

Informacje z Łodzi, regionu, kraju i ze świata • Codzienny horoskop • Plotki, ciekawostki

MODNE KOLORY WNETRZ - WKRACZA PRZYTULNOŚĆ INSPIROWANA NATURĄ

STR. 13

EXPRESS

ilustrowany



**MODOWE KRÓLESTWO
PIOSENKARKI**

• Maryla Rodowicz zaskakuje głosem i strojami

STR. 16



**REKORDOWE CENY W CZASIE
ŁÓDŹ SUMMER FESTIVAL**

ATLAS ARENA - PARKING TYLKO DLA BOGACZY

**Cenę całodziennego postoju
na płycie parkingowej Atlas Areny
ustalono aż na 120 zł!**

STR. 2



RUSAŁKI, WIANKI I OGIEŃ W OGRODZIE BOTANICZNYM

STR. 4

KULINARIA



**PYSZNOŚCI
Z WOŁOWINY**

STR. 11



**PACHNĄCY
JAŚMINOWIEC**

STR. 10



9 770137 909064

26

EXPRESSOWO

CZAS WOLNY Na rowerach w intencji archidiecezji łódzkiej Łódzcy rowerzyści po raz kolejny ruszą w modlitewnym przejeździe po mieście. **Dziś (sobota, 27 czerwca) odbędzie się ósma edycja Łódzkiego Jerycha. Jeszcze można dołączyć.**

W ramach Łódzkiego Jerycha 2026 uczestnicy przejadą rowerami przez Łódź po trasie liczącej 54 km, odwiedzając po drodze sześć kościołów. W tym roku rowerzyści wyruszą z parafii św. Piotra i Pawła w Łodzi (Nawrot 104). O godz. 9 rozpocznie się msza św. wyjazd o godz. 10.15. Potem odwiedzą kościoły: Matki Boskiej Różańcowej (Janosika 110) w godz. 10.45-11.05, Matki Bożej Pocieszenia (Jabłoniowa 2) - w godz. 12-12.35, Najświętszego Zbawiciela (Włókniarzy 187) - z przerwą obiadową w godz. 13.15-14.25, Józefa Oblubieńca NMP (Farna 15) - godz. 15.20-16, św. Anny (Rydza-Śmigłego 24/26) - w godz. 16.45-17.15. Łódzkie Jerycho zakończy się przy kościele Matki Boskiej Fatimskiej (Kilińskiego 228). Tam ok. godz. 17.35 przewidziano modlitwę i wspólny grill. Można dopisać się na miejscu wyjazdu dziś rano przed mszą. Opłata jest dobrowolna, nie trzeba jechać całej trasy. Wierni mogą też zebrać się w kościołach na modlitwę stacjonarną. Łódzkie Jerycho to inicjatywa zapoczątkowana w 2019 r. przez osoby zgromadzone przy kościele jezuitów. Idea nawiązuje do biblijnej opowieści o Izraelitach, którzy siedem dni okrążyli mury Jerycha, które w końcu runęły. Rowerową inicjatywę poparł kard. Grzegorz Ryś, który pojawiał się na Jerychu z własnym rowerem. Kard. Konrad

Krajewski też jest zapalonym rowerzystą - w tym roku nie weźmie jednak udziału. Wyrusza do Watykanu, gdzie będzie uczestniczył w konsystorzu, odbierze też przyznawany nowo mianowanemu głowom diecezji symboliczny wełniany pas zwany paluszem. (MT)

ŁÓDŹ Wakacyjny rozkład jazdy w miejskich bibliotekach

● **W wakacje zmieniają się godziny otwarcia łódzkich bibliotek. Stali czytelnicy, ale i ci, którzy w letni czas po raz pierwszy chcieliby wybrać się do wypożyczalni, powinni zwrócić na to uwagę.**

A w innych godzinach będzie dostępna większość filii Biblioteki Miejskiej w Łodzi. Od poniedziałku, 29 czerwca, do poniedziałku, 31 sierpnia, placówki otworzą się w poniedziałki, środy i czwartki od godz. 10.30 do 18, we wtorki i piątki od godz. 8.30 do 16. Jednak kilka wypożyczalni będzie pracować w jeszcze innym czasie. MeMo, czyli filia nr 29 (Moniuszki 5) zaprosi czytelników od wtorku do niedzieli w godz. 10-18, ale zamknie się od 10 do 31 sierpnia; filia nr 53 (Jurczyńskiego 30) wypożyczy książki w poniedziałki, środy i piątki w godz. 7.30-15, we wtorki w godz. 10.30-18, w czwartki w godz. 9.30-17. W wakacyjne soboty będzie można wybrać się do filii nr 35 Ferment (Wróblewskiego 67) w godz. 9-15, do filii nr 29 MeMo przy (Moniuszki 5) w godz. 10-18, (z wyjątkiem sobót między 10 a 31 sierpnia), filii nr 39 Wolność (pl. Wolności 4) w godz. 9-16. W wakacje nadal potrwa remont w filii nr 55 przy ul. Wilczej 7. Tu termin otwarcia jest planowany w połowie września. (MR)

Parking przy Atlas Arenie tylko dla bogaczy

Łódzcy urzędnicy znów postanowili głęboko sięgnąć do kieszeni kierowców. Tym razem tych, którzy zdecydują się przyjechać na Łódź Summer Festival 2026 samochodem. W żadnym mieście w Polsce nie jest tak drogo.

Jacek Zemła

Cenę całodziennego postoju na płycie parkingowej Atlas Areny ustalono na 120 zł! Jeśli ktoś chciałby zaparkować tu na trzy dni, musi wydać na to 360 zł, a to już poważna kwota.

Nieco taniej jest na parkingu przy ul. Konstantynowskiej 115. Tam trzeba zapłacić 61 zł za dzień postoju, co przy trzech dniach czyni 183 zł. Jeszcze więcej trzeba wydać na pole namiotowe przy terenie festiwalowym. Za cały festiwalowy weekend (od czwartku wieczorem do poniedziałku rano) rozbicie namiotu to wydatek 251 zł. Paradoxem jest to, że na pole nie można wjechać samochodem. Musi on stać na osobnym parkingu, za który trzeba dodatkowo zapłacić. To powoduje, że łącznie za pole i parking od czwartku do poniedziałku trzeba wydać ponad 500 zł!

Nigdzie nie jest tak drogo

Dla porównania sprawdziliśmy ceny parkingów przed ha-



lami i stadionami podobnymi do Atlas Areny w innych miastach. Wszędzie obowiązują osobne stawki za dni bez wydarzeń oraz za te, kiedy odbywają się koncerty lub imprezy sportowe. Jednak nigdzie nie jest tak drogo, jak w Łodzi.

Na przykład w Warszawie pod stadionem PGE Narodowym w dni bez imprez można

zostawić auto na cały dzień za 25 zł, a w dniach kiedy są mecze albo koncerty cena rośnie do 50 - 100 zł. We Wrocławiu na Tarczyński Arenie w dzień zwykły dobowy bilet parkingowy kosztuje 30 zł, a w dni z imprezami 50 zł. Na Tauron Arenie Kraków zapłacimy za cały dzień parkowania 25 zł, natomiast

w dniach imprez masowych od 50 do 70 zł.

Na tym tle ceny ustalone w Łodzi wydają się być zaporowe. Koncerty podczas Łódź Summer Festival 2026, owszem, są bezpłatne, ale koszty apro wizacji i parkowania auta mogą zwalić z nóg.

Dobrze, że chociaż przejazdy MPK w festiwalowy weekend będą bezpłatne. Biletów w całej Łodzi nie trzeba będzie kasować od 24 lipca (piątek) od godz. 15 do 27 lipca (poniedziałek) do godz. 4 rano.

Kto wystąpi na Łódź Summer Festivalu na Błoniach?

● 24 lipca (piątek): Bastille, Rudimental, Natalie Imbruglia, Żabson, White 2115, Kuqe 2115, Zalia, DRE\$\$CO-DE, happysad, Dawid Kwiatkowski.
● 25 lipca (sobota): Timbaland, Justyna Steczkowska, Nocny Kochanek, PRO8L3M, Hubert., Bedoes 2115, Ania Dąbrowska.
● 26 lipca (niedziela): Jet, Chivas, Kacperczyk, TEDE, Kuqe 2115, Pezet, Mata i Sean Paul.

Błąkała się na Srebrnej. Kto ją rozpoznaje?

Ta 8-miesięczna kotka została znaleziona na ul. Srebrnej. 23 czerwca trafiła do łódzkiego schroniska dla zwierząt. Waży 2 kg. Nie ma czipa. Jej właściciel lub osoba, która chciałaby ją przysiąść, może zadzwonić pod numery telefonów 501 437 232, 724 402 447 lub 500 099 995.



FOT. SCHRONISKO ŁÓDŹ.PL

Temperatura w Łodzi

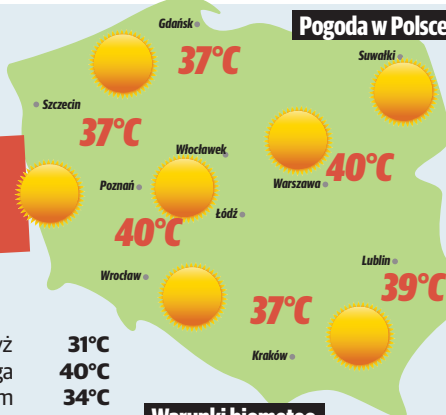
dzień **32°C**
noc **16°C**

Niebo będzie bezchmurne i będzie bezwietrznie. Żar poleje się z nieba.

Dzisiaj w Europie

Ateny	33°C	Paryż	31°C
Berlin	40°C	Praga	40°C
Bruksela	32°C	Rzym	34°C
Dublin	22°C	Sztokholm	28°C
Helsinki	21°C	Wiedeń	37°C
Londyn	31°C	Wilno	28°C
Madryt	34°C	Zagrzeb	34°C

Pogoda w Polsce



Warunki biometeo

NIEKORZYSTNE

Pogoda dla Łodzi na trzy dni

Niedziela
dzień **40°C**
noc **21°C**

Poniedziałek
dzień **34°C**
noc **20°C**

Wtorek
dzień **29°C**
noc **15°C**

Piknik

w centrum miasta

URODZINY JEDNOROŻCA

W tym miesiącu minęło 7 lat, od kiedy przy Centralu stanęła rzeźba jednorożca autorstwa japońskiego artysty Tomohiro Inaby. Z tej okazji dziś (29 kwietnia) władze Łodzi organizują Urodziny Jednorożca. W godz. 10-16 pod pomnikiem zorganizowany będzie piknik Będzie DJ, warsztaty origami, tort i babeczki. Będzie też można wygrać wejściówki do Orientarium i gadżety z motywem jednorożca. Wstęp jest wolny. (MT)

AUTOPROMOCJA

0010990275

Zamów prenumeratę

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

EXPRESS
ilustrowany

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

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

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

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

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

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

Projekt graficzny Tomasz Bocheński;

Biuro Prasowe: biuroprasowe@polskapress.pl

Biuro Konsumenta PPG,

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

DRUK Drukarnia ZPR Media S.A.,
04-190 Warszawa, ul. Jubilerska 10

POLSKA PRESS
GRUPA



Prenumerata z dostawą do domu:
bok.prenumerata@polskapress.pl, tel. 42 715 80 68
Garmond: prenumerata dla klientów indywidualnych
prenumeratapoczty.pl, tel. 12 422 14 85;
dla firm i instytucji: prenumeratapras@polskapress.pl;
Kolporter: prenumerata wyłącznie dla firm i instytucji
www.prenumerata.kolporter.com.pl, tel. 41 367 88 88;
Poczta Polska: www.prenumerata.poczta-polska.pl,
lub w najbliższym urzędzie pocztowym.

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

Wikariusz z Wierzchowa zostanie pustelnikiem

Zmiany personalne w parafiach archidiecezji łódzkiej obejmą także wikariuszy. W całej diecezji miejsce pobytu zmieni 56 wikarych. Wśród nich są też znani księża.

Matylda Witkowska

W miniony poniedziałek kard. Konrad Krajewski ogłosił zmiany personalne w archidiecezji łódzkiej. Chociaż największe emocje wzbudziły zmiany proboszczów, także wśród wikariuszy, rezydentów i pomocy duszpasterskich jest sporo przetasowań.

Parafię zmienia jeden z najsłynniejszych łódzkich duchownych - ks. Wojciech Leński, który dotychczas służył jako pomoc duszpasterska w parafii św. Andrzeja Boboli w Nowosolnej, będzie przeniesiony do parafii Podwyższenia Świętego Krzyża w Brzezinach. Tam też będzie pomocą duszpasterską. Duchowny - znany m.in. z zaangażowania w dialog chrześcijańsko-żydowski ale też głośnego konfliktu z abp. Henrykiem Hoserem znalazł spo-

kojne miejsce w archidiecezji łódzkiej. Można go spotkać m.in. na wydarzeniach ekumenicznych, zabiera też głos w mediach społecznościowych.

Wikariuszem zostanie też ks. Maciej Grzelak, dotychczasowy duszpasterz akademicki „DA 5”. Będzie posługiwał w parafii św. Maksymiliana Kolbego w Pabianicach. Swoje doświadczenie będzie też wykorzystywał w pracy z mieszkańcami ośrodka leczenia uzależnień Dom Magnificat w Kolumnie. Jego następcą zostanie ks. Mateusz Wójtowicz - dotychczasowy wikariusz parafii Najświętszego Sakramentu w Łodzi.

W nową drogę życiową wyrusza ks. Stanisław Czaja, który porzuci stanowisko wikarego, aby zostać... pustelnikiem. Ks. Czaja pięć lat temu skończył seminarium dla osób w wieku 35 plus, ostatnie dwa la-

ta posługiwał w parafii Matki Boskiej Jasnogórskiej na Wierzchowie Wschodzie.

Do Małopolski przechodzi inny absolwent seminarium 35 plus - ks. Sławomir Chrapla. Mający już 62 lata duchowny sześć lat temu otrzymał w Łodzi święcenia kapłańskie w tym zbierającym kandydatów z całej Polski seminarium. Po przepracowaniu kilku lat w archidiecezji łódzkiej wraca w rodzinne strony, będzie posługiwać w diecezji krakowskiej kierowanej przez kard. Grzegorza Rysia.

Ciekawa rosza wikariuszy nastąpi między Łodzią a Piotrkowem Tryb. Rektor kościoła akademickiego Panien Dominikanek Matki Bożej Śnieżnej - ks. Piotr Urban - zamieni się bowiem miejscem z wikariuszem parafii św. Wojciecha Biskupa Męczennika w Łodzi - ks.



Zmiany w parafiach zostały ogłoszone w poniedziałek w łódzkiej katedrze.



Ks. Stanisław Czaja zostanie pustelnikiem, ostatnie dwa lata posługiwał w parafii Matki Boskiej Jasnogórskiej na Wierzchowie Wschodzie.

FOT. ARCHIDIECEZJA ŁÓDZKA

Leszkiem Skwarką. Piotrkowski rektor zostanie wikarym w Łodzi, a łódzki wikary - rektorem U Panien.

Miejsca pobytu nie zmieni natomiast inny popularny łódzki kapłan - ks. Michał Miś. Nadal będzie on rezyden-

tem parafii św. Józefa Oblubieńca NMP w Łodzi, gdzie angażuje się w działalność stowarzyszenia Gospoda u Ojca.

Przedsiębiorca z Aleksandrowa Łódzkiego chce ubierać polskich piłkarzy. Walczy z Adidasem

Filip Kijewski

Tomasz Szulc z Aleksandrowa Łódzkiego od lat działa na styku sportu i biznesu. Wspiera kluby niższych lig i organizuje imprezy sportowe. Teraz sięga po cel, który może zmienić oblicze polskiego futbolu - jego marka Keeza zgłosiła się do przetargu PZPN na sponsora technicznego reprezentacji Polski.

Przedsiębiorca nie jest byłym zawodnikiem. Zbudował swoją pozycję jako marketinowiec i organizator przy łódzkiej piłce nożnej. W wywiadach podkreśla, że zależy mu na klubach z niższych lig, które często działają bez prawdziwego wsparcia sponsorskiego.



Tomasz Szulc czeka na decyzję PZPN.

FOT. MAT. PRAS.

Firma Keeza to jego największy projekt. Deklaruje, że koszulki jego marki nie będą ustępować jakością produktom globalnych gigantów. Dlatego

zgłosił się do przetargu ogłoszonego przez PZPN. Konkuruje ze światowym gigantem.

- W grze zostały dwie oferty - nasza oraz Adidas. We-

dług wcześniejszych zapowiedzi, decyzja miała zapaść w kwietniu, natomiast do dziś nie ma oficjalnej informacji w tej sprawie - mówi przedsiębiorca. - Trzeba być realistą - Adidas to ogromna marka i - jeśli bardzo będzie chciał wygrać ten przetarg - będzie mu trudno dorównać. My jesteśmy mniejszą firmą, ale mamy inne atuty. Dla nas już sama możliwość rywalizacji na tym poziomie jest dużym wyróżnieniem i motywacją.

Co Keeza może zaoferować federacji? - Ogromną elastyczność i szybkość działania. Jesteśmy w stanie dostarczyć gotowy produkt w ciągu 24 godzin od zatwierdzenia projektu. Do tego dochodzi pełne zaplecze merchandisingowe - od projektu po dystrybucję.

Łódź stolicą koncertowego rapu. W Atlas Arenie wystąpi kolejna gwiazda tego gatunku

Dariusz Pawłowski

Nominowany do nagrody Grammy amerykański raper i autor tekstów Don Toliver ogłosił drugi etap swojej trasy Octane Tour. Jeden z koncertów odbędzie się w Łodzi - 3 listopada w Atlas Arenie.

Podczas trasy Don Toliver promuje swój najnowszy, piąty album studyjny Octane - to jeden z najczęściej streamowanych albumów hip-hopowych na świecie w tym roku. Krążek przekroczył już miliard odtworzeń w Spotify.

Don Toliver łączy soulowe brzmienia, hip-hop z południa USA, R&B, alternatywny pop i rock 'n' roll. Artysta pochodzi z Houston, jest dziś multiplatinową, światową gwiazdą,

która wypełnia publicznością koncertowe areny.

Don Toliver stworzył też własną grę w Fortnite - Hardstone.



FOT. MAT. PRAS.

Don Toliver wystąpi w Łodzi.

Rusałki, wianki i ogień w Ogrodzie Botanicznym

Tłumy mieszkańców odwiedziły Ogród Botaniczny, by świętować noc świętojańską, podczas której nie zabrakło słowiańskiej muzyki, pokazów ognia, puszczania wianków i atrakcji nawiązujących do dawnych obrzędów.

Jakub Mlonka

Największe zainteresowanie wzbudził plenerowy spektakl muzyczno-taneczny „Po drugiej stronie mgły... Tam, gdzie tańczą Rusałki”. Widowisko odbyło się nad największym stawem znajdującym się w centralnej części ogrodu.

Na tle wody i zieleni pojawili się tancerze, którzy zabrali publiczność w świat słowiań-

skich opowieści. Występowi towarzyszyła klimatyczny muzyka.

- Jestem tu pierwszy raz na nocy świętojańskiej i jestem zachwycona. To zupełnie inny klimat. Muzyka, światła odbijające się w wodzie, wianki i cały ten słowiański klimat sprawiły, że poczułam się jak w innym świecie. Jest magicznie! - mówiła pani Katarzyna, która spotkałamy w minioną sobotę w „botaniku”.



Samochodziki w hali Expo

To była impreza dla małych i dużych chłopców. W hali Expo odbyły się Targi Modeli Samochodowych TMS Łódź, podczas których można było podziwiać setki miniaturowych pojazdów, spotkać kolekcjonerów i porozmawiać z twórcami wyjątkowych modeli.

Jakub Mlonka

W minioną niedzielę na odwiedzających czekały setki modeli samochodów w różnych skalach. Nie brakowało seryjnych miniatur, jak i unikatowych egzemplarzy.

Dużym zainteresowaniem cieszyły się także dioramy, czyli miniaturowe scenki przedstawiające ulice, warsztaty samochodowe i tory wyścigowe. Zwiedzający mogli przyjrzeć się detalom, nad którymi autorzy często pracowali wiele tygodni.

Wśród odwiedzających można było spotkać osoby w każdym wieku. Wielu uczestników podkreślało, że pasja do modeli

samochodowych narodziła się jeszcze w dzieciństwie.

- Tata jest winny całemu zamieszaniu. To od niego dostałem pierwszy model samochodu i tak się zaczęło. Najpierw była jedna półka, potem druga, a później zabrakło miejsca w pokoju. Dziś jestem po technikum samochodowym i dalej mam słabość do prawdziwych aut, jak i ich miniaturowych wersji - żartował Kacper, absolwent łódzkiej „samochodówki”, którego spotkaliśmy w hali Expo.

Podczas TMS Łódź pojawili się również wystawcy oferujący akcesoria modelarskie oraz kolekcjonerskie egzemplarze, których na co dzień trudno szukać w sklepach.



200 lat ul. Ogrodowej

Ul. Ogrodowa to jedna z najstarszych łódzkich ulic. Choć ma tylko około 1,4 kilometra długości to przebiega przez dwie dzielnice: Bałuty i Polesie.

Na mapie miasta pojawiła się już w 1821 roku. Nazwano ją ul. Ogrodową od terenów, które ją otaczały. Potem została ul. Północną, ale już w 1841 roku znów była ul. Ogrodową.

Ul. Ogrodowa zaczyna się przy ul. Nowomiejskiej i Północnej, a kończy przy bramie Starego Cmentarza, gdzie przechodzi w ul. Srebrzyńską.

Przed laty ul. Ogrodowa prowadziła do wsi Mania. Teraz znana jest głównie dzięki znajdującemu się tu cmentarzowi i imperium Izraela Kalmanowicza Poznańskiego, które po latach stało się znaną nie tylko w Polsce Manufakturą. W 1877 roku Izrael Poznański kupił od niejakiego Frydrycha dom stojący na rogu ul. Ogrodowej i Stodolnianej. Tak zaczął budować swoje imperium. Dziś w jego pałacu mieści się Muzeum Miasta Łodzi.

(AG)



Pałac Poznańskiego
- okres międzywojenny

FOT. WIKIMAPIA, ARCHIWUM



Hotel Andel's przy
ul. Ogrodowej

Łódzkie historie

50 lat temu otwarto basen „Fala”

Anna Gronczewska

Wtedy był to jeden z najnowocześniejszych takich obiektów nie tylko w naszym mieście, a w także w kraju. Wszyscy zachwycali się sztuczną falą w jednym z basenów.

Kompleks basenów przy al. Unii Lubelskiej, na skraju parku Zdrowie. Decyzję o budowie obiektu podjęto w pierwszej połowie lata siedemdziesiątych XX wieku. Wznosiło ją kilkanaście firm. Między innymi Instal, Łódzkie Przedsiębiorstwo Robót Inżynieryjnych, Chemobudowa, Uniprot.

Już latem 1976 roku łodzianie mogli kąpać się w nowych basenach. Uroczyste otwarcie miało miejsce 19 czerwca 1976 roku, w sobotę. Przybyli na nie niemal wszyscy łódzcy notabie. Był Bolesław Koperski, I sekretarz Komitetu Łódzkiego PZPR, Jerzy Lorens, prezydent Łodzi, naczelnicy dzielnic. Inaugurację kompleksu basenów uświetniły gwiazdy polskiej estrady. Śpiewała Joanna Rawik, Jacek Lech, Stenia Kozłowska. Pojawił się też słynny Janosik, czyli Marek Perepeczko.

- Było tłoczno, wesoło, przyjemnie - tak relacjonował to wydarzenie dziennikarz łódzkiego tygodnika „Odgłosy”. - Nie było upalnie, nie było gorąco, ale nie było deszczu i nie było zimno - Łodzianie skorzystali też z pierwszej kąpieli na Fali. Był taki tłok, że trudno było pływać, ludzie wypełnili wszystkie baseny.

Kąpielisko „Fala” zajmowało siedem hektarów powierzchni. I mogło pomieścić 4 tysiące osób. - Jeden z basenów miał olimpijskie wymiary, czyli pięćdziesiąt na dwadzieścia jeden metrów ma głębokość metr dziewięćdziesiąt, drugi - (czterdzieści na czterdzieści metrów) posiada głębokość od osiemdziesięciu do stu sześćdziesięciu centymetrów, trzeci (trzydzieści na czterdzieści metrów) o podobnej głębokości i czwarty (trzydzieści na czterdzieści centymetrów) głęboki na metr pięćdziesiąt - tak opisywano „Falę” w łódzkiej prasie. - Woda w basenach w ciągu 20 godzin wymieniona zostanie pięciokrotnie. Temperaturę można regulować w zależności od pogody. Dla dzieci przeznaczone są trzy brodziki. W jednym zainstalo-



wano karuzelę wodną, w drugim zjeżdżalnię, a w trzecim z fontanną odbywać się będą zabawy i gry. Z myślą o dzieciach zorganizowano także plac zabaw z wszystkimi urządzeniami. Jest tu nawet koń na bieżniach.

Wypoczynek na tym kąpielisku nie był jednak tani. Zwykły bilet kosztował 10 zł. Młodzież i dzieci płaciły o połowę mniej. Bilety dla najmłodszych, a więc do 7 lat kosztowały 3 złote.

Na „Fali” organizowano festyny, koncerty, imprezy sportowe. Grał tam zespół „Dżem”,

śpiewał Andrzej Rosiewicz. Bywało, że nad kąpieliskiem latał samolot i rozrzucał kulki z numerami. Szczęśliwcy mogli wygrać różne gadżety, a nawet rower.

Wybierano Miss Lata, ale też Miss Natura, a na początku lat dziewięćdziesiątych Miss Mokrego Podkoszulka. „Fala” stała się miejscem spotkań łódzkich naturystów.

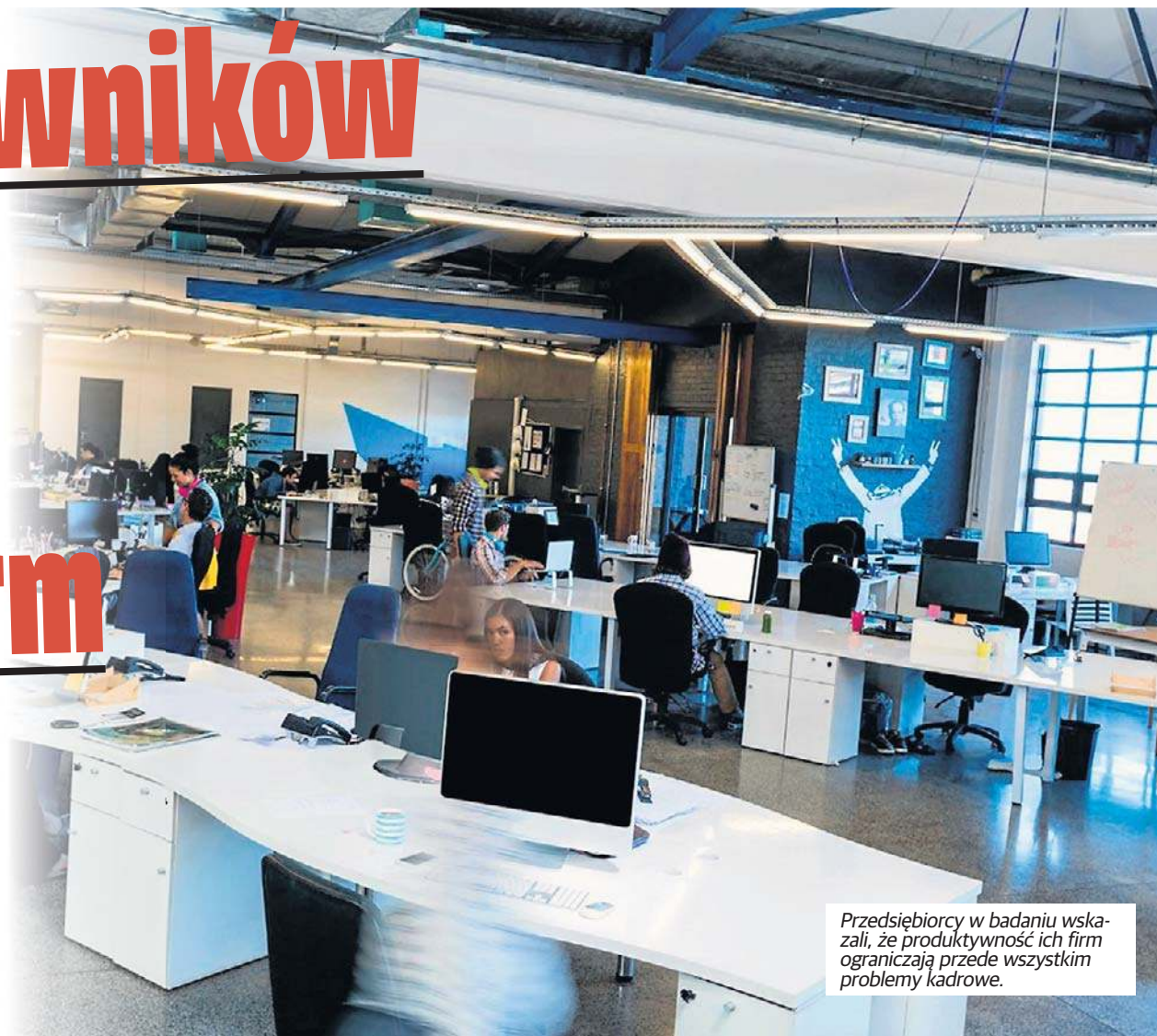
Na początku lat dziewięćdziesiątych „Fala” pożegnała się z łodzianami. Po latach w jej miejscu powstał piękny aquapark Fala.



FOT. ARCHIWUM

Brak pracowników - główny hamulec rozwoju firm

Niedobory kadrowe i kompetencyjne, rotacja pracowników oraz przemęczenie zespołów to dziś jedne z największych problemów, które hamują rozwój firm.



Przedsiębiorcy w badaniu wskazali, że produktywność ich firm ograniczają przede wszystkim problemy kadrowe.

FOT. 123 RF

Agnieszka Kamińska

- Okazuje się, że cięcia zatrudnienia nie zwiększają efektywności, ale obniżają stabilność firm i jakość pracy. Naturalnym kierunkiem staje się - oprócz inwestycji w usprawnienia technologiczne - jakość zarządzania i organizacja pracy.

Drugim są kompetencje - zarówno ich rozwój, jak i dopasowanie do potrzeb biznesu - mówi Paweł Prociak, dyrektor zarządzający Wyser Executive Search.

Przedsiębiorstwa częściej wskazują na problemy kadrowe niż technologiczne

Największymi barierami efektywności są: niedobór pracowników (26,7%), przemęczenie i wypalenie zawodowe (22,5%), nadmiar obowiązków oraz równoległe prowadzenie wielu projektów (20,4%), a także niedopasowanie kompetencji (19,4%) i wysoka rotacja (17,5%) - dowiadujemy się z najnowszego „Barometru rynku pracy 2026” GI Group Holding. Wyniki badania sugerują, że firmy raczej borykają się z problemami kadrowymi niż technologicznymi. Niższe wyniki uzyskały bowiem nieefektywna organizacja pracy lub produkcji (15,7%) oraz zbyt niski poziom automatyzacji i wykorzystania technologii (15,1%).

Nie oznacza to jednak, że technologia odgrywa mało istotną rolę.

- Możliwe, że dla wielu firm pilniejsze są dziś ograniczenia związane z „tu i teraz”, czyli niedobory kadrowe, przeciążenie zespołów, rotacja i luki kompetencyjne. Niewystarczająca automatyzacja może schodzić na dalszy plan - twierdzi Anna Wesołowska, dyrektor zarządzająca GI Group.

Co piąta z badanych firm (18,8%) nie dostrzega istotnych barier produktywności w swoich organizacjach, a 14,5% ma trudność z ich wskazaniem. Może to oznaczać relatywnie dobrą sytuację części firm, jak i to, że nie wszędzie produktywność jest systematycznie mierzona i analizowana na tyle dokładnie, by precyzyjnie wskazać źródła problemów.

Dla małych firm największym hamulcem rozwojowym jest niedobór pracowników

Skala i charakter barier produktywności wyraźnie różnią się w zależności od branży i wielkości firmy. Dla małych firm największym hamulcem jest niedobór pracowników (29%). Relatywnie często przedsiębiorcy wskazywali również: niedopasowanie kompetencji (21%) i przemęczenie (21%). Średnie przedsiębiorstwa także najczęściej

mierzą się z deficytem kadr (24%), jednak problemy są bardziej rozproszone. Jedną piątą firm wskazuje, że ich produktywność ogranicza przemęczenie pracowników, wypalenie zawodowe oraz rotacja pracowników. Duże organizacje brak produktywności tłumaczą niedoborami kadrowymi (27%), przemęceniem i wypaleniem zawodowym (27%) oraz nadmiarem zadań i projektów (24%). Częściej niż pozostałe firmy zwracają uwagę na wysoką rotację (20%).

- Przez lata optymalizacja oznaczała przede wszystkim redukcję kosztów. Ten model się wyczerpuje, coraz częściej widać, że dalsze cięcia nie zwiększają efektywności, ale obniżają stabilność firm i jakość pracy. Naturalnym kierunkiem staje się - oprócz inwestycji w usprawnienia technologiczne - jakość zarządzania i organizacja pracy. Drugim są kompetencje - zarówno ich rozwój, jak i dopasowanie do potrzeb biznesu - mówi Paweł Prociak, dyrektor zarządzający Wyser Executive Search.

Perspektywa pracowników w dużej mierze pokrywa się z diagnozami firm. Główne bariery utrudniające efektywne wykonywanie obowiązków zawodowych mają dziś przede wszystkim charakter organizacyjny i wynikają z przeciążenia obowiązkami.

- Wiele firm utrzymuje wysoką efektywność dzięki zwiększonemu obciążeniu zespołów, co w dłuższej perspektywie może prowadzić do spadku produktywności, wypalenia zawodowego i zwiększenia rotacji. Dlatego coraz większego znaczenia nabiera umiejętność świadomego zarządzania zespołami i wyznaczania priorytetów. Oznacza to także rozwijanie kompetencji menedżerskich, które pozwalają decydować, które zadania są kluczowe, a z których można zrezygnować lub je odłożyć - wyjaśnia Ewa Michalska, dyrektor operacyjna Grafton Recruitment.

44% menedżerów wskazuje na zbyt dużą liczbę zadań realizowanych jednocześnie jako główną barierę swojej efektywności

Najsilniej presję intensywności pracy odczuwają osoby w wieku 25-54 lata. W grupie 25-44 lata aż 39% badanych wskazuje przemęczenie lub stres jako główną barierę efektywności, a 37% mówi o zbyt dużej liczbie zadań wykonywanych jednocześnie. Jeszcze wyraźniej problem przemęczenia widać wśród osób w wieku 45-54 lata - tutaj odsetek sięga już 43%, najwyższy spośród wszystkich grup wiekowych. Można to wiązać z faktem, że są to pracownicy, którzy często łączą wysoką

odpowiedzialność zawodową z obowiązkami prywatnymi.

Największe przeciążenie obowiązkami deklarują osoby na stanowiskach kierowniczych i specjalistów.

Aż 44% menedżerów wskazuje na zbyt dużą liczbę zadań realizowanych jednocześnie jako główną barierę swojej efektywności. Wśród starszych specjalistów odsetek ten rośnie nawet do 47%. To jednocześnie grupy, w których bardzo silnie wybrzmiewa również przemęczenie i stres - odpowiednio 33% i 41%. Inaczej widzą swoją sytuację pracownicy niższego szczebla i fizycyści. W tych grupach nadal istotne pozostają przemęczenie (37%) oraz nadmiar obowiązków (26%), jednak relatywnie częściej pojawia się problem zbyt małej obsady zespołów. Wśród pracowników fizycznych wskazuje go blisko 1/3 respondentów. To pokazuje, że w tych obszarach kluczowym wyzwaniem pozostają niedobory kadrowe wpływające bezpośrednio na efektywność.

Wysokie wskaźniki przeciążenia widoczne są w administracji publicznej, transporcie i logistyce oraz przemyśle

Dane „Barometru rynku pracy” GI Group Holding pokazują, że aż 52% pracowników administracji i instytucji

publicznych wskazuje na nadmiar zadań wykonywanych jednocześnie jako główną barierę efektywności, a 42% mówi o przemęczeniu lub stresie. To najwyższe wyniki spośród wszystkich analizowanych branż. Tak wysoki poziom przeciążenia może być efektem wieloletnich niedoborów kadrowych, rosnącej liczby obowiązków oraz ograniczonych możliwości zwiększania zatrudnienia.

Wysokie wskaźniki przeciążenia widoczne są również w transporcie i logistyce oraz przemyśle. W logistyce aż 40% pracowników wskazuje przemęczenie lub stres, a 31% zbyt małą obsadę zespołów. W przemyśle natomiast szczególnie wyraźnie zaznacza się problem nadmiaru zadań realizowanych jednocześnie (40%) oraz braków kadrowych (31%). Z kolei w handlu co czwarty zatrudniony wskazuje słabą organizację pracy lub procesów, a 30% mówi o zbyt małej liczbie pracowników w zespołach.

Na tle innych sektorów relatywnie najlepiej wypadają usługi, gdzie częściej niż w innych branżach badani deklarują brak istotnych problemów wpływających na ich efektywność. Nie zmienia to faktu, że również tutaj istotnym wyzwaniem pozostają przemęczenie (34%) i analogicznie nadmiar obowiązków (34%).

Związek dwóch oryginalnych osobowości

Maria Czubaszek i Wojciech Karolak przeżyli ze sobą kilka dekad, chociaż bez wątpienia stanowili niekonwencjonalny związek. Jaka była ich recepta na udane partnerstwo?



Wojciech Karolak i Maria Czubaszek przeżyli ze sobą czterdzieści lat.

FOT. ANDRZEJ WIKTOR

Agata Szymborska

Maria Czubaszek - dziennikarka, satyryczka i autorka tekstów piosenek, związana m.in. z radiową Trójką. Znana z zamiłowania do palenia papierosów i szczerych, często kontrowersyjnych wypowiedzi. Wojciech Karolak - wybitny muzyk jazzowy, kompozytor, wirtuoz organów Hammonda i saksofonista.

Pobrali się w 1976 roku, podobno bardziej przez nalegania jazzmana, a nie z powodu nacisków satyryczki. Związek dwóch takich oryginalnych osobowości musiał być nietypowy. Czubaszek nie znosiła na przykład fizycznego okazywania uczuć. Była bardzo zdystansowana.

Maria Czubaszek i Wojciech Karolak stanowili jedno z bardziej oryginalnych małżeństw w gronie polskich artystów. Wiele spraw bagatelizowali, przynajmniej w medialnych wypowiedziach. Poznali się pod koniec lat 60., gdy Czubaszek rozwodziła się z Wiesławem Czubaszkim. Pierwsze małżeństwo pisarki przetrwało mniej więcej dekadę.

- Byłam akurat w trakcie rozwodu. Chcąc się od tych spraw oderwać, wyjechałam do Kazimierza nad Wisłą. Pierwszego dnia posłam sobie na spacer na rynek. Po powrocie pani w recepcji oznajmiła mi, że przyjechał do mnie mąż. Nie ucieszyłam się. Ponieważ wiedziałam, że znajomi właśnie wracają do Warszawy, natychmiast wbiegłam do pokoju, złapałam swój skromny bagaż i zabrałam się z nimi. (...) Akurat moja koleżanka obchodziła spóźnione imieniny. (...)

Na tych imieninach poznałam Wojciecha Karolaka, który w Warszawie był wtedy zresztą przyjazdem. (...) Po pewnym czasie pobraliśmy się z Wojciechem Karolakiem, żyjemy długo i szczęśliwie do dzisiaj - mówiła Czubaszek w rozmowie z „Rzeczpospolitą”, tak jakby czterdzieści lat wspólnego życia było czymś naprawdę nieistotnym, co przemknęło w mgnieniu oka.

Pobrali się w 1976 roku, podobno bardziej przez nalegania jazzmana, a nie z powodu nacisków satyryczki. Wcześniej Maria Czubaszek romanowała z Jackiem Janczarskim, zanim ten został mężem Barbary Wrzesińskiej, a potem Ewy Błaszczyk. Wojciech Karolak był żonaty, mieszkał w Szwecji. Związek dwóch takich oryginalnych osobowości musiał być nietypowy. Czubaszek nie znosiła na przykład fizycznego okazywania uczuć. Była bardzo zdystansowana:

- Największą trudność miałem z tym, że Marysia nie lubiła się przytulać. Od razu usztywniała się i uciekała. Do dziś zastanawiam się, co powinienem był zrobić, kiedy stając czasem w drzwiach, patrzyła na mnie przez chwilę i mówiła: „A ty wiesz, że ja cię kocham?”. Patrzyłem na nią, wiedziałem, że nie mogę podejść i jej przytulić, a sprowadzenie odpowiedzi do banału: „Ja ciebie też”, wydawało mi się niegodne Marysi - mówił Karolak w rozmowie z „Twoim Stylem”.

Karolak był alkoholikiem. Czubaszek zagroziła mu rozwodem

Cóż, mało w przestrzeni publicznej było i jest tak szczerych osób, jak Czubaszek z Karolakiem. Pisarka

uwielbiała wprowadzać rozmówców w zakłopotanie, wygłaszając swoje opinie tonem niby niezobowiązującym, ale nieznoszącym sprzeciwu. Muzyk nie ustępował jej pod względem bezkompromisowości. W 2017 roku, w książce Krystyny Pytlakowskiej wydanej już po śmierci jego żony, jazzman opowiedział o tym, jak wyglądało jego życie, życie alkoholika. Wprost opowiedział też o różnych znajomych:

- Jak poznałem Marysię, to byłem w krótkim okresie abstynencji, co jej się wtedy nie spodobało. Mówiłem jej, że nie piję, bo jestem alkoholikiem, a przecież wtedy otaczali nas sami alkoholicy - Kreczmar, Kofta, inni jazzmani. Bez przerwy odbywały się party u Pietrzaków, na których pojawiał się też Jerzy Urban. Na jednej z imprez zaproponował mi nawet bruderszaft, co uważałem za zaszczyt, bo zawsze lubiłem Urbana - mówił na łamach książki „Małżeństwo doskonałe”.

W tej samej książce Wojciech Karolak opisał, że Kalina Jedrusik i Zofia Komeda (żona Krzysztofa Komedy) upijały się „na wściekło” i każdą imprezę kończyły awanturą. Maria Czubaszek miała upijać się na spokojnie, a gdy zauważyła, że alkohol za bardzo porywa Karolaka, zagroziła rozwodem:

- W pewnym momencie Marysia była już przeze mnie w takim stanie, że bałem się, że wyskoczy mi przez okno. Rozwód byłby dla mnie czymś fatalnym, ale zrozumiałem, iż może mnie spotkać coś o wiele gorszego. Przyrzekłem sobie, że już nigdy nie napiję się wódki, bo

stracę moją Marysię na własne życzenie - opowiedział Pytlakowskiej.

To Maria Czubaszek załatwiała mu odwyki w Pruszkowie. Gdy zmarła, muzyk chciał sięgnąć po butelkę, ale pomyślał sobie, że będzie to wbrew pamięci o żonie, dla której przecież przez tyle lat próbował alkohol rzucić.

Małżeństwo bez dzieci. Wojciech Karolak pielęgnował ją do końca

Małżeństwo już na początku ustaliło, że nie będzie mieć dzieci, a podobno bardziej niż seks pociągały ich wspólne rozmowy. Potem Maria Czubaszek, znów bezkompromisowo, powiedziała publicznie, że abortowała dwie ciąży.

- To jest poważna sprawa. Jak biorę psa ze schroniska, to uważam, że jestem za niego odpowiedzialna. A co dopiero za dziecko. (...) Usunęłam dwie ciąży za czasów komuny. O aborcji się wtedy nie mówiło. Kobieta chciała usunąć, to szła i usuwała. Nie było to zbrodnią. Ani lekarz nie popełniał przestępstwa, ani ja - opowiadała w 2012 roku między innymi w programach TVN i TOK FM. Przez media przetoczyła się wtedy gorąca dyskusja nad tymi słowami.

Publicystka podkreślała, że nie cierpi i nie cierpiała na syndrom poaborcyczny. Wojciech Karolak z kolei zawsze powtarzał, że czuje się spełniony w takim związku. Był bardzo wdzięczny losowi za to, że mógł obcować z tak niekonwencjonalną osobą, jaką była Czubaszek:

- Mało komu się zdarza tak związać z drugą osobą, jak ja z Marysią. I dlatego uważam, że powinienem ludzi trakto-

wać z większym miłosierdziem, bo mało kto zaznał tego, co ja. Moi koledzy nie bardzo wierzyli, gdy im to mówiłem, ale po jakimś czasie przekonali się, że jestem szczery. To nie tak, żebym chodził i krzyczał na prawo i lewo bez związku z sytuacją, kontekstem. Po prostu powtarzałem, że dla mnie sprawy zawodowe mają znaczenie drugorzędne, że najważniejsze dla mnie jest to, co dzieje się u nas w domu, nasze życie prywatne. Z Marysią spełniły się moje wszystkie marzenia związane z tym, że się jest chłopczykiem, a ona dziewczynką -

mówił Krystynie Pytlakowskiej w 2017 roku, podsumowując jednocześnie okres bez ukochanej.

Śmierć Marii Czubaszek była szybka, chociaż dziennikarka mizerniała przez ostatnie miesiące. Muzyk opowiadał, że był za to wdzięczny, bo nawet w tym dostrzegał pokorę Czubaszek: chciała umrzeć, więc umarła.

Dziennikarka została pochowana na Powązkach Wojskowych w Warszawie, a pięć lat później dołączył do niej Wojciech Karolak. Zostali spopieleni, więc spoczywają w kolumbarium.



FOT. ANDRZEJ WIKTOR

Turystyka

Największe atrakcje Podkarpacia

Zalew Soliński, który powstał poprzez spiętrzenie wód rzek San i Solinka. To przepiękne jezioro oferuje możliwość kąpieli i wypoczynku na jego brzegach.

Podkarpacie słynie z Bieszczad - oazy spokoju i ciszy. Jednak ten region ma wiele atrakcyjnych miejsc, w których można spędzić weekend, a nawet dłuższy urlop i całe wakacje. Co warto zobaczyć w regionie?

Emil Hoff

Podkarpacie jest pełne atrakcji na każdą porę roku. Znajdziesz tu zabytki z listy UNESCO, miejsca owiane dziwnymi legendami, skanseny i muzea, kolejki wąskotorowe, szlaki tematyczne, zamki i wiele innych niezwykłości.

Zamek w Baranowie Sandomierskim

Woj. podkarpackie jest bogate w piękne zabytki. Jednym z nich jest zamek w Baranowie Sandomierskim. W części zamku działa hotel, więc można spędzić noc w królewskim stylu. Na turystów czeka zamkowe muzeum i kilka tras zwiedzania z przewodnikami. Można też zjeść obiad w zamkowej restauracji.

Szlak Architektury Drewnianej

O tym, jak ciekawe i różnorodne jest Podkarpacie, można się przekonać, przemierzając któryś z jego tematycznych szlaków. Być może najsłynniejszy jest Szlak Architektury Drewnianej, prowadzący do 127 kościołów, cerkwi i innych zabytkowych budowli. Na Szlaku znajdują się np. cerkiew Micha-

ła Anioła w Turzańsku i kościół Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny w Haczowie, oba na liście światowego dziedzictwa UNESCO.

Park Gwiezdnego Nieba

Niskie zaludnienie regionu Bieszczad sprawia, że nie ma tu zanieczyszczenia świetlnego i wspaniale widać gwiazdy na nocnym niebie. Z tego powodu powstał Park Gwiezdnego Nieba, gdzie nocna ciemność jest specjalnie chroniona, tak by nic nie utrudniało obserwacji gwiazd. Park działa od 2013 r., obejmuje Bieszczadzki Park Narodowy i parki krajobrazowe Doliny Sanu oraz Ciśniańsko-Wetliński. Nocą na tym obszarze widać ok. 7 tys. gwiazd. Bieszczadzki park to jeden z dwóch polskich obszarów ochrony ciemnego nieba.

Skansen Archeologiczny Karpacka Troja w Trzcinicy

Skansen w Trzcinicy to część Muzeum Podkarpackiego w Krośnie. Można tu zwiedzić pozostałości ufortyfikowanej osady przedślowiańskiej, mającej ok. 4 tys. lat i dające cenny wgląd w pradzieje Europy Środkowo-Wschodniej. Jest także słowiański gród, mający

ok. 2 tys. lat, z zachowanymi wałami, bramami i odrestaurowanymi chatami.

Na turystów czeka też pawilon wystawowy, a latem także liczne wydarzenia i imprezy, w tym pikniki archeologiczne i rekonstrukcje historyczne.

Dla dzieci: Bieszczadzka Kolejka Leśna

Ciekawą atrakcją Bieszczad, która na pewno spodoba się dzieciom, jest lokalna wąskotorówka, czynna od wiosny do jesieni: Bieszczadzka Kolejka Leśna, pozwalająca podziwiać widoki z nietypowej perspektywy sunących po torach wagoników. Kolejka jeździ na dwóch trasach: Majdan-Przysłop (Dołżyca) i Majdan-Balnica.

Iwonicz-Zdrój, czyli zdrowie i spokój

Na Podkarpaciu znajduje się kilka miejscowości uzdrowiskowych. Jedną z nich jest Iwonicz-Zdrój w Beskidzie Niskim, pijalnia wód mineralnych, której świetność przypada na przełom XVIII i XIX w. Dziś można tu znaleźć spokój i wytchnienie, a także podziwiać dobrze zachowaną architekturę, nawiązującą do uzdrowisk szwajcarskich.

Zamek w Krasieczynie

Zamek w Krasieczynie to jedna z najpiękniejszych i najbardziej interesujących zabytkowych twierdz na Podkarpaciu. Zamek początkowo miał charakter obronny, ale został przekształcony w wygodną rezydencję magnacką przez Marcina Krasickiego w XVII w. Dziś zamek zbudowany z cegieł, każda mająca inną formę architektoniczną. W jednej z nich - Baszcie Boskiej - znajduje się piękna kaplica, porównywana do Kaplicy Zygmuntowskiej na Wawelu.

Bóbrka: pierwsza kopalnia ropy naftowej na świecie

Nie każdy wie, że pierwszą na świecie przemysłową kopalnię ropy naftowej otworzył genialny polski wynalazca Ignacy Łukasiewicz w podkarpackiej miejscowości Bóbrka w 1854 r. Dziś działa tu Muzeum Przemysłu Naftowego i Gazowniczego, w którym można dowiedzieć się niemal wszystkiego o ropie i jej powiązaniach z podkarpacką historią.

Kremenaros, czyli trójstyk granic

Kremenaros, czyli Krzemieniec, to góra, na której zbiegają się granice trzech

państw: Polski, Ukrainy i Słowacji. Obelisk wyznaczający trójstyk to świetny cel pieszej wycieczki dla całej rodziny.

Diabelski Kamień w Werchracie

Garb Niedźwiedzia w ziemi lubaczowskiej to wyjątkowo urozmaicony teren do pieszych wędrówek i spacerów. W tutejszych lasach nie brak ciekawych tworów natury, wokół których powstało sporo legend. W okolicach Werchraty (Monasterza) natknąć się można np. na tzw. Diabelski Kamień - wyjątkowo duży głaz, przypominający nieco stół ołtarzowy. Może kiedyś wyznawcy pogańskich kultów składali na nim ofiary? Nie ulega wątpliwości, że to miejsce z niezwykłą atmosferą, dobrze nadające się na wycieczkę np. wczesną jesienią.

Zamek w Łańcucie

Zamek w Łańcucie wzniesiono w XVII w. jako jedną z siedzib rodu Lubomirskich. W XVIII w. Izabela z Czartoryskich uzupełniła założenie zamkowe o rozległy ogród i park, które dziś można podziwiać, łącznie z pełną piękną kwiatów storczykarnią. W samym zamku na turystów cze-

kają starannie odrestaurowane i bogato umeblowane wnętrza, ze słynną Salą Balową i Wielką Jadalnią. Na terenie zamku warto też odwiedzić powozownię, w której wystawianych jest aż 135 dawnych karoc, powozów i innych konnych pojazdów.

Karpacki Szlak Wina

To gratka dla miłośników wina i enoturystyki, czyli podróży tropem winnic. Karpacki Szlak wina łączy 29 regionalnych winnic na Podkarpaciu i Słowacji. Kulminacją sezonu winnego są coroczne Międzynarodowe Dni Wina w Jasle.

Solina i jej atrakcje

W latach 60. XX w. wzniesiono w Bieszczadach najwyższą w Polsce zaporę wodną z elektrownią. Tak powstało sztuczne Jezioro Solińskie, przyciągające turystów przez cały rok wodą (są też pływające baseny, w których dzieci mogą się bawić bezpiecznie), okolicznymi pięknymi lasami i licznymi ośrodkami wypoczynkowymi. Nad brzegami jeziora leży też uzdrowisko Polańczyk. Od lata 2022 Solina wzbogaciła się o nową atrakcję turystyczną: nowoczesną kolejkę gondolową na górę Jawor.

Jaśminowiec wonny jest wytrzymały i ma niewielkie wymagania

Jaśminowiec zwykle nazywamy jaśminem. To wspaniały krzew, który od wielu lat jest uprawiany w ogrodach. To jeden z tych krzewów, które dają prawdziwy efekt „wow” w okresie kwitnienia.



Jaśminowiec to klasyczny krzew ozdobny, który od pokoleń zachwyca ogrodników intensywnie pachnącymi kwiatami, odpornością oraz niewielkimi wymaganiami.

A. Mikos, K. Laszczak

Jaśminowce (Philadelphus) przez ogrodników określane są krzewami „dla każdego”. To jedne z łatwiejszych w uprawie krzewów ogrodowych. Krzewy te nie mają praktycznie żadnych wymagań, poza tym, aby podłoże nie było zbyt przesuszone, bo jaśminowce lubią wilgoć.

Wiele odmian rośnie dobrze nawet w bardzo ubogich glebach, zarówno w miejscach nasłonecznionych, jak i zacienionych. Jaśminowce warto jednak sadzić na stanowiskach słonecznych, gdyż w cieniu słabiej kwitną. Rośliny wytrzymują nawet duże mrozy i nie wymagają okrywania na zimę, a oprócz nasadzeń pojedynczych lub w grupach nadają się także na żywopłoty.

Jaśmina a jaśminowiec

Jaśminowce bardzo często nazywamy jaśminami. To błąd, bo prawdziwe jaśminy to egzotyczne rośliny z rodziny Jasminum, obejmującej ponad 300 gatunków, z których kilka jest uprawianych jako rośliny doniczkowe. Wśród nich wiele jest pnączami, a ich kwiaty również pięknie pachną.

Jaśminowce to krzewy kwitnące, silnie rozrastające się i rozłożyste. W zależności od odmiany osiągają wysokość od 1 do 3 m. Mają dekoracyjne, ciemnozielone, owalne i szorstkie liście o ząbkowanych brzegach, a na końcach zaostrome. Najbardziej cenione są jednak za kwiaty - pojedyncze lub pełne, zebrane w groniaste kwia-

tostany, o pięknym, silnym zapachu. Kwitnące gałązki jaśminowca można wykorzystać jako kwiat cięty.

Nie tylko jaśminowiec wonny

Najbardziej popularny jest jaśminowiec wonny osiągający do 3 m wysokości, o kwiatach wydzielających silny zapach, pojawiających się w maju. Jaśminowiec Lemoine'a dorasta do 2 m wysokości i ma mniejsze kwiaty, jednak kwitnie dużo bardziej obficie. Jaśminowiec paniński wyrasta do 2,5 m i kwitnie później - od połowy czerwca do połowy lipca. Jedną z najciekawszych odmian jest jednak jaśminowiec plamisty, którego kwiaty mają czerwoną barwę u nasady płatków i rozciągają aromat przypominający truskawki.

9 rzeczy, które sprawią, że będziesz się cieszyć zapachem jaśminowca

- Stanowisko dla jaśminowca: słoneczne lub półcieniste. Na stanowiskach słonecznych jaśminowce kwitną znacznie obficie.

- Podłoże: bez większego znaczenia, choć część odmian gorzej rozwija się w glebach kwaśnych. Większość odmian rośnie dobrze nawet w bardzo ubogim podłożu. W żyznej ziemi jaśminowce silnie się rozrastają, jednak prowokowane do silnego wzrostu nadmiarem składników mineralnych, mogą kwitnąć mniej obficie i tworzyć dużą ilość odrostów korzeniowych. Ziemię wokół roślin warto korą ogrodniczą, co zapobiega nadmiernemu parowa-

niu wody z gleby, gdyż jaśminowce nie lubią w pełni przesuszonego podłoża.

Podlewanie: w okresach długotrwałej suszy.

Nawożenie: niekonieczne. Młode rośliny można pobudzić do rozrastania, zasilając raz w roku niewielką ilością nawozów wieloskładnikowych.

Cięcie jaśminowca: te krzewy kwitną na całej długości pędów ubiegłorocznych, dlatego cięcie najkorzystniej prowadzić tuż po przekwitnięciu, usuwając głównie starsze pędy.

Rozmnażanie: wiosną i jesienią poprzez oddzielanie od macierzystej rośliny odrostów korzeniowych, których jaśminowce wytwarzają znaczną ilość. Aby nie osłabiać roślin, odrosty warto regularnie usuwać.

Zabezpieczenie na zimę: krzewy jaśminowca są wytrzymałe na mróz i nie wymagają okrywania na zimę.

Choroby i szkodniki: jaśminowce są odporne na choroby i szkodniki. Problemy mogą sprawić mszyce i rzadziej - zaraża bakteryjna. Charakterystycznymi objawami zarazy

bakteryjnej są brązowe plamy pojawiające się na liściach jaśminowca, z czasem czernienie liści i zamieranie pędów. Porażony krzew należy usunąć i spalić. W początkowej fazie choroby można próbować ratować zainfekowany okaz, usuwając pędy, na których pojawiają się pierwsze symptomy zakażenia. W praktyce tak wnikliwa obserwacja jest jednak prowadzona rzadko, a właściwie o chorobie jaśminowca dowiaduje się już w zaawansowanym stadium infekcji.

Kwitnienie: jaśminowiec będzie obficie i regularnie

kwitł, jeśli posadzimy go w słońcu i zadamy o wilgotność podłoża.

Jaśminowe kwiaty na dłużej

Aromatem jaśminowca można cieszyć się dłużej niż tylko w okresie kwitnienia krzewów. Warto je zbierać i suszyć, bo mają pewne właściwości lecznicze. Można z nich przygotować m.in. pachnący napar, który pomoże w wielu dolegliwościach. Dobrym pomysłem jest też ich wykorzystanie do mieszanek zapachowych, zwanych potpourri.



Wołowina daje ogromne możliwości kulinarne

Wołowina od wieków zajmuje szczególne miejsce w kuchniach całego świata. Paweł Kwapisz, szef kuchni w restauracji Baldoria Restobar:

- Stawiamy na sezonowość, na to, co daje natura.



Paweł Kwapisz, szef kuchni w restauracji Baldoria Restobar.

Paula Goszczyńska

Wołowina ceniona jest za bogaty smak, soczystość i wszechstronność kulinarną, stanowi podstawę wielu klasycznych dań. O tym, jak ją przygotować, by wydobyć jej walory smakowe, rozmawiamy z Pawłem Kwapiszem - szefem kuchni w restauracji Baldoria Restobar w Kielcach.

- Cały czas się rozwijamy, by jak najbardziej trafić w gust naszych gości - mówi Paweł Kwapisz, szef kuchni w restauracji Baldoria Restobar w Kielcach. - Stawiamy na sezonowość, na to, co daje natura - dodaje.

W menu nie brakuje mięs - szczególnie wołowiny, która daje ogromne możliwości kulinarne. Najbardziej cenione części, takie jak rostbef, antrykot czy polędwica, należy przygotować tak, by zachować ich największe walory smakowe.

- Mamy specjalną szafę do sezonowania wołowiny. Polega to na tym, że zapewniamy mięsu odpowiednią temperaturę i wilgotność. Dzięki temu nabiera ono smaku i aromatu. Zachodzą procesy, które sprawiają, że wołowina jest ostatecznie delikatna i soczysta, a przy tym ma fajny grzybowo-serowy aromat. Do szafy wkładamy mięso bez żadnych przypraw i przechowujemy je tam minimum dwa tygodnie, a naj-

lepiej około 28 dni. Oczywiście nie bez znaczenia jest też jakość mięsa. My kupujemy mięso od lokalnego dostawcy i mamy pewność, że zawsze jest świeże - podkreśla Paweł Kwapisz.

Jednym z dań restauracji Baldoria, które cieszy się ogromną popularnością, jest tatar wołowy. - Rzeczywiście, zyskał on w okolicy sławę i z tego się bardzo cieszymy. Nigdy nie schodzimy z jakości. Myślę, że jego sekret tkwi w tym, że jest siekany specjalnym japońskim tasakiem, dzięki czemu w strukturze jest niezwykle delikatny. Za nami też wiele prób, jeśli chodzi o kompozycję smaków. Ostatecznie, oprócz oczywiście świeżej polędwicy, postawiliśmy na majonez truflowo-grzybowy, cebulę Boretta na marynowaną w occie balsamicznym, borowiki marynowane, ogórka konserwowego, musztardę francuską i prażone kapary. Wszystko to z najwyższej półki - wymienia nasz rozmówca.

Kolejnym daniem na bazie wołowiny jest burger. - Mięso, a dokładnie antrykot, jest bardzo wysokiej jakości. Burger przygotowany jest z mieszanki mięsa sezonowanego i świeżego, co daje naprawdę wyjątkowy smak. Przed podaniem mięso jest tylko delikatnie posolone i popieprzone, nic więcej mu nie potrzeba. W roli dodatków sprawdzają się między innymi karmelizowana czer-

wona cebulka z dodatkiem mieszanki octów balsamicznych, korniszon, sałata lodowa i nasz autorski sos, delikatnie słodki i pikantny jednocześnie - przekazuje szef kuchni.

Przechodzimy do dania, które zaskoczy kubki smakowe. To pierogi z szarpaną wołowiną. - W środku znajdziemy mój autorski pomysł na mięso. Marynowane żebro wołowe, bardzo długo i wolno pieczone - przez 10-12 godzin w niskiej temperaturze. Niesamowicie delikatne. Pierogi podajemy z okrasą z boczku i cebulki, do tego kwaśna śmietana. Warto spróbować. Nasi goście wracają na to danie - zapewnia Paweł Kwapisz.

Szef kuchni zdradza też, jak przygotować idealny stek wołowy. - Przede wszystkim mięso możemy doprawić zarówno przed obróbką, jak i po - nie ma to znaczenia. Jeśli mówimy o czasie smażenia, to w przypadku grubszego steka smażymy go około 3 minut z każdej strony. Dobrze też po przesmażeniu wrzucić mięso do rozgrzanego piekarnika na 2-4 minuty, w zależności od stopnia wysmażenia. Później stek musi chwilę odpocząć - radzi nasz rozmówca.

Pikantna sałatka z wołowiną
Składniki: wołowina 150 g, sałata lodowa 50 g, pomidor, ogórek, czerwona cebula, papryka czerwona, żółta i zielona, sos meksykański,

oliwa z oliwek, sól, pieprz, papryka ostra, marynata do wołowiny.

Salatę podrzeć. Pomidor, ogórek, paprykę kroimy w grubą kostkę, cebulę czerwoną w paski. Sos meksykański robimy z wodą i oliwą z oliwek, doprawiamy do smaku, po czym wszystko mieszamy. Wołowinę wcześniej zamarynowaną podsmażamy i doprawiamy do smaku. Wszystko układamy na talerz.

Bitki wołowe
Składniki: 400 gramów wołowiny zrazowej, cebula, 2 łyżki oleju, pół litra wywaru warzywnego, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, pół torebki kaszy gryczanej. Buraczki: burak, pół jabłka, pół cebuli, pół łyżeczki maki pszennej, 2 łyżki mleka, łyżeczka oleju.

Mięso pokroić na cztery porcje, rozbić, przyprawić i smażyć na oleju. Mięso włożyć do rondelka, zeszklić cebulę, połączyć, dodać przyprawy, zalać wywarem i dusić 30 minut. Podawać z kaszą. Buraka ugotować w skórce, obrać i zetrzeć na tarce. Mąkę wymieszać z olejem i gorącym mlekiem, dodać startego buraka, zagotować. Dodać pokrojoną i sparzoną cebulę oraz starte jabłko.

Wołowina po burgundzku
Składniki: 500 g wołowiny - karkówki, 100 g boczku

wędzonego, 2 łyżki oleju rzepakowego, 2 łyżki masła, 2 marchewki, 200 g pieczarki, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 4 szalotki, 1 łyżka maki ziemniaczanej, 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego, 250 ml bulionu wołowego, 250 ml czerwonego wytrawnego wina, 2 liście laurowe, 3 gałązki natki pietruszki, 2 gałązki rozmarynu, 1 łyżeczka suszonego tymianku.

Podsmaż boczek pokrojony w kostkę. Do wytopionego tłuszczu dodaj drugą łyżkę oleju oraz 1 łyżkę masła i podsmaż z każdej strony wołowinę pokrojoną w kostkę. Gdy wołowina się zrumieni, przełóż ją z garnka do miski. Następnie podsmaż drobno pokrojoną cebulę z posiekany czosnkiem. Dodaj marchewkę pokrojoną w plasterki. Posyp mąką, dopraw solą, pieprzem i smaż kolejne 5 minut. Wlej bulion i wino, dodaj koncentrat i zagotuj. Całość przelej do naczynia żaroodpornego, dodaj mięso, boczki, zioła i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 150 stopni. Zapiekać przez ok. 1-1,5 godziny do miękkości mięsa. W międzyczasie na patelni podsmaż szalotki. Dodaj pieczarki. Gdy wołowina będzie gotowa, wymieszaj wszystko.

Zupa gulaszowa
Składniki: 300 g mięsa wołowego, 300 g mięsa wie-

przowego, 20 g boczku wędzonego, 2 cebule, 2 papryki czerwone, 2 papryki żółte, 1/2 papryczki chili lub płaska łyżeczka chili w proszku, 3 ziemniaczki, 2 marchewki, 2 szklanki soku pomidorowego lub szklanka przecieru pomidorowego, 1 litr bulionu z kurczaka, 3-5 łyżki kwaśnej śmietany (opcjonalnie), 1 łyżka oliwy. Przyprawy: 5 ząbków czosnku, 2 łyżki słodkiej papryki, 2 liście laurowe, 3 ziarenka ziela angielskiego, 1 łyżka majeranku, sól i pieprz do smaku.

Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie. Boczek zdjąć z patelni. Na wytopionym tłuszczu z boczku podsmażyć mięso wcześniej pokrojone w kostkę. Cebulę pokroić i wrzucić do smażącego się mięsa. Po kilku minutach podlać gorącym bulionem i dodać wszystkie przyprawy oraz sól i pieprz.

Dusić pod przykryciem ok. 40 minut. Papryczki i marchewki pokroić w drobną kostkę lub w paseczki i dodać do zupy gulaszowej. Ziemniaczki obrać, pokroić w drobną kostkę i po około 5 minutach wrzucić do zupy. Gotować przez 15-20 minut, aż warzywa i mięso będą miękkie. Pod koniec dodać wcześniej podsmażony boczek, wlać 2 szklanki soku pomidorowego i przyprawić do smaku. Zagotować.



Bitki wołowe



Zupa gulaszowa



Pikantna sałatka z wołowiną

SŁOWNIK: ADEN, DUMANI, USIRAKA, PANURA, SPIN.

eprasa.pl ed723bda0

Kolory ścian. Jeden z nich lubimy szczególnie

Jeszcze kilka lat temu we wnętrzach królowały chłodne szarości i biel o sterylnym charakterze, inspirowane stylem skandynawskim. Dziś to się zmienia, a do wnętrza wkracza przytulność.

Katarzyna Laszczak

W tym roku najmodniejsze kolory ścian czerpią inspirację z natury. Dominują odcienie ziemi, piasku, gliny, kamienia i roślinności. Są cieplejsze, bardziej stonowane i sprzyjają tworzeniu przytulnych wnętrz. Projektanci coraz częściej odchodzą od chłodnego minimalizmu na rzecz aranżacji, które mają dawać poczucie komfortu, harmonii i bliskości natury.

Wśród najczęściej wyszukiwanych kolorów farb znajdują się kaszmir, beż, biel, taupe, szalwia, terakota oraz greige. Każdy z nich wpisuje się w trend naturalności, ale pozwala osiągnąć nieco inny efekt.

Kaszmir - nowa klasyka eleganckich wnętrz

Kaszmir od kilku sezonów konsekwentnie zdobywa popularność i wszystko wskazuje na to, że w tym roku zostanie jednym z najchętniej wybieranych kolorów ścian, a także mebli kuchennych i zabudowy. To subtelny odcień łączący beż, szarość i delikatne nuty pudrowego różu. Dzięki temu jest cieplejszy od klasycznej szarości, ale bardziej wyrafinowany niż tradycyjny beż.

Kaszmirowe ściany świetnie komponują się z drewnem, jasnym kamieniem, tkaninami boucle i naturalnymi dodatkami. Wprowadzają do wnętrza elegancję bez efektu przesadnego luksusu.

Beż - ponadczasowy i bardziej wyrazisty

Beż wrócił do łask już kilka lat temu, ale obecnie występuje w znacznie cieplejszym

wydaniu. Modne są odcienie przypominające piasek, len, kawę z mlekiem czy rozgrzane słońcem wydmy. Coraz rzadziej wybierane są natomiast chłodne, wpadające w szarość beże.

To kolor niezwykle uniwersalny. Sprawdza się zarówno we wnętrzach nowoczesnych, jak i klasycznych, japońskich czy modern organic. Dodatkowo stanowi doskonałe tło dla drewna, ceramiki i naturalnych tekstyliów.

Biel - ale już nie śnieżnobiała

Choć biel pozostaje jednym z najpopularniejszych kolorów ścian, jej charakter wyraźnie się zmienił. Projektanci odchodzą od chłodnych, laboratoryjnych odcieni na rzecz cieplejszych tonów. Najmodniejsze są obecnie: biel złamana kremem, biel waniliowa, odcień kości słoniowej, biel mleczna, biel z delikatną nutą beżu.

Takie odcienie lepiej współgrają z naturalnym światłem i sprawiają, że wnętrza wydają się bardziej przytulne. Jednocześnie zachowują wszystkie zalety bieli - optycznie powiększają przestrzeń i stanowią neutralne tło dla wyposażenia. Odcień bieli został również kolorem roku 2026 amerykańskiego Instytutu Koloru Pantone.

Taupe - elegancja inspirowana naturą

Taupe to kolor, którego nazwa może brzmieć tajemniczo, ale sam odcień jest niezwykle praktyczny. To połączenie brązu, szarości i beżu. Można go opisać jako kolor mokrej gliny, kamienia lub kawy z odrobiną mleka.

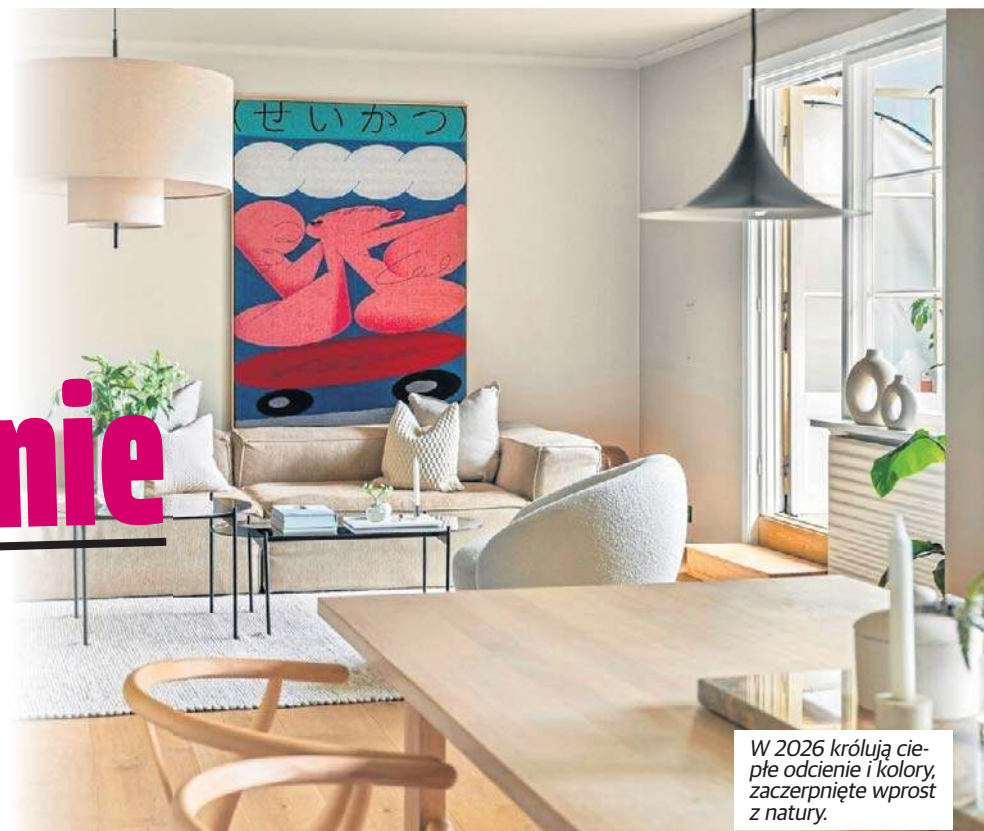
Taupe szczególnie dobrze sprawdza się w salonach i sypialniach. Jest spokojny, elegancki i ponadczasowy. W zależności od oświetlenia może wyglądać bardziej szaro lub bardziej beżowo, dzięki czemu wewnątrz zyskuje ciekawą głębię.

Szalwia - najmodniejsza zieleń

Jeśli jeden kolor miałyby symbolizować współczesną modę na naturę, byłaby to właśnie szalwia. Ten przygaszony, lekko szarawy odcień zieleni od kilku sezonów nie schodzi z list wnętrzarskich hitów. Szalwia działa uspokajająco, dobrze wpływa na odbiór przestrzeni i łatwo łączy się z innymi modnymi kolorami ziemi. Świetnie wygląda w sypialniach, kuchniach oraz pokojach dziecięcych. Najlepiej komponuje się z drewnem, beżami, kremową bielą oraz naturalnymi tkaninami.

Terakota - ciepło południa we wnętrzach

Po latach dominacji chłodnych aranżacji coraz większą popularność zdobywają kolory inspirowane gliną i wypalaną ceramiką. Terakota to jeden z najbardziej charakterystycznych przykładów tego trendu. Łączy w sobie odcienie ceglane, rdzawe, pomarańczowe i brązowe. Wprowadza do wnętrza przytulność, energię i klimat inspirowany południem Europy. Najczęściej stosowana jest jako kolor akcentowy na jednej ścianie, ale coraz częściej pojawia się także na większych powierzchniach. Doskonale komponuje się z drewnem, naturalnym kamieniem, lnem oraz oliwkową zielenią.



W 2026 królują ciepłe odcienie i kolory, zaczerpnięte wprost z natury.

Greige - kompromis między szarością a beżem

Greige to jeden z najważniejszych kolorów ostatnich lat i odpowiedź na zmieniające się trendy. Powstał z połączenia angielskich słów grey i beige. Jest więc mieszkanką szarości oraz beżu. To właśnie greige stał się pomostem

między modą na chłodne wnętrza a obecnym zwrotem ku cieplejszym kolorom. Zachowuje nowoczesny charakter szarości, jednocześnie oferując przytulność kojarzoną z beżem. Jego ogromną zaletą jest uniwersalność. Pasuje niemal do każdego stylu aranżacyjnego i dobrze współgra

zarówno z jasnym drewnem, jak i czarnymi dodatkami.

Najważniejszym trendem jest dziś tworzenie przestrzeni, w której po prostu dobrze się mieszka. A naturalne, stonowane kolory ścian pomagają osiągnąć ten efekt lepiej niż najbardziej efektowne wnętrzarskie eksperymenty.

DROBNE

Ogłoszenia drobne w Twojej gazecie bez wychodzenia z domu: ibo.polskapress.pl

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

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

Motoryzacja

OSOBEWIE KUPIĘ

AUTA uszkodzone - Złomowanie, 604-542-022

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

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

Praca

ZATRUDNIĘ

MURARZY, pomocników budowlanych, zbrojarzy. 889-444-946

ZATRUDNIMY osoby do sprzątania zakładu produkcyjnego w Strykowie (możliwość dowozu). Mile widziane orzeczenie o niepełnosprawności, 660-521-529

Usługi

AGD RTV FOTO

ANTENY taniutko, 733-955-881

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

BUDOWLANO-REMONTOWE

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

DACHY papa obróbki, 601-160-108

INSTALACYJNE

ELEKTRYK, 693-741-682

Zdrowie

INTERNA

WIZYTY domowe, 695-412-061

STOMATOLOGIA

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

Turystyka

KRAJ - MORZE

ŁEBA - pokoje z łazienk., 606-687-996.

REKLAMA

0011457249

Nekrologi i kondolencje zlećisz

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

Zadzwoń

502 499 119, 502 499 127

lub przez **internetowe biuro** ibo.polskapress.pl

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

Piłka nożna łagodzi obyczaje w Meksyku?

W dniu inauguracji piłkarskiego mundialu liczba zabójstw w Meksyku była drugą najniższą od dekady!

Jan Hofman

Tak wynika z danych meksykańskiego gabinetu bezpieczeństwa. W połowie stanów kraju nie odnotowano tego dnia żadnego morderstwa.

11 czerwca, w dniu otwarcia w Meksyku mistrzostw świata w piłce nożnej, w kraju odnotowano jedynie 30 zabójstw. Najniższy wynik w ostatniej dekadzie zarejestrowano zaledwie cztery dni wcześniej - 7 czerwca, kiedy liczba ofiar wyniosła 28.

Meksykański minister bezpieczeństwa Omar Garcia Harfuch poinformował we wtorek, że operacja „Kukulcan”, uruchomiona dla zwiększenia bezpieczeństwa podczas mundialu, okazała się sukcesem.

Garcia Harfuch odniósł się także do obaw o bezpieczeń-

stwo podczas mundialu, które pojawiły się w lutym po śmierci Nemesia Oseguery Cervantesa ps. „El Mencho”, lidera kartelu CJNG (Cartel Jalisco Nueva Generacion). W Meksyku doszło wówczas do zamieszek, pojawiły się również obawy o możliwe krwawe walki o sukcesję w strukturach organizacji przestępczej. Jak podkreślił minister, obawy te się nie potwierdziły - zamiast tego kartel przechodzi obecnie proces wewnętrznej fragmentacji na mniejsze frakcje.

- Posiadają one bardzo wyraźnie określonych liderów regionalnych i bardzo jasno wyznaczone terytoria. To w pewnym stopniu pozwoliło uniknąć chaosu i nadmiernej eskalacji przemocy - wyjaśnił Garcia Harfuch.

Zaznaczył, że ministerstwo obrony i marynarka wojenna nadal prowadzą działania przeciwko regionalnym przywódcom kartelu.

Wedle danych przedstawionych we wtorek na prezydenckiej konferencji prasowej rekordowo niska liczba morderstw w tygodniu otwarcia mundialu wpisuje się w szerszy trend poprawy bezpieczeństwa w Meksyku. W ciągu ostatnich 20 miesięcy, czyli od początku obecnej kadencji prezydenckiej, średnia dzienna liczba umyślnych zabójstw spadła o 46 proc., co przekłada się na około 39 ofiar mniej każdego dnia. We wrześniu 2024 r. wskaźnik ten wynosił średnio 86,9 zabójstw dziennie, podczas gdy w maju 2026 r. spadł do 47,3.



Fan piłkarskiej reprezentacji Meksyku

FOT. PAPEPA/FRANCISCO GUASCO

Ponad połowa wszystkich zabójstw odnotowanych w Meksyku w pierwszych pięciu miesiącach 2026 r. ma koncentrować się w ośmiu stanach (z 32 jednostek federacji). Są to: Guanajuato, Baja California, Chihuahua, Sinaloa, Morelos, stan Meksyk, Guerrero i Veracruz.

Garcia Harfuch poinformował także, że w okresie od września 2024 r. do maja 2026 r. za-

trzymało ponad 56 tys. osób podejrzanych o przestępstwa o wysokiej szkodliwości. W tym samym czasie zabezpieczono blisko 30 tys. sztuk broni palnej oraz około 420 ton narkotyków, w tym ponad 5 mln tabletek fentanylu. Dodał, że wojsko oraz marynarka wojenna zlikwidowały prawie 2,5 tys. laboratoriów i miejsc produkcji metamfetaminy.

Rozpoczęte 11 czerwca mistrzostwa świata w piłce nożnej zakończą się 19 lipca. Po raz pierwszy w historii turnieju organizują trzy kraje: Kanada, Meksyk i Stany Zjednoczone. W Meksyku, który samodzielnie organizował mundial w 1970 i 1986 r., mecze odbywają się w stolicy kraju, w Guadalajarze i Monterrey.

Liczna polska reprezentacja na Wimbledonie

Jan Hofman

Maja Chwalińska otrzymała „dziką kartę” i znajdzie się w głównej drabince wielkoszlemowego Wimbledonu.

24-letnia Polka 6 czerwca wystąpiła w finale innej wielkoszlemowej imprezy - French Open, przegrywając z Rosjanką Mirrą Andriewą. Potrzebowała jednak tzw. dzikiej karty od organizatorów Wimbledonu, gdyż w momencie zamknięcia listy zgłoszeń zajmowała 114. pozycję w rankingu WTA, co oznaczałoby konieczność gry w kwalifikacjach.

Polski Związek Tenisowy złożył w tej sprawie oficjalny wniosek. Także w studiu telewizyjnym przed laty tenisista amerykański John McEnroe zachęcał, by docenić Maję.

Oznacza, że to w zasadniczej części zmagani na trawiastych

kortach w Londynie, od 29 czerwca, będzie rywalizować co najmniej sześć osób polskich tenisistów.

Poza Chwalińską (rozstawioną z 20), w turnieju głównym wystąpią Magdalena Fręch, Magda Linette i broniąca tytułu wywalczoną przed rokiem Iga Świątek (będzie rozstawiona z numerem trzecim), a wśród mężczyzn Hubert Hurkacz i Kamil Majchrzak, który w niedzielę odniósł życiowy sukces, triumfując w turnieju ATP w holenderskim 's-Hertogenbosch.

24-letnia Chwalińska, która 6 czerwca wystąpiła w finale innej wielkoszlemowej imprezy - French Open, potrzebowała specjalnej przepustki od organizatorów Wimbledonu, gdyż w momencie zamknięcia listy zgłoszeń zajmowała 114. pozycję w rankingu WTA, co oznaczałoby konieczność gry w kwalifikacjach. Taką drogę przeszła w Paryżu, a po sukce-



Maja Chwalińska

FOT. ADAM JANKOWSKI

sie w stolicy Francji awansowała aż na 21. lokatę w klasyfikacji tenisistek. Takie miejsce zwyczajowo oznacza nie tylko udział w zawodach wielkoszlemowych, ale i rozstawienie.

Poza Polką, tzw. dzikie karty do występu w Wimbledonie w singlu otrzymali Bułgar Gri-

gor Dimitrow, kończący w tym sezonie karierę Szwajcar Stan Wawrinka oraz 10 tenisistów brytyjskich

A wśród kobiet 44-letnia amerykańska tenisistka i wystąpi w grze singlowej. Wygrała ten turniej siedmiokrotnie, po raz ostatni w 2016 roku

Dwa dni w Londynie

Jan Hofman

W przyszłym roku maraton w Londynie po raz pierwszy w historii będzie imprezą dwudniową.

Kobiety pobiegą w sobotę, a mężczyźni na trasę 42,195 km wyruszą w niedzielę - poinformowali organizatorzy.

Ta jednorazowa zmiana ma umożliwić udział rekordowej liczbie 100 000 uczestników w ciągu weekendu. Wydarzenie zaplanowano na 24-25 kwietnia 2027. Będzie to jego 47. edycja.

- Rozszerzając liczbę uczestników do 100 000 w ciągu dwóch dni, otwieramy drzwi do udziału w największym maratonie świata dla większej liczby osób, organizacji charytatywnych i innych społeczności - zaznaczył cytowany w oświadczeniu dyrektor generalny Maratonu Londyńskiego Hugh Brasher.

Jak dodał, rozszerzony format może przynieść ponad 150

milionów funtów na cele charytatywne, generując jednocześnie 400 milionów funtów dla brytyjskiej gospodarki.

Tegoroczna edycja przyniosła rekordową kwotę 90 mln funtów na cele charytatywne, co sprawiło, że maraton w Londynie umocnił swoją pozycję największego na świecie corocznego, jednodniowego wydarzenia o takim charakterze.



FOT. GRZEGORZ GAŁAŃSKI

Ikona polskiej piłki

Zbigniew Boniek – były wybitny piłkarz (m.in. Widzewa Łódź, Juventusu i AS Romy), medalista mistrzostw świata 1982, były selekcjoner reprezentacji Polski i prezes PZPN, a także były wiceprezydent UEFA.

Zbigniew Boniek brylował w Widzewie.



FOT. JANUSZ KUBIK

Zbigniew Czyż

Zbigniew Boniek, lat 70, piłkarz, trener, działacz piłkarski uczestnik trzech turniejów finałowych mistrzostw świata, mistrz Polski, zdobywca Pucharu Włoch i Pucharu Europy.

Zbigniew Boniek to ikona polskiej piłki nożnej. Urodził się 3 marca 1956 roku w Bydgoszczy i w tamtejszym Zawiszy stawiał pierwsze kroki w futbolu. W 1975 r. trafił do Widzewa Łódź, z którym zdobył dwa mistrzostwa i trzy wicemistrzostwa Polski.

Jako reprezentant Polski zadebiutował 24 marca 1976 roku, mając 20 lat i 21 dni, w meczu przeciwko Argentynie.

Na mundialu 1982 był kluczowym zawodnikiem drużyny Antoniego Piechniczka, która zajęła trzecie miejsce.

Strzelił cztery gole: jednego z Peru i hat tricka przeciwko Belgii. Z powodu kartek zabrakło go w przegranym 0:2 półfinale z Włochami. Za rok 1982 został trzecim zawodnikiem w plebiscycie Złotej Piłki tygodnika „France Football”. Uczestniczył też w mistrzostwach świata 1978 i 1986.

Swój ostatni występ reprezentacyjny zanotował 23 marca 1988 roku w Belfaście, gdzie padł remis 1-1 z Irlandią Północną. Łącznie w reprezentacji Polski rozegrał 80 meczów i zdobył 24 bramki.

Na całym świecie „Zibi” znany jest dzięki grze we Włoszech. Jeszcze przed mundialem ‘82 podpisał kontrakt z Juventusem, w którym obok Michela Platini i Paolo Rossiego był jednym z liderów. W latach 1983-85 zdobył ze Starą Damą wszystkie możliwe trofea, od mistrzostwa i Pucharu Włoch po Puchar Europy

(dziś Liga Mistrzów), Puchar Zdobywców Pucharów, Superpuchar Europy i Puchar Interkontynentalny. Na północy Włoch piłkarz Boniek przeżył najpiękniejsze lata swojej kariery.

W 1985 roku Boniek przeniósł się do AS Romy, czyli jednego z największych rywali Juventusu, za co kibice tego pierwszego mieli żal do Polaka. W klubie ze Stadio Olimpico w Rzymie spędził trzy sezony, rozgrywając 76 spotkań w latach 1985-88 i strzelając 17 bramek.

Z AS Roma Zbigniew Boniek zdobył Puchar Włoch w 1986

roku. Piłkarską karierę zakończył w 1988 roku, mając 32 lata, po wygaśnięciu kontraktu z AS Romą. Miał jeszcze propozycje z innych klubów i mógł śmiało pograć jeszcze ze 2 sezony, ale wiedział, że niewiele to zmieni w jego karierze, a jest potrzebny reprezentacji Polski.

Po zakończeniu kariery piłkarskiej próbował sił jako trener. Prowadził m.in. Lecce, Bari i reprezentację Polski, jednak bez sukcesów. Lepiej szło mu w roli działacza. Przed objęciem reprezentacji Polski był wiceprezesem PZPN ds. marketingu. W 2008 r. przegrał

wyścig o fotel prezesa PZPN z Grzegorzem Łato, cztery lata później wygrał jednak wybory i kierował związkiem przez 9 lat.

W 2017 r. został członkiem Komitetu Wykonawczego UEFA. Od 2021 pełni funkcję wiceprezesa UEFA. Jest aktywny w mediach społecznościowych.

Po zakończeniu kariery sportowej osiadł na stałe w Rzymie. Obecnie jest przede wszystkim biznesmenem i komentatorem. Jest mężem Wiesławy Boniek oraz ojcem dwóch córek i syna. Doczekał się również wnuków.

Z życia gwiazd

Maryla Rodowicz
urodziła się
8 grudnia 1945 roku.



MODOWE KRÓLESTWO CHAOSU

Redakcja Telemagazynu

Maryla Rodowicz regularnie pojawia się na scenach, zaskakując nie tylko głosem, ale także swoimi stylizacjami. Nie inaczej było ostatnio, gdy zaprezentowała się w dość nieoczywistym połączeniu. Gdy pokazaliśmy zdjęcia Danielowi Jacobowi Daliemu, to ten nie gryzł się w język i dosadnie powiedział, co myśli. Poznajcie szczegóły tylko w Telemagazynie.

Chociaż lata mijają i na scenie regularnie zmieniają się piosenkarze, wśród nich dawna bląszczy Maryla Rodowicz. Zadebiutowała jako solistka w 1967 roku, a od tego momentu jej kariera nabrała rozpędu. Regularnie pojawia się na mniejszych i większych sce-

nach, zaskakując nie tylko głosem, ale także swoimi stylizacjami.

Nie inaczej było podczas rozpoczęcia tegorocznej edycji „Lata z Radiem i Telewizją Polską”. Na scenie w Bielsku-Białej pokazała się w dość odważnej stylizacji, której nie da się zapomnieć. Rodowicz gości nie tylko na festiwalach, ale także na nieco mniejszych wydarzeniach, gdzie sięga po niezwykle oryginalne stylizacje. Takie można było też dostrzec podczas koncertu w Stęszewie, z którego fotorelacja pojawiła się na Facebooku Maryli. Gwiazda miała na sobie bluzkę z odsłoniętymi ramionami, do której dobrała postrzępioną spódnicę, a także oryginalne buty.

Czy takie połączenie jest modne czy niekoniecznie? O to zapytaliśmy Daniela Jacoba Da-

liego, projektanta i stylistę, który współpracuje z gwiazdami. W rozmowie z nami powiedział, że piosenkarka połączyła kilka wyrazistych elementów garderoby. Osobno mogłyby się prezentować dobrze, razem już niekoniecznie:

- Strój Maryli Rodowicz sprawia wrażenie bardzo przeładowanego. W tej jednej stylizacji połączyła kilka mocnych motywów naraz. Ciężkie platformy, postrzępiona spódnica, kabaretki, tatuażowe rękawy, opaska we włosach i rockowe dodatki. Każdy z tych elementów osobno mógłby działać, ale niestety razem tworzą wizualny chaos i trudno znaleźć jeden spójny punkt odniesienia. Po raz kolejny piosenkarka przypomina marzannę albo stracha na wróble przed żniwobranieniem.

Zdaniem eksperta najbardziej nietrafionym elementem stylizacji są buty, które zamiast wydłużać, skracają sylwetkę:

- Najbardziej problematyczne wydają się proporcje masywnych butów, które optycznie skracają sylwetkę Maryli. Postrzępione wykończenie spódnicy dodatkowo tnie linię nóg.

Chociaż według Daliego stylizacja jest charakterna, w tym przypadku się to nie sprawdza:

- Stylizacja wygląda bardziej jak przypadkowy zestaw stylistycznych rekwizytów niż przemyślany outfit. Tej kreacji trudno odmówić charakteru, ale niestety pod względem harmonii i elegancji wydaje się bardzo przesadzona.