranny w kinie		wyspa w pobliżu Sumatry (anagram: nasi)		30		„owoc” Adama				21		kraina w Grecji	
drugi okres mezozoiku																		umiara							
filmowy doktor						2		kwit kasowy						mityczny syn Dedala		32				marny zabiedzony koń		portal internetowy			
Nowa w Krakowie								grecki Mars												zespół, team		atrofia			
13						wielka pani, arystokratka		miasto w Indiach																	
podręczny w samolocie		rzemieślnik z rylcem						gniewu”						roślina na koszyki				23		spec od angloarabów		mała ryba słodkowodna		Louis, autor powieści „Dzwony Bazylei”	
								dopływ Kury																twierdza z Trylogii	
huczna zabawa		rebelia				Zygmunt III ...		koloryte papugi		27		duchowny przy meczecie		urząd ministra		składnik gazu ziemnego		przed siewem				przerabiana na etylinę		czarny rumak	
								turecka anyżówka				czasami zółwie w biegu													
notka czarna z piosenki																Victor, premier Węgier		poczwara głos męski				rasa psów gończych		1	
																33									
stan w hipozie						20		bilaradowa lub ziemiska		11		mieszkanca stolicy Egiptu						galeria w kościele		35					
										29		stolica Jordanii				mała sierierka									
																18									

1. Stavimik: Aaro Enir Galba ianom Nino	
---	--

Drobne

Jak zamieścić ogłoszenie drobne?

Telefonicznie: 800-472-852, 58 300 32 17 i zapłać kartą kredytową

Przez internet: www.ogloszenia.gratka.pl

W Biurze Ogłoszeń

Biuro Ogłoszeń:

Gdańsk, Targ Drzewny 9/11, 58/3003 217

Nieruchomości

MIESZKANIA - SPRZEDAM

INNE

ADLER. Mieszkania,domy,działki.
Kupno-sprzedaż-wynajem. 501503601

MIESZKANIA - KUPIĘ

JEDNOPOKOJOWE

Kupię każde mieszk. 729447556

DWUPOKOJOWE

Kupię mieszkanie w Trójmieście.
Może być do remontu. 795 097 322

KUPIĘ mieszkanie za gotówkę. Tel:
58 351 30 01

MIESZKANIA DO WYNAJĘCIA

JEDNOPOKOJOWE

MIESZKANIE umeblowane
2-pokojowe na Starówce w Gdańsku.
Wynajmę. Tel. 600 260 061

DWUPOKOJOWE

KWIDZYN odnajmę tanio mieszkanie
1 i 2 pok.
690 969 005

TRZYPOKOJOWE

MIESZKANIE 3-pokojowe
umeblowane na Starówce w Gdańsku.
Wynajmę. Tel. 600 260 061

DOMY - SPRZEDAM

ŁYŚNIEWO k/Sierakowic (Kaszuby),
blisko Jeziora Długiego, dom do
remontu/dz. 5394 m², piękna okolica,
cena do uzgodnienia, tel.782-208-462

SPRZEDAM dom w Helu 531-511-350

Sprzedam eleganckie domki
letniskowe - prezentacja AWF ul.
Grunwaldzka tel. 501-004-005

LOKALE UŻYTKOWE - DO WYNAJĘCIA

BIUROWE

GDAŃSK - Przymorze
przedsiębiorstwo oferuje do wynajęcia
pomieszczenia biurowe i magazynowe,
58 511-23-60, 695-376-000

KWIDZYN - odnajmę tanio lokale -
690 969 005

DZIAŁKI, GRUNTY SPRZEDAM

BUDOWLANA

KEBŁOWO narożna budowlana 1193
m², 100 m od drogi E-28 Gdańsk
Lebork, 300 m od lasu tel. 602 705 421

GARAŻE

GARAŻE blaszane, bramy garażowe,
kojce dla psów. Transport, montaż
gratis. Raty. www.konstal-garaze.pl,
55/621-23-38, 58/588-36-02,
512-853-323

Handlowe

KOLEKCJONERSTWO, SZTUKA

FILATELISTYKA - kupno 607 687 697

MATERIAŁY BUDOWLANE

OKNA i drzwi na wymiar: pcv,alu,
drewno firmy DRUTEX. Okno 1465
x 1435R+RU, cena 365 zł netto. Tel.
509-023-749

INNE

SPRZEDAM tanio wersalkę 1-2
osoby z pojemnikiem na pościel oraz
kanapę, stół, krzesła, narożną szafę,
wózki dziecięce, rowery, nowy dywan
3x4 + 2x180, komplety pościeli. Tel.
513-789-896

Motoryzacja

SAMOCHODY OSOBOWE- SPRZEDAM

AUDI A4 B6, 1.9 TDI 2002r. 130KM,
przebieg 230tys.km. sedan, cena do
uzgodnienia. 575 560 923

SAMOCHODY OSOBOWE- KUPIĘ

ABA auta całe, uszkodzone,
zaniedbane powypadkowe kupię.
Najlepiej płacimy, całe woj.
pomorskie, 514-514-610

AUTO kupię, Dojazd. Gotówka.
W każdym stanie. 518-503-404

SKUP Toyot i Mercedesów 668480004

SKUP Toyot i Mercedesów 668480004

INNE

KUPIĘ stary samochód lub motocykl,
min. 40-letni. Może być niekompletny
lub uszkodzony, 609-499-555.

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

ABSOLUTNA nowość- Darmowa
pożyczka- 511 044 117

GOTÓWKA dla każdego!!! Gdańsk
Dworzec PKS,Tel:510-111-300

KREDYT 50000 zł rata 549. 730809809

POŻYCZKA na wyciągnięcie ręki-
511030295

SZYBKĄ pożyczka na Święta-
67 349 05 05

USŁUGI PRAWNE

ODZYSK długów 788027406

Praca

ZATRUDNIĘ

Cieśli szalunkowych,zbrojarzy,
murarzy, pomocników
budowlanych zatrudni firma.
Zapewniam stałą pracę,
dobre wynagrodzenie, dojazd
i zakwaterowanie.
Tel.506-666-676,795-998-893

FIRMA Alfa Plus Sp. z o.o. zatrudni
pracowników do sprzątania i
prostych prac pomocniczych
na budowach.tel. kontaktowy
503-813-602 Małgosia, 512-325-628
Wiesiek

MŁODEGO mechanika sprzętu
budowlanego zatrudnię tel.
605 212 663

MONTERÓW izolacji, blacharzy
przemysłowych, spawaczy. Praca kraj,
zagranica. ZatrudnięTel. 600 260 061

NIEMCY murarze, cieśle, spawacze,
elektrycy i malarze 730 011 300

OBŚŁUGA stoiska z karpim, wypłaty
tygodniowe. Kontakt 514458317

OPIEKUNKI do Niemiec tel.
535 340 311
www.ambercare24.pl dzisiaj 70 ofert!

POSZUKUJĘ pracownika do pomocy
w warsztacie ślusarskim, Borkowo -
602 498 139

PRACA OD ZARAZ
Szukam osób zdecydowanych do
roznoszenia gazet w godz. porannych
z OLIWY (studenci, emeryci,
renciści).
Kontakt pod n-rem tel. 501 022 898

PRACOWNIKÓW do dozoru
z orzeczeniem o stopniu
niepełnosprawności, 58 554-39-76;
724-997-997; kadry_security@wp.pl

Zdrowie

GINEKOLOGIA

10H A-Z Farm ginekolog 515 401 755

A-Z Dyskretnie Ginekolog 506-879-398

GINEKOLOG, 600-625-317 nadżerka,
wkładki, recepty

Usługi

AGD RTV FOTO

AGD lodówki, zmywarki, pralki,
302 0006,554 22 02, 664 48 35,
501103397

POGOTOWIE telewizyjne,
58/629-02-33

BUDOWLANO-REMONTOWE

A do Z awarie dachy kominy,
517 744 487

A do Z malowanie, remonty mieszkań,
klatek schodowych, biur 500-225-620

A do Z, malowanie, fachowo, emeryci
zniżki. 500-225-620

A-Z remonty, dachy, 572-579-469

A-Z Układanie glazury, terakoty
500 225 620

ARANŻACJE wnętrz,
kafelkowanie, hydraulika,
remonty. 503 119 018

BALUSTRADY, kraty, drzwi piwniczne-
stalowe, zamki, daszki,ogrodzenia
bramy, furtki, naprawa, inne
501414144

BUDOWLANE, docieplenia,
konstrukcje dachowe, tynki,
601-320-453

CYKLINIARSKIE 500-716-280 ukl.
paneli

CYKLINIARSKIE 602-784-208 ukl.
paneli

DRZWI, 501-101-114 Montaż, Zamki!

HYDRAULIKA, tanio, solidnie,
tel. 513-661-997

Okna,drzwi, rolety, żaluzje.
Montaż. Tanio, 58 556-65-01
Stolmar

Sufity Podwieszane: Napinane,
Kasetonowe, Rastrowe, Gipsowe,
Ścianki Gipsowe "Sufitex"
604-944-094, 58-558-25-65 www.sufitex.pl

USŁUGI remontowo-budowlane,
wyburzanie.Wolne terminy,
570-158-334

ŻALUZJE. Rolety 501-005-692

INSTALACYJNE

A do Z Awarie elektr.remont
504372096

DOMOFONY, alarmy anteny TV.
Montaż, serwis.Tel. 601-64-54-52

HYDRAULIK, awarie, remonty
784 472 083

KOMPUTEROWE

A-Z Laptopy, Komputery SERWIS
Tanio, Dojazd gratis, 505-558-579

PORZĄDKOWE

Czyszczenie Karcherem Solidnie
503-574-166; 58-685-98-99

STOLARSKIE

BIUROWE, kuchnie, szafy,
600-926-745

INNE

DETEKTYW- licencja,601 692 992

Turystyka

KRAJ

GÓRY

BESKIDY w zimie od 450 zł/7
w dni bez cukrzycy "Unijny Program
Chrodis" 512 001 618

MORZA

KOPALINO - pomorskie, domek nad
morzem dla 5 osób, na wydzielonej
działce 792-231-606

Rolnicze

MASZYNY ROLNICZE

KUPIĘ ciągniki, przyczepy, maszyny
rolne. Tel. 602 811 423.

Różne

Garaże blaszane, konkurencyjne
ceny, 59 833-45-36, 660-385-917,
605-286-058

KILKADZIESIĄT TYSIĘCY ZŁ
zapłać za zbiór czystych
znaczków CHINY z lat 1960-1968.
Kupię też pojedyncze serie
i kasowane. KONTAKT: 788 019 740

REKLAMA

018383116

Nekrologi
i kondolencje

przyjmowane są z dnia na dzień do godz. 16.00 *

* na piątek przyjmowane są do czwartku do godz. 15.00

e-mail: nekrologi@prasa.gda.pl

- w Biurze Ogłoszeń Polska Press

Gdańsk, Targ Drzewny 9/11,
tel. 58 / 30 03 250; pon.-pt. 8.30-16.30

Telefony pozostałych Biur Ogłoszeń w stopce redakcyjnej.
- w zakładach pogrzebowych współpracujących z Polska Press
- w Koncesjonowanych Biurach Ogłoszeń

Na wszystkie pytania dotyczące
nekrologów i kondolencji odpowiemy
pod nr. tel. 58 / 30 03 211
od poniedziałku do piątku w godz. 8.30-16.30.

 nekrologi.net

Każdy nekrolog w specjalnym serwisie internetowym
www.nekrologi.net

REKLAMA

008806244

Z głębokim żalem i smutkiem żegnamy
wieloletniego dyrektora technicznego
oraz członka Zarządu

†p

Jerzego Szlagatysa

Rodzinie

wyrazy szczerego żalu i głębokiego współczucia
składają

byli Współpracownicy
z dawnego ZPT „Olvit” Sp. z o.o.

WAŻNE TELEFONY

 ZAKŁADY
POGRZEBOWE

• Usługi Pogrzebowe Cmentarz
Komunalny Sopot własna chłodnia,
całodobowo, 58 551 03 50, 609 060 965

• OBOL 24h, bezgotówkowo, Sopot,
Chrobrego 34 obol.com.pl, 58 551 32 45

Jeżeli chcesz zamieścić ogłoszenie w tej rubryce zadzwoń ☎ 502-499-019

REKLAMA

008810167

Z głębokim i smutkiem i żalem przyjęliśmy wiadomość
o śmierci

Profesora

Adama Harasa

(1940-2018)

znakomitego artysty, cenionego pedagoga
i wspianiego kolegi,
Prodziekana Wydziału Architektury i Wzornictwa
w latach 1987-1990.

Rodzinie i Najbliższym Profesora

składamy
wyrazy najgłębszego współczucia.

Rektor, Senat wraz z całą społecznością
Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku

Msza żałobna odprawiona zostanie dnia 22.12.2018 r.
(sobota) o godz. 11.30 w kościele św. Mateusza,
po której nastąpią uroczystości pogrzebowe
na Cmentarzu Komunalnym w Starogardzie Gdańskim
przy ul. Skarszewskiej 26.



Duża dawka dobrej piłki pod choinkę



Bolesław Groszek
redakcja@polskatimes.pl

Piłka nożna

Gdy w Anglii zaczyna się piłkarski maraton, w Hiszpanii i Niemczech szykują się do przerwy. Grają też we Włoszech, gdzie naładowane są polskie strzelby.

Najciekawszym piłkarskim tematem ostatniego tygodnia bez wątplenia było zwolnienie Jose Mourinho. Portugalczyka nie ma już na Old Trafford, a zadanie odbudowania drużyny dostał były gracz Czerwonych Diabłów Ole Gunnar Solskjaer. Czy Norwegowi się uda? Trudno powiedzieć, ale na jego korzyść działa dość łatwy terminarz. W sobotę o 18.30 Red Devils zagrają z Cardiff, a w kolejnym meczu w tygodniu podejmą Huddersfield.

Istnieją mocniejsze drużyny, z którymi można by debiutować na ławce trenerskiej, co nie oznacza, że United może dopisać sobie sześć punktów. Prawdopodobne jest, że w obu spotkaniach z powodu kontuzji nie

zagra Romelu Lukaku. Interesujące również jest jak będą spisywać się zawodnicy skłóceni dotychczas z Mourinho. W tygodniu Paul Pogba musiał zapłacić grzywnę za dwuznaczny post na Instagramie dotyczący zwolnienia The Special One, podobnie jak Alexis Sanchez, który założył się z Marcossem Rojo, że Mou wylicy z klubu.

Pewne jest, że atmosfera na Old Trafford może być tylko lepsza, a nowe doniesienia mediów pozwalają patrzeć kibicom z optymizmem w przyszłość. Hiszpański „AS” jest przekonany, że Diabły złożyły ofertę pracy Zinedine’owi Zidane’owi i Francuz może rozpocząć pracę z drużyną w przyszłym sezonie. Trzykrotny zwycięzca trzech ostatnich edycji Ligi Mistrzów z Realem Madryt chciał odpocząć od piłki, ale rok przerwy i stanowisko menadżera w najbardziej utytułowanym klubie w Anglii, może zachęcić do szybkiego powrotu na ławkę trenerską Zizou.

Innym ciekawym pojedynkiem w Anglii będzie niedzielne starcie Evertonu z Tottenhamem, w którym The Toffies mogą udowodnić swoje ambicje walki o puchary. Ten tydzień

inauguruje bardzo intensywny czas z angielską piłką, gdy mecze będą rozgrywane co trzy dni. W Boxing Day warto zwrócić uwagę na pojedynek Leicester z Manchesterem City oraz Watfordu z Chelsea, a dzień później dojdzie do „polskiego starcia” Southampton z West Hamem. Oby to były święta pełne goli.

W ten weekend ostatni raz przed przerwą zimową będzie można oglądać natomiast poczynania na niemieckich i hiszpańskich boiskach. W Bundeslidze hit kolejki miał miejsce w piątek (mecz Borussia Dortmund z B. Moenchengladbach zakończony po zamknięciu wydania gazety), ale wyjazd Bayernu Monachium do Frankfurtu zapowiada się równie pasjonująco. Niko Kovac wraca na stare śmieci, ale nikt nie spodziewa się, że w starciu z Eintrachtem pójdzie mu tak łatwo jak w Supercupie Niemiec. We wrześniowym oficjalnym debiucie Chorwata na ławce trenerskiej Bawarczyści wygrali z Orłami aż 5:0, czy Robert Lewandowski i spółka są w stanie to powtórzyć?

Dużo emocji przed przerwą zimową szykuje się też w La Liga. Barcelona w sobotę podej-



Arek Milik popisał się świetnym strzałem z wolnego przeciwko Cagliari. Strzelił też bramkę w meczu ze SPAL-em?

mie Celte Vigo, z którą nie gra jej się wcale tak łatwo. 10 ostatnich spotkań tych zespołów zakończyło się czterema wygranymi Blaugrany, a trzy razy triumfowali Celestes. O drużynie z Katalonii więcej mówi się ostatnio w kontekście transferów. W czwartek mistrz Hiszpanii zagwarantował sobie wypożyczenie z Valencii Jeisona Murillo, z możliwością wykupu obrońcy za 25 milionów euro.

17. kolejkę La Liga ominie Real Madryt, który jako zwycięzca Ligi Mistrzów bierze

udział w Klubowych Mistrzostwach Świata. W półfinale Los Blancos bez problemów pokonali japoński Kashima Antlers 3:1 po hat-tricku Garetha Bale, a w finale zmierzą się z Al-Ain, który niespodziewanie w drugim półfinale uporał się z River Plate po rzutach karnych. Królewscy są zdecydowanym faworytem, by po raz trzeci triumfować w tych rozgrywkach, a za zwycięstwo zespołu ze Zjednoczonych Emiratów Arabskich, bukmacherzy płacą aż 13 złotych, za każdą postawioną

złotówkę. Finał rozpocznie się o 17.30 na antenie TVP.

Sobota będzie również emocjonująca dla sympatyków Serie A, bo tego dnia zostaną rozegrane spotkania 17. kolejki. Najciekawiej zapowiada się hit na Allianz Stadium, gdzie Juventus zmierzy się z AS Romą. Stara Dama to w tej chwili monopolista na włoskim rynku piłkarskim, a drużyna Massimiliano Allegriego straciła w tym sezonie tylko dwa punkty na 48 możliwych. Z kolei dla rzymian zwycięstwo z Genoą w ostatniej kolejce było przerwaniem serii pięciu meczów bez wygranej. Piłkarze z Wiecznego Miasta będą niezwykle zdeterminowani, by pokonać Wojciecha Szczęsnego.

Głodny trafień, by podtrzymać dobrą formę będzie też Arkadiusz Milik. Napastnik w ostatniej kolejce uratował Napoli, dlatego przeciwko SPAL może być pewny miejsca w pierwszym składzie. Akcje Polaka u Carlo Ancelottiego stale rosną, dlatego teraz bardzo potrzebuje goli. Kolejnych trafień szuka też lider strzelców Serie A Krzysztof Piątek, a jego Genoa w tej kolejce spotka się z Atalantą. ©©



008807814

Z głębokim żalem zawiadamiamy, że odszedł nasz Przyjaciel sportowiec L.A. Lechii Gdańsk, reprezentant Polski

ś†p **Erwin Golbeck**

Pogrzeb odbędzie się o godz. 11.00 dnia 24 grudnia 2018 r. na cmentarzu Srebrzysko (stara kaplica).

Przyjaciele
Bolek, Ela, Marek z Żoną

008806749

Z głębokim żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

prof. nadzw. dra hab.
Jerzego Ciszewskiego

Dyrektora Instytutu Prawa i Nauk o Bezpieczeństwie Wyższej Szkoły Bankowej w Gdańsku, znakomitego wykładowcy o wielkiej wiedzy i doświadczeniu zawodowym, podziwianego i szanowanego przez studentów i współpracowników.

Rodzinie i Bliskim

wyrazy szczerzego współczucia oraz żalu składają

Władze, pracownicy i studenci
Wyższej Szkoły Bankowej w Gdańsku

008810087

Księżom, Delegacjom, Przyjaciółom,
Rodzinie, Kolegom, Sąsiadom,
oraz Wszystkim,
którzy uczestniczyli w ostatnim pożegnaniu

mojego Kochanego Męża, naszego Ojca i Dziadka

ś†p

Lechosława Krysztofiaka

serdeczne podziękowania
składa

żona Maria z Rodziną

008807584

Pani

Małgorzacie Kaczyńskiej

wyrazy szczerzego współczucia
z powodu śmierci

Taty

składają

Zarząd i Pracownicy
Krajowej Spółki Cukrowej S.A.

008808493

Z głębokim żalem i smutkiem przyjęliśmy wiadomość o śmierci naszego Przyjaciela i Kolegi długoletniego przewodniczącego Wolnego Związku Zawodowego Pracowników Gospodarki Morskiej przy Gdańskiej Stoczni „Remontowa” im. J. Piłsudskiego S.A.

ś†p

Kazimierza Mya

Rodzinie i Bliskim

wyrazy szczerzego i głębokiego współczucia
składa

Zarząd WZZ PGM
Gdańskiej Stoczni „Remontowa”
im. J. Piłsudskiego S.A.

008807527

Koleżance

Małgorzacie Kaczyńskiej

najszczerze wyrazy współczucia i słowa otuchy
w trudnych chwilach po śmierci

ś†p

Taty

składają

Dyrekcja wraz z pracownikami Cukrowni Malbork

Wyjazd, kołyska i... karta Vitay

Tomasz Dębek
t.debek@polskatimes.pl



Piłka nożna

Drugi Mikołaju! Zgodnie z Twoją prośbą, poniżej przedstawiamy propozycje prezentów świątecznych dla ludzi polskiego sportu. Wszyscy zaręczają, że byli grzeczni. A nawet jeśli nie, to obiecują, że w przyszłym roku się poprawią. Pozdrawiamy!

Z. Boniek i J. Brzęczek

Kiedy dwie najważniejsze osoby w polskiej piłce mają mocne charaktery, spiecia są tylko kwestią czasu. - Nie może być tak, że powołujemy tych, którzy w ogóle nie grają w piłkę. To profanacja reprezentacji - grzmiał prezes PZPN Zbigniew Boniek, dodając, że wiosną na pewne rzeczy selekcjonerowi nie pozwoli. - Mam autonomię, nikt nie będzie ingerował w moje decyzje personalne - odpowiedział Jerzy Brzęczek.

Jak ich pogodzić? Na najpopularniejszym serwisie z kuponami tych na wizytę u mediatora brakuje. Proponujemy więc wspólną wycieczkę. Podczas tygodniowego safari (oczywiście bezkrwawego) panowie powinni wyjaśnić sobie wszelkie nieporozumienia. Oby tylko na wyjazd nie załapał się Franciszek Smuda, bo ten błyskawicznie znalazłby kilku „farbowanych lisów” na miejsce tych, którzy nie grają.

Kuba Błaszczykowski

Skoro jesteśmy przy zawodnikach, którzy nie grają w piłkę, to dla Kuby poprosimy o czerwoną koszulkę Wisły Kraków, do której podobno chce wrócić zimą. Niech wraca, odbuduje się i pokaże, że zasługuje na powołania do reprezentacji. A jeśli zostanie w Wolfsburgu? Cóż, wtedy niech pod choinką znajdzie stoper, którym zmierzy czas gry w klubie. Jesienią wyszłoby tego 19 minut...

Robert Lewandowski

Trudno trafić z prezentem dla kogoś, kto ma wszystko. Napastnik Bayernu świetnie zarabia, gra na najwyższym poziomie, ma piękną żonę i dziecko. W ostatnich wywiadach zdradził jednak, że chciałby, aby 1,5-letnia Klara miała braciśzka lub siostrzyczkę. Pewnie ucieszyłby się z biało-czerwonej kołyski pod choinką. Najlepiej z wbudowanym ekranem, by potomek „Lewego” mógł podziwiać jego bramki dla reprezentacji Polski. Albo oglądać kreskówki.

Grzegorz Krychowiak

„Krycha” szybko zadomowił się w Rosji, choć otwarcie mówi, że nie pije alkoholu. Nawyki ma może inne niż większość kibiców, ale ich serca podbija na boisku. Aktywny jest też w mediach społecznościowych, gdzie jego stylizacje wzbudzają... mieszane uczucia. Niedawno pokazał się w takim samym płaszczu jak jego partnerka Celia Jaunat, do którego założył wielkie, futrzane buty. Piłkarzowi Lokomotiwu Mos-



W przyszłym sezonie Robert Kubica po dziewięciu latach powróci do wyścigów Formuły 1. 34-letni kierowca z Krakowa będzie jeździł w barwach Williamsa, a finansowo wsparł go PKN Orlen

kwa Mikołaj powinien podarować szafę, w której zmieszczą się nowe kreacje „Krychy” i jego narzeczonej. W zestawie mogłby dorzucić też korek, by Celia nie mogła wkładać palców w pewne otwory ciała partnera. Przynajmniej publicznie.

Robert Kubica

Nie samą piłką kibice żyją. W przyszłym roku do wyścigów Formuły 1 wróci Robert Kubica. Pomogło mu w tym wsparcie PKN Orlen. Nie wiemy jeszcze, czy podczas pit stopów nasz kierowca będzie mógł zamówić hot doga i skorzystać z podobnych promocji jak na stacjach płockiego koncernu. Karta Vitay pod choinką na pewno jednak

nie zaszkodzi. Kubica oszczędzi czas potrzebny na jej wyrobienie (a podczas wyścigu liczą się przecież ułamki sekund). Użyte punkty 34-latek szybko wymieni na atrakcyjne nagrody.

Kamil Stoch

W najbliższym Turnieju Czterech Skoczni zawodnik z Zębu może zaliczyć klasycznego hat-tricka, wygrywając zawody trzeci raz z rzędu. Po dotychczasowych konkursach Pucharu Świata wygląda na to, że jego największymi rywalami będą Piotr Żyła i fenomenalny Japończyk Ryoyu Kobayashi. Jak ich pokonać? Proponujemy powrót do korzeni. Kontener kultowej już bułki z bananem

zapewni Stochowi formę, jaką przed laty imponował Adam Małysz. Powinien wystarczyć też na mistrzostwa świata, które odbędą się w Austrii na przełomie lutego i marca.

Anita Włodarczyk

O kulinarny prezent poprosimy też dla naszej dwukrotnej mistrzyni olimpijskiej w rzucie młotem. Nie jest tajemnicą, że przed startami tradycyjnie zjada na śniadanie jajka. Aby zapewnić najwyższą jakość i świeżość nabiątu, Mikołaj mogłby podarować Włodarczyk kurę. I to wcale nie taką, która znosi złote jajka. O medale wykonane z tego kruszcu zadba już mistrzyni. Im bardziej najedzona, tym lepiej.

Paweł Fajdek

Jedną „Petardę” nasz młociarz już w tym roku wydał, taki tytuł miała pierwsza (jak zapowiada) część jego biografii. Do kompletu proponujemy zestaw fajerwerków, by sylwester potrójnego mistrza świata był tak samo wystrzałowy jak jego książka. Prosimy tylko o odpalanie ich z głową!

Michał Kwiatkowski

Informacja o tym, że koncern Sky wycofa się z kolarstwa po sezonie 2019, spadła na kibiców jak grom z jasnego nieba. Jeśli grupa Kwiatkowskiego nie znajdzie nowego sponsora, za rok może przestać istnieć. Aby nie martwić się na zapas, „Kwiato” pod choinką powinien znaleźć książkę Neila DeGrasse’a Tysona „The Sky Is Not the Limit”. A kandydaci na owych pracodawców i tak ustawiają się już w kolejce.

Tomasz Adamek

Po październikowej porażce z Jarrellem Millerem w drugiej rundzie „Góra” zapowiadał, że definitywnie kończy karierę i pożegnalnej walki już nie stoczy. Dwa miesiące później okazało się, że taki występ wcale nie jest wykluczony. W 2019 r. Adamek będzie obchodził 20-lecie pięciarskiej kariery, a kolejny pojedynek byłby dla niego 60. na zawodowych ringach. Jeśli nasz były mistrz świata w dwóch kategoriach wagowych po raz kolejny powróci z emerytury, Mikołaj może pomyśleć nad sprezentowaniem mu kompilacji „Top 5 pożegnalnych walk Tomasa Adamka”. ©©

Gdynia doceniła sportowców



Prezydent Gdyni Wojciech Szczurek wręczył 25 gdyńskim sportowcom listy gratulacyjne oraz nagrody finansowe za ich sportowe osiągnięcia w drugim półroczu 2018 roku. Wyróżnieni zostali przede wszystkim zęglarze, gimnastyczkę oraz lekkoatleci.

Moc atrakcji w Ergo Arenie

Koszykówka

Adam Wielgoskiński
adam.wielgoskiński@polskapress.pl

Asseco Arka Gdynia walczy o utrzymanie się w czołówce Energa Basket Ligi. W sobotę Arka zmierzy się we własnej hali z AZS Koszalin.

Mimo że święta Bożego Narodzenia coraz bliżej, fani basketu w Trójmieście nie mogą narzekać na brak emocji. Dwa dni przed wigilią arkowcy podejmą outsidersa z Koszalin.

Nie ma co ukrywać, że ekipa Przemysława Frasunkiewicza będzie zdecydowanym faworytem starcia i ewentualną wygraną „Akademików” rozważać trzeba w ramach niespodzianki. Ekipa AZS na 10 ligowych wygrała zaledwie 2 spotkania. Jednak w ostatniej kolejce pokonali oni wysoko warszawską Legię 90:67 i z pewnością na fali tego zwycięstwa będą chcieli urwać punkty fa-

worytowi z Gdynia Areny. Początek spotkania o godz. 15.

Również zawodnicy Trefla Sopot, zanim zasiądą do wigilijnego stołu, będą musieli wyjść na parkiet. Przed własną publicznością zagrają oni z TBV Startem Lublin. Sytuacja zespołu z Sopotu jest, delikatnie mówiąc, nieciekawa. Trefl zamyka ligową stawkę z fatalnym bilansem 1 zwycięstwa i 9 porażek. Włodarze klubu nie przylgają się bezczynnie, tylko postanowili działać. W tym tygodniu doszło do wzmocnień kadrowych Trefla. Do drużyny dołączył Amerykanin, Jonte Flowers. To doświadczony gracz, który już od 10 lat występuje na europejskich parkietach. Kilka dni wcześniej, „Serce Sopotu” sprowadziło nad polskie morze mistrza Europy, Słoweńca Sasę Zagoraca. Niedzielny mecz ze Startem będzie dla tych zawodników okazją do zadebiutowania w nowych barwach.

Na kibiców, którzy przybędą w niedzielę do Ergo Areny, czeka masa atrakcji. Najmłodszy fani będą mogli, pod opieką animatorów, stworzyć i udekorować anielskie skrzydła. Z kolei dla osób starszych za każdym z koszyków będzie przygotowane małe boisko do koszykówki, gdzie będzie można pograć w basket przed i po spotkaniu. Początek rywalizacji Trefla Sopot z TBV Startem Lublin o godz. 12.35.

Koszykarki Sunreef Yachts Politechniki Gdańskiej również zagrają w ten weekend. W sobotę o godz. 15 w meczu ligowym drużyna Politechniki zagra w Ostrowie Wielkopolskim z miejscową Ostrovią. Drużyna z Gdańska zamyka ligową stawkę, jednak ekipa z Ostrowa jest zaledwie punkt nad Politechniką, dlatego gdańszczanki nie stoją na przegranej pozycji. Ewentualna wygrana pozwoli Politechnice odbić się od dna tabeli. ©©

Jej celem są igrzyska w Tokio

Szymon Szadurski
sport@prasa.gda.pl



Strzelectwo

Dzięki kolejnym sukcesom Joanna Tomala regularnie gości wśród kandydatów w sportowym plebiscycie „Dziennika Bałtyckiego”.

Nie inaczej jest w tym roku. 24-letnia strzelczyni Floty Gdynia, wychowanka Bocheńskiego Klubu Strzeleckiego TKKF Promień, już w styczniu popisała się wysoką formą w mistrzostwach Polski we Wrocławiu zdobywając dwa złote medale, indywidualnie i drużynowo w konkurencji pistoletu pneumatycznego. Do tego dorobku dorzuciła srebro w mikście, w którym startowała razem z klubowym kolegą, Tomaszem Wawrzonowskim.

Tym razem utalentowanej zawodniczce z Gdyni zabrakło spektakularnych osiągnięć na arenie międzynarodowej, które zdarzały się jej w przeszłości. Wystarczy tylko wymienić najważniejsze sukcesy, jak złoty medal drużynowo pod-



FOT. ARCHIWUM DB

Joanna Tomala znów kandyduje w naszym plebiscycie

czas mistrzostw Europy juniorek w Moskwie i przy okazji rekord świata, kolejny triumf, także w drużynie, w trakcie mistrzostw świata juniorek w Granadzie, dwa złote krążki drużynowo i pierwsze miejsce indywidualnie na akademickich mistrzostwach świata w Zjednoczonych Emiratach Arabskich, czy brązowy medal mistrzostw Europy w Arnhem. Mimo to Joanna Tomala ze

swoich tegorocznych występów jest zadowolona.

- Większość medali zdobyłam dotychczas w kategorii juniorek, zaczęłam odnosić sukcesy już w wieku kilkunastu lat - mówi zawodniczka Floty Gdynia. - Wśród senierek jest większa konkurencja. Jednak główny start sezonu, jakim były wrześniowe mistrzostwa świata w Korei Południowej, nie był dla mnie nieudany. Za-

brakło mi zaledwie punktu, aby dostać się do ścisłego finału. Jest to wynik, którego absolutnie nie muszę się wstydzić.

W przyszłym roku celem Joanny Tomali jest zdobycie kwalifikacji do igrzysk olimpijskich w Tokio w 2020 roku. Jak powszechnie wiadomo, udział w tej imprezie jest wielkim marzeniem każdego sportowca. Joanna Tomala walczyła już, niestety nieskutecznie, o start w igrzyskach olimpijskich w Rio de Janeiro w 2016 roku. Teraz liczy na to, że w końcu uda się osiągnąć sukces.

- Przede mną w przyszłym roku pięć ważnych startów, podczas których mogę uzyskać kwalifikację do Tokio - mówi Joanna Tomala. - Będą to między innymi mistrzostwa świata, puchar świata, a także igrzyska europejskie w czerwcu w Mińsku, do których udało mi się zakwalifikować i ten fakt także należy zaliczyć do pozytywów w mijających dwunastu miesiącach.

Joanna Tomala dodaje, że na arenie międzynarodowej jeszcze wszystko jest przed nią. Może swobodnie kontynuować karierę na wysokim przez co najmniej dziesięć lat.

©P

Prezent na święta

Hokej

Adam Mauks

adam.mauks@polskapress.pl

Szkoda, że tylko ok. 500 widzów było świadkami sensacyjnej wygranej MH Automatyki nad liderem PHL - Tauronem GKS Katowice 4:3.

GKS Katowice przyjechał do Gdańska jako drużyna, która nie przegrała meczu od 22 spotkań. Drużyna z Olivii po serii kiepskich meczów i strat punktowych najwyraźniej złapała wiatr w żagle, wcześniej sygnalizując lepszą i skuteczniejszą grę. W czwartek Automatyka zagrała i znakomity mecz - może nawet najlepszy w sezonie - i wygrali z liderem 4:3 (2:3, 1:0, 1:0). Po dwie bramki dla gdańskiej drużyny zdobyli: Jan Steber i Petr Polodna. Po tej niespodziewanej, ale zasłużonej wygranej drużyna trenera Marka Ziętary jest na 8. miejscu z dorobkiem 37 pkt. Prowadzą Katowice (79) przed Tychami (70) i Podhalem (61).

Właśnie trzecia drużyna PHL będzie w sobotę przeciwnikiem MH Automatyki. Mecz w Olivii rozpocznie się o godz. 17. Bilety kosztują 20 i 10 złotych.

Szansa dla wielu na Pomorzu



Gdynia

Szymon Szadurski

sport@prasa.gda.pl

Zakończyły się zajęcia w ramach Mobilnej Akademii Młodych Orłów na Pomorzu.

- Największe rezerwy są w zasobach ludzkich, a my chcemy i mamy środki, by je wykorzystać - mówił prezes PZPN Zbigniew Boniek podczas przedstawienia projektu Mobilnej Akademii Młodych Orłów.

Koordynatorzy projektu w naszym regionie z ramienia PZPN: Arkadiusz Janor i Rafał Kaczmarczyk w ciągu roku odwiedzili ośrodki piłkarskie we wszystkich powiatach województwa co najmniej dwa razy, dzieląc doświadczenia z gronem ponad stu trenerów grup młodzieżowych. Oceny i opinie na temat młodych piłkarzy trafiają do Internetowego Systemu Obserwacji i Skautingu PZPN, do którego wgląd mają trenerzy i skauci z różnych



FOT. POTR HUKALO

Mobilna Akademia Młodych Orłów zawitała do Gdyni

regionów. Ma to pomóc w prawidłowej ocenie talentów.

Kaczmarczyk i Janor podkreślali, że kiedyś wiele elementów wyszkolenia szlifowało się na podwórkach. Dziś dzieci są najczęściej dowożone i odwożone z treningów i szkoleń w nieco „ciepłarnianych” warunkach. - Nie da się ukryć, tego podwórka trochę obecnie brakuje i naszą rolą jest, żeby temu zaradzić - mówił Janor.

Rafał Kaczmarczyk zachęcał trenerów do nieszablonowego, kreatywnego podejścia do podopiecznych i nie oglądania się tylko na wymagania rodziców oraz wyniki. Według filozofii

prezentowanej przez trenerów PZPN, to nie one na tym etapie szkolenia powinny być najważniejsze.

- To zdecydowanie jest strzał w dziesiątkę - ocenił projekt Dariusz Mierzejewski, koordynator w Stowarzyszeniu Inicjatywa Arka Gdynia. Jego zdaniem Mobilna Akademia Młodych Orłów to także mądra kontynuacja szkoleniowej pracy w klubach, która daje szansę uzupełniania warsztatu trenerskiego i wyłowienia zdolnych chłopców, z których kiedyś pomorskie kluby będą miały korzyść, a ich kibice dużą radość.

66. Plebiscyt Sportowy Dziennika Bałtyckiego

PATRONAT HONOROWY:



MIECZYŚLAW STRUK
MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

Spośród 20 sportowców nominowanych przez kapitułę plebiscytu, wybierz dziesięciu zawodników, którym chcesz przyznać punkty. Wpisz ich nazwiska na kuponie poniżej. Uzasadnij także, dlaczego przyznałeś 10 punktów wybranemu sportowcowi. Wytnij kupon z gazety i w terminie do piątku, 28 grudnia prześlij lub dostarcz do Biura Konkursów „Dziennika Bałtyckiego” pod adresem: Targ Drzewny 9/11, 80-894 Gdańsk, z dopiskiem: „Najlepszy Sportowiec”.

Mateusz Biskup (wioślarstwo, AZS AWFIS)
Lukas Haraslin (piłka nożna, Lechia Gdańsk)
Maciej Jankowski (piłka nożna, Arka Gdynia)
Miłosz Jankowski (wioślarstwo, AZS AWFIS Gdańsk)
Anna Kielbasińska (lekkoatletyka, SKLA Sopot)
Paweł Kołodziński-Lukasz Przybytek (żeglarstwo, AZS AWFIS Gdańsk)
Magdalena Kwaśna (żeglarstwo, Chojnicki Klub Żeglarski)
Szymon Marzec (hokej, MH Automatyka Gdańsk)
Cyprian Mrzygłód (lekkoatletyka, AZS AWFIS Gdańsk)
Piotr Nowakowski (siatkówka, Trefl Gdańsk)
Flavio Paixao (piłka nożna, Lechia Gdańsk)
Geworg Sahakjan (zapasy, Cartusia Kartuzy)
Michał Siess-Krystian Gryglewski (szermierka, Gdańska Szkoła Florety)
Przemysław Słowikowski (lekkoatletyka, Flota Gdynia)
Pawels Steinbors (piłka nożna, Arka Gdynia)
Grzegorz Szczepański (rugby, Ogniwo Sopot)
Paweł Tarnowski (żeglarstwo, SKŻ Ergo Hestia Sopot)
Joanna Tomala (strzelectwo, Flota Gdynia)
Marcelina Witek (lekkoatletyka, AML Słupsk)
Maciej Żarnowski (żeglarstwo, UKS Navigo Sopot)

UWAGA!

Na Czytelników, którzy oddadzą głosy, czekają nagrody - 3 tablety!



Kupon plebiscytowy Najlepszy Sportowiec Pomorza 2018

Dziennik Bałtycki

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

Uzasadnij przyznanie 10 punktów:

.....
.....
.....
.....

Imię i nazwisko:.....
Adres:.....

Kod pocztowy:..... Miejscowość:.....

Podane dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych przez Polska Press Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Domaniewskiej 45. Spółka informuje, że jest administratorem danych osobowych. Właściciel danych ma prawo wglądu do swoich danych oraz ich poprawiania w siedzibie spółki. Nadto ma prawo w każdym czasie wyrazić sprzeciw co do przetwarzania jego danych przez Spółkę oraz cofnąć zgodę na przetwarzanie danych w zakresie przewidzianym przez przepisy ww. ustawy. Oświadczenia woli o ww. treści powinny być ze względów bezpieczeństwa wyrażone na piśmie.

☐ wyrażam zgodę / ☐ nie wyrażam zgody

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Polskapress Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie w celach promocji usług i produktów własnych.

Podpis:.....

Legia była
w kropce

Piłka nożna

Rafał Rusiecki

rafal.rusiecki@polskapress.pl

Na razie walka o mistrzostwo Polski rysuje się jako sprint Lechii Gdańsk z Legią Warszawa. A ci drudzy w czwartek dwukrotnie byli na łopatkach w meczu... z ostatnią drużyną Lotto Ekstraklasy.

Podnieść się w meczu, w którym do 84 minuty przegrywało się 1:2, to duża sztuka. Tyle tylko, że Legia w Sosnowcu grała z najsłabszą drużyną ekstraklasy. Zagłębienie w poprzedniej kolejce, także u siebie, dostało „szóstkę” od Lecha Poznania. Teraz było bliskie sprawienia sensacji.

Legia wygrała ostatecznie 3:2, a wszystkie bramki strzelone zostały głowami. Te kluczowe uderzenia należały do Adama Hlouska i Sandro Kulenovicia. Wojskowi uciekli spod gilotyny. Nie w smak to oczywiście kibicom Lechii Gdańsk. W sobotę o godz. 18 na Stadionie Energa Gdańsk będą z pewnością liczyć na ograniczenie przez ich pupila Górnika Zabrze. Na razie Lechia i Legia mają po 39 punktów.

Strzelecki spektakl w Gdyni



Łukasz Żagun

lukasz.zagun@polskapress.pl

Piłka nożna

Arka Gdynia 3 (0)

Wisła Płock 3 (2)

Bramki: 0:1 Dominik Furman (29), 0:2 Oskar Zawada (35), 1:2 Adam Danch (47), 2:2 Michał Janota (62), 3:2 Janota (83), 3:3 Alan Uryga (88)

Arka: Steinbors - Zbozień, Marić, Helstrup, Marcinia - Deja (Danch 46), Nalepa, Zarandia, Janota, Aankour (Młyński 46) - Siemaszko (Łoś 83)

Wisła: Daehne - Łasicki, Dźwigała, Uryga, Stepiński - Szymański, Furman, Łukowski (Angielski 84), Ricardinho, Oliveira (Rasak 60) - Zawada (Stefariczuk 78)

Sędzia: Tomasz Kwiatkowski, **Widzów:** 3901

- Nie radzę grać w bukmacherkę w naszej ekstraklasie - przestrzegał przed piątkową batalią, do której gdynianie przystępowali w roli faworyta, Zbigniew Smółka, szkoleniowiec Arki.

Te słowa znalazły swoje potwierdzenie na boisku. Co prawda w pierwszych dwudziestu minutach gospodarze totalnie zdominowali rywala



FOT. PRZEMEK SWIDERSKI

Kibice w Gdyni obejrzeni w piątek elektryzujące spotkanie pełne emocji i bramek

i zepchnęli go do głębokiej defensywy, ale nie potrafili udokumentować przewagi golem.

Po raz pierwszy w tym meczu Wisła do głosu doszła po niespełna dwóch kwadransach. I od razu okazję na bramkę zamienił Dominik Furman, który idealnie przy mierzył z rzutu wolnego po faulu Michała Nalepy. Goście poszli za ciosem i sześć minut później prowadzili już 2:0.

Tym razem Furman asystował z rzutu wolnego, idealnie dośrodkowując piłkę na głowę Oskara Zawady.

- Mieliliśmy dobry początek, ale nie wykorzystaliśmy szans. To się zemściło. Ten wynik da się jednak „dźwignąć” - zapowiadał w przerwie meczu przed kamerami Canal+ Sport Michał Janota, pomocnik Arki.

Słowa 28-latkę okazały się prorocze. Tuż po przerwie

kompletnie niepilnowany w polu karnym Wisły znalazł się Adam Danch, który chwilę wcześniej pojawił się na murawie. Pomocnik nie miał problemów z umieszczeniem futbolówki w bramce. A w 62. minucie było już 2:2, bo pewnie rzut karny wykorzystał Janota.

Emocje sięgnęły jednak zenitu dopiero w ostatnich dziesięciu minutach. Najpierw miejscowych kibiców w szal ra-

dości wprowadził ponownie Janota, ale tuż przed doliczonym czasem gry nastroje stonował nieco Alan Uryga.

Teraz już żółto-niebiescy udają się na przerwę świąteczno-noworoczną. Na urlopach przebywać będą do 8 stycznia. Na ten dzień trener Zbigniew Smółka przewidział pierwszy trening.

- 9 stycznia mamy natomiast cały dzień badań. Zorganizowaliśmy już też sparingpartnerów, mamy dopięty obóz. Ja w Polsce nie chcę nic grać, dlatego, że granie na sztucznym boisku czy mrozie nic nie daje. Polecimy zatem do Turcji, gdzie czekają nas nawet dwa spotkania dziennie - wyjaśnia opiekun piłkarzy z Gdyni.

Szczegóły dotyczące obozu w Turcji nie są jeszcze znane. Wiadomo natomiast, że będzie to jedyny wyjazd drużyny w tym okresie przygotowawczym. Tym razem Arka nie wybiera się do Gniewina, gdzie często stacjonowała.

- Nie ma potrzeby wyjazdu do Gniewina, mamy tutaj wszystko na miejscu - sztuczną murawę, siłownię i halę lekkoatletyczną - tłumaczy Smółka.

Zaczyna się od defensywy. Żelazne zasady już mamy, a fantazja przyjdzie

Piłka nożna

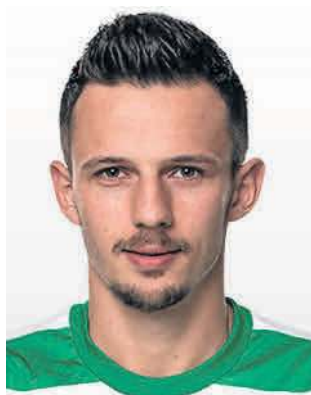
Paweł Stankiewicz

pawel.stankiewicz@polskapress.pl

Rafał Wolski, pomocnik Lechii Gdańsk, mówi o powrocie do formy, grze biało-zielonych jesienią i planach na święta i Sylwestra.

Jak wygląda Twój powrót do pełnej dyspozycji, bo to nie jest szczyt formy?

Jest nad czym pracować. Z pewnością nad przygotowaniem fizycznym, bo mógłbym wytrzymać na boisku 90 minut, ale nie na najwyższym poziomie biegowym. Organizmu się nie oszuka, a ja okresu przygotowawczego nie przepracowałem w stu procentach tylko pracowałem indywidualnie. Nie grałem w sparingach, nie uczestniczyłem w gierkach na obozach, więc przygotowanie było dobre, ale nie bardzo do-



FOT. MATERIAŁ PRASOWY

Rafał Wolski

bre. Zostało trochę do poprawy i trenerzy też to widzą. Został jeden mecz, a potem trochę odpoczęć, bo przez kontuzję nie miałem wolnego i praktycznie cały czas zasuwałem. Patrząc pozytywnie i ciesząc się, że nic mnie nie boli, jestem zdrowy i mogę pracować.

Trener Piotr Stokowiec powtarzał praktycznie od początku sezonu, że jesienią będzie Ciebie wprowadzał, ale tak naprawdę liczy na Ciebie dopiero na wiosnę.

Fajnie, że trener tak stawia sprawę. Nigdy jednak nie dowalałam się średnim meczem, zawsze wymagałam od siebie jak najwięcej. Nie cieszy mnie to, że jestem tylko na boisku i wychodzę w pierwszym składzie, bo chcę dać drużynie jak najwięcej. Gola, asysty albo zagrań, które pomogą wygrać mecz. To buduje też pewność siebie.

To już ostatnia, tegoroczna kolejka. Spodziewałeś się, że będzie aż tak dobrze?

Nikt się nie spodziewał, ale wiedziałem, że będziemy wysoko w tabeli. Patrząc na naszą kadrę i możliwości,

to nie jestem zaskoczony. Pierwsze miejsce cieszy, bo zdobywamy punkty w kolejnych spotkaniach i dobrze to wygląda. Nie wszyscy są zachwyceni naszym stylem, ale o tym niedługo nikt nie będzie pamiętał. Kończy się rok, każdy będzie widział ile mamy punktów, a trudno sobie przypominąć, jak zagraлиśmy w pierwszej kolejce. Mamy możliwości, bo są chłopacy, którzy potrafią grać kombinacyjnie i w ataku pozycyjnym. W poprzednim sezonie mieliśmy straconych najwięcej goli, a teraz najmniej. Różnica jest kolosalna, a wiadomo, że zaczyna się od defensywy. W ofensywie zawsze można coś poprawić. Żelazne zasady już mamy, a fantazja przyjdzie.

Jakiego meczu w sobotę z Górnikiem się spodziewasz?

Chcemy fajnie zakończyć rok. Cały rok to karuzela, bo byliśmy na dole, a teraz jesteśmy na górze. Mam nadzieję, że już na górze zostaniemy, bo ciężką pracą wykonywaną na treningach na to zasługujemy. Mecz będzie trudny, ale wierzymy, że trzy punkty zostaną w Gdańsku.

Oczami wyobraźni widzisz Lechię w maju jako mistrza Polski?

To zostawię już kibicom, żeby się zastanawiali, czy tak będzie. Jeszcze długa droga przed nami, wiele się jeszcze wydarzy. Będzie podział na dwie grupy, będziemy grać między sobą i walka do końca będzie wyrównana. Nie myślimy o tym, nikt nie mówi w szatni, że jesteśmy bliżej mistrzostwa. Tak naprawdę w dwa mecze można całą przewagę stracić. Najważniejsze, że wiemy co chcemy ro-

bić, a gdzie będziemy na koniec sezonu, to zweryfikuje liga.

Jakie plany na święta?

W gronie rodzinnym. Będę pod Warszawą u rodziców, jak zawsze, kiedy mam taką możliwość. Fajnie, bo to czas, żeby posiedzieć z bliskimi, odpocząć i to nawet nie tyle fizycznie, co psychicznie. Bo ciągle myślenie o meczach, treningach sprawia, że człowiek wpada w rutynę i monotonię. Potem, można wrócić do pracy z czystą głową.

Gdzie spędzisz Sylwestra?

Pewnie zagranicą, ale nie chcę się chwalić. To jest mój czas i nie chcę się tym dzielić.

Czego życzysz kibicom i sobie w nowym roku?

Kibicom kolejnych zwycięstw, żeby byli zadowoleni z drużyny, a sobie zdrowia.

Dziennik Bałtycki

www.dziennikbaltycki.pl

DZIENNIK BAŁTYCKI

Adres redakcji: Targ Drzewny 9/11, 80-894 Gdańsk, tel. 58 300 33 00, faks 58 300 33 03

Redaktor naczelny Mariusz Szmidtka, 58 300 33 00, m.szmidtka@prasa.gda.pl

Zastępca redaktora naczelnego Bogdana Wachowska, 58 300 33 33, b.wachowska@prasa.gda.pl

Sekretarz online Patrycja Kłos, 58 300 33 44, patrycja.klos@polskapress.pl

Szef grupy produkcyjnej video Tomasz Kubik, 58 300 33 32, t.kubik@prasa.gda.pl

Projekty specjalne Jarosław Popek, 58 300 33 21, j.popek@prasa.gda.pl

Wydarzenia i publicystyka Jarosław Zalesiński (kierownik), 58 300 33 43, j.zalesinski@prasa.gda.pl; Mariusz Leśniewski (zastępca kierownika, tygodnik Trójmiasto), 58 300 33 26, m.lesniewski@prasa.gda.pl

Ekonomia Jacek Klein, 58 300 33 60, j.klein@prasa.gda.pl

Rejsy Dariusz Szreter, 58 300 33 51, d.szreter@prasa.gda.pl

Magazyn na Weekend Małgorzata Gradkowska, 58 300 33 52, m.gradkowska@prasa.gda.pl

Sport Adam Mauks, 58 300 33 73, a.mauks@prasa.gda.pl

Łączność z Czytelnikami 58 300 33 41

Poradniki, dodatki i edukacja Kamila Kubik, 58 300 33 40, k.kubik@prasa.gda.pl

Multimedia Kamila Benke, 58 300 33 22, k.benke@prasa.gda.pl

Prezes oddziału Polska Press w Gdańsku Wiktor Pilarczyk, 58 300 31 00

Biuro reklamy Tomasz Michalski, 58 300 32 00

Kolportaż Monika Bednarek, 58 300 03 6 15

Biuro konkursów 58 300 31 75

Prenumerata 58 728 08 17. Prenumeratę można także zamówić za pośrednictwem urzędów pocztowych i w internecie

e-wydanie: online.dziennikbaltycki.pl

DRUK Polska Press sp. z o.o. Oddział Poligrafia 85-058 Bydgoszcz, ul. Warszawska 13; tel. 52 322 62 01, fax 52 552 41 41

Polska Press sp. z o.o. Oddział w Gdańsku należy do Grupy Wydawniczej Polska Press

© © - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artyku-le, w szczególności przy Aktualnym Artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronie www.dziennikbaltycki.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

REDAKTOR PROWADZĄCY WYDANIE Małgorzata Gradkowska

Polskie Badania Czynelictwa

Nakład Kontrolowany ZKDP

POLSKA PRESS GRUPA

WYDAWCA

Polska Press Sp. z o.o. ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa, tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
Prezes zarządu Dorota Stanek
Wiceprezes zarządu Dariusz Świąder
Członek zarządu Paweł Fajara
Członek zarządu Magdalena Chudzikiewicz

Dyrektor artystyczny

Tomasz Bochenki

Dyrektor marketingu

Slawomir Nowak, slawomir.nowak@polskapress.pl

Dyrektor zarządzający biura reklamy

Maciej Kossowski

maciej.kossowski@polskapress.pl

Dyrektor kolportażu

Karol Wlazło karol.wlazlo@polskapress.pl

Agencja AIP

kontakt@aip24.pl

Rzecznik prasowy

Joanna Pazio tel. 22 201 44 38, joanna.pazio@polskapress.pl