

CZWARTEK
19|01|2023|

GAZETA OLSZTYŃSKA

GAZETA CODZIENNA WARMII I MAZUR

cena 4,99 zł (w tym 8% VAT)

RODZINA



12-5

SPORT
CODZIENNE

MIELI WYGRAĆ,
NO I WYGRALI 18



POLSKA ŚRODA
W AUSTRALII 19



POLAK, CZY MOŻE
OBCOKRAJOWIEC? 20



Maciej Matera,
redaktor naczelny „Gazety Olsztyńskiej”
w rozmowie z Michałem Wiśniewskim,
wiceministrem obrony narodowej

VI KONGRES PRZYSZŁOŚCI PODSUMOWANIE

WOJSKO ZAPRASZA
NA TRENING 7



FERIE: DOMOWA KANAPA
ZAMIAST WYCIĄGU? 9



ŁATANIE DZIUR MOCNO
ZDROŻAŁO 11



PRZED LEKCJAMI MUSZA
IŚĆ PO... WODĘ 15



SPIERAJĄ SIĘ O OBWODNICĘ OLSZTYNA 6

ISSN 0137-9127



91770137912040

03



STATYSTYKI NIE KŁAMIAJĄ: KONGRES RZĄDZIŁ W SIECI!

KIEDY MÓWIMY I PISZEMY, ŻE KONGRES PRZYSZŁOŚCI STAŁ SIĘ MARKĄ I NA STAŁE TRAFIŁ DO KALENDARZA IMPREZ W NASZYM REGIONIE — NIE JEST TO PUSTY SLOGAN. BO WYSTARCZY SPOJRZEĆ NA LICZBY, KTÓRE Z NIEUBŁAGANĄ LOGIKĄ PREZENTUJĄ WYŁĄCZNIE FAKTY. A TE POTWIERDZAJĄ, ŻE VI KONGRES PRZYSZŁOŚCI PO PROSTU RZĄDZIŁ I KRÓLOWAŁ W SIECI!



TEMATY PRZYSZŁOŚCI

Nasza dzisiejsza rzeczywistość to przede wszystkim wojna u naszych najbliższych sąsiadów, na Ukrainie. I to dlatego, w myśl zasady, że do przyszłości prowadzi nas jedna tylko ścieżka, której na imię „historia” — wojna na Ukrainie była jednym z najważniejszych tematów VI Kongresu Przyszłości. Od 24 lutego 2022 r. każdy z nas skutki wojny odczuwa osobiście, bo wojna wpływa na gospodarkę Polski, Europy i świata. Wojna to także nowe problemy spo-

łeczne, których dotychczas nie odczuwaliśmy aż tak boleśnie i które rzadko kiedy dotykały nas osobiście. Wojna niezwykle mocno zachwiała naszym poczuciem bezpieczeństwa. Ale wojna to też zło: namacalne, wcielone, bezwzględne, przejmujące do szpiku kości. I może dlatego taką dumą napawa mnie postawa całego społeczeństwa, moich bliskich, sąsiadów, przyjaciół i kolegów z pracy, którzy w chwili największej próby potrafili sami z siebie wykazać się naj-



Panel dotyczący bezpieczeństwa narodowego i geopolityki w kontekście wojny na Ukrainie był jednym z najważniejszych punktów Kongresu

większą empatią. Wszystkie te problemy i różnorakie perspektywy patrzenia na wojnę musiały się znaleźć w rozważaniach intelektualnych podczas Kongresu. Było zatem o bezpieczeństwie narodowym, o aktualnej sytuacji geopolitycznej Polski, a o tym, jak wygląda wojna na żywo, opowiedzieli dziennikarze — korespondenci wojenni.

Kongres Przyszłości dał możliwość udziału w obszernej debacie na temat medycyny — a jakże!



Nagrodzeni w plebiscycie Samorządowiec 2022



Wojewoda Artur Chojecki podczas rozmowy w studiu kongresowym



Studio kongresowe tętniło życiem od rana do wieczora



Andrzej Śliwka, wiceminister aktywów państwowych



Bez leśników ani rusz

— przyszłości. Jeden z paneli zakończył się konkretnymi wnioskami i apelem: by korzystać z profilaktyki, bo jest lepsza i tańsza niż leczenie; by się szczepić — nie tylko przeciw COVID-19; by dietetyka zyskała wreszcie odpowiednie regulacje prawne, by była też łatwiej dostępna; byśmy nauczyli się, że dieta to nie sposób na schudnięcie, ale sposób odżywiania jako taki i dlatego lepiej mówić o zdrowych nawykach żywieniowych; by stale dbać o wysoki poziom edukacji o zdrowym żywieniu i odżywianiu się, nie tylko w kontekście profilaktyki, ale zdrowia generalnie. A apel to był głos z sali i wzywał nas wszystkich do świadomości zdrowotnej oraz do gotowości do zmiany własnych zachowań w zakresie zdrowego odżywiania się. Bo to właśnie jest przyszłość. I kto wie? Może to po naszych wnioskach i apelach kilka dni temu Ministerstwo Zdrowia zdecydowało się przyjąć projekt ustawy, który ureguje warunki i zasady wykonywania 17 zawodów medycznych, w tym zawo-

du dietetyka, ustawiczny rozwój zawodowy i odpowiedzialność zawodową, a ponadto wprowadzi rejestr osób uprawnionych do wykonywania zawodu.

— Kongres Przyszłości to spotkanie, którego wartość przejawia się m.in. w atrakcyjności przekazu, w interesującej formie. To czas, kiedy wspólnie możemy znaleźć formułę, która pokaże, jak działać profilaktycznie, jak edukować, aby nasza przyszłość była zdrowa w każdym wymiarze zdrowia — mówiła



Gustaw Marek Brzezina (z prawej), marszałek województwa warmińsko-mazurskiego



PKO Bank Polski wydatnie wsparł nas w organizacji Kongresu



Na Kongresie nie brakowało emocjonujących dyskusji

dr inż. Joanna Ciborska z Katedry Żywności Człowieka Wydziału Nauki o Żywności UWM, jedna z prelegentek.

NIC BEZ PARTNERÓW

Żadna impreza na tak wysokim poziomie jak VI Kongres Przyszłości nigdy nie doszłaby do skutku bez wsparcia partnerów strategicznych i biznesowych. To ich marka, wartość i zaufanie, którym się cieszą wśród swoich klientów, współtworzą markę całej imprezy. Ale nasi partnerzy to także nasi znakomi-

ci prelegenci, dzięki którym mieszkańcy Warmii, Mazur i Powiśla, uczestnicy Kongresu Przyszłości, mieli okazję skonfrontować własne aspiracje i potrzeby z aktualnymi trendami w geopolityce i ekonomii. W trakcie Kongresu wystąpiły zatem autorytety gospodarcze i ekonomiczne, inspiratorzy oraz znani przedsiębiorcy nie tylko z naszego regionu, ale i z całego kraju.

O funkcjonowaniu Polskiej Strefy Inwestycji opowiadał Łukasz

Gańczyński, wiceprezes zarządu Agencji Rozwoju Przemysłu, przedstawiciele Ministerstwa Rozwoju i Technologii. Anna Bullo, dyrektor Banku Gospodarstwa Krajowego, region warmińsko-mazurski, mówiła o konkursie „Sternik”, który zrodził się z chęci nagrodzenia tych, którzy utrzymali się na powierzchni w czasie pandemii — aktorzy dziś nagradza i wyróżnia osoby i instytucje z naszego regionu dbające o jego rozwój, budujące gospodarkę, tworzące miejsca pracy i przyciągające inwe-



Rozpoczęliśmy od muzycznego akcentu



Debatowaliśmy o najróżniejszych sprawach



Maciej Matera, redaktor naczelny „Gazety Olsztyńskiej” z wyróżnionymi gośćmi



Kongres poprowadzili Jolanta Wiszniewska i Mariusz Korpoliński



Chwila relaksu poza główną salą



Poszczególne panele cieszyły się niemałym zainteresowaniem



Na przystłowiowej ścianie nie zabrakło znanych twarzy



Kongres odwiedziło wielu olsztynian



Kongres z punktu widzenia operatora

storów z zewnątrz. Zwłaszcza że konkurs „Sternik” to także doskonały przykład synergii nauki, samorządu i biznesu, ale też wykorzystanie potencjału w relacjach nauki i biznesu jako klucz do tworzenia podstaw rozwoju innowacyjności — tu głos zabarała prof. Mariola Grzybowska-Brzezińska, dziekan Wydziału Nauk Ekonomicznych

UWM, która w swojej codziennej pracy akademickiej wielką wagę przywiązuje do stałej współpracy świata nauki i świata biznesu.

Tak się dodatkowo złożyło, że właśnie w czasie VI Kongresu Przyszłości jubileusz 25-lecia swojej działalności obchodziła Warmińsko-Mazurska

Specjalna Strefa Ekonomiczna, bez wsparcia której z pewnością wiele warmińsko-mazurskich biznesów byłoby dziś w innej, znacznie mniej korzystnej sytuacji ekonomicznej.

— Tylko w ubiegłym roku wydaliśmy 36 decyzji o wsparciu dla firm, które łącznie zainwestują

w regionie ponad 810 mln zł, tworząc przy tym ponad 200 nowych miejsc pracy — mówił Krzysztof Żochowski, prezes Warmińsko-Mazurskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej. — Patrząc z perspektywy czasu, można stwierdzić, iż gdyby w 1997 r. nie zdecydowano o powstaniu Warmińsko-Mazurskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej, życie społeczno-ekonomiczne naszego regionu wyglądałoby zupełnie inaczej. Przez te ćwierć wieku wydaliśmy 235 zezwoleń na prowadzenie działalności gospodarczej na terenie WMSSE, a po zmianie przepisów w 2018 r. kolejnych 111 decyzji o wsparciu nowych inwestycji. Na ich podstawie przedsiębiorcy ponieśli nakłady w wysokości ok. 6 mld zł oraz utworzyli łącznie około 16 tys. miejsc pracy. Powyższe liczby najlepiej świadczą o wkładzie spółki w rozwój gospodarczy naszego regionu.

TWARDE LICZBY
1500 uczestników, **74** prelegentów, **20** paneli i **18** godzin wykładów — to wszystko konkretne liczby, ale i fakty. VI Kongres Przyszłości to także **30** wywiadów, które na temat różnych aspektów przyszłości przeprowadziliśmy z naszego kongresowego studia.

Przyszłość już dziś ma wiele twarzy — jedną z nich jest Internet i cyberświat. Stąd tak bardzo cieszą nas konkretne dane dotyczące sieci — bo to one odzwierciedlają prawdziwe zainteresowanie VI Kongresem Przyszłości i jego faktyczny zasięg.

I tak — w mediach społecznościowych oglądało nas **12** milionów użytkowników, na innych platformach mieliśmy **1,2** mln oglądających. W dniu Kongresu **112** tys. internautów podzieliło się z nami swoimi komentarzami i uwagami. Samych wzmianek było

14 tys. — tyle samo było tzw. UGC — user-generated content, czyli treści wytwarzanych samodzielnie przez użytkowników. Odnótowaliśmy też ponad **84** tys. polubień.

Jeśli ktoś zapytałby o ilość pieniędzy, jaką trzeba byłoby wydać na publikację całego tego wyżej wymienionego przekazu, gdyby był reklamą — byłaby to kwota ponad **3,5** mln złotych! Taki właśnie był nasz wskaźnik AVE (ang. advertising value equivalent — ekwiwalent wartości reklamowej) dla treści związanych z VI Kongresem Przyszłości.

Wszystkie te wyniki cieszą, ale i zobowiązują do jeszcze lepszego działania na rzecz mieszkańców naszego regionu w trosce o ich przyszłość, którą wspólnie budujemy już dziś.

A kolejny Kongres Przyszłości już w maju!

MAGDALENA MARIA BUKOWIECKA



Wyróżnienia to zawsze miła sprawa



W kuluarach również było interesująco

WYDAWCA
GRUPA WM Sp. z o.o.
ul. Tracka 5,
10-364 Olsztyn

REDAKTOR NACZELNY
Maciej Matera
zarzad@gazetaolsztynska.pl

ZASTĘPCA REDAKTORA NACZELNEGO
Igor Hrywna

REDAKTORZY WYDANIA
Igor Hrywna wydawca@gazetaolsztynska.pl
Barbara Barczuk
Michał Podolak sport@gazetaolsztynska.pl
Artur Dryhynch internet@gazetaolsztynska.pl

WYDANIE ONLINE internet@gazetaolsztynska.pl
89 539 74 83

GAZETAOLSZTYNSKA.PL
redakcja@gazetaolsztynska.pl
tel. 89 539 74 83
PRENUMERATA E-WYDAŃ
prenumerata@gazetaolsztynska.pl
89 539 76 63

REKLAMA W OLSZTYNIE
ul. Tracka 5
tel. 89 539 74 53, 89 539 77 77
reklama@gazetaolsztynska.pl
CENTRALNE BIURO OGŁOSZEŃ
tel. 89 539 74 80, 81, 82

REDAKCJA W ELBLĄGU
ul. Rybacka 35
82-300 Elbląg
tel. 55 611 46 00
gazeta@dziennikelblaski.pl

REKLAMA W ELBLĄGU
ul. Rybacka 35
82-300 Elbląg
tel. 55 236 18 02, 55 611 46 01
reklamy@dziennikelblaski.pl

DRUK
Drukarnia Prasowa
GRUPY WM Sp. z o.o.
Olsztyn, ul. Tracka 7
tel. 89 539 74 21

KTÓRĘDY POBIEGNIE PÓŁNOCNA OBWODNICA?

Do końca stycznia drogowcy mają wskazać korytarz przyszłej obwodnicy Olsztyna i Dywit. Potem zaczną się prace nad wyborem konkretnego wariantu. A tu na przeszkodzie coraz bardziej stoi Las Miejski, którego obrońców przybywa.

REKLAMA



BAL SZLACHECKI



PAŁAC MORTĘGI
HOTEL & SPA
★★★★

ZAPRASZAMY!

W DNIU WIELKIM, A MIŁYM KTÓRY TO NA DZIEŃ
11 FEBRUARIUSA ROKU PAŃSKIEGO MMXXIII WYZNACZONY. (11 LUTEGO 2023, GODZ. 19:00)
W KOMNATACH PAŁACU W GRODZIE MORTĘSKIM
ODBYWAC SIĘ BĘDĄ WSZELAKIE HARCE.
A PŁASY UCIESZNE OD 7 BICIA ZEGARA.
A, ŻE SZKODLIWEGO NIC NAD PRÓŻNOWANIE BYĆ NIE MOŻE.
TĘDY KAPELA WYBORNA PRZYGRYWAĆ NAM BĘDZIE
RÓŻNORAKIE PIEŚNI. A MELODYJE SKOCZNE.
GORĄCE STRAWY WSZELAKIE ORAZ INNE SMAKOŁYKI
NA STOŁACH BĘDĄ BIESIADNYCH KRÓLOWAĆ!!!

UGOŚCIMY WAS PO SZLACHECKU!

CENA BALU 320 ZŁ OD OSOBY*

*0,5 l alkoholu na parę w cenie

Wypożyczanie strojów - od godz. 17.00 Początek balu - godz. 19.00

WSZELKIE INFORMACJE ORAZ REZERWACJA
POD NUMEREM TELEFONU +48 89 644 94 60 ORAZ RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL.
ZAPRASZAMY RÓWNIEŻ DO REZERWACJI NOCLEGU ZE ŚNIADANIEM W PROMOCYJNEJ CENIE!

WWW.PALACMORTEGI.PL



**ANDRZEJ
MIELNICKI**
a.mielnicki@
gazetaolsztynska.pl

Drogowcy nie ustalili jeszcze terminu posiedzenia zespołu, który wskaże korytarz przebiegu przyszłej obwodnicy Olsztyna i Dywit. Zgodnie z zapowiedziami korytarz ma zostać wskazany pod koniec stycznia i ma to zrobić Zespół Opinowania Projektów Inwestycyjnych, który działa przy dyrektorze olsztyńskiego oddziału Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad.

— Jednak decyzję tę musi jeszcze zatwierdzić Komisja Oceny Projektów Inwestycyjnych, która działa przy generalnym dyrektorze dróg krajowych i autostrad — mówi Karol Głębocki, rzecznik olsztyńskiego oddziału GDDKiA. — Po wyborze korytarza będziemy analizowali poszczególne warianty i dyskutowali już w szczegółach na temat konkretnych rozwiązań.

Jaka będzie decyzja zespołu, to trudno wyrokować, bo patrząc na dyskusję wokół tej inwestycji, to zarówno korytarz zachodni, jak i korytarz wschodni mają tyle samo zwolenników, co przeciwników. I każdy ma w tej debacie swoje argumenty.

Wydaje się jednak, że o kształcie tej inwestycji może zadecydować Las Miejski, bo jest coraz więcej głosów przeciwnych jakiegokolwiek ingerencji inwestycji w ten kompleks leśny. Do budowy drogi przez las nie chcą dopuścić społecznicy. Jesienią ubiegłego roku do GDDKiA trafiła petycja w obronie lasu, pod którą podpisały się 1403 osoby.

— Z punktu widzenia miłośników, obrońców przyrody to żaden z wariantów, w którym jakkolwiek nie obwodnica przechodzi przez Las Miejski, nie jest dobry — podkreśla Wojciech Biedrzyński z Fundacji Nexus. — Jeżeli brać pod uwagę jakiś kompromis, który ewentualnie mógłby wchodzić w grę, żeby nie było poważnych strat, dużej szkody dla lasu, to jedynie we wschodnim korytarzu jest taka opcja. Natomiast korytarz zachodni jest w ogóle nie do przyjęcia.

Niedawno Fundacja Nexus wystąpiła do drogowców o udostępnienie ana-



Droga 51 przez Las Miejski wymaga pilnej modernizacji

lizy środowiskowej, która została wykonana w ramach studium korytarzowego ze szczególnym uwzględnieniem Lasu Miejskiego. Społecznicy mają dostać dokumenty do połowy lutego.

— Bo obecnie analiza środowiskowa jest w trakcie weryfikacji i nie została jeszcze odebrana od wykonawcy — tłumaczy Karol Głębocki.

Wcześniej w obronie Lasu Miejskiego stanął prezydent Olsztyna, a później radni miejscy. Ich zdaniem, tak jak prezydenta Piotra Grzymowicza, powinna tam znajdować się wyłącznie „infrastruktura naturalna lasu”.

Zdaniem przewodniczącego Rady Miasta Olsztyn inwestycja nie musi ingerować w Las Miejski. — Są warianty obwodnicy, które nie ingerują w Las Miejski — zauważa Robert Szewczyk, przewodniczący RM Olsztyn. Szef RM stawia też pytanie, czy po wybudowaniu północnej obwodnicy Olsztyna będzie potrzebna nam obwodnica Dywit, bo powstałaby równoległa droga do al. Wojska Polskiego. Według niego lepiej te pieniądze przeznaczyć na wybudowanie obwodnicy Olsztyna w standardzie drogi ekspresowej.

Oczywiście władze Dywit są innego zdania, podkreślają, że obwodnica Dywit, przez którą codziennie przejeżdża ponad 25 tysięcy samochodów, jest niezbędna. Wskazują, że idea „północnej obwodnicy Olsztyna” obejmuje trzy komplementarne inwestycje, tj. obwodnicę Olsztyna, przebudowę DK51 przez Las Miejski oraz właśnie obwodnicę Dywit. We wspólnym stanowisku wójtowie gmin Dywit, Gietrzwałd, Jonkowo i Purda oraz burmistrz Barczewa opowiedzieli się za zachodnim przebiegiem obwodnicy.

Sami mieszkańcy gminy Dywit nie kwestionują sensu budowy obwodnicy, ale różnią co do jej przebiegu. Część mieszkańców dywickiego osiedla Sterowców w piśmie do GDDKiA wyraziła swój sprzeciw dla wariantu obwodnicy Dywit przebiegającego przez ich osiedle oraz dwóch wariantów obwodnicy Dywit usytuowanych w bezpośrednim sąsiedztwie. Wcześniej mieszkańcy tego osiedla, jak też sołectw z zachodniej części gminy Dywit: Bukwałd, Barkweda, Brąswałd i Redykajny, zaprezentowali sprzeciw przeciwko zachodnim wariantom przebiegu obwodnicy Olsztyna i Dywit i tym samym wsparli prezydenta Olsztyna. Podobne pismo wystosowali też mieszkańcy Różnowa, sugerując odwrotne rozwiązanie, a więc wybór zachodniego korytarza. I każdy ma tu swoje racje, ma argumenty.

Drogowcy wskazują, że na budowę obu obwodnic Olsztyna i Dywit wraz z remontem drogi przez Las Miejski trzeba patrzeć całościowo. Ich celem jest wyprowadzenie ruchu poza miejscowości — zarówno Olsztyna, jak i Dywit. Bez kompromisu nie da się zbudować obwodnicy — ani jednej, ani drugiej, ani też zmodernizować drogi 51 przez Las Miejski i która rozsypuje się w oczach, ani przebudować skrzyżowania al. Wojska Polskiego z ul. Sybiraków. Przez Las Miejski codziennie wjeżdża nią i wyjeżdża z Olsztyna niemal 13 tys. samochodów. To jedna z trzech najbardziej zatłoczonych wylotówek z Olsztyna. Ile z tego ruchu przejmie północna obwodnica Olsztyna? 15-20 proc., jak pokazują doświadczenia innych miast? Inni dalej będą jechać drogą przez Las Miejski, albo utkną tam w korku, bo akurat zdarzył się wypadek.

WOJSKO ZAPRASZA NA TRENING

Po sukcesie I edycji „Trenuj z wojskiem” Ministerstwo Obrony Narodowej i Wojsko Polskie organizują dla chętnych kolejną edycję jednodniowego szkolenia pod hasłem „Trenuj z wojskiem w ferie”. Pierwsze szkolenie już w najbliższą sobotę (21 stycznia) w Giżycku.



ANDRZEJ
MIELNICKI
a.mielnicki@
gazetaolsztynska.pl

Jak się bronić i być bezpiecznym — tego będą uczyć wojskowi cywilów podczas kolejnej edycji akcji „Trenuj z wojskiem”, tym razem pod nazwą „Trenuj z wojskiem w ferie”, bo właśnie w pierwszych województwach zaczęły się ferie zimowe.

Ubiegłoroczna akcja spotkała się z bardzo dużym odzewem, np. w zajęciach, które były w jednostce Giżycku, brali udział także mieszkańcy innych regionów. Młodzi mieszkańcy Łodzi, którzy pojawiali się na szkoleniu, tłumaczyli, że po prostu chcieli nietuzinkowo spędzić weekend nad Wielkim Jeziorami.

Wojskowi idą więc za ciosem i teraz w 31 jednostkach wojskowych w kraju odbędą się jednodniowe szkolenia. Żołnierze będą uczyć podstaw posługiwania się bronią, strzelania oraz walki wręcz. Podczas ośmiogodzinnych zajęć będzie można się dowiedzieć, co zrobić, gdy zawiedzie GPS, jak przetrwać w terenie i udzielić pierwszej pomocy. To bezpłatne i profesjonalne przeszkolenie wojskowe w naszym regionie odbędzie się w trzech jednostkach. Pierwsze już 21 stycznia w Giżycku na terenie koszar 15 Giżyckiej



Podczas szkolenia cywile poznają podstawy posługiwania się bronią, strzelania i walki wręcz

Brygady Zmechanizowanej. Kolejne, 28 stycznia, odbędzie się w jednostce w Bartoszycach, a 4 lutego w jednostce w Gołdapi.

CO TRZEBA ZROBIĆ, ŻEBY POSMAKOWAĆ ŻOŁNIERSKIEGO CHLEBA?

Jak tłumaczy por. Przemysław Domanowski z Centralnego Wojskowego Centrum Rekrutacji Ośrodka Zamiejscowego w Olsztynie, wystarczy zgłoszenie do jednostki wojskowej, gdzie trzeba podać imię i nazwisko. Można to zrobić poprzez mail, telefon, komunikator, media społecznościowe lub zgłosić się osobiście. Wszystkie te formy są dopuszczalne, a nabór trwa do godz. 13 dnia poprzedzającego szkolenie. Jednak nie wszyscy mogą wziąć udział w takim szkoleniu. Jest kilka warunków.

Wiek 15-65 lat (osoba poniżej 18 lat — za pisemną zgodą rodzica/opiekuna) i polskie obywatelstwo (pod warunkiem, że nie jest się obywatelem innego kraju).

Decydując się na udział w zajęciach, pamiętajmy o odpowiednim stroju na szkolenie (długie lub sportowe buty, długie spodnie, kurtka/bluza, czapka, rękawiczki). To wszystko, co trzeba mieć, bo armia zapewni wszystko, co jest potrzebne do zajęć i oczywiście posiłek.

Wojskowi proszą też o zabranie dowodów osobistych, bo na miejscu będą rekruterzy, którzy udzielą wszelkich informacji na temat służby wojskowej, jej formach. Tu oczywiście wojsko proponuje m.in. cieszącą coraz większym zainteresowaniem najnowszą formę służby, a więc do-



Po sukcesie I edycji „Trenuj z wojskiem” armia organizuje drugą edycję jednodniowego szkolenia

browną zasadniczą służbę wojskową. Właśnie zaczął się styczniowy turnus szkoleniowy. W naszym regionie zgłosiło się niemal 400 ochotników, którzy postanowili zostać żołnierzami.

Szkolenie odbywa w jednostkach 16 Dywizji Zmechanizowanej, a kolejne będą w lutym. W sumie ma być ich w tym roku dziesięć, w tym osiem 27-dniowych dla osób, które nie miały wcześniej kontaktu z wojskiem. Szkolenie podstawowe kończy przysięga wojskowa. W przysiędze wojskowej 400 ochotników w Olsztynie w grudniu ubiegłego roku uczestniczył wicepremier Mariusz Błaszczak, minister obrony narodowej. W sumie dziś co dziesiąty żołnierz dobrowolnej zasadniczej służby wojskowej rekrutuje się z Warmii i Mazur.

WOJSKO SZANSA NA PRZYSZŁOŚĆ

— Jestem zbudowany. Rozmawiałem z wyróżnionymi 50 żołnierzami, którzy składali przysięgę wojskową — powiedział nam tuż po przysiędze minister Błaszczak. — Pytałem ich, co robili w cywilu, zanim wstąpili do Wojska Polskiego. Jak się okazuje, jest bardzo szeroki przekrój zawodów, są absolwenci szkół średnich. Jestem z tego bardzo zadowolony. Gratulowałem im i dziękowałem, że wybrali służbę w Wojsku Polskim. To dla nich jest też wielka szansa. Jeżeli są ambitni, pracowici, to naprawdę bardzo wiele mogą osiągnąć. Wojsko Polskie oferuje chociażby bardzo szeroką gamę uprawnień: prawo jazdy, kursy, patenty. To wszyst-

ko żołnierze mogą zdobyć podczas służby wojskowej, jak też oczywiście awansować. Zaczynają w stopniu szeregowego, ale mogą być podoficerami, oficerami. Cała przyszłość przed nimi.

Armia liczy na ochotników, ale też oferuje dobre warunki. Jak to wygląda od kuchni? Otóż jeżeli kandydat wybierze dobrowolną zasadniczą służbę wojskową, to przechodzi 2 etapy służby. Pierwszy to 28-dniowe szkolenie podstawowe, drugi: 11-miesięczne szkolenie specjalistyczne w jednostce wojskowej. W okresie szkolenia przysługuje mu wynagrodzenie takie jak pensja żołnierza zawodowego, czyli obecnie 4560 zł (w przypadku osób do 26. roku życia jest to kwota netto, bo są zwolnione z podatku dochodowego), a także prawo do urlopu wypoczynkowego. Oczywiście na czas służby ochotnicy mają zapewnione zakwaterowanie, wyżywienie, mundur, ekwipunek oraz ubezpieczenie.

Czas szkolenia będzie wliczany do okresu odbywania służby wojskowej lub do okresu zatrudnienia. Co ważne, kandydat może przerwać służbę w dowolnym momencie.

W tym roku w całej Polsce dla ochotników zostało przygotowanych 25 tys. miejsc.

ŚWIAT I OKOLICE

ELEKCJA GONI ELEKCJĘ



Mamy jesienią bardzo ważne wybory do Sejmu i Senatu RP w Polsce, ale mamy również już w pierwszej połowie tego roku

wybory w paru krajach członkowskich Unii Europejskiej. Za półtora tygodnia odbędzie się druga tura wyborów prezydenckich w Czechach. Nasi południowi sąsiedzi głosują wyjątkowo w skali Europy, bo przez dwa dni: w piątek i w sobotę. Bardzo prawdopodobne, że nowym prezydentem Czech — to nowa, oficjalna nazwa w miejsce Republiki Czeskiej! — dopiero czwartym w historii tego państwa po rozwodzie ze Słowacją (każdy z dotychczasowych prezydentów pełnił swój

urząd przez dwie kadencje) i następcą Vaclava Havla, Vaclava Klause i Milosa Zemana będzie emerytowany generał, spadochroniarz z niegdyś kluczowym stanowiskiem w NATO — Petr Pavel. Popiera go konserwatywna partia premiera Petra Fiali — ODS, który jest w tej samej grupie politycznej w europarlamencie, co PiS. Raczej przegra dwukrotny premier, oligarcha Andrej Babisz. Należy się więc spodziewać raczej sukcesu centroprawicy — i porażki liberałów (partia Babisza

— oskarżanego na forum UE, że unijne środki przywłaszczają dla swoich firm już jako urzędujący szef rządu — ANO należy do międzynarodówki liberalnej). Na Słowacji upadł niedawno rząd — kilka miesięcy wcześniej zresztą zrezygnował poprzedni premier. Być może rozwiązaniem bardzo niestabilnej sytuacji w tym kraju będą nowe wybory, ale znajomi słowaccy politycy mówią mi, że nie jest to oczywiste. Już 2 kwietnia odbędą się wybory w Finlandii — państwie,

które niedługo ma zameldować się w NATO. Pytanie, czy reelekcję uzyska centrolewicowy rząd Sanny Marin? W tymże kwietniu wybory mogą odbyć się w wyjątkowo niestabilnej politycznie Bułgarii — byłyby to już piąte wybory w ciągu dwóch lat. Poprzedni rząd upadł, bo koalicja podzieliła się odnośnie pomocy wojskowej dla Ukrainy — socjaliści byli przeciwni, podobnie jak wspierający ich prorosyjski prezydent Rumen Radew. Co więcej, przewidywania w Sofii są takie, że

wiosenne wybory nie przyniosą przetamania politycznego patu i konieczne będą... kolejne, szóste już wybory latem tego roku! Bułgaria to ważny kraj ze względu na fakt, że uważany jest za najbardziej prorosyjski w UE, obok Grecji, zarówno ze względu na nastroje społeczeństwa, jak i klasy politycznej. To europejskie wybory tylko w pierwszych miesiącach tego roku. Kolejne będą miały miejsce w drugiej połowie 2023. I o nich za tydzień...

RYSZARD CZARNECKI

ROK KOPERNIKA – WOJEWÓDZKA INAUGURACJA OBCHODÓW

Na Zamku Kapituły Warmińskiej w Olsztynie odbyła się konferencja prasowa zapowiadająca uroczystości związane z Rokiem Mikołaja Kopernika, które będą się odbywać przez cały rok na Warmii, Mazurach i Powiślu. Konferencja cieszyła się ogromnym zainteresowaniem mediów, co potwierdza, że Kopernik jest najśłynniejszym Warmiakiem na świecie. Uroczystości wojewódzkiej inauguracji obchodów rozpoczną się w sobotę, 21 stycznia, w Olsztynie.

Przypomnijmy, że rok 2023 został ogłoszony Rokiem Mikołaja Kopernika dla uczczenia 550. rocznicy jego urodzin i 480. rocznicy jego śmierci. Przybyłych gości przywitał metropolita warmiński Józef Górczyński jako przewodniczący Komitetu Honorowego Roku Mikołaja Kopernika.

– Rozmowy na temat obchodów tych ważnych wydarzeń rozpoczęliśmy ze znacznym wyprzedzeniem, a komitet powstał, aby skoordynować wszystkie wydarzenia, przygotowywane przez wiele podmiotów – **mówił arcybiskup Józef Górczyński**. – Po wielkim astronomie pozostało u nas wiele pamiątek, śladów jego pracy, miejsc z nim związanych, a przede wszystkim jego grób. Zależy nam, aby to były miejsca spotkań.

Samorząd województwa warmińsko-mazurskiego planuje zorganizowanie łącznie około 100 projektów i wydarzeń związanych z Rokiem Mikołaja Kopernika.

– Będziemy także wspierać i współorganizować liczne inicjatywy realizowane w regionie, w tym sportowe czy naukowe – **mówił podczas konferencji marszałek Gustaw Marek Brzezina**. – Jedno jest pewne – tegoroczna oferta

instytucji kultury zapowiada się zjawiskowo. Z tej okazji też odbędzie się okolicznościowa sesja Sejmiku Województwa Warmińsko-Mazurskiego. Radni będą obradować w Sali Kopernikowskiej Zamku Kapituły Warmińskiej w sobotę, 21 stycznia, o godz. 13.00.

Marszałek województwa Gustaw Marek Brzezina wskazywał również na inwestycje, które przy okazji Roku Kopernika zostaną rozpoczęte z udziałem funduszy europejskich.

– Mamy zgodę na budowę we Fromborku naukowego centrum astronomicznego pod nazwą Europejskie Centrum Kopernikańskie. Przygotowujemy zaawansowaną koncepcję i plany. Pozytywnie wsparcie dla Szlaku Mikołaja Kopernika. Ponadto mamy zabezpieczone pieniądze na rozbudowę olsztyńskiego planetarium. O naszych działaniach będziemy systematycznie informowali – zapewnił marszałek.

Podczas konferencji bogate zamierzenia przedstawił także Wojewoda Warmińsko-Mazurski Artur Chojecki, Prezydent Olsztyna Piotr Grzymowicz, Rektor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego Jerzy Przyborowski i inni członkowie Komitetu Honorowego.

HARMONOGRAM WOJEWÓDZKIEJ INAUGURACJI ROKU MIKOŁAJA KOPERNIKA W OLSZTYNIE 21 STYCZNIA 2023 ROKU

- 10.00-11.00 BAZYLIKA KONKATEDRALNA ŚW. JAKUBA APOSTOŁA:**
msza św. inaugurująca Rok Mikołaja Kopernika.
- 11.00-15.00 SCENA STAROMIEJSKA:**
festyn z okazji obrony Olsztyna przed Krzyżakami przez Mikołaja Kopernika. W programie m.in.: pokazy walk rycerskich, pokazy i wystawa sprzętu Wojska Polskiego z udziałem 9. Olsztyńskiego Batalionu Dowodzenia, występy Zespołu Pieśni i Tańca „Kortowo” Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, pokazy kowalstwa artystycznego oraz ptaków drapieżnych, koncert muzyki dawnej w wykonaniu Balladum połączony z miniwarsztatami tańców dawnych.
- 11.00-13.00 KAWIARNIA MOJA, STARE MIASTO:**
bezpłatne kulinarne warsztaty z wypiekania Marcepana Królewskiego o godz. 11.00 i 13.00 (wiek 6+, liczba miejsc ograniczona, zgłoszenia: ala@kawiarniamoja.pl).
- 11.30-12.00 MUZEUM ARCHIDIECEZJI WARMIŃSKIEJ:**
otwarcie wystawy poświęconej Mikołajowi Kopernikowi.
- 12.15-12.45 SCENA STAROMIEJSKA:**
uroczyste rozpoczęcie Obchodów Roku Mikołaja Kopernika w województwie warmińsko-mazurskim.
- 14.30-15.30 MUZEUM WARMII I MAZUR W OLSZTYNIE:**
inscenizacja obrony zamku przez Mikołaja Kopernika.



Fot. Szymon Tarasewicz

DOMOWA KANAPA ZAMIAST WYCIĄGU?

Ferie zimowe tuż za rogiem. Dla niektórych będzie to czas błędnego szaleństwa, ale nie każdy pakuje już walizki. Zamiast tego... chowamy pieniądze w skarpetę i czekamy, co przyniesie przyszłość. Jeśli wyjeżdżamy, to na krótko.



ADA ROMANOWSKA
a.romanowska@
gazetaolsztynska.pl

Czy przed nami najdroższe ferie zimowe od lat? Na pewno mierzymy swoje siły na zamiary. Tym bardziej że tegoroczny wypoczynek zbiega się z inflacyjnym szczytem, który w Polsce powinien nastąpić w lutym 2023 roku. — To będzie przedział 19-20 proc. — zapowiada wiceminister finansów Piotr Patkowski.

Ciekawe, ile będzie kosztować wyżywienie. Śniadania w hotelu mamy w cenie, ale będzie trzeba gdzieś wybrać się na obiad. Mam nadzieję, że nie zbankrutujemy — opowiada pani Aneta z Olsztyna. — Sięgamy jednak do oszczędności. Zawsze gdy kończą się wakacje, odkładamy na zimowy wypoczynek. A gdy wracamy z ferii, oszczędzamy na letni wyjazd. Ale jeśli nadal będzie tak drogo, będzie trzeba z czegoś zrezygnować. Pewnie nasze wypady będą krótsze.

przyniesie przyszłość. Nazywa się to spadkiem optymizmu konsumentów. Jeśli już myślimy o odpoczynku, to skupiamy się na letnich wakacjach. Kiedyś mieliśmy taki model kulturowy, że wyjeżdżało się głównie latem. Potem odkryliśmy, że można też cieszyć się feriami zimowymi poza do-

mem. Teraz znów wrócimy do jednego wyjazdu.

CZY FERIE BĘDĄ CHOCIAŻ BIAŁE?

Śnieżne i srogie zimy to już rzadkość. Na Warmii i Mazurach w weekend przed feriami, czyli 21-22 stycznia, prognozy przewidują przelotne opady

śniegu. I to w zasadzie na tyle, jeśli chodzi o styczeń. Zawsze pozostaje jednak szansa, że pogoda „przechytrzy” synoptyków. Jeśli uczniowie z Warmii i Mazur będą chcieli spędzić ferie na nartach lub san-kach, będą musieli wybrać inne rejony Polski — na przykład góry. Tam śnieg

będzie padał codziennie. I to nie tylko w Tatrach, ale także Bieszczadach, Karkonoszach i Beskidach.

W województwie warmińsko-mazurskim wolne od szkół dzieci będą mieć od 23 stycznia. Na zajęcia wrócą 6 lutego.

JAK WYNIKA Z BADANIA „PLANY POLAKÓW DOTYCZĄCE ZIMOWEGO WYPOCZYNKU” DLA REJESTRU DŁUŻNIKÓW BIG INFOMONITOR, TYLKO **26 PROC.** Z NAS MA W TYM ROKU ZIMOWE PLANY WYJAZDOWE, W TYM **9 PROC.** WYJEDZIE TYLKO W TRAKCIE TRWANIA FERII ZIMOWYCH W DANYM WOJEWÓDZTWIE, **8 PROC.** WSKAZUJE, ŻE WYJEŻDŻA ZARÓWNO W TRAKCIE FERII ZIMOWYCH, JAK I PO, A **9 PROC.** PO FERIACH. WYJAZDY W CZASIE FERII DEKLARUJĄ NAJCZĘŚCIEJ OSOBY MAJĄCE DZIECI W WIEKU SZKOLNYM (**30 PROC.**). Z KOLEI **74 PROC.** POLAKÓW NIE WYBIERZE SIĘ NA ŻADEN WYJAZD ZIMOWY W 2023 ROKU.

Zatem ci, którzy rezerwowali wyjazd z dużym wyprzedzeniem, mogą mieć powody do radości. Oszczędzą ok. 20-30 proc., bo o tyle zdrożały noclegi w hotelach. Ale jak się dobrze poszuka, niektóre obiekty utrzymują ceny sprzed inflacji, a nawet sprzed pandemii. Nie są to jednak miejsca, które w ferie się oblegane. Najdrożej jest na Podhalu, zwłaszcza w Zakopanem. Niewiele taniej jest w Karpaczu czy w Krynicy Zdrój. Ale wiadomo, góry zimą mają wzięcie. Znacznie taniej jest nad Bałtykiem. Latem tu ceny sięgają zenitu, ale zimą nie tylko można zaoszczędzić, ale też się wyciszyć. Nad morzem tłumów nie będzie. Na Mazurach cenowo jest różnie. Hotele, które usytuowane są najbliżej jezior, życzą sobie nawet 400 zł za osobę na dobę. Ale można też znaleźć coś tańszego. Średnia wartość rezerwacji dla jednej osoby za noc to 115 zł.

— Córką jeden tydzień spędzi u dziadków, a w drugi jedziemy nad morze. Udało nam się znaleźć niedrogi hotel, więc chyba aż tak bardzo się nie zrujnujemy.

CORAZ MNIEJ OPTYMIZMU

Zdecydowanie w tym roku szukamy oszczędności. W tym sezonie największą popularnością cieszą się kwatery i pokoje prywatne, których udział w rezerwacjach wzrósł względem zeszłego roku kosztem nieco droższych apartamentów. Mając do dyspozycji tańsze opcje, jeszcze rzadziej niż w zeszłym roku, wybieramy hotele. Polacy nie tylko stawiają na mniej kosztowne rozwiązania, ale też skracają wyjazdy. Zaledwie jedna piąta rezerwacji to wyjazdy na cały tydzień. Średnio wyjedziemy na 4-5 dni, w grupach 3-4 osobowych. O ile wyjedziemy...

— Dużo wydaliśmy na święta Bożego Narodzenia, więc teraz zrezygnujemy z tego, na co zawsze było nas stać. Na pewno do oszczędności zachęca też pogoda, która nie jest zimowa — mówi dr Waldemar Kozłowski, ekonomista UWM. — Inflacja zjadła nam pieniądze i musimy z czegoś zrezygnować. Wiele osób, nawet jakby chciało, nie ma jak wyjechać. Chowamy pieniądze do skarpety i czekamy na to, co

REKLAMA



PAŁAC MORTĘGI
HOTEL & SPA

14.02.2023

**KOLACJA WALENTYNKOWA
Z MUZYKĄ NA ŻYWO**

Najlepszy prezent to ten,
który będzie niezapomniany,
tak jak niezapomniana z pewnością będzie
romantyczna kolacja we dwoje
w Walentynki w Pałacu Mortęgi.

Proponujemy dwie godziny
16:30 oraz 19:30
do wyboru

Cena: 130 zł za osobę

LICZBA MIEJSC OGRANICZONA
TEL. 89 644 94 79

Menu:

Przystawka

a do niej nalewka wiśniowa

Przegrzebki, mus z kalafiora i wanilii, kawior limonkowy

Lub

Wędzona gęś, morele, jarmuż, kawior z czarnej porzeczki

Zupa

a do niej nalewka cytrynowa

Tajska z krewetkami lub indykiem

Danie główne

a do niego nalewka jabłkowa

Sandacz, purée z buraka z chrzanem, groszek zielony, sos z cydru z winogronami

Lub

Piers z gęsi, batat, gruszką piklowaną

Deser

a do niego nalewka truskawkowa

Mus z białej czekolady, wiśnia, rum

Lub

Beza, mus jagodowy, truskawka z whisky

UMIERAMY NAJCZĘŚCIEJ W POLSCE

Na Warmii i Mazurach mamy najwyższą w kraju umieralność z powodu chorób układu oddechowego. Aż wierzyć się nie chce, skoro słyszymy, w jak zdrowym regionie żyjemy. To już nie jesteśmy Zielonymi Płucami Polski?

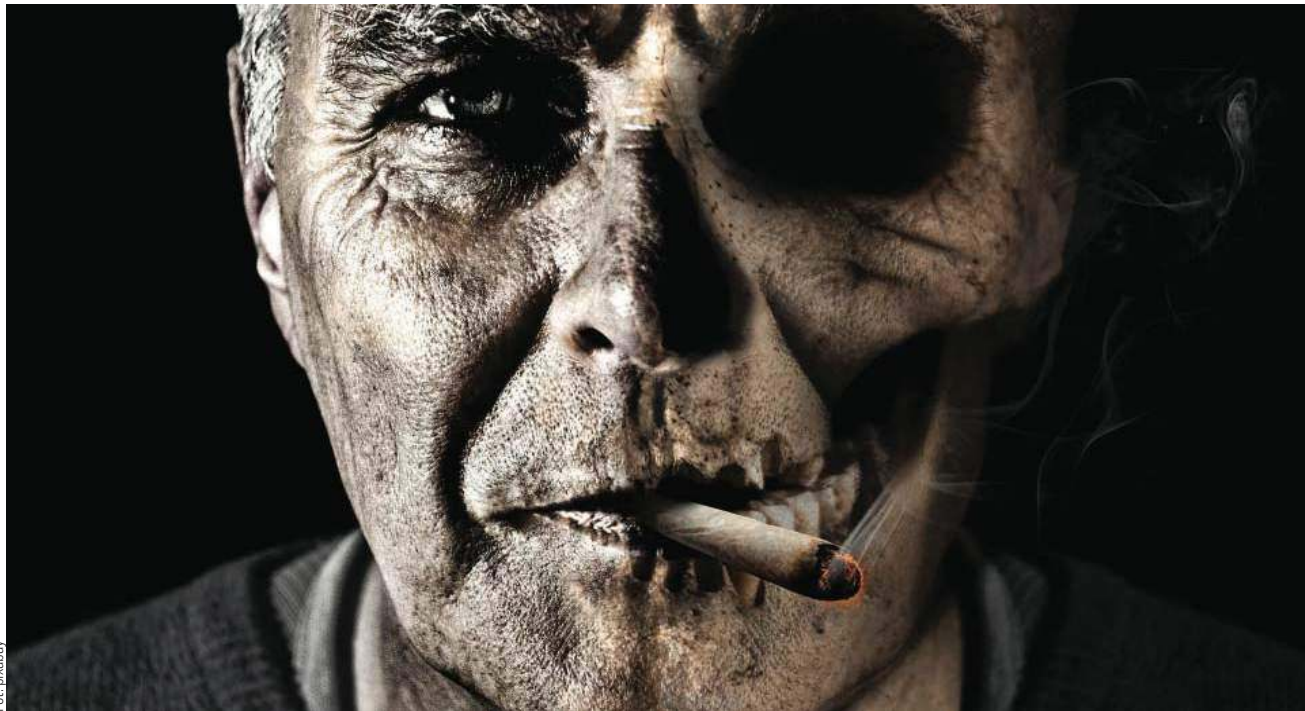


**ANDRZEJ
MIELNICKI**
a.mielnicki@
gazetaolsztynska.pl

Na Warmii i Mazurach długo żyliśmy w przeświadczeniu, że mamy nieskazitelnie czyste powietrze. Choć problem smogu coraz bardziej dotyka też nas, to nadal jednak jesteśmy zielonymi płucami Polski, ale niestety wypływamy swoje zdrowie – i to zwykle na

własne życzenie. Patrząc na statystyki GUS, to współczynnik zgonów na 100 tys. ludności w 2020 roku wynosił u nas 1273, zaś średnia krajowa to 1245. Nie odbiegamy więc bardzo od innych regionów. Co szkodzi nam najbardziej?

Podobnie jak w kraju, choroby układu krążenia, nowotwory i choroby układu oddechowego to również najczęstsze przyczyny zgonów mieszkańców



Palenie papierosów zabija, to nie mit

Warmii i Mazur. Przyczyną jednej trzeciej zgonów w regionie są choroby układu krążenia (411 zgonów na 100 tys. ludności).

Tu niestety trochę sami sobie jesteśmy winni, nie dbając należycie o siebie, zaniedbując badania, źle się odżywiając czy wysiadując godzinami przed telewizorem czy przy komputerze. Tylko czekać, jak dopadnie nas miażdżyca, która może doprowadzić do zawału serca, udaru mózgu czy choroby nerek.

— Miażdżyca jest głównym zabójcą populacji ludzkiej — mówi doktor nauk medycznych Jerzy Górny, warmińsko-mazurski konsultant w dziedzinie kardiologii. — Bierze się ze stylu zmian naszego życia. Człowiek pierwotny raczej nie miał miażdżycy.

Jak tłumaczy kardiolog, cywilizacja, zmiany środowiskowe, zmiany odżywiania i brak ruchu przyniosły ogromny wzrost takich chorób, jak nadciśnienie tętnicze, cukrzyca i podwyższenia stężenia cholesterolu we krwi.

— To są trzy czynniki, które powodują rozwój miażdżycy. Aczwartym są używki, np. palenie papierosów — dodaje dr Górny.

Na drugim miejscu wśród przyczyn zgonów w regionie są choroby nowotworowe, które opowiadają za 296 zgonów na

100 tys. ludności. To nieco więcej niż w kraju, bo tu średnia to 283. Jednak bardzo niepokoi trzecia grupa przyczyn zgonów, a więc choroby układu oddechowego. Tu niestety Warmia i Mazury są razem z łódzkim na pierwszym miejscu (96 zgonów przy średniej krajowej — 75).

Czy już nie jesteśmy tymi „Zielonymi Płucami Polski”, skoro mamy tyle zgonów z powodu chorób układu oddechowego?

— Byliśmy i jesteśmy nadal — zapewnia prof. Anna Doboszyńska z Warmińsko-Mazurskiego Centrum Chorób Płuc. — Powietrze tu jest świetne, warunki do życia wspaniałe, tylko jest to wynik wieloletnich zaniedbań, palenia papierosów i niestety wciąż kiepskiego finansowania służby zdrowia. Z jednej strony pacjenci zbyt późno zgłaszają się do lekarza, a z drugiej często diagnostyka trwa zbyt długo.

Co robić, aby pożyć dłużej? Tu lekarze mają jedną dobrą radę. Po prostu trzeba dbać o siebie i przede wszystkim rzucić palenie, bo nie ma lepszych czy gorszych papierosów, choćby tych z przemytu, bo jedno i drugie zabija.

— Palenie papierosów to jest główna przyczyna chorób układu oddechowego przewlekłych i śmiertelnych, a więc raka płuca

i przewlekłej obturacyjnej choroby płuc — dodaje prof. Doboszyńska. — Dlatego tu podstawą jest zdrowy tryb życia, niepalenie papierosów. Nie ma pacjenta, który nie wiedziałby, że palenie szkodzi, ale ludzie palą dalej, bo liczą, że im akurat papierosy nie zaszkodzą. Nic bardziej mylnego. Oczywiście trzeba się systematycznie badać, korzystać chociażby z programów profilaktycznych i w kierunku wczesnego wykrywania raka płuca. Dzięki temu można wykryć raka płuca na wczesnym etapie i leczyć chorobę. Dziś rak, jeśli jest wykryty we wczesnej fazie, da się leczyć, więc to nie jest już wyrok. A niektórzy nawet uważają, że jest to choroba przewlekła.

Gdyby nie choroby, wypadki, to żylibyśmy dłużej, tym bardziej że w ostatnich trzech dekadach przeciętne trwanie życia wydłużyło się we wszystkich województwach. Choć to się różni w poszczególnych regionach.

W 2021 roku najkrócej żyli mężczyźni mieszkający w województwie lubelskim (70,5 roku), natomiast najdłużej w województwie małopolskim (73,5 roku). Natomiast kobiety żyją najkrócej w województwie kujawsko-pomorskim i śląskim (78,9 roku), a najdłużej w małopolskim (81 lat).

Jak wypadają pod tym względem Warmia i Mazury? Panie żyją u nas średnio 79,4 roku, a panowie — 70,8 roku. To mniej niż wynosi średnia dla całego kraju, bo w przypadku mężczyzn jest to 71,8 roku, a kobiet — 79,7 roku. Ale i tak żyjemy coraz dłużej, bo jeszcze 1950 r. przeciętna długość trwania życia mężczyzn wynosiła w kraju nieco ponad 56 lat, zaś kobiet niecałe 62 lata.

Oczywiście w Polsce, podobnie jak w innych krajach, szanse na dłuższe życie mają kobiety. I tak jest od lat, choć w latach 90. różnica między przeciętnym trwaniem życia kobiet i mężczyzn malała, to pierwsza dekada XXI znowu pogłębiła tę różnicę. W 2021 r. wyniosła ona 7,9 roku.

W miarę dobre statystyki popsuła jednak pandemia. W 2020 i 2021 r., w związku z epidemią COVID-19, nastąpił gwałtowny spadek oczekiwanej długości trwania życia we wszystkich województwach, zarówno dla mężczyzn, jak i dla kobiet. Na skutek epidemii COVID-19 i związanej z nią zwiększonej liczby zgonów trwanie życia w 2021 r., w porównaniu z 2019 r., uległo skróceniu o 2,3 roku w przypadku mężczyzn oraz o 2,1 roku w przypadku kobiet.

REKLAMA

WIN-II.7820.1.22.2022

Olsztyn, 16 stycznia 2023 r.

OBWIESZCZENIE

Zgodnie z art. 11f ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 176 ze zm.), w związku z art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2000 ze zm.) Wojewoda Warmińsko-Mazurski podaje do publicznej wiadomości, że na wniosek pełnomocnika inwestora – Zarządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego (Zarząd Dróg Wojewódzkich w Olsztynie) została wydana **decyzja nr 01/23 z dnia 16 stycznia 2023 r.** z nadanym rygorem natychmiastowej wykonalności o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej dla zadania pn. „**Rozbudowa drogi wojewódzkiej nr 512 na odcinku Pieniężno – Górowo Iławeckie, od km 0+000 do km 26+428,73 w zakresie budowy: jezdni dodatkowa, chodnik oraz schody terenowe w miejscowości Zięby**”.

Inwestycja realizowana będzie na działkach:

1) w liniach rozgraniczających teren inwestycji:

– jednostka ewidencyjna 280105_2 gmina Górowo Iławeckie, obręb 0057 Zięby, dz. nr: 52/7, 52/9, 53/13 (powstała z 53/1), 53/6, 53/15 (powstała z 53/8), 53/18 (powstała z 53/12), 55/1 (powstała z 55), 122;

2) przeznaczonych do ograniczonego sposobu korzystania w związku z przebudową sieci wodociągowej:

– jednostka ewidencyjna 280105_2 gmina Górowo Iławeckie, obręb 0057 Zięby, dz. nr: 53/10, 53/16 (powstała z 53/8).

W związku z powyższym informuje się, że z treścią decyzji oraz z dokumentacją sprawy można zapoznać się w Wydziale Infrastruktury i Nieruchomości Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Wojewódzkiego w Olsztynie, al. marsz. J. Piłsudskiego 7/9, pokój 329, po wcześniejszym umówieniu terminu poprzez kontakt e-mailowy: ewa.laszuk@uw.olsztyn.pl, sekkrwin@uw.olsztyn.pl, bądź telefonicznie: (89) 5232 538, (89) 5232 549 (od poniedziałku do piątku w godzinach 12⁰⁰-15⁰⁰). Od decyzji służy stronom odwołanie do Ministra Rozwoju i Technologii w Warszawie, za pośrednictwem Wojewody Warmińsko-Mazurskiego w terminie 14 dni, licząc od upływu 14 dni od daty podania obwieszczenia do publicznej wiadomości.

Zgodnie z art. 18 ust. 1e ww. ustawy w przypadku, w którym dotychczasowy właściciel, użytkownik wieczysty nieruchomości objętej przedmiotową decyzją wyda tę nieruchomość lub wyda nieruchomość i opróżni lokal oraz inne pomieszczenie niezwłocznie lecz nie później niż w terminie 30 dni od dnia doręczenia zawiadomienia o wydaniu decyzji – **wysokość odszkodowania powiększa się o kwotę równą 5% wartości nieruchomości lub prawa użytkowania wieczystego**. W celu wydania nieruchomości w terminie umożliwiającym zwiększenie wysokości odszkodowania za nieruchomość należy skontaktować się z Rejonem Dróg Wojewódzkich w Elblągu, ul. Junaków 3, 82-300 Elbląg, tel. (55) 230-69-70, gdzie w tej sprawie zostanie podpisany „Protokół wydania nieruchomości”. Do wskazanej instytucji należy zgłosić się z niniejszym zawiadomieniem i dowodem osobistym.

Odszkodowanie ustalone zostanie w odrębnej decyzji zgodnie z art. 12 ust. 4a ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych.

ŁATANIE DZIUR MOCNO ZDROŻAŁO

Kierowcy w Olsztynie muszą wystrzyc uwagę. Po mrozach i soleniu dróg mogą wpaść w dziurę w nawierzchni. Olsztyn na łatanie dziur w asfalcie wydaje krocie. Liczy też wnioski o odszkodowanie, jakie są spowodowane złym stanem dróg.



Fot. Zbigniew Woźniak

W INNYCH MIASTACH TEŻ JEST DROŻEJ?

We Wrocławiu między grudniem 2021 roku a lutym 2022 roku na łatanie dziur wydano blisko 400

tys. zł. Tegoroczne stawki drogowców wzrosły nawet do 70 proc. W jednej z dzielnic wrocławski ratusz płacił 100 zł netto za naprawę mkw. nawierzchni. W tym

roku płaci już 170 zł. Natomiast w Łodzi przetarg na lata 2020-2022 wygrały oferty na łączną kwotę 8,7 mln zł. Rozstrzygnięte latem postępowanie na okres

2022-2024 skończyło się wyborem ofert na prawie 21 mln zł. Stawki poszły w górę również w Krakowie. Tam ratusz płaci 20 proc. więcej za łatanie dziur.

REKLAMA

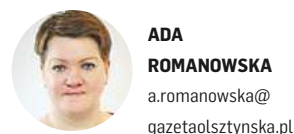
PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

ZAPRASZAMY NA
MUZYCZNĄ NOC
KARNAWAŁOWĄ

18.02.2023 | 20:00 - 02:00 | 140 zł za osobę

O rozkosz podniebienia oczywiście
zadba nasz Szef Kuchni
O muzyczną oprawę
zadba DJ Leszek Teofilak

Kontakt: 89 644 94 60
recepja@palacmortegi.pl
www.palacmortegi.pl



**ADA
ROMANOWSKA**
a.romanowska@
gazetaolsztynska.pl

Pogoda, z jaką się teraz zmagamy, dla asfaltu jest najgorsza. Dziurawi się w ekspresowym tempie. Dlaczego? Mróz łapie i odpuszcza dosyć często. Jeśli na drodze coś się roztopi, wsiąka w asfalt. A następnie zamara ponownie, powodując mikropęknięcia w powierzchni asfaltu. Zima wykorzystuje to bezlitośnie, zamieniając pęknięcia w coraz większe wykruszenia przeradzające się w dziury. Asfalt po prostu pruje się jak stare prześcieradło. Drogowcy pracują więc w pocie czoła, żeby drogi nie były aż tak dziurawe. W takiej sytuacji nie pomagają na pewno solenie dróg. Sól osłabia asfalt, przez co łatwiej się kruszy. W czasie ostatniego ataku zimy drogowcy znowu mocno sypnęli, żeby kierowcy mogli przebić się przez miasto.

JAK ZAPANOWAĆ NAD TĄ SYTUACJĄ?

Łatanie dziur wydaje się oczywiste. Jednak zimowe naprawy siłą rzeczy są doraźne i tymczasowe. Im więcej wahań temperatury, tym więcej pęknięć. Ale każdy ubytek trzeba naprawiać z uwagi na bezpieczeństwo. Każda taka interwencja kosztuje, co w dzisiejszej sytuacji, kiedy gminy muszą oszczędzać jak najwięcej, nie jest łatwe. Do tego stawki za zimowe utrzymywanie dróg wzrosły drastycznie.

— W 2021 roku od listopada do grudnia wyremontowano około 200 sztuk ubytków w jezdniach o nawierzchni bitumicznej, o łącznej powierzchni około 480 mkw., wykorzystując do tego celu około 90 ton masy

bitumicznej. Koszt wyniósł wówczas 90 tys. zł. W 2022 roku od listopada do grudnia wyremontowano około 300 sztuk ubytków o łącznej powierzchni około 750 mkw., wykorzystując do tego celu około 140 ton masy bitumicznej. Tym razem koszt wyniósł 215 tys. zł — zauważa Michał Koronowski, rzecznik ZDZiT. — Podwyżki cen materiałów, jak również usług wykonywanych na zlecenie, nie wpływają ani na czas, ani na jakość realizowanych prac, tylko na ich koszt.

I dodaje: — Rodzaj wykorzystywanego materiału do uzupełniania ubytków warunkują m.in. warunki atmosferyczne czy jego dostępność. Do usuwania ubytków w okresie zimowym używa się masy bitumicznej na gorąco. Od mniej więcej początku grudnia, kiedy wstrzymujemy prace wytwórnie bitumiczne, naprawy ubytków dokonywane są interwencyjnie, tymczasowo przy użyciu masy na zimno.

PONAD STO SZKÓD

Im więcej dziur, tym bardziej kierowcy muszą uważać na drogę. Jeśli uszkodzą oponę czy felgę na drodze, mogą żądać od jej zarządcy odszkodowania.

— W 2022 roku z powodu ubytków w jedni wpłynęło do nas 110 wniosków o odszkodowanie spowodowane złym stanem dróg. Mamy też ok. 12 zgłoszeń dotyczących złego stanu chodników — wylicza Michał Koronowski. — W powyższych wyliczeniach ujęte są także szkody osobowe i komunikacyjne powstałe na terenach przekazanych wykonawcom w ramach prowadzonej inwestycji „Rozbudowa linii tramwajowych w Olsztynie”. To 26 szkód.

OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE CHCĄ BYĆ AKTYWNE

Coraz więcej osób niepełnosprawnych chce podjąć pracę. Pomaga im w tym Warmińsko-Mazurski Sejmik Osób Niepełnosprawnych. — Wyciągamy z domów takie osoby, które nigdy nie pracowały, a chcą to zmienić — mówi prezes Sejmiku Andrzej Karski.

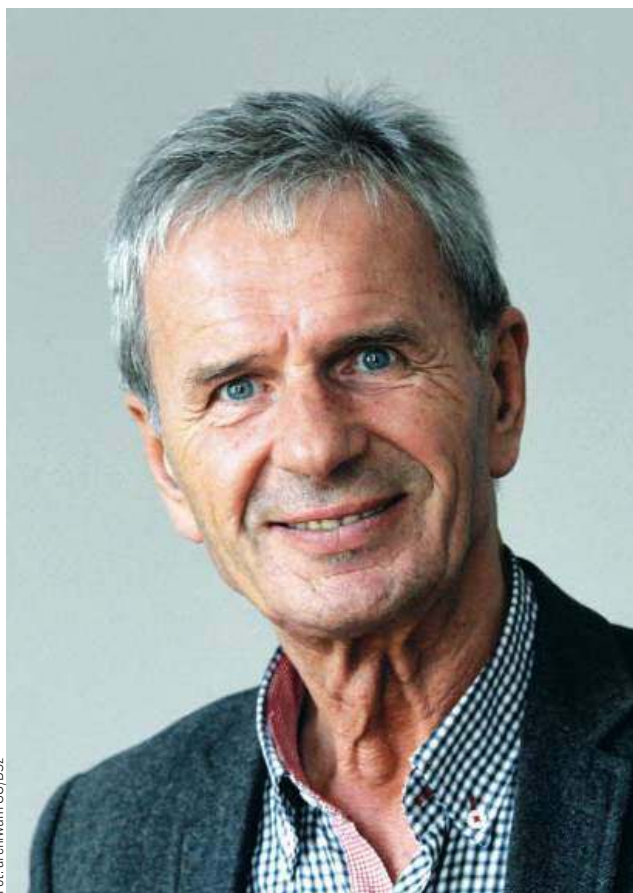
— Na czym polega działalność Warmińsko-Mazurskiego Sejmiku Osób Niepełnosprawnych?

— Sejmik to stowarzyszenie, które działa jako federacja różnych stowarzyszeń reprezentujących osoby niepełnosprawne, w tym osoby niewidome i słabowidzące, mające kłopoty ze słuchem, osób chorujących na stwardnienie rozsiane, amazońki czy osoby z niepełnosprawnością intelektualną, ruchową. Staramy się reprezentować ogół środowiska, gdyż razem jest łatwiej. Realizujemy i przygotowujemy projekty służące organizacjom i osobom z różnymi rodzajami niepełnosprawności w kilku obszarach.

— Jakie to, przykładowo, projekty? Co dają osobom niepełnosprawnym?

— To projekty wzmacniające organizacje członkowskie, w tym szkolenia dla kadry, ale też takie, które mają ułatwić, czy wręcz umożliwić przygotowanie człowieka niepełnosprawnego do tego, żeby mógł podjąć pracę na otwartym rynku pracy. Wyciągamy z domów takie osoby, które nigdy nie pracowały, a chcą to zmienić. Mamy pomoc psycholo-

gów i doradców zawodowych, prawników, trenerów pracy – pracujących z osobą niepełnosprawną, ale też z potencjalnym pracodawcą. To funkcjonuje dzięki programom zatrudnienia wspomagane. Ale mamy także projekty dotyczące opieki wytchnieniowej dla rodzin osób przewlekle chorych, które wymagają opieki przez całą dobę, gdzie bliscy mogą na chwilę, pozostawiając osobę chorą pod opieką wykwalifikowanych pracowników, odejść od chorej osoby, by załatwić swoje sprawy „na mieście” czy po prostu odpocząć od obowiązków związanych z opieką nad osobą bliską. Na takie wsparcie rośnie zapotrzebowanie. Prowadzimy także centrum informacyjno-poradnicze, gdzie udzielamy porad prawnych, psychologicznych w różnych sprawach, na przykład na temat tego, jakie osoby niepełnosprawne mogą mieć udogodnienia. Obsługujemy setki, jeśli nie tysiące porad, czy to w biurze, czy telefonicznie. Z kolei centrum asystentury polega na tym, by osoba niepełnosprawna, która przez cały czas przebywała w domu, nigdzie nie wy-



Andrzej Karski

chodziła, mogła z opiekunem wyjść na przykład do kina, czy choćby na spacer. — Wspomniał pan o tym, że osoby niepełnosprawne podejmują pracę?

— Tak. Osoby niepełnosprawne mogą z powodzeniem znaleźć zatrudnienie, o ile tylko zechcą

i mają na to chęć. Podejmując współpracę z taką osobą, która poszukuje zatrudnienia, wielokrotnie udaje się znaleźć dla niej stanowisko. Bardzo często te osoby, jak również pracodawcy są zadowoleni. Bo osoba niepełnosprawna może być pełnowarto-

ściowym pracownikiem. Zwłaszcza że dzisiaj mamy inne możliwości niż na przykład 30 czy 40 lat temu. Zmienia się także nastawienie społeczne do osób niepełnosprawnych. Trzeba pamiętać, że w naszym regionie osób niepełnosprawnych, które mogą stać się wartościowymi pracownikami, są nawet dziesiątki tysięcy. Podjęcie pracy oczywiście wpływa nie tylko na polepszenie samopoczucia osoby niepełnosprawnej, ale i na podniesienie jej standardu życia, zwłaszcza w coraz trudniejszych czasach, z którymi mamy do czynienia. Warto także dodać, że sam pracodawca za to, że zatrudnia osoby niepełnosprawne, może liczyć na środki z Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych. — Zatem osoba niepełnosprawna czy też rodzina tej osoby, która jest zainteresowana podjęciem pracy zawodowej, może się do państwa, do Sejmiku zgłosić, by uzyskać co najmniej poradę?

— Oczywiście. Zapraszamy do nas do biura, do kontaktu telefonicznego czy mailowego. Zwłaszcza że warto być aktywnym. Nawet będąc osobą

niepełnosprawną, warto wyjść do ludzi, zacząć żyć inaczej, nawet wykonując pracę zawodową. Osoby niepełnosprawne mają do tego pełne prawo. **RAZ**

Warmińsko-Mazurski Sejmik Osób Niepełnosprawnych istnieje od 1993 roku. W skład Sejmiku mogą wchodzić organizacje pozarządowe o osobowości prawnej, statutowo zajmujące się problematyką osób niepełnosprawnych. Udział w Sejmiku pozostawia członkom pełną autonomię działania i stowarzyszenia się z innymi krajowymi, zagranicznymi i międzynarodowymi organizacjami.

KONTAKT:

Siedziba Warmińsko-Mazurskiego Sejmiku Osób Niepełnosprawnych: Budynek Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Wojewódzkiego w Olsztynie, 10-575 Olsztyn, Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 7/9, pok. nr 14. Tel.: 89 523 22 14, e-mail: wmsn.ol@wp.pl.

Biuro projektów Zatrudnienia Wspomagane, Centrum Aktywności: 10-575 Olsztyn, Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 11/17 pok. 107 (budynek NBP), tel. 89 523 84 01, e-mail: zw.sejmik@wp.pl.

BAL CHARYTATYWNY NA RZECZ HOSPICJUM DLA DZIECI

Już za dwa tygodnie, 4 lutego odbędzie się Bal Charytatywny na rzecz Hospicjum Stacjonarnego dla Dzieci Caritas w Olsztynie. Organizatorzy zachęcają do udziału nie tylko w zabawie z wodzirejem, ale także aukcji dobroczynnej. Na balu ma nie zabraknąć niespodzianek.

To ostatni moment, żeby się zdecydować. Zgłoszenia do udziału w balu przyjmujemy jedynie do niedzieli 22 stycznia — uprzedza Katarzyna Zarecka, pracownik socjalny Hospicjum prowadzonego przez Caritas Archidiecezji Warmińskiej.

Pierwszy Bal Charytatywny na rzecz Hospicjum Stacjonarnego dla dzieci odbył się sześć lat temu. Tegoroczny jest jednak czwartym z kolei, bo przez

pandemię dwa nie mogły zostać zorganizowane. Na balu, który odbędzie się 4 lutego, ma nie zabraknąć licznych atrakcji.

— Będzie m.in. aukcja lotu szybowcem, organizacji urodzin dla dzieci czy biletów na spektakl do teatru ze spotkaniem i oprowadzeniem przez samą Irenę Telesz-Burczyk — zdradza „Gazecie Olsztyńskiej” pracownica Hospicjum. — Będą też ciche aukcje obrazów i bardzo ciekawych oraz war-



Fot. Stanisław Krysiński

tościowych przedmiotów — dodaje.

Organizatorzy balu charytatywnego przewidzieli również niespodzianki dla uczestników, którzy zechcą okazać wielkie serce, dokonując darowizn i kupując cegiełki na rzecz Hospicjum. Dochód z tegorocznego balu zostanie przeznaczony na zakup bardzo potrzebnego w placówce respiratora dla najmniejszych dzieci.

— Zbieramy na ten cel już od pewnego czasu.

Również przez zrzutkę. Respirator kosztuje ponad 100 tysięcy złotych. Brak nam jeszcze blisko 80 tysięcy — mówi Katarzyna Zarecka.

Bal przewidziany jest na 150 osób. Zaproszenia są rozprowadzane w siedzibie Hospicjum Stacjonarnego dla Dzieci Caritas w Olsztynie przy ulicy Kromera 5-7. W sprawie ich rezerwacji można też kontaktować się z pracownikiem Hospicjum pod nr tel. 663 200 006.

SK

ZGINEŁY DWIE OSOBY. NIEDŁUGO ZAPADANIE WYROK

Sprawę śmiertelnego wypadku na ul. Bałtyckiej w Olsztynie będzie w środę rozpoznawał Sąd Rejonowy w Olsztynie. Auto pędzące 190 km na godzinę uderzyło w inny samochód, zginęło rodzeństwo. Proces zmierza już ku końcowi.

Oskarżonym o spowodowanie śmiertelnego wypadku drogowego i ucieczkę z miejsca zdarzenia jest mieszkaniec Olsztyna Zbigniew G. Mimo że w jego procesie odbyło się kilka rozpraw, to zjawiał się w sądzie tylko raz – na ostatniej grudniowej rozprawie. Ze spuszczoną głową złożył oświadczenie. Powiedział, że przeprasza rodzinę ofiar. Dodał, że nie pamięta przebiegu zdarzenia. Po oświadczeniu G. wyszedł z sądu. Wcześniej sąd przesłuchiwał jego żonę, której zeznania utajniono, ponieważ kobieta czuła się skrzepowana obecnością mediów.



Zdaniem biegłego Zbigniew G. jechał z prędkością ok. 190 km na godz

W sprawie wypadku na Bałtyckiej sąd przesłuchiwał już zaplanowanych świad-

ków i dwukrotnie biegłego z zakresu rekonstrukcji wypadków drogowych.

Biegły konsekwentnie mówił, że Zbigniew G. jechał autem z prędko-

ścią ok. 190 km na godz., a w momencie uderzenia w auto ofiar prędkość ta wynosiła ponad 160 km na godz.

Biegły dodawał, że gdyby sprawca wypadku jechał z dozwoloną prędkością, do zderzenia pojazdów by nie doszło. Dodał też, że każdy uczestnik ruchu drogowego ma prawo zakładać, że inni kierowcy poruszają się z przepisową prędkością.

Do tragicznego wypadku na ul. Bałtyckiej w Olsztynie doszło 11 listopada 2021 roku. Kierowane przez Zbigniewa G. audi A8 jadące z prędkością 190 km na godz. uderzyło w samochód, który zawracał. Autem tym kierow-

ła 23-letnia kobieta, na fotelu pasażera siedział jej 25-letni brat. Rodzeństwo zginęło na miejscu, kierowca audi wyszedł z samochodu i zniknął w pobliskim lesie – nie podszedł nawet do rozbitego samochodu z ofiarami w środku. Policji udało się zatrzymać go dwa dni później, gdy wychodził ze szpitala. Sąd aresztował Zbigniewa G., ale gdy po trzech miesiącach przedłużono mu areszt, jego adwokaci skutecznie zaskarżyli tę decyzję imięczyzna wyszedł na wolność po wpłaceniu 50 tys. zł kaucji. Przed sądem odpowiada z wolnej stopy. (PAP)

JOANNA KIEWISZ-WOJCIECHOWSKA

TOLKMICKO SZYKUJE SIĘ NA NAPŁYW ŻEGLARZY

Po otwarciu kanału żeglugowego przez Mierzę Zalew Wiślany stał się bardziej atrakcyjny dla żeglarzy. Dlatego Tolkmicko szykuje się na napływ turystów i już planuje inwestycje. W mieście powstanie ekomarina dla kilkudziesięciu jachtów.

Co prawda pełniejsze dane co do atrakcyjności Zalewu Wiślanego po wrześniowym otwarciu kanału żeglugowego przez Mierzę Wiślana będą znane dopiero po sezonie letnim, ale już teraz widać, że akwen ten będzie cieszył się rosnącą popularnością wśród żeglarzy. Aco za tym idzie potrzebne są inwestycje w infrastrukturę, co ma miejsce m.in. w Tolkmicku. Miejscowy samorząd ogłosił przetarg na budowę ekomariny.

— Będzie to inwestycja w obręb portu w Tolkmicku. Pojawia się pomosty pływające po wodzie, które pozwolą na cumowanie około sześćdziesięciu jednostek pływających różnej wielkości. Oczywiście będą wyposażone w wodę, prąd, a więc wszystko, co potrzeba żeglarzom. Będzie także instalacja do odbioru nieczystości z jachtów, poza tym zaplecze socjalno-hotelowe w dawnym, nieużywanym teraz budynku bosmanatu,

którego właścicielem gmina stała się w zeszłym roku — mówi Magdalena Dalman, burmistrz Tolkmicka.

Realne koszty inwestycji poznamy po przeprowadzeniu przetargu. Jeśli jednak chodzi o szacowane, to wynoszą one około 8 milionów złotych, z czego samorząd uzyskał promesę z Polskiego Ładu w kwocie na ponad 7,2 miliona złotych.

— Jak na nasz samorząd, to jest bardzo duża kwota

i to będzie duża inwestycja — podkreśla pani burmistrz.

Inwestycja, którą planują przeprowadzić władze Tolkmicka, wiąże się z tym, że we wrześniu otwarto kanał żeglugowy przez Mierzę Wiślana. A więc Zalew Wiślany został de facto otwarty dla żeglarzy z Polski i Europy Zachodniej.

— Oczywiście chcemy być przygotowani, mieć lepszą ofertę dla żeglarzy, ale także dla innych turystów

korzystających z wody. Mam nadzieję, że jak się to wszystko nam uda, to Tolkmicko nie tylko ze względów infrastrukturalnych będzie dla naszych gości atrakcyjnym miejscem — podkreśla Magdalena Dalman.

Marina, wedle planów, ma powstać za około 30 miesięcy. Co nie znaczy, że do Tolkmicka nie warto przylecieć wcześniej.

— Kanał żeglugowy przez Mierzę Wiślana otwarto

w połowie września. Trudno oszacować, jak to się przełoży na sezon letni. Ale już mam sygnały, że żeglarze się interesują tym, by przepłynąć tym kanałem. To się już przekłada na zainteresowanie inwestorów w naszej gminie. Na razie mamy niewielką marinę, mamy port, który może przyjmować jednostki, ale chcemy pracować nad tym, by warunki cumowania u nas były jak najlepsze — podkreśla gospodyni Tolkmicka. RAZ

SIATKÓWKA PLAŻOWA PO LATACH WRÓCI DO OLSZTYNA?

Paweł Papke, utytułowany polski siatkarz, były gracz AZS-u Olsztyn i reprezentant Polski, a obecnie poseł na Sejm RP zamieścił na swoim profilu na FB tajemniczy wpis, z którego wynika, że do Olsztyna wróci siatkówka plażowa. — Michał Kądzioła uzyskał licencję Polska Siatkówka na organizację turnieju plażowego w Miasto Olsztyn, więc zaczynamy

planować szczegóły. Wracamy z dużym turniejem nad jeziorem Ukiel, ale przed nami jeszcze dużo pracy u podstaw, by mieć się czym chwalić — napisał Paweł Papke.

Z wpisu posła Koalicji Obywatelskiej wynika, że w tym roku nad olsztyńskim jeziorem Ukiel odbędzie się duży turniej siatkówki plażowej. Przypomnijmy, że to właśnie z tej dyscypliny spor-

towej słynęły położone w najbliższym sąsiedztwie Stare Jabłonki, a i sama Plaża Miejska w Olsztynie była kilkakrotnie areną zmagania siatkarskich „dwójek”.

Według nieoficjalnych informacji w ubiegłym roku w Olsztynie mogło się odbyć Pre Zero Grand Prix PLS, czyli słynny turniej siatkarskich czwórek, w którym biorą udział drużyny z PlusLigi na co dzień



Turniej Grand Slam w 2015 roku cieszył się ogromną popularnością

występujące na halach. Wtedy jednak sprawa rozbiła się o brak odpowiedniego finansowania.

Obecnie z wpisu posła Papke wynika, że nad Ukiel wróci siatkówka plażowa, prawdopodobnie będą to zmagania dwójek, czyli klasyczna odmiana tej dyscypliny sportowej. Poseł zaznacza, że turniej miałby odbyć się w czerwcu, a na ten temat rozmawiał m.in. z przed-

stawicielami OSiR-u i wiceprezydentką Olsztyna, Ewą Kaliszuk.

Próbowaliśmy ustalić szczegóły imprezy, jednak w odpowiedzi usłyszeliśmy, że „planowanie jest na mocno wstępnym etapie” i nawet OSiR nie posiada jeszcze żadnych informacji na ten temat. Na razie pozostaje nam czekać na konkretne decyzje, które prawdopodobnie zapadną w najbliższym czasie... KG

JESTEM ADOPTOWANA, ALE SZCZĘŚLIWA

Justynka trafiła do domu pani Anny i pana Grzegorza, gdy miała trzy miesiące. Biologiczna matka zostawiła ją w szpitalu. Pokochali ją od pierwszego wejrzenia... — Uważam, że dziecka przybranego nie zsyła nam los — ono już jest, niezależnie od nas, a my postanawiamy związać jego życie z naszym. To sprawa wielkiej wagi — mówi pani Anna.

**JOANNA
KARZYŃSKA**
j.karzyńska@
gazetaolsztynska.pl

Piękna 40-latką o dużych brązowych oczach. Córnka, żona i matka. Kobieta, która wie, co w życiu jest najważniejsze. Docenia to, co ma i to, co dał jej los. Choć jej życie w pierwszych dniach ktoś nazwałby tragedią, bo porzuciła ją w szpitalu matka... Jednak ta historia ma piękne zakończenie, bo dwoje ludzi, którzy zdecydowali się pokochać obce dziecko, ma wielkie serce. Ona dała im szczęście, a oni obdarzyli ją miłością i bezpieczną przystanią.

PRAWDA O ADOPCJI

Pani Justyna o tym, że jest adoptowanym dzieckiem, dowiedziała się przypadkiem. Miała 16 lat, gdy natknęła się na ukryte w szafie dokumenty adopcyjne. Przeżyła ogromny szok. Wiele razy pytała rodziców, dlaczego nie ma rodzeństwa, ale zawsze mówili, że ona im wystarcza.

— Miałam wspaniałe dzieciństwo i młodość, rodziców też — opowiada Justyna. — Nigdy nie podejrzewałam, że nie jestem ich biologicznym dzieckiem. Nikt nigdy się z niczym nie zdradził, dlatego gdy znalazłam dokumenty adopcyjne, byłam w szoku. Zaczęłam płakać... i taką zapłakaną znalazła mnie mama. Przytuliła mnie i powiedziała, że zawsze będę jej dzieckiem... Kiedy z pracy wrócił tata, razem zaczęli opowiadać jak to się stało, że pojawiłam się w ich domu.

Nie była to łatwa rozmowa, jednak bardzo potrzebna. Rodzice zamierzali powiedzieć pani Justynie, że została adoptowana, po uzyskaniu pełnoletności. Nie mówili jej tego wcześniej, bo chcieli zapewnić dziewczynce normalne dzieciństwo. Jednak kiedy prawda „wyszła na jaw” uznali, że jest już dostatecznie dorosła,

żeby zmierzyć się z historią swojego życia.

— Pierwsze, co powiedzieli, to że jestem najlepszym, co w życiu ich spotkało... Że bardzo mnie kochają i dla nich nie ma znaczenia, że nie jestem z ich krwi — wspomina pani Justyna. — Wzięli mnie, kiedy miałam trzy miesiące. Okazało się, że pochodzę z Mrągowa. Nie wiedzieli, kim byli moi biologiczni rodzice. Podobno ojciec był nieznan, a matka zrzekła się praw do mnie i zostawiła po porodzie w szpitalu. Rodzice dowiedzieli się o mnie od znajomej pielęgniarki. Natychmiast rozpoczęli starania o mnie. Byli 9 lat po ślubie, ale nie mogli mieć swoich dzieci. Miłością chcieli obdarzyć jakieś dziecko, dać mu dom i szczęście... Dziś wiem, że to ja byłam szczęściarą, której los na drodze postawił tych dwoje. Wtedy bałam się, że po odkryciu prawdy zmieni się moje życie, co się ze mną stanie, czy przestanę mnie kochać. Ale oni powiedzieli mi po prostu, że bez względu na moją decyzję, dla nich jestem, zawsze byłam i będę ich córką.

JUSTYNA WNIOŚŁA SZCZĘŚCIE DO ICH RODZINY

Pani Anna i jej mąż Grzegorz znali się od dziecka. Parą zostali w szkole średniej. Mieli po 20 lat, kiedy ślubowali sobie miłość, wierność i uczciwość małżeńską. Chcieli mieć potomstwo i wychować je na dobrych ludzi. Niestety, lata mijały, a los nie obdarzał ich dzieckiem. Po wielu badaniach, wizytach u specjalistów, okazało się, że nie będą rodzicami. Postanowili więc, że swoją miłością obdarzą dziecko, które zostało przez rodziców porzucone. Kiedy się dowiedzieli, że w Mrągowie czeka na nich mała dziewczynka, wiedzieli, że są gotowi. Po załatwieniu wszystkich formalności w ich domu pojawiła się Justynka — mała, cudowna istota.



Pani Justyna z mężem i dziećmi

— Byliśmy najszczęśliwszymi ludźmi na świecie — opowiadają małżonkowie. — Ta mała dziewczynka wniosła w nasze życie tyle szczęścia i radości. Nigdy nie sądziliśmy, że tak można pokochać. Justysia wywróciła do góry nogami nasze życie i je przewartościowała. Jej pierwszy uśmiech, słowo, kroki do dziś mamy w pamięci i na zdjęciach. Zawładnęła naszymi sercami. Gdzieś w środku nas czaił się niepokój, że kiedyś będzie musiała poznać prawdę. Baliśmy się, jak zareaguje. Dużo zawsze rozmawialiśmy, tłumaczyliśmy, że z każdym problemem może do nas przyjść i że dla nas zawsze będzie najważniejsza. I kiedy nadszedł dzień, że Justyna znalazła dokumenty adopcyjne, serce nam krwawiło... Jej ból i niepokój był też naszym. Długo rozmawialiśmy o tym, zapewnialiśmy, że nic się nie zmieniło, że dla nas jest dzieckiem upragnionym,

naszą gwiazdką z nieba.

Pierwsze dni były trudne. Justyna poprosiła rodziców, że gdy już będzie pełnoletnia i gotowa, chciałaby odszukać swoją biologiczną matkę. Zgodzili się na jej prośbę i zapewnili, że zrobią wszystko, by ją odnaleźć.

— Uważam, że dziecka przybranego nie zsyła nam los — ono już jest, niezależnie od nas, a my postanawiamy związać jego życie z naszym. To sprawa wielkiej wagi. Dziecko przeznaczone do adopcji zostało już raz zranione przez własnych rodziców. Inie można mu tego zrobić po raz drugi, nie można go zawieść — zapewnia pani Anna. — My dzięki Justynie zostaliśmy pełną, szczęśliwą rodziną. Nie wyobrażam sobie, jak żylibyśmy, gdyby jej z nami nie było...

WAŻNE KTO WYCHOWA, A NIE POCZNIE

Pani Justyna przez wiele lat nie wspominała o swojej biologicznej matce.

Dopiero kiedy w wieku 23 lat miała wyjść za mąż, postanowiła ją odszukać.

— Pomyślałam, że w dniu swojego ślubu chciałabym wiedzieć o sobie więcej — opowiada. — Przyszłam do rodziców i powiedziałam, że to ten czas. Udało się tacie, dzięki znajomościom, uzyskać adres kobiety, która mnie urodziła... Pojechaliśmy do niej — ja i rodzice. Poznałam ją od razu... Byłam jej kopia. Kiedy powiedziałam, kim jestem, nie zauważyłam żadnej reakcji. Nie zaprosiła nas nawet do domu, wszystko odbyło się na podwórku i trwało może 20 minut. Zapytałam ją, dlaczego mnie oddała. Bez emocji powiedziała, że była młoda, a chłopak — mój ojciec, był kolegą jej brata z wojska. Wyjechał, a ona późno zorientowała się, że jest w ciąży. Zabrzmiało to tak, jakby chciała dodać, że wcześniej udałoby jej się pozbyć ciąży... Nie zapytała nawet, co u mnie,

co robię, kim jestem... Szybko się pożegnaliśmy. W aucie rozplakałam się, nie tego oczekiwałam po matce... Moja jedyna mama mnie przytuliła i wtedy już poczułam się bezpieczna i pewna, kto jest moimi rodzicami.

Przygotowania do ślubu ruszyły i pani Justyna postanowiła już nigdy nie wracać do przeszłości. Do ołtarza poprowadził ją tata Grzegorz, a mama co chwila ocierała łzy.

— Podczas podziękowania dla rodziców powiedziałam, że bardzo ich kocham, są moim wzorem i drogowskazem, jak być dobrym człowiekiem i jak stworzyć wspaniałą rodzinę — opowiada pani Justyna. — Choć może więzy krwi nas nie łączą, to uczucie jest o wiele silniejsze niż wszystko inne. Każdego dnia dziękuję Bogu, że wybrali właśnie mnie i że dali mi tyle miłości i szczęścia. Dziś sama jestem mamą dwójki dzieci i nie wyobrażam sobie, że mogłabym jej oddać. Są najpiękniejszym darem od losu i wiem, co czuli moi rodzice, gdy ja pojawiłam się w ich życiu. Są nie tylko wspaniałymi ludźmi, rodzicami, ale i dziadkami.

PO PROSTU RODZICE...

— Jestem adoptowanym dzieckiem i nie mam żadnych pretensji do świata. Uważam, że musiałam urodzić się w ciepłym, żeby trafić na takich dobrych i mądrych ludzi, jakimi są moi rodzice — tłumaczy pani Justyna. — Nie mówię o nich nigdy „adopcyjni rodzice”, tylko po prostu rodzice. Innych nie znam. Trudno nazwać ojcem kogoś, kto dokonał fizycznego aktu zapłodnienia, a matką kobietę, która opuściła swoje dziecko. Nie dociekam już, dlaczego to zrobili. Dzisiaj nie ma to dla mnie żadnego znaczenia. Rodziców kocham jeszcze bardziej, doceniam i podziwiam. Na nich zawsze mogę liczyć, ja i moja rodzina. Kocham Was i dziękuję za wszystko!

PRZED LEKCJAMI MUSZĄ IŚĆ PO... WODĘ

Dla nas woda w kranie to tzw. norma. Ale nie wszędzie. Są takie miejsca na świecie, gdzie po wodę trzeba iść kilometrami. Dlatego mieszkanki podolsztyńskiego Wipsowa postanowiły im pomóc. Ale ich akcję także trzeba wesprzeć.

Zima czy lato 2022, w kranach mamy świeżą, zdatną do picia wodę. Mieszkańcy Ugandy w wielu przypadkach o takiej sytuacji mogą tylko pomarzyć. Warto więc wesprzeć akcję mieszanek Wipsowa pod Olsztynem.

— Od wielu lat z rodziną uczestniczyliśmy w wielu dobroczynnych akcjach, pomagaliśmy lokalnie na przykład w Gwiazdkowej Niespodziance, zbiórkach żywności. Przyszedł taki moment, że pewne rzeczy się skończyły, gdyż w naszym kraju zrobiło się dużo lepiej. Tymczasem nasze dzieci dorosły, a chęć działania pozostała. Jestem osobą, która po prostu nie lubi siedzieć w miejscu, zwłaszcza gdy wiem, że coś mogę, że mam siłę, by dla innych coś dobrego zrobić. Tak się zdarzyło, że przyjechała do nas dziewczyna, która opowiadała, że była kilka razy w Afryce, że tam pomaga. A moim marzeniem było, żeby właśnie odwiedzić kiedyś ten kontynent. To jednak zdawało się nierealne – nie dość, że Afryka jest tak daleko, to jeszcze nie wiadomo, co w trakcie takiej podróży może się wydarzyć. Okazało się, że do wyjazdu do Afryki zapaliła się także moja córka Julia, która w dodatku miała sen, że właśnie jest tam na wolontariacie. Tak to się powoli zaczęło – mówi Małgorzata Frąckiewicz z Wipsowa koło Barczewa.

Mieszkanke Wipsowa chciały pomóc wspomnianej misjonarce i zaangażować się w budowę studni w Ugandzie, w społeczności, w której mieszkała.

— Chciałam dotrzymać słowa danego misjonarce. Postanowiliśmy z córką, by tam pojechać w ramach działania Fundacji. Muszę przyznać, że budowanie studni w Afryce nie jest takie proste. Mimo tego, że były robione badania hydrogeologiczne, to trudno było rozpocząć prace oraz uzyskać konieczne dokumenty. Pojawiały się pewne trudności, które trzeba było jednak załatwić na miejscu. Tak to wraz z córką – najpierw ona, a w niedługim czasie również ja – trafiłyśmy do Ugandy – wspomina pani Małgorzata. — Nadmienię, że we wszystkim ogromnym wsparciem był dla nas mój kochany mąż Marek i przyjaciele.



Małgorzata i Julia Frąckiewicz współpracują również z Fundacją: misjafryka.wordpress.com. Jest ona prowadzoną przez Honoratę i Piotra Wąsowskich. W ich szkole w Kaihurze zostały zrobione badania hydrogeologiczne i będzie wiercona studnia. W tej szkole uczą się zawodu dziewczęta oraz młode mamy.

studni w Ugandzie, w społeczności, w której mieszkała.

— Chciałam dotrzymać słowa danego misjonarce. Postanowiliśmy z córką, by tam pojechać w ramach działania Fundacji. Muszę przyznać, że budowanie studni w Afryce nie jest takie proste. Mimo tego, że były robione badania hydrogeologiczne, to trudno było rozpocząć prace oraz uzyskać konieczne dokumenty. Pojawiały się pewne trudności, które trzeba było jednak załatwić na miejscu. Tak to wraz z córką – najpierw ona, a w niedługim czasie również ja – trafiłyśmy do Ugandy – wspomina pani Małgorzata. — Nadmienię, że we wszystkim ogromnym wsparciem był dla nas mój kochany mąż Marek i przyjaciele.

Co więcej, już na miejscu, podczas pobytu na Czarnym Łądzie, misjonarki z Warmii i Mazur zauważyły kolejne miejsca, gdzie potrzebne są studnie.

— Ośrodki miejskie w Ugandzie mają w większości dostęp do wody. Ale na wsiach to zupełnie inny świat. Ludzie muszą przynosić wodę z oddalonych miejsc nawet do kilku kilometrów. W jednej z nich, gdzie byliśmy, działa szkoła, w której uczą się około 300 dzieci. Uczniowie wstają o piątej rano, by przynieść wodę, na której będzie można coś

ugotować, w której będzie się można umyć. Często bywa bowiem tak, że dzieci mieszkają w szkołach, ale to tak naprawdę kilka budynków, które często nie mają okien, śpią w nich na łózkach piętrowych. To być może jest okrutne, ale właśnie my coś z tym możemy zrobić, choćby poprzez budowę studni – mówi misjonarka.

Dlatego panie postanowiły sprawę nagłośnić, by zebrać niezbędne fundusze dla dzieci z Afryki.

— Rejony, w których byliśmy, to rejony góryste. Tam można jedynie



Fundacja EKA AFRICA, ul Górników 10/4, 59-100 Polkowice

Fundacja ta jest prowadzona przez małżeństwo Agnieszkę Musinguzi Żukowską oraz Brighta Mosesa Musinguzi. Konto:

Bank PKO BP 14 1020 5402 0000 0102 0422 6437

Tytuł wpłaty: STUDNIA UGANDA



w większości wiercić studnie, a nie kopać ręcznie. Woda znajduje się na głębokości około 80 metrów. To dodatkowe utrudnienie. Koszt wywiercenia takiej studni to około 10 tysięcy dolarów. To bardzo dużo. Mimo tego, jak zaczęliśmy walkę o te studnie, tak bardzo chcemy to dokończyć – wyjaśnia.

Z panią Małgorzatą rozmawiamy w trudnym czasie – czasie wojny w Ukrainie. Polacy pomagają uchodźcom wojennym z tego kraju, ale także tym, którzy walczą w Ukrainie z rosyjskim najeźdźcą, choćby przekazując niezbędne do walki

rzeczy w ramach Olsztyńskiego Konwoju Humanitarnego. W takiej sytuacji może się pojawić dylemat: komu pomagać? Afryce czy Ukrainie? Odpowiedź jest szybka...

— A skąd zboże docierało do Afryki? Z Ukrainy. Czy oni teraz zasieją? — przypomina misjonarka. — To w naszej głowie jest ograniczenie finansów. To my się ograniczamy, to my sobie stawiamy granice. To nam się wydaje, że jeśli damy tu, to tam nie starczy. Ale w pomaganiu każdy ma swoje miejsce. Każdy może pomóc tam, gdzie mu dyktuje serce...

RAZ

przetarg

Spółdzielnia Mieszkaniowa „BUDOWLANI” w Bartoszycach, ul. Bema 32,
tel./fax 89 627-13-41, NIP 743-000-47-77

**ogłasza przetarg nieograniczony ofertowy
pn.: Zmiana źródła ciepła w budynku mieszkalnym
przy ul. Bema 53 w Bartoszycach. System ogrzewania
i przygotowywania ciepłej wody użytkowej
oparty o gruntowe pompy ciepła pracujące w systemie
rewersyjnym i instalację fotowoltaiczną.**

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia określa niezbędne dane dla oferenta, w celu sporządzenia oferty. SIWZ można otrzymać w siedzibie Spółdzielni, ul. Bema 32 w Bartoszycach lub na stronie internetowej <http://sm-budowlani.com.pl/>.
 2. Termin składania ofert upływa dnia **31.01.2023 r. o godz. 10:00**. Oferty składać z dopiskiem: „Zmiana źródła ciepła i montaż mikroinstalacji PV w budynku przy ul. Bema 53 – nie otwierać przed dniem 31.01.2023 roku do godz. 10:00”.
 3. Termin otwarcia ofert **31.01.2023 r. o godz. 10:30**.
 4. Termin zakończenia przedmiotu umowy: **do 30.09.2023 r.**
 5. Warunkiem uczestnictwa w postępowaniu przetargowym jest wniesienie do dnia **31.01.2023 r.** wadium w kwocie **50.000,00 zł**.
 6. O wyniku przetargu oferty zostaną powiadomieni po odbytym przetargu.
 7. Wszystkich informacji odnośnie przetargu udziela Pani Sylwia Rożko, tel. 89-627-13-41 wew. 23, od godz. 9.00 do 14.00 dzialtechniczny@budowlani.nazwa.pl
- Zastrzegamy sobie prawo swobodnego wyboru oraz odwołania lub unieważnienia przetargu bez podania przyczyn. Protesty i odwołanie nie będą rozpatrywane.



CZWARTEK 19.01.2023 | GAZETA OLSZTYŃSKA.PL \\ DZIENNIKIELBASKI.PL | ROZRYWKA | 16



POZIOMO: 13) wisi w jaskini, sopleniec; 14) zimowe w samochodzie; 16) budynek z windą; 17) załoga łodzi wioślarskiej; 18) śliwa tarnina krócej; 19) najwyższy punkt na niebie; 20) bywa bezchmurne; 21) lateksowa do ścian; 22) waluta Paragwaju; 24) czarny pył w kominie; 25) pokój dla wczasowiczka; 30) jedna z części powieści; 33) pustynia w Chile; 36) stolica Chile; 38) imię matki Karola Wojtyły; 39) kajzerka na śniadanie; 40) paraliżuje przed występem; 41) półwysep z Rijeką; 42) epoka źródłanej wody; 44) kopnioty jest rombem; 46) Sylwester, grał Rambo; 48) Turczynki ze stolicy; 52) obywatel dla mundurowego; 55) zespół pięciu muzyków; 58) polny to pe-

luszka; 59) polska marka ciągnika; 60) Szimon, były prezydent Izraela; 61) najjaśniejsza gwiazda w Zającu; 62) wisząca na książki; 64) produkuje pieczywo; 65) krótki lub długi przy koszuli; 66) świąteczne w sklepach.

PIONOWO: 1) stolica Norwegii; 2) masłowa do kanapki; 3) rzeka w Damaszku; 4) błąd do zagniatania ciasta; 5) wypływa w rejs; 6) jeden z muszkietierów u Dumasa; 7) ssak z długą szyją; 8) igłak na choinkę; 9) choroba trzewna inaczej; 10) zatrudnia listonoszy; 11) opiekunki do dzieci; 12) kwaśny do galarety; 15) piwny przy restauracji; 22) przebiegający w teatrze; 23) nauka o różach; 26) dyscyplina łącząca pływanie, kolar-

stwo i bieganie; 27) stała opłata za telefon; 28) przepływa przez Braniewo; 29) Willem, odkrył Spitsbergen; 31) Newton, słynny fizyk; 32) Lupinus dla botanika; 34) zespół towarzyszący Markowi Grechucie; 35) pracuje na scenie; 36) filmowy winie; 37) waluta Nigerii; 43) wyjechał z ojczyzny na stałe; 45) karo w kartach; 47) samochód z taksometrem; 49) Maksuszynski, pisarz; 50) stolica Dominiki; 51) płynie przez Jerycho; 52) bławatki na łące; 53) żona Mirmia z komiksów Janusza Christy; 54) chodzi po kołędzie; 56) przywóz towarów z zagranicy; 57) "Holender...", opera Richarda Wagnera; 60) czarna kładziona na dachu; 63) grecki bóg wojny.

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

 ZWIERZĘTA

sprzedam

OWCZAREK niemiecki dłu-gowłosy, 4-miesięczny z ro-dowodem, 506-10-90-11

OWCZARKI niemieckie 5-miesięczne, z papierami, 506-10-90-11.

 NIERUCHOMOŚCI

sprzedam

WWW.DOMKIANGIEL-SKIE.PL, 503-103-703

 HANDEL

DREWNO kominkowe, opa-łowe, transport, 576-935-573, 794-630-121.

 PRACA

dam pracę

KIEROWCA CE, 503-103-703

MECHANIKA do naprawy sprzętu rolnego, 608-452-972

MECHANIKA samochodowe-go, 508-007-235

PANIĄ do prowadzenia domu, okolice Warszawy, 608-452-972

PRACOWNIKA lub małżeń-stwo do gospodarstwa rolne-go z zamieszkaniem, okolice Elku, 608-452-972

STRÓŻA do gospodarstwa w okolicach Elku z możliwością zamieszkania, 608-452-972

ZATRUDNIĘ mężczyznę do gospodarstwa rolnego, wy-nagrodzenie, wyżywienie, za-mieszkanie, 503-905-742.

ZATRUDNIĘ w gospodar-stwie rolnym, 601-772-124

ZOOTECHNIKA, okolice Elku. 608-452-972

 USŁUGI

budowa | remont

MALOWANIE, szpachlowa-nie, 886-935-349

OGÓLNOBUDOWLANE, 502-811-658

SZALÓWKA, podłoga, bo-azeria, sztacheta, taras; Tar-tak Żarnowo k. Augustowa, 693-491-205.

 RÓŻNE

sprzedam

DREWNO, 502-811-658

inne

PACZKOMATY poszukują miejsc, 737-164-200

 ROLNICTWO

zwierzęta hodowlane

BYCZKI mięsne LM do rozro-du, 608-452-972

maszyny rolnicze

KUPIĘ: zboże paszowe, kon-sumpcyjne. FHU ANIMAR. Tel. 606-505-511

SPRZEDAM: **MASZYNY** ROLNICZE UŻYWANE 200 SZT. Kiwity tel.605-429-486, Ostróda tel. 601-612-068, Wę-gorzewo tel. 539-448-102.

produkty rolne

ZIEMNIAKI jadalne denar sprzedam, 603-112-913

Rodzinie

Zygmunta Kamińskiego

zasłużonego zawodnika i trenera KKS „Warmia Olsztyn”, wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Męża, Ojca, Teścia i Dziadka

składają koledzy z drużyny II ligi w latach 1964/65 i 1966/67, trenerzy oraz Zarząd KKS „Warmia Olsztyn”

Nie umiera ten, kto trwa w pamięci żywych

Rodzinie i Bliskim

ś. † p.

Jerzego Brzozowskiego

wieloletniego Członka Samorządu Rolniczego Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej z powiatu działdowskiego

wyrazy głębokiego współczucia składają Zarząd, Członkowie Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz pracownicy biura

Z głębokim żalem zawiadamiamy, że 8 stycznia 2023 r. zmarł Nasz Kochany Syn, Brat, Tata, Dziadek i Mąż

ś. † p.

Roman Franckiewicz

Uroczystości pogrzebowe rozpoczną się 24 stycznia 2023 r. (wtorek) o godz. 12.00 pożegnaniem i modlitwą różańcową, a o godz. 12.30 mszą świętą pogrzebową w kościele pw. Chrystusa Odkupiciela Człowieka przy ul. Wyszyńskiego w Olsztynie. Ceremonia pochowania odbędzie się na cmentarzu komunalnym w Dywitach.

Pograżona w żałobie rodzina

Nie umiera ten, kto trwa w pamięci żywych

Panu

Antoniemu Dąbrowskiemu

Przewodniczącemu Rady Powiatowej WMIR w powiecie piskim

i Jego Najbliższym

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Teścia

składają Zarząd, Członkowie Rady Powiatowej WMIR z powiatu piskiego, Dyrekcja i Pracownicy Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej

Z wielkim smutkiem i żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

Pawła Fiedorowicza

długoletniego pracownika Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Olsztynie.

Łącząc się w głębokim żalu, najszczerze wyrazy współczucia

Żonie, Dzieciom oraz

Całej Rodzinie Zmarłego

składają Zarząd oraz koleżanki i koledzy z Olsztyńskich Wodociągów

Prezesowi Zarządu

Panu

Adamowi Bernaciak

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Mamy

składają Pracownicy Firmy Aber Sp. z o.o.

Państwu

Adamowi i Lenie Bernaciakom

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Mamy i Teściowej

składają mieszkańcy Wulpinka

 **USŁUGI POGRZEBOWE**

ARKA

Elżbieta Michałowska Anna Michałowska

OLSZTYN (Zatorze), ul. M. Zientary-Malewskiej 2A

☎ **89 534 72 42, 605 635 908**

OLSZTYN (Jaroty), ul. Herberta 16/24 (wejście od Wilczyńskiego, naprzeciw „Medyka”)

☎ **89 526 66 01, 605 665 909**

www.arkaolsztyn.pl

Całodobowy przewóz zmarłych

 **dawniej market**

OLSZTYN 895 355 300
ul. Lengowskiego 18-20 602 327 277

BISKUPIEC 897 152 093
ul. Armii Krajowej 4 608 680 642

POGOTOWIE POGRZEBOWE 89 527-09-09

Pomożemy Ci godnie pożegnać

 **ARKADIA**

Olsztyn, ul. Jagiellońska 52/85

tel. 89 526 67 53, 665 175 125
całodobowe przewozy zmarłych

Zbigniew Jarmużewski Joanna Kamińska Andrzej Domasiewicz
kom. 602 514 880 kom. 691 410 360 kom. 602 514 888

Gwarantujemy godną i kulturalną posługę

 **SACRUM**

KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE

ANDRZEJ DĄBROWSKI
Olsztyn, ul. Limanowskiego 18/2
☎ **89 67 77 100, kom. 530 308 308**

GODNIE - SOLIDNIE - Z SZACUNKIEM

Całodobowy przewóz zmarłych

MIELI WYGRAĆ, NO I WYGRALI

SIATKÓWKA \\ W zaległym meczu PlusLigi Indykpol AZS zgodnie z oczekiwaniami wygrał w Katowicach, chociaż nie obyło się bez emocji, bo w pierwszym secie oba zespoły w sumie zdobyły... 76 punktów! Olsztynianie awansowali na 7. miejsce w tabeli.

*** GKS KATOWICE - INDEKPOL AZS OLSZTYN 1:3 (-37, -14, 21, -22)**

INDEKPOL AZS: Tuaniga 4, Butryn 21, Poręba 12, Andringa 15, Averill 10, Lipiński 21, Hawryluk (libero) oraz Król, Jankiewicz, Jakubiszak
MVP: Lipiński (Indykpol AZS)

Wtorkowe starcie miało być dla katowiczian okazją do przezwyciężenia fatalnej passy. Po raz ostatni ekipa trenera Grzegorza Słabego wygrała 22 listopada, a w ostatnich pięciu meczach nie zdobyła nawet seta. W tej sytuacji zdecydowanym faworytem byli olsztynianie, którzy - co ciekawe - w grudniu i styczniu pokonali aktualnych medalistów mistrzostw Polski, czyli ZAKSĘ, Jastrzębie i Wartę.

WEDŁUG STATYSTYKI, KATOWICZANIE BYLI ZDECYDOWANIE SŁABSI POD KAŻDYM WZGLĘDEM, ALE POCZĄTEK MECZU POKAZAŁ, ŻE JEST ZIARNKO PRAWDY W TWIERDZENIU, IŻ

ISTNIEJĄ TRZY RODZAJE KŁAMSTW: KŁAMSTWA, OKROPNE KŁAMSTWA I STATYSTYKI.

Skazani na pożarcie gospodarze szybko osiągnęli bowiem trzy punkty przewagi (5:2), a potem stopniowo jeszcze ją powiększali (7:3, 9:4, 13:8). Jednak wtedy trzy punkty z rzędu, w tym dwa z zagrywki, zdobył rozgrywający szósty sezon w Olsztynie Andringa. Potem były dwa udane ataki Lipińskiego i straty zostały odrobione (13:13). O ile z atakiem goście mieli czasem problem, o tyle w przyjęciu podbijali wiele pitek, dzięki czemu byli w stanie wyprowadzać groźne kontry. Prowadzenie Indykpol AZS objął dopiero po asie Butryna (16:15) - co ciekawe był to dopiero pierwszy punkt zdobyty przez olsztyńskiego atakującego. Po chwili i po asie Lipińskiego olsztynianie odskoczyli na dwa oczka (19:17) i sytuacja zdawała się wracać do normy, tym bardziej że gospodarzom wyraźnie nie leżała



Fot. Mateusz Lewandowski

Bartłomiej Lipiński - najlepszy zawodnik wtorkowego meczu w Katowicach

zagrywka. Ale goście też się mylili (Tuaniga, Averill), więc wynik wciąż był na styku. Agdy wydawało się, że jednak będzie po secie, Poręba, który po raz pierwszy dostał piłkę na środku siatki, zaatakował w aut. 24:24.

Potem katowiczanie niespodziewanie stanęli przed szansą wygrania seta. Nie udało się im, chociaż olsztynianie długo nie mogli sobie poradzić z atakami Jarosza i Szymańskiego, na dodatek Butryn nadział się

na blok, a w kolejnej akcji zaatakował w siatkę. I tak zrobiło się 31:31.

Ostatecznie siatkarze Indykpolu AZS wykorzystali dopiero 12. piłkę setową, a konkretnie zrobił to Poręba, który tym samym zrehabilitował się za zmarnowaną sytuację przy stanie 24:23.

- Pierwszy set był bardzo długi i szalony - na antenie Radia UWM FM po meczu przyznał Robbert Andringa. - Byliśmy lekko zmęczeni. Szkoda, że nie przenieśliśmy dobrej gry z drugiej partii na trzeciego seta.

Rzeczywiście w drugiej partii olsztynianie poszli za ciosem, w czym pomogły im asowe zagrywki Butryna, a kolejny punkt katowiczanie stracili za opóźnianie gry. W efekcie Indykpol AZS prowadził 7:1

Po kolejnym ataku Butryna było 11:4, a siatkarzom GKS z każdą kolejną udaną akcją rywali „opadały skrzydła”. Sprawę załatwił trzeci w tym meczu as Andringi i wszystko wskazywało na szybką wygraną

gości. Jednak - jak już wspomniał Andringa - dobrej gry nie udało się olsztynianom przenieść na trzeciego seta, w efekcie przegrali do 21.

OLSZTYNIANIE TYM NIEPOWODZENIEM BYLI OSZOŁOMIENI, ALE NIE ZMIESZANI, W EFEKCIE W CZWARTEJ PARTII SZYBKO ODSKOCZYLI NA PIĘĆ OCZEK (8:3). POTEM BYŁO 12:6 I NA HORYZONCIE POJAWIŁ SIĘ TRZY PUNKTY ZA ZWYCIĘSTWO W KATOWICACH. TAK TEŻ SIĘ STAŁO, BO SIATKARSKĄ „KROPKĘ NAD I POSTAWIŁ” PORĘBA.

Pomeczowe statystyki są zdecydowanie na korzyść siatkarzy Indykpolu AZS, którzy byli lepsi w każdym elemencie gry: dokładniej przyjmowali (51 procent pozytywnego przyjęcia przy 41 procentach rywali), skuteczniej atakowali (56 do 48 procent), zdobyli więcej punktów blokiem (11:5) i zagrywką (10:4).

- Cieszę się ze zwycięstwa za trzy punkty, bo było to bardzo ciężkie spotkanie - ocenił Bartłomiej Lipiński. - Dobrze, że wytrzymaliśmy końcówkę, bo było naprawdę gorąco. Teraz chwilę odpoczniemy i zaczynamy misję Bielsko.

Oczywiście chodzi o piątkowy mecz w Bielsku-Białej z BBTS (17.30). Z tego powodu siatkarze Indykpolu AZS po zwycięstwie w Katowicach nie wrócili do Olsztyna, tylko zostali na południu kraju.

ARTUR DRYHYNICZ

PO 20 KOLEJKACH

1. Resovia	50	54:17
2. Jastrzębski	46	52:21
3. Warta	45	51:23
4. ZAKSA	43	50:27
5. Trefl*	35	40:29
6. Projekt	35	41:28
7. Indykpol AZS	34	42:34
8. Stal	34	40:33
9. LUK	31	41:41
10. Ślepsk	28	36:41
11. Skra	28	40:43
12. Cuprum*	18	24:45
13. Barkom	18	29:50
14. Katowice	17	24:49
15. Czarni	10	19:56
16. BBTS	5	12:58

* mecz zaległy

REKLAMA

Prezydent Olsztyna

informuje, że w siedzibie Urzędu Miasta w dniach **od 19 stycznia 2023 r. do 9 lutego 2023 r.** podane zostały do publicznej wiadomości wykazy nieruchomości przeznaczonych do **zbycia lub oddania w użytkowanie, dzierżawę lub użyczenie.**

Wykazy znajdują się w Biuletynie Informacji Publicznej, prowadzonym przez Urząd Miasta Olsztyna, pod adresem **umolsztyn.bip.gov.pl.**

PREZYDENT OLSZTYNA

52230tbr-a-M

przetarg

Zarząd Spółdzielni Mieszkaniowej „Odrodzenie” w Szczytnie ul. Narońskiego 2, tel. (89) 624-28-65

ogłasza przetarg nieograniczony na renowację 24 klatek schodowych. Szczegółowe wymagania dotyczące przetargu oraz warunki, jakim powinna odpowiadać forma składania ofert, określają szczególne warunki dla przetargu (do odebrania w siedzibie Spółdzielni). Szczegółowych informacji udziela Dział Techniczny Spółdzielni, tel. 624-31-46. Oferty wraz z wymaganiem wadium w wys. 10.000 zł płatnym na konto Spółdzielni należy składać do dnia 07.02.2023. Otwarcie ofert nastąpi 08.02.2023 r. Spółdzielnia zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru oferty oraz możliwość unieważnienia przetargu bez podania przyczyn.

158230pb1-b -P

przetarg

Zarząd Spółdzielni Mieszkaniowej „Odrodzenie” w Szczytnie ul. Narońskiego 2, tel. (89) 624-28-65

ogłasza przetarg nieograniczony na wykonanie badania szczelności instalacji gazowej w ok. 2500 mieszkaniach w zakresie ustalonym w art. 62 ustawy Prawo budowlane. Oferty z ceną jednostkową za badanie instalacji w przeliczeniu na jedno mieszkanie należy składać wraz z wadium w wys. 1000 zł do dnia 07.02.2023 r. w siedzibie Spółdzielni. Wszelkich dodatkowych informacji udziela Dział Techniczny, tel. (89) 624-31-46. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 08.02.2023 r. Spółdzielnia zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru oferty oraz możliwość unieważnienia przetargu bez podania przyczyn.

158230pb1-a -P

CZARNECKI O SPORCIE

GIGANCI SIATKÓWKI I GIGANTKI SKOKÓW NARCIARSKICH



w pierwszej piątce. A jeszcze 11 miesięcy temu kibice byli wściekli - i słusznie - że dziewczyny kompletnie zawały medalową konkurencję w mikstach, gdzie przy świetnych skokach Kubackiego i Stocha wystarczał ich nawet nie tyle dobry, co względnie przyzwoity wynik, aby zdobyć medal. Wtedy uznaliśmy, że mimo kilku lat wysiłków mamy dalej katastrofę w skokach narciarskich kobiet, a potwierdzały to fakty z ostatnich tygodni i miesięcy: bardzo mała liczba zawodniczek na mistrzostwach Polski oraz rezygnacja z kadry jednej z reprezentantek, która zaczęła bajdurzyć o występach dla... innego kraju. A tymczasem teraz mamy taki „breaking-point”, który oby stał się trwałym przetamaniem! Brawa dla „złotej” Nicolii Konderli i „brązowej” Kingi Rajdy.

Trudność pisania felietonów w czasie choćby piłkarskich mistrzostw świata czy jak teraz Australian Open polega na tym,

że szybko się dezaktualizują. Dlatego teraz tylko jedno zdanie: świetny start Polek w „krajnie kangurów!” - i Igi Świątek (2 mecze wygrane) i Magdy Linette (1). Dodatkowo zwyciężczyni Plebiscytu na Najpopularniejszego Sportowca Polski uzyskała od organizatorów ciekawy przydomek: „IGA Express”. Australijczykowi pogratulować pomysłowości!

Kończy się saga wybierania na oczach narodu trenera polskiej reprezentacji piłkarskiej. Gdy piszę te słowa, na placu boju zostali byli trenerzy reprezentacji narodowych: jeden Szwajcarii, a drugi Grecji i Portugalii. Ten drugi ma większy dorobek i jest starszy. Zapewne, gdy Państwo będą czytać te słowa, będzie wiadomo, kto jest następcą Michniewicza. Uważam, że im szybciej, tym lepiej sprawę załatwić, bo za dwa miesiące gramy w eliminacjach ME z Czechami na wyjeździe. Odnoszę w tym miejscu moją sportową konferencję prasową, którą miałem w zeszłym tygodniu w Stambule, a która dotyczyła organizowanego co roku w Polsce siatkarskiego Turnieju Gigantów. Idea jest taka, aby w 2023 roku zagrać dwa turnieje - i męski, i żeński - w obsadzie polsko-tureckiej: po dwa kluby z każdego kraju. Z punktu widzenia siatkówki żeńskiej to dla Polski plus, bo i tureckie kluby, i ich reprezentacja są na światowym poziomie i taka konfrontacja może być dla naszych zawodniczek bardzo korzystna. A co do siatkarzy, to poziom tureckiej siatkówki bardzo się zmienił na lepsze: najlepiej świadczą o tym zwycięstwa Turków w europejskich pucharach z Projektem Warszawa w zeszłym sezonie i Aluronem Zawiercie w tym...

RYSZARD CZARNECKI

SPRINTEM

TENIS\\\\ „Polską” środę w Melbourne zaczęła Iga Świątek, która wygrała z kolumbijską tenisistką Camilą Osorio 6:2, 6:3, dzięki czemu awansowała do trzeciej rundy wielkoszlemowego turnieju Australian Open w Melbourne. Kolejną rywalką Polki będzie Hiszpanka Cristina Busca. Potem na korcie pojawiła się Magda Linette, która w przełożonym meczu pierwszej rundy poradziła sobie z Egipcjanką Mayar Sherif 7:5, 6:1. Dzisiejszą rywalką Polki będzie rozstawiona z numerem 16 Estonką Anett Kontaveit (mecz odbył się w nocy ze środy na czwartek). Zdecydowanie najwięcej emocji polskim kibicom dostarczył jednak Hubert Hurkacz, który po pięciostowym i momentami epickim boju wyeliminował Włocha Lorenzo Sonego. Polak wygrał 3:6, 7:6 (7-3), 2:6, 6:3, 6:3. Tym samym Hurkacz po raz pierwszy w karierze awansował do trzeciej rundy wielkoszlemowego Australian Open. Jego kolejnym rywalem będzie Kanadyjczyk Denis Shapovalov, który ma na koncie jedno turniejowe zwycięstwo (w 2019 roku w Sztokholmie). Hurkacz zagra z nim po raz piąty - do tej pory zanotował trzy zwycięstwa, w tym w ostatniej konfrontacji dwa lata temu w Miami. W ubiegłorocznym Australian Open Shapovalov dotarł do ćwierćfinału. Jego najlepszy wynik w Wielkim Szlemie to półfinał Wimbledonu 2021 - tego samego, w którym w czwórce zameldował się również Hurkacz. Największą sensacją drugiej rundy Australian Open była porażka Rafaela Nadala - broniący tytułu Hiszpan przegrał z Mackenzie McDonaldem 4:6, 4:6, 5:7. W światowym rankingu Amerykaninem jest dopiero 65. Pod nieobecność

lidera rankingu Carlosa Alcaraza, Nadal był najwyższymi rozstawionymi w obecnej edycji AO. Hiszpańskie media twierdzą, że duże ambicje Nadala okazały się słabsze od ciała sportowca, który zszedł z kortu z pogłębioną kontuzją lewego biodra.

*** Ciekawsze wyniki, kobiety:** Maria Sakkari (Grecja, 6) - Diana Sznaider (rosja) 3:6, 7:5, 6:3; Jessica Pegula (USA, 3) - Aliaksandra Sasnowicz (biatoruś) 6:2, 7:6 (7-5); Anhelina Kalinina (Ukraina) - Petra Kvitová (Czechy, 15) 7:5, 6:4; Madison Keys (USA, 10) - Wang Xinyu (Chiny) 6:3, 6:2; Coco Gauff (USA, 7) - Emma Raducanu (W. Brytania) 6:3, 7:6 (7-4), Cristina Bucsa (Hiszpania) - Bianca Andreescu (Kanada) 2:6, 7:6 (9-7), 6:4.

PIŁKA RĘCZNA\\\\ Ostatnie wyniki pierwszej fazy grupowej mistrzostw świata, **grupa E:** Algieria - Niemcy 21:37 Katar - Serbia 24:34; **grupa F:** Macedonia Północna - Argentyna 26:35 Holandia - Norwegia 26:27; **grupa G:** Egipt - Stany Zjednoczone 35:16 Chorwacja - Maroko 36:24; **grupa H:** Belgia - Bahrajn 28:30 Tunezja - Dania 21:34.

Grupa E		
1. Niemcy	6	102:81
2. Serbia	4	103:85
3. Katar	2	80:89

4. Algieria	0	72:102

Grupa F		
1. Norwegia	6	98:74
2. Holandia	4	89:70
3. Argentyna	2	75:87

4. Macedonia	0	77:108

Grupa G		
1. Egipt	6	96:57
2. Chorwacja	4	98:77
3. USA	2	66:102

4. Maroko	0	70:94

Grupa H		
1. Dania	6	113:70
2. Bahrajn	3	78:91
3. Belgia	2	87:102

4. Tunezja	1	77:92

Do drugiej rundy awansowały po trzy najlepsze zespoły z każdej grupy (z zachowaniem wyników meczów bezpośrednich). Trzy zespoły z grupy E i F utworzyły grupę III, a te z G i H zagrają w grupie IV. Wczorajszy mecz Polska - Hiszpania (grupa I) zakończył się po oddaniu gazety do druku.

DRYH

Grupa III		
1. Norwegia	4	59:47
2. Niemcy	4	65:60
3. Serbia	2	67:58
4. Holandia	2	55:46
5. Katar	0	51:65
6. Argentyna	0	40:61

Grupa IV		
1. Dania	4	79:49
2. Egipt	4	66:38
3. Chorwacja	2	62:53
4. Bahrajn	2	51:64
5. Belgia	0	56:73
6. USA	0	38:75

SIATKÓWKI\\\\ Do BBTS Bielsko-Biała, piątkowego rywala Indykpolu AZS, dotychczas dwaj nowi gracze: rozgrywający Arshdeep Dosanjh (reprezentant Australii) oraz rumuński przyjmujący Ovidiu-Costin Darlaczi. Australijczyk w latach 2018-20 był zawodnikiem zespołu z Zawiercia. W tym sezonie reprezentował natomiast barwy niemieckiego zespołu Berlin Recycling Volleys, grupowego rywala Aluronu Warty w Lidze Mistrzów. Z kolei Darlaczi to 24-letni przyjmujący, który ma zastąpić Węgra Rolanda Gergye (13 stycznia odszedł z klubu). >>> W Warszawie - z udziałem AZS UWM Olsztyn - odbył się jeden z czterech turniejów eliminacyjnych Akademickiego Młodzieżowego Pucharu

Polski. W pierwszym meczu, który olsztynianie rozegrali tuż po wyjściu z autokaru, AZS UWM przegrał 0:2 z AZS MANS Warszawa. Co prawda trzy następne pojedynki zespół z Olsztyna wygrał bez straty seta, ale wystarczyło to jedynie do zajęcia drugiego miejsca. Imprezę wygrała ekipa AZS MENS, która dzięki temu awansowała do finału, który niedługo zostanie rozegrany w Lublinie.

*** Końcowa kolejność:** 1. AZS MANS Warszawa, 2. AZS UWM Olsztyn, 3. AZS AWF Warszawa, 4. AZS Politechnika Warszawa, 5. AZS SGH Warszawa. >>> Jesienią ruszą rozgrywki, także z udziałem AZS UWM Olsztyn, Akademickiej Młodzieżowej Ligi Polski. Prawdopodobnie zagra w nich do 26 zespołów, ale szczegółowy regulamin rozgrywek jeszcze nie jest znany.

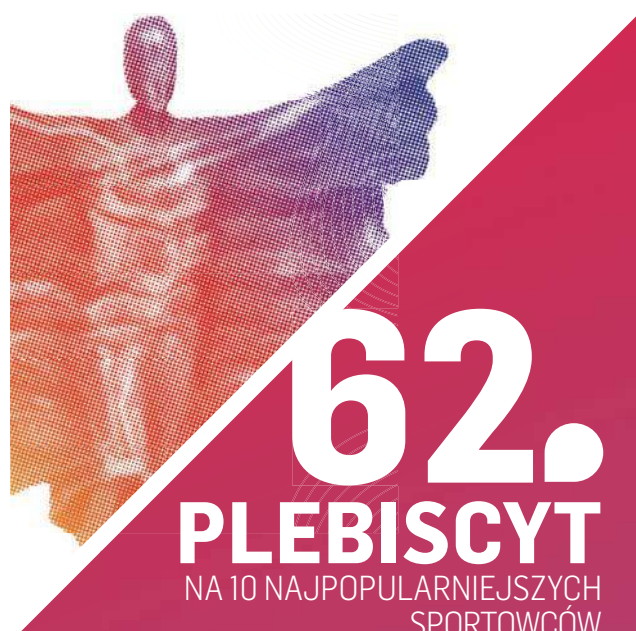
KOSZYKÓWKI\\\\ W III lidze Orka Basketball Itawa w swoim pierwszym tegorocznym meczu ograła 58:56 MTS Kwidzyn.

III LIGA	
1. Elbląg*	15 724:474
2. Politechnika*	13 632:620
3. Wilki Ełk	12 529:571
4. Trójczka	11 538:479
5. MTS	10 486:487
6. AZS UWM	10 559:573
7. Orka	9 446:552
8. Chojnice	7 450:608

* mecz więcej

TENIS STOŁOWY\\\\ W 10. kolejce I ligi kobiet Polmek OSiR Lidzbark Warmiński na wyjeździe wygrał 8:2 ze Stellą Gniezno. W sobotę Polmek zagra w Międzyzdrojach z Chrobrym.

*** Czołówka tabeli:** 1. Polmek OSiR Lidzbark Warmiński (10 meczów) - 17; 2. Dojlidy Białystok (9) - 16; 3. Energa Manekin Toruń (10) - 14. **DRYH**



GAZETA OLSZTYŃSKA

DZIENNIK ELBLĄSKI

GŁOSUJĘ NA:

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

6.....

7.....

8.....

9.....

10.....

Pełna lista kandydatów dostępna na <https://gazetaolsztynska.pl/sport/plebiscyt>. Kupon należy dostarczyć do 31 stycznia 2023 r. na adres: Grupa WM Sp. z o.o., 10-364 Olsztyn, ul. Tracka 5, z dopiskiem „Plebiscyt”.

Imię i nazwisko

Adres

Tel. e-mail:

Oświadczam, że zapoznałem się i akceptuję regulamin plebiscytu, który jest dostępny w siedzibie spółki i na stronie internetowej <https://gazetaolsztynska.pl/sport/plebiscyt>.

Administratorem danych osobowych podanych na kuponie jest Grupa WM Sp. z o.o. z siedzibą w Olsztynie przy ul. Trackiej 5. Podane dane będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia plebiscytu. Uczestnikom przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do przeprowadzenia plebiscytu.

Data i podpis

☐ Wyrażam dobrowolną zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych realizowanych przez Grupę WM Sp. z o.o.

☐ Wyrażam dobrowolną zgodę na otrzymywanie od Grupy WM Sp. z o.o. informacji handlowych drogą elektroniczną na podany adres poczty e-mail i numer telefonu

Wyrażenie powyższych zgód jest dobrowolne.

Data i podpis

BA

SPORTU
i BIZNESU

2023

PARTNER STRATEGICZNY

citi

citi handlowy

62. PLEBISCYT
NA 10 NAJPOPULARNIEJSZYCH
SPORTOWCÓW
WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO

ORGANIZATOR

GAZETA OLSZTYŃSKA

DZIENNIK ELBLĄSKI

GRUPA WM

PARTNER STRATEGICZNY

citi

citi handlowy

PARTNER ZŁOTY

WOJEWODA WARMIŃSKO-MAZURSKI
Artur Chojceki

PARTNER BRĄZOWY

POWIAT OLSZTYŃSKI

FLOTA BALU

VOLVO

NORD AUTO

PATRONI HONOROWI

WOJEWODA WARMIŃSKO-MAZURSKI
Artur Chojceki

MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO
Gustaw Marek Brzezin

STAROSTA OLSZTYŃSKI
Andrzej Abako

STAROSTA LIDZBARSKI
Jan Harhaj

Patronat Honorowy
Witold Wróblewski
Prezydent Elbląga

PATRONI MEDIALNI

GAZETA OLSZTYŃSKA

DZIENNIK ELBLĄSKI

GO TV

BIZNES WARMII I MAZUR

eprasa.pl ee4b14296f

4622otbp-E-K

4622otbp-B -K



POLAK CZY MOŻE OBCOKRAJOWIEC?

PIŁKA NOŻNA \\ Za każdym razem, gdy Polski Związek Piłki Nożnej zastanawia się nad wyborem nowego selekcjonera reprezentacji, wraca stałe pytanie: „Polak czy cudzoziemiec?” Odpowiedź na nie prawdopodobnie zna już prezes Cezary Kulesza.

Co kilka lat sytuacja się powtarza: kibice domagają się zagranicznego selekcjonera z poważnym nazwiskiem, a nasze środowisko piłkarskie przypomina, że Polacy nie gęsi, swoich fachowców od trenowania mają. Dyskusja rozgorzała na nowo po decyzji o nieprzedłużeniu współpracy z Czesławem Michniewiczem, który co prawda doprowadził nas do 1/8 finału mistrzostw świata, ale zrobił to w słabym stylu, na dodatek wokół kadry narosły kontrowersje związane z tajemniczą premią od premiera. Lista nazwisk potencjalnych kandydatów na nowego selekcjonera była długa. Wśród Polaków wymieniano między innymi Jana Urbana, Marka Papszuna i ulubieńca prezesa PZPN Cezarego Kuleszy Michała Probiezka, z którym dobrze współpracowało mu się w Jagiellonii Białystok. Te nazwiska nie przemawiają jednak do wyobraźni kibiców tak, jak fachowców z zagranicy, wśród których najgłośniej mówiło się o selekcjonerze Arabii Saudyjskiej Herve Renardzie, prowadzącym przez wiele lat Szwajcarów w lidze Premier League, a także w lidze angielskiej Liverpoolu Stevena Gerrarda.

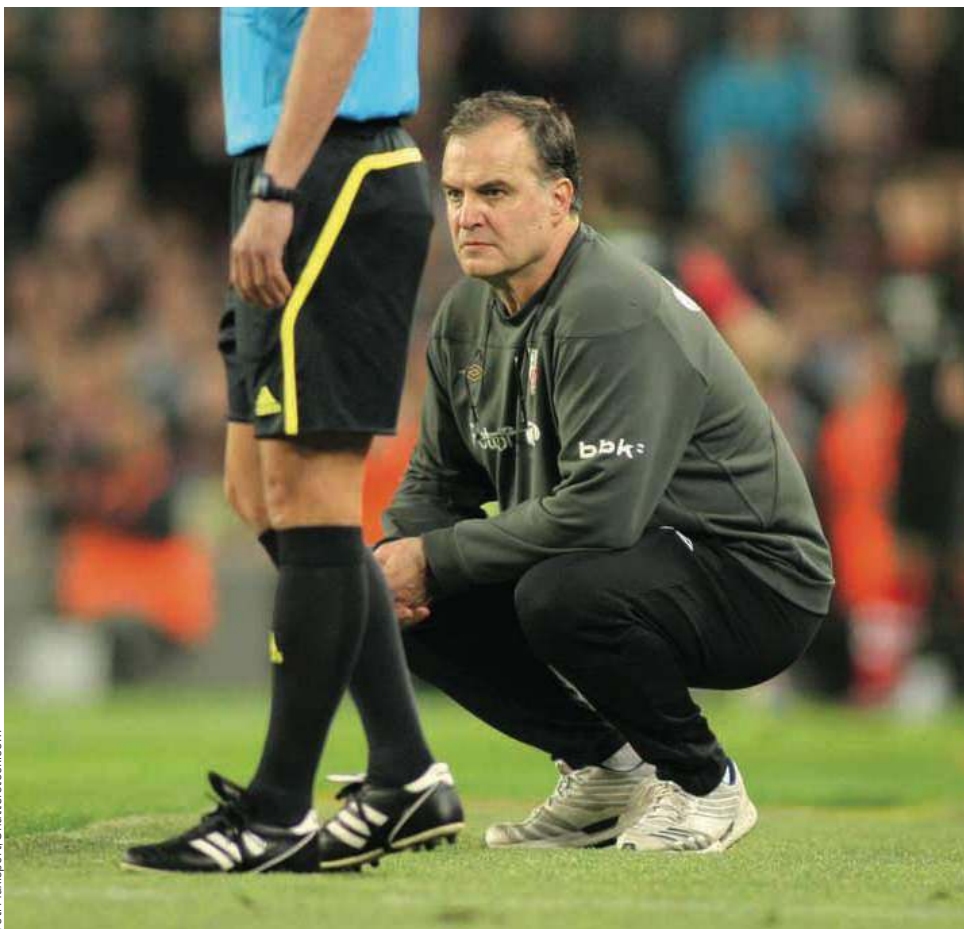
- Był Leo Beenhakker i pod jego wodzą byliśmy najsłabszą drużyną mistrzostw Europy. Słynny Sousa uciekł jak szczur za dwa dolary do Brazylii. Selekcjonerem naszej kadry powinien być Polak – stwierdził ostro w rozmowie z TVP Sport były prezes PZPN Grzegorz Lato. Z jego opinią zupełnie nie zgadza się nasz najlepszy sędzia Szymon Marciniak: – Trener ma po pierwsze zarządzać szatnią, mieć autorytet w szatni, rozumieć się z chłopakami i oczywiście mieć warsztat. To, czy będzie mówił po polsku,

angielsku czy chińsku, nie ma znaczenia – powiedział w Kanale Sportowym.

Pierwszym w nowożytnej historii zagranicznym selekcjonerem naszej drużyny narodowej był Leo Beenhakker.

PO PRZYGODZIE Z KADRA TRYNIDADU I TOBAGO DOŚWIADCZONY HOLENDER, MAJĄCY W SWOIM TRENERSKIM CV PROWADZENIE REALU MADRYT, TRAFIŁ NAD WISŁĘ, ŻEBY STAĆ SIĘ GŁÓWNYM BUDOWNICZYM POLSKIEGO FUTBOLU.

I chociaż w reklamie jednego z banków na pytanie „dlaczego?” odpowiadał „for money”, czyli „dla kasy”, to wbrew opinii Grzegorza Łaty po Beenhakkerze w Polsce zostało dużo więcej niż wysokie rachunki za współpracę. Jego praca nie ograniczała się do wysłania powołań i wyznaczenia składu, bo do swojej misji Holender podszedł bardziej kompleksowo. Dbał o szkolenie młodzieży oraz edukację trenerów. To jego uczniem był Adam Nawalka, który potrafił zbudować najsilniejszą polską drużynę narodową ostatnich lat. Selekcjoner potrafił nie tylko wykrzesać maksimum z przeciętnych ligowców (vide Grzegorz Bronowicki zatrzymujący na Stadionie Śląskim Cristiano Ronaldo), ale również dbał o przyszłość. Był pierwszym ambasadorem fundacji Polish Soccer Skills, która w kolejnych latach poprzez prowadzenie obozów ze specjalistycznymi treningami dla małych grup młodych piłkarzy pomogła w oszlifowaniu talentów takich graczy jak Jakub Kiwior, Michał Skóraś, Karol Linetty, Kamil Pestka, Hubert Adamczyk



Argentyńczyk Marcelo Bielsa jest nazywany „trenerem trenerów”

czy Kamil Jóźwiak. Idea opiera się na wprowadzaniu do szkolenia naszych zawodników zachodnich wzorców, również dzięki współpracy z zachodnimi ekspertami.

- Współpraca z Leo Beenhakkerem była dla nas kamieniem milowym, który pozwolił wytyczyć drogę na lata – podkreśla Ewelina Stępień Kunik z fundacji Polish Soccer Skills. - Dzięki niej opracowaliśmy program szkolenia oparty na indywidualnym podejściu do treningów, wprowadziliśmy najlepsze rozwiązania ze szkoły holenderskiej, które w kolejnych latach ewoluowały. Dzisiaj współpracujemy z szerokim gronem trenerów z zagranicy, którzy dzielą się swoim doświadczeniem i pomysłami z polskimi szkoleniowcami działającymi w Polish Soccer Skills. Jesteśmy dalecy od tego, żeby negocjować to,

co nasze i bezrefleksyjnie wychwalać to, co zachodnie, ale na pewno warto korzystać z tego, co innym lepiej wychodzi. Dlatego jeśli reprezentację Polski ma prowadzić selekcjoner z zagranicy, to oby był taki jak Beenhakker, musi nas czegoś nauczyć. I przede wszystkim patrzeć na futbol całościowo, nie zapominając o szkoleniu – nie ma wątpliwości Ewelina Stępień Kunik.

Kto mógłby wpisać się w ten wzorec? Były gracz Leeds United i reprezentant Polski Mateusz Klich nie ma wątpliwości:

- MIAŁEM TAKIEGO TRENERA W LEEDS, KTÓRY MÓGŁBY POMÓC REPREZENTACJI. ALE JA NIE BĘDĘ DECYDOWAŁ – POWIEDZIAŁ W ROZMOWIE

Z TVP SPORT. MIAŁ OCZYWIŚCIE NA MYŚLI ARGENTYŃCZYKA MARCELO BIELSĘ, PSEUDONIM „EL LOCO”, CZYLI „WARIAT”.

Były selekcjoner m.in. reprezentacji Chile jest nazywany „trenerem trenerów”, sam nigdy nie osiągnął wielkich sukcesów, ale największy, jak Pep Guardiola, uważają się za jego uczniów i nazywają mistrzem. To człowiek, który inspirował innych i zarażał swoją pasją do futbolu. - Dla mnie to absolutny idol. Przeczytałem o nim i jego filozofii futbolu wszystko, co było dostępne. Staram się to wdrażać w prowadzonych przez siebie zajęciach. Uważam, że nie ma nic złego w kopiowaniu tego, co jest dobre i skuteczne – uśmiecha się Jose Morales Exposito, hi-

szpański trener młodzieży współpracujący od 8 lat z fundacją Polish Soccer Skills.

Z doniesień medialnych wynika jednak, że akcje Bielsy w oczach Cezarego Kuleszy stoją niżej niż chociażby Stevena Gerrarda. To jednak zupełnie inny przykład trenera. Trudno sobie wyobrazić, żeby legenda Liverpoolu zaangażowała się w organiczną pracę u podstaw, wprowadzanie zmian w modelu szkolenia dzieci czy też w rozwijanie rodzimych szkoleniowców. Trudno też ocenić jego doświadczenie jako szkoleniowca, bo po udanej przygodzie z Rangersami przyszła kłapa w Aston Villi. Nie ma za sobą pracy z żadną drużyną narodową. Duże nazwisko zapewne ucieszyłoby rzeszę fanów futbolu, ale czy gra naszej drużyny narodowej spełniłaby później oczekiwania?

Opcja zatrudnienia Polaka na najbardziej eksponowanym trenerskim stanowisku w naszym kraju ma wielu zwolenników, podkreślających konieczność dokładnej znajomości środowiska i specyfiki, której poznanie zajmie cudzoziemcowi długie lata. Jeżeli chcemy grać jednak nie po polsku, czyli ofensywnie, kreatywnie, wykorzystując umiejętności takich graczy jak Lewandowski czy Zieliński, trzeba do szatni wpuścić trochę świeżego powietrza. Jerzy Brzęczek czy Czesław Michniewicz spełnili postawione przed nimi cele sportowe, jednak słaby styl i brak perspektyw rozwoju sprawiły, że nie zagościli na dłużej na stanowisku. Skoro zatem nastawiamy się na odmianę gry, to powinniśmy zatrudnić kogoś, kto patrzy na futbol inaczej od nas. Może otworzy nam szerzej oczy jak Leo Beenhakker?

Mistrzowie Smaku

GAZETA
OLSZTYŃSKA

19 stycznia 2023 r

Mistrzowie Smaku to największy w Polsce plebiscyt branży gastronomicznej. Ma bogatą tradycję i cieszy się wielkim uznaniem.

MISTRZOWIE SMAKU 2022

Wybraliśmy najlepsze w województwie lokale gastronomiczne oraz kucharzy, kelnerów i innych pracowników branży gastro. W tym specjalnym dodatku znajdziecie zwycięzców różnych kategorii plebiscytowych, których łączy jedno - prestiżowe tytuły Mistrzów Smaku i cenne nagrody zdobyli głosami klien-

tów. To ich ocena była najważniejsza, wygrana jest pięknym podziękowaniem za wysiłek, zaangażowanie, serce, obsługę. Nic więc dziwnego, że tytuł Mistrza Smaku ma dla laureatów specjalne znaczenie i jest przez Nich traktowany jako wyjątkowy. Jeszcze raz gratulujemy - i poznajcie Mistrzów nad mistrzami!

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA KUCHARZ ROKU

Gotował dla pary prezydenckiej. Czy wiesz, że może ugotować coś także dla Ciebie?

Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskapress.pl

Tytuł Kucharza Roku wywalczył Marcin Zakrzewski (Wyspa Brzozowa, Kretowiny). W kuchni lubił przebywać od zawsze.

Obecnie jest szefem kuchni w ośrodku wczasowym Wyspa Brzozowa w Kretowinach, ale wielu może Go znać z innych restauracji, w których mieli możliwość zasmakowania Jego dań, bo w tym zawodzie jest od dawna.

Ma z nim wiele ciekawych wspomnień, wśród których jest gotowanie dla pary prezydenckiej. To zdecydowanie jedno z najważniejszych wydarzeń w Jego zawodowym życiu. - Była to czterodaniowa kolacja dla 12 osób, oparta na lokalnych produktach, w bardzo eleganckim stylu. Jest to jedno z wielu zdarzeń w historii mojego 20-letniego stażu w zawodzie, ale najbardziej utkwiło mi w pamięci - mówi.

Nawet na balu karnawałowym w przedszkolu był przebrany za kucharza

Nasz laureat w kuchni lubił przebywać od zawsze. - Od kąd pamiętam, krzątałem się pomiędzy mamą a babcią, które - tak, jak ja - dobrze gotują - wspomina. Nawet na balu karnawałowym w przedszkolu był przebrany za kucharza.

Jego poważna przygoda z gastronomią zaczęła się w późniejszych młodzieńczych latach. Do dziś pamięta pierwszy dzień swoich praktyk w hotelu w Starych Jabłonkach. Po wstępnym szkoleniu BHP od razu trafił do kuchni. - Było to dla mnie coś nowego i z niedowierzaniem patrzyłem na to, co tam się tworzy - wspomina. Wówczas Jego nauczycielem był szef kuchni Dariusz Struciński, który poświęcał Mu wiele uwagi i dzielił się swoją wiedzą. Dzięki temu na starcie miał możliwość rozwoju pod okiem najlepszych w tym



zawodzie. - Pozwoliło mi to rozwijać moją pasję i dało wielkie możliwości w tamtych latach - zaznacza nasz Kucharz Roku. Po zakończeniu szkoły i odbyciu obowiązkowej

służby wojskowej Marcin Zakrzewski znalazł swoją pierwszą pracę w gastronomii w ostródzkiej restauracji. Przez 15 lat zdobywał doświadczenie w różnych loka-

lach, aż został szefem kuchni. Aby dojść do tego etapu w zawodowym życiu, niejednokrotnie musiał wykazać się charakterem, odpornością na stres i pracą pod presją czasu.

Wielu nie zdaje sobie sprawy, jak wygląda praca szefa kuchni

- Jest to trudny, ale równocześnie satysfakcjonujący zawód - mówi nasz laureat. W pracy stara się być partnerem dla współpracowników. - Tworzymy jeden zespół, który musi grać do jednej bramki. Zawsze powtarzam swojej załodze, że jestem silny dzięki nim, a oni mają tę siłę dzięki mnie. I tak to zawsze działa - opowiada pan Marcin.

Jego zdaniem jeśli praca sprawia nam dużo satysfakcji i robimy to, co kochamy, to każdy dzień będzie dla nas spełnieniem. - Jeśli pierwszego dnia w kuchni trafimy na odpowiednią osobę, która pokaże nam tę wspaniałą sztukę kulinarną, to każdy

dzień w kuchni spędzimy z uśmiechem na twarzy. Wystarczy wykazywać chęci i ogromny zapał - tłumaczy.

Dziś zawodowym celem naszego Kucharza Roku w województwie jest ciągły rozwój i gotowanie dla gości Wyspy Brzozowej. - Miejsce to daje mi wiele radości, dużo energii i pomysłów. Dzięki temu, że jest kameralne i panuje tu rodzinna atmosfera, jako szef kuchni mam możliwość bezpośredniego kontaktu z gośćmi - mówi pan Marcin. Lubi rozmowy z gośćmi na tarasie restauracji, którzy rozkoszując się pięknymi widokami, doceniają i chwalą przyniesione dania. Jest to niezwykle pomocne przy tworzeniu menu, doborze potraw oraz rozwijaniu kuchni, a także smaków. - Chcemy, żeby coraz więcej gości mogło spróbować naszych potraw, dlatego otwieramy restaurację na Wyspie Brzozowej dla gości z zewnątrz. Wraz z moim zespołem serdecznie zapraszamy - zachęca nasz laureat.

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA BARMAN ROKU

Za barem zgodnie z bieżącymi trendami, dokładając do nich własny pierwiastek

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

Grzegorz Żurowski (Grupa Endibar, Olsztyn) głosami naszych Czytelników został Barmanem Roku. - Spróbuj, nie zastanawiaj się, a być może przygoda stanie się sposobem na życie - radzi.

„Czołem! Dzięki za nominację i oddane głosy. Jestem Grzegorzem z Endibaru i od kilku ładnych lat, a w zasadzie kilkunastu, realizuję swoją barmańską pasję, obsługując wasze imprezy, w Olsztynie, na Warmii i Mazurach, ale głównie w Polsce... Lubię ludzi” - tak nam się przedstawił na początku plebiscytu Grzegorz Żurowski. Dziś to już Barman Roku w całym województwie warmińsko-mazurskim oraz laureat siódmego miejsca w kategorii Mistrz Smaku 2022 w całej Polsce.

Grzegorz Żurowski do pracy za barem trafił zupełnie przypadkowo. Swoją przygodę z tą



branżą rozpoczął, pracując w jednym z klubów na olsztyńskiej starówce, do którego wcześniej chodził jako gość. - Był rok 2004 i czas, kiedy kultowe olsztyńskie kluby były czynne siedem dni w tygodniu. Astawki, które wtedy obowiązywały, to 3-7 złotych za go-

dzinę pracy - wspomina nasz laureat.

Ta praca - wbrew wszelkim pozorom - do lekkich nie należy, ale daje dużo satysfakcji. Każdy dzień jest w niej zupełnie inny. - W tej pracy trzeba mieć mocne nerwy i twardą pupę. Trzeba lubić ludzi, być



odpornym na stres, mieć podzielną uwagę i nie bać się ciężkiej fizycznej pracy - mówi.

Grzegorz Żurowski jest właścicielem drinku baru Endibar serwującej drinki na wszelkiego rodzaju na imprezach prywatnych i biznesowych. Jego firma na rynku jest od 13 lat. Działa

na terenie Olsztyna i w promieniu 400 kilometrów. - Mamy na koncie prawie 2,5 tysiąca realizacji. Łączymy doświadczenie z młodością. Charakteryzuje nas jakość, charyzma i dbałość o detale. Choć nasz zasięg i zakres usług, wskazują na skalę hurtową obsługi, cały czas udaje

nam się zachować indywidualne podejście do każdego zlecenia. Na naszych social mediach można na bieżąco śledzić nasze poczynania. Pracujemy zgodnie z bieżącymi trendami, dokładając do nich własny pierwiastek - zapewniamy.

Od 2017 roku - jako jedyni na rynku posiadają Certyfikat Produkt Warmia Mazury - za jakość obsługi i pokazu. A w tym roku zdominowali nasz konkurs. Oprócz pana Grzegorza w kategorii Barman Roku w etapie wojewódzkim na podium stanęło również dwóch pozostałych Jego współpracowników. - Podkreśliło to naszą bezapelacyjną pozycję lidera profesjonalnych, legalnie świadczonych usług barmańskich - dodaje.

W przyszłości chciałby utrzymać status jednej z najlepszych agencji barmańskich w kraju, móc obsługiwać ponad 200 wydarzeń rocznie. I nieustannie cieszyć się tym, że największa pasja stała się Jego pracą.

62.

PLEBISCYT

NA 10 NAJPOPULARNIEJSZYCH
SPORTOWCÓW
WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO

WYBIERZMY NAJPOPULARNIEJSZYCH SPORTOWCÓW 2022 ROKU!

WEŹ UDZIAŁ W 62. PLEBISCYCIE

- ◆ Wyślij kupon lub SMS z głosem na Twojego ulubionego sportowca
- ◆ Głosowanie trwa do 31 stycznia 2023 roku
- ◆ Listy sportowców oraz regulamin Plebiscytu dostępne na stronie internetowej:



gazetaolsztynska.pl/sport/plebiscyt

GAZETA
OLSZTYŃSKA

DZIENNIK
ELBLĄSKI

BA SPORTU
i BIZNESU
2023



gazetaolsztynska.pl |



GazetaOlsztynska |



gazetaolsztynska

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA BARISTA ROKU

Zachwyt gości jest wisienką na torcie. Uwielbia poznawać nowych ludzi

Urszula Szarlej-Kuczyńska
ursulaszarlej@polskapress.pl

Patrycjusz Kuzia (Kafka Bartoszycka, Bartoszyce) to nasz Barista Roku w całym województwie. Jest zdania, że w tej branży cierpliwość jest najważniejsza. W niej nie ma miejsca na chaos.

Gastronomia to niekończąca się historia. Można pracować wiele lat za barem i ciągle uczyć się czegoś nowego, tworzyć własne receptury i kreować trendy, twierdzi Patrycjusz Kuzia.

Jego przygoda z gastronomią zaczęła się po szkole średniej. - Dorabiałem sobie przed i w trakcie studiów. Zaczynałem, oczywiście, od sprzątania stolików - mówi nam. Szybko okazało się, że w gastronomii nasz laureat radzi sobie całkiem nieźle. - Dostałem propozycję współpracy od bardzo dobrej restauracji. Podjąłem wyzwanie. Szkoliłem się na menadżera, baristę i sommeliera, aż w końcu sam zacząłem prowadzić szkolenia. Po latach pracy



za barem postanowiłem stanąć z drugiej strony i zająć się sprzedażą i dystrybucją - wspomina.

Rok 2022 był, jak sam przyznaje, rokiem przełomowym dla Niego i Jego rodziny. - Mieszkaliśmy z rodziną w Trójmieście i wszystko układało się bardzo dobrze, ale zawsze chcieliśmy zamieszkać na Warmii. Po miesiącach przygotowań wróciliśmy do rodzinnego miasta z pomysłami na siebie i gotowi zacząć nowy rozdział. Po dwóch tygodniach trafiła się pandemia. W maju - przekonani, że to już koniec - wynajęliśmy lokal w centrum miasta. Po dwóch miesiącach ciężkiej pracy otworzyliśmy kawiarnię specjality i... Oto jesteśmy - opowiada Patrycjusz Kuzia.

Kawiarnia Kafka Bartoszycka stała się Ich drugim domem. Domem otwartym na wszystkich smakoszy kawy i nie tylko. To przestrzeń do relaksu przy dobrej kawie, herbatce, winie, a także czymś pysznie słodkim. Musimy wspomnieć, że sama kawiarnia też została doceniona

w naszym plebiscycie, zdobywając drugie miejsce w województwie warmińsko-mazurskim. - Zachwyt naszych gości jest wisienką na torcie w tej pracy. Uwielbiam poznawać nowych ludzi, ich historię i podejście do życia - przyznaje pan Patrycjusz.

A co Jego zdaniem jest najtrudniejsze w prowadzeniu własnego biznesu i w tak trudnej branży, jaką jest gastronomia? - Trudno jest po 16 godzinach pracy ciągle się uśmiechać. Trudno jest zamknąć wesele i obsłużyć poprawiny, ale najtrudniej to oddzielić pracę od życia prywatnego - mówi.

Obecnie Jego głównym celem jest przenieść swój biznes również do sieci. W planach ma otworzyć kolejny punkt Kafki oraz wypuścić własną markę odzieżową. Jego największym wrogiem w realizacji tych działań jest jednak czas: - Trudno jest cokolwiek planować w obecnej chwili. Nie wiadomo, w jakiej rzeczywistości obudzimy się jutro.

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU

Miłość do słodkości ma po babci, która ciągle coś piekła. A mama to... cukiernik

Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskapress.pl

Mistrzynią Słodkości w naszym całym województwie została Katarzyna Oleksa (Złoty Klucz Kawiarnia & Cukiernia, Olsztyn). Pasję do pieczenia ma w genach.

Napisaliśmy, że pasję do pieczenia ma w genach - i nie ma w tym stwierdzeniu żadnej przesady, bo i po babci, i po mamie to nasza laureatka to ma.

Były i serniczki, i babeczki

Miłością do słodkości zaraziła ją babcia, która nieustannie coś piekła! - Były i serniczki, i babeczki - wspomina tamte czasy Katarzyna Oleksa, ale to nie koniec opowieści. Otóż mama naszej laureatki także jest cukiernikiem, więc ten zawód Mistrzyni Roku Słodkości Roku ma we krwi. - Od małego zwiedzałam zakład pracy mamy i obserwo-

wałam, jak się robi ciasta. I tak sobie wtedy postanowiłam, że ja też będę cukiernikiem - wspomina nasza laureatka.

Uwielbia mieszanie składników w miskach i efekt końcowy

Spod ręki naszej Mistrzyni Słodkości wychodzą słodkości, które możecie skosztować w Złotym Kluczu.

Złoty Klucz to kawiarnia i cukiernia z wieloletnią tradycją. Tutaj produkują naturalnie i pragną cieszyć klientów smakiem oraz jakością. Jak więc czytamy na stronie internetowej Złotego Klucza - do wyrobu ciast używają świeżego twarogu i świeżych jajek. Ciasta deserowe przygotowują na bazie świeżej śmietany bądź jogurtu oraz najlepszej belgijskiej czekolady, uzyskując naturalne, delikatne masy z pysznymi dodatkami. W cukierni przygotowują też naturalne rzemieślnicze lody na bazie



mleka, świeżej śmietany, jogurtu i owoców.

A jak przy składnikach jesteśmy, to przy tej okazji musimy napisać, że w swojej pracy nasza Mistrzyni Słodkości Roku uwielbia właśnie to mieszanie składników w miskach, które kończy się stworzeniem wspaniałego tortu. Słodkim dziełem sztuki kulinarniej, które i smakuje, i pięknie wygląda. - Najbardziej satysfakcjonuje mnie efekt końcowy mojej pracy - podkreśla nasza laureatka.

Zapytana o rzeczy najtrudniejsze w Jej zawodzie pani Katarzyna wymienia jedynie... poranne wstawanie. Zapytaliśmy naszą Mistrzynię Słodkości Roku, kto sprawdzi się w cukiernictwie, dla kogo jest to droga zawodowa? Okazuje się, że człowiek, który jest kreatywny, ma wyobraźnię i nie boi się tworzyć nowych przepisów bądź próbować i udoskonalać już gotowych idealnie sprawdzi się w zawodzie cukiernika.

Kreatywna i rozwojowa - właśnie taka jest w życiu zawodowym pani Katarzyna, która cały czas szuka nowych wyzwań, nowych możliwości. W tym wszystkim jest jednak jedna rzecz niezmienna - nasza laureatka swoją przyszłość cały czas widzi właśnie wśród słodkości. - Mam zamiar nadal się szkolić i robić to, co lubię, czyli torty i pyszne ciacha. Lubię osłodzić życie moich przyjaciół i rodziny - podkreśla.

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA RESTAURACJA ROKU

Zapraszają! Zasmakujcie w kuchni, która może zaskoczyć i zasmakujcie w naturze

Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskapress.pl

- Ważne, by to, co robimy, zaskakiwało i było zgodne ze sztuką kulinarną - mówią właściciele Trzech Podków (Biskupiec, Wybudowanie 28). To nasza Restauracja Roku w województwie.

Została stworzona z miłości do kuchni i koni, co jest jasne już po przekroczeniu bramy wjazdowej. Rodzinna atmosfera pozwala poczuć się jak w domu.

Kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu

Restauracja „Trzy Podkowy” to miejsce, gdzie jakość produktu spotyka się na talerzu z estetyką i prawdziwie polskimi smakami. Kucharze czerpią z przepisów tradycyjnej kuchni polskiej, wykorzystując nowoczesne technologie przygotowania oraz sezonowość produktu. - Serwujemy kuchnię polską w nowoczesnym wyda-

niu, ale czasem lubimy poeksperymentować, zaskakując naszych gości przy każdej kolejnej wizycie - mówią właściciele. Ich zdaniem w kuchni trzeba łamać przepisy, eksperymentować, nie bać się nowości i łączenia ich z tradycją. - Oczywiście, są trendy, coś jest chwilowo na topie, za chwilę coś innego. Produkt wypiera produkt. To normalne. Jeśli natomiast coś się sprawdza i jest na to popyt, dlaczego z tego rezygnować? Bo tak mówi internet? Nie! - uważają. - Moda i tak zawsze zatacza koło i odejdzie, aby kiedyś znowu powrócić. Ważne, by to, co robimy, zaskakiwało i było zgodne ze sztuką kulinarną.

Restauracja, ale i hotel, i ośrodek jeździecki

W „Trzech Podkowach” najważniejsza jest powtarzalność smaku - i tej zasady trzymają się najbardziej. Warto się o tym przekonać, tym bardziej, że właściciele łączą miłość do kuchni z kolejną pasją - z końmi. Bo „Trzy Podkowy”



to nie tylko restauracja, ale też hotel i ośrodek jeździecki. Można tu smacznie zjeść, podziwiając przez szybę konie. Na pewno to zaskakujące, jak tutejsze dania.

Ośrodek prowadzi pani Agnieszka, która stworzyła to miejsce, chcąc zarazić wszystkich miłością do koni i innych zwierząt oraz zaszczepić celebrowanie spożywania wspólnych posiłków.



Restaurację wyróżnia nie tylko piękne położenie, zapach lasu, stadnina oraz najwyższej jakości kuchnia, ale przede wszystkim traktowanie gości restauracji tak, jak swoich we własnym domu. - Musi być prawdziwie, bez oszustw. Czy sta atmosfera, a w powietrzu - oprócz pięknego zapachu z pieca - musi unosić się zapach miłości do ludzi. Po prostu - podkreślają właściciele zwycięskiej restauracji.

MISTRZOWIE SMAKU 2022 BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU

Kameralny ośrodek wypoczynkowy z restauracją, w której pysznie ugoszczą

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

Restauracja Wyspa Brzozowa (Morąg, Półwysp Kretowiny) to wyjątkowe miejsce - na wyspie, na którą dostać się można jedynie promem.

To miejsce, które smakuje Warmią - rybami, serami, miodami, pieczywem. Nasza kuchnia wytwarzane przez lokalnych dostawców nie mają sobie równych. - Wędzimy, pieczemy, grillujemy, wędzimy, marynujemy na miejscu, aby zadowolić najbardziej wrażliwe podniebienia. Nasza kuchnia od lat słynie z wyjątkowych smaków przygotowywanych pod czujnym okiem doświadczanego szefa kuchni - mówią właściciele.

Masz ochotę na niestandardowe lub wręcz niespotykane danie? Kuchnia restauracji Wyspa Brzozowa stawia temu czoła. - Z pokorą i zrozu-



mieniem podchodzimy do wielu oryginalnych zamówień. Te, które utkwiły w pamięci, to prośba o podgrzanie chłodnika oraz gofry z szynką i serem. Dodam, że oba zamówienia zostały zrealizowane zgodnie z prośbą klientów - mówi z uśmiechem właściciel. Tu poczujesz klimat wyspy, bo restauracja jest jedną z niewielu, a być może nawet

jedyną w Polsce, która zlokalizowana jest na prawdziwej wyspie, na którą dostać się można jedynie promem. Ze względu na logistykę obowiązują telefoniczna rezerwacja stolików.

Klimat i rodzinna atmosfera miejsca w połączeniu ze świetną kuchnią to gwarancja wyśmienitych doznań kulinarnych. Blisko natury i w zgodzie



z naturą - tym się kierują. Restauracja jest częścią większej infrastruktury wypoczynkowej pod nazwą Wyspa Brzozowa, gdzie można smacznie zjeść, ale też wypocząć. - Brak tu osób przypadkowych. To jednak nie znaczy że wylądujemy na odludziu. Stworzyliśmy tu miejsce dla rodzin z dziećmi z rozbudowaną ofertą atrakcji na wodzie i lą-

dzie. Odkrywamy przed Wami tajemnice Warmii, jej kulturę, przekazujemy tradycję. Wspólne wieczory przy ognisku sprzyjają integracji, wędzimy sielawy i pstrągi, grillujemy przepyszne potrawy z lokalnych produktów - opisują. Restauracja to oczko w głowie właścicieli, a działalność to rodzinna inicjatywa realizowana z powodzeniem od 2013

roku. - Przyszłość gastronomii widzimy w jakości wydawanych potraw oraz indywidualnym podejściu do klienta. Realizujemy większość diet specjalnych. Nasi goście lubią jeść zdrowo, smacznie i zgodnie z zaleceniami lekarza czy dietetyka. My chcemy dawać od siebie to, czego oczekują, stale poprawiając jakość produktów wykorzystywanych w naszej kuchni - zapewniają.

Smak, najlepsza jakość produktów, ogromna baza lokalnych dostawców, poszanowanie tradycji Warmii, zgrany personel i atmosfera - to zaledwie kilka atutów wyróżniających restaurację. - Poza jakością wydawanych potraw uważamy że zdecydowanie zespół stanowi o sukcesie całości usługi gastronomicznej. Kuchnia Wyspy Brzozowej to wiele lat pracy właścicieli, gospodarzy, pracowników byłych i obecnych - i za to z całego serca w tym miejscu im dziękujemy.

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA PIZZA ROKU

Wiedzą, jak powinna smakować pizza. Po najlepszą nie trzeba jechać aż do Włoch

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

- Wiemy, jak powinna smakować pizza. Tworzymy ją z pasją z najlepszych włoskich produktów - mówią. Tytuł Pizzy Roku w województwie trafił do Non Solo (Olsztyn, Barcza 58).

Non Solo oznacza „nie tylko pizza”. I to się zgadza, bo dla właścicieli lokalu to pasja i miłość. - Jeśli kochasz włoskie smaki, delikatne ciasto w połączeniu z wysokiej jakości składnikami, to musisz spróbować naszej pizzy - zachęcają. Mają pizzę klasyczne i mniej oczywiste, a wszystkie podbijają serca i podniebienia gości. - Trzeba spróbować, żeby ocenić - mówi Marcin i Anna, właściciele lokalu, którzy od lat związani są z gastronomią. - Jak miałem 17 lat, zacząłem swoją przygodę z pizzą. Pracowałem jako pizzerman. Bardzo lubiłem tę pracę, a z każdym dniem wykręcałem się w nią jeszcze bardziej. Później poznałem żonę,

która też od zawsze była oddana pracy w gastronomii - wspomina pan Marcin.

Własna pizzeria była ich ogromnym marzeniem od zawsze. Wiedzieli, że kiedyś ją otworzą: - Nasze życzenia ślubne wyglądały tak, że każdy z naszych znajomych życzył nam otwarcia wymarzonej pizzerii. To był nasz cel, na który przygotowaliśmy się kilka lat. Odwiedziliśmy olbrzymią liczbę pizzerii w całej Polsce. Byłem na szkoleniach z pizzy. Nie obyło się też bez podróży do Włoch i poznania u źródła tradycji włoskiej pizzy.

Zdaniem pana Marcina to ciasto na pizzę odpowiada za wyjątkowość tej potrawy. Opracowanie idealnej receptury zajęło Mu wiele czasu. Ciasto musi mieć czas, nawet 48 godzin, aby wyrosło i nabrało odpowiedniej tekstury. To zagwarantuje nie tylko lepszy smak, ale i lepsze trawienie. - W obecnych czasach nie jest już nowością łączenie słodkiego i słonego smaku, ale jak otwieraliśmy lokal, wtedy to



była nowość. Ważne jest też dopieszczenie pizzy, wykończenie po wyjęciu z pieca: doprowadzenie odpowiednimi przyprawami, oliwami czy świeżymi ziołami, jak bazylią. Wypiekanie pizzy również jest sztuką. To trzeba lubić - mówią właściciele. Pizzerię Non Solo otworzyli w kwietniu 2019 roku. Do dziś pamiętają, jaki stres im wtedy towarzyszył, ile pracy włożyli w to, aby spełnić oczekiwania gości.

Pizzę przygotowują w otwartej kuchni, w której wszystko widać jak na talerzu. Kochają to, co robią i wkładają w swoją pracę całe serce. Goście to czują: - Wracają już od ponad trzech lat i to jest nasz sukces. Niektórzy wchodzą i mówią tylko „Poprosimy to co zawsze”, a my wiemy już, co mamy robić.

W menu na początku była tylko pizza. Obecnie powiększyli ofertę o makarony, które również od podstaw robią sami. Mają też zupy, sałatki i desery. - Pandemia spowodowała, że otworzyliśmy się z dostawami na całe

miasto. Liczne zamówienia z dostawą do domu powodują, że naszych kierowców jest więcej niż kucharzy - dodają. Organizują też warsztaty kulinarne dla dzieci. Nie lubią się nudzić i w przyszłości chcą nadal rozwijać swoją małą gastronomię.

Ich pizza została doceniona w naszym konkursie i uznana za najlepszą w całym województwie warmińsko-mazurskim. A która jest najchętniej wybierana? - Nasi klienci w szczególności upodobał sobie pizzę miesiaca - słyszymy. - Każdego miesiąca robimy coś specjalnego, zazwyczaj z sezonowymi składnikami. Obecnie mamy sezon na grzyby leśne. Nasi goście uwielbiają nowe, wyszukane smaki i z niecierpliwością czekają zawsze na tę wyjątkową pozycję w naszej karcie. Wkładamy w naszą pracę dużo serca. Wszystko, co robimy, robimy z pasją i chcemy być w tym coraz lepsi. Chcemy udowodnić, że po najlepszą pizzę nie trzeba jechać aż do Włoch. Zapraszamy do Olsztyna.

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA LODY ROKU

Lody robione są codziennie na miejscu, siedem dni w tygodniu przez cały sezon

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

Lody Harasim (Olecko, Gołdapska 15) robią najlepsze lody w całym województwie. Tak zadeklarowali nasi Czytelnicy. To tradycyjne lody produkowane codziennie z pasją od 1977 roku.

„Dziękujemy za liczne nominacje w plebiscycie Mistrzów Smaku - jest to największy i najbardziej renomowany plebiscyt branży gastronomicznej w Polsce. Jeżeli lubicie nasze lody, to będzie nam bardzo miło za oddanie głosu na naszą lodziarnię Lody Harasim.” - tak poinformowali swoją społeczność o nominacji w naszym konkursie. I

A później go wygrali! Lodziarnia Lody Harasim zlokalizowana jest w Olecku przy ulicy Gołdapskiej 15. Ich specjalty można kosztować w każdy dzień tygodnia. Jest otwarta nawet do późnych go-



dzin wieczornych. Wśród lodów tradycyjnych znajdziemy aż 70 różnych smaków. Gościom proponują również trzy smaki lodów włoskich oraz flurry z polewami i posypkami. Możesz się u nich napić też kawy, oranżady lub shake'a.

- Nasza lodziarnia została założona w 1977 roku. Od początku lody produkowane są na miejscu w zakładzie, gdzie mieści się punkt sprzedaży. Nasze produkty robione i sprzedawane są tylko i wyłącznie u nas, przede wszystkim dlatego, aby mieć jak naj-



wyższą kontrolę nad ich jakością - mówią nam. Właścicielem lokalu jest Arek Harasim. Od ponad 30 lat sam zajmuje się całą produkcją. Wcześniej

zajmował się tym Jego ojciec. - Wyróżnia nas przede wszystkim jakość naszych lodów. W każdym mieście pełno jest sieciówek, gdzie lody potrafią

mieć gwarancję nawet na dwa lata. Nasze lody robione są codziennie na miejscu, siedem dni w tygodniu przez cały sezon - słyszymy zapewnienie.

Przez lata opracowywali recepturę, aby Ich produkty smakowały jak najlepiej: - Wychodzimy z założenia, że jeżeli twoja praca jest twoją pasją, to wkładasz w to całe serce.

Jak najłatwiej sprawdzić jakość lodów? Okazuje się, że wybierając te o smaku śmietankowym lub truskawkowym. Właściciel pan Arek podpowiada, że to właśnie na ich podstawie najłatwiej jest to stwierdzić. - Sami uwielbiamy lody i chcemy jeść jak najlepsze z najlepszych produktów - dodaje.

Klienci Lody Harasim codziennie mają do wyboru 16 smaków lodów tradycyjnych. - Są stałe pozycje, które muszą być zawsze, bo są to najbardziej popularne smaki. Resztę robimy według własnego uznania lub na zamówienie któregoś z naszych klientów - mówi właściciel docenionej w naszym konkursie lodziarni, w której kupicie Lody Roku w całym województwie.

ODKRYWAJ Z NAMI WARMIĘ I MAZURY!



To idealne miejsce na odpoczynek!

Magazyn tworzony we współpracy z lokalnymi miłośnikami Warmii i Mazur

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA SUSHI ROKUZ pasji do kuchni Dalekiego Wschodu,
miłości do gotowania i gościnności

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

Tytuł Sushi Roku w całym województwie zdobyła tajska restauracja i sushi bar - Little Thai (Elk, Nadjeziorna 19).

Restauracja Little Thai powstała z pasji do kuchni Dalekiego Wschodu, miłości do gotowania i wrodzonej gościnności. Właściciel, a jednocześnie szef kuchni, Bartosz Mazur od 2015 zgłębia wiedzę na temat kuchni japońskiej, tajskiej i wietnamskiej. Perfekcjonizm i fantastyczny smak sprawiają, że Jego dania są przygotowane zgodnie z tajnikami kuchni azjatyckiej, aromatyczne i na długo pozostają w pamięci.

„Po prawie trzech latach działania restauracji nadszedł czas na zmianę lokalizacji. Serdecznie zapraszamy Państwa na lunch czy kolację w pięknym miejscu z widokiem na jezioro. Znajdziecie nas przy Nadjeziorniej 19” - napisali ostatnio na stronie.

Tym, co wyróżnia lokal i cieszy się uznaniem wśród szerokiego grona stałych bywalców tej tajskiej restauracji i sushi baru, jest właśnie su-

shi (choć w karcie są i inne dania). Nigiri, hosomaki, futomaki, uromaki - fascynują smakiem, formą i różnorodnością. Restauracja na stałe wpisała się w gastronomiczny pejzaż Elku. Klienci doceniają wymienne jedzenie, miłą obsługę i rozsądne ceny: - Naszym priorytetem jest tworzenie miejsca o najwyższej jakości jedzenia i obsługi.

Na swoim Facebooku lokal pochwalił się statuetką, jaką

dostał za Sushi Roku województwa warmińsko-mazurskiego, pisząc, że ta statuetka, choć nieduża, ma w sobie lata ciężkiej pracy, szkoleń, godziny spędzane na doskonaleniu technik, miliony lat świetnych na zwijaniu rolek, poznawaniu produktów, noce zarwane przy tworzeniu nowych pozycji do menu, ale także otwartość naszych Sushi-masterów na rozmowy z gośćmi, opowieści.



Wygrana w plebiscycie to wspólny sukces personelu: „Nasza Tajowa rodzinka pnie się coraz wyżej!”

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA WEGE

Miejsce, w którym smaczne i zdrowe potrawy, przyrządza się całym sercem

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

Bo No Bo Vegan (Olsztyn, 1 Maja 4) to nasza Kuchnia Wegetariańska Roku w całym województwie. Ich celem jest smacznie i zdrowo gotować. I rozkoszować w swojej kuchni.

Bo No Bo Vegan to świetna wegańska restauracja na mapie Olsztyna. Ich kuchnia jest zdrowa, smaczna i nafaszerowana... aromatami. Idealna dla osób, które nie jedzą produktów pochodzenia zwierzęcego, ale nie wątpimy, że niejeden mięsożerca również rozsmakuje się w ich daniach.

Kucharze z dbałością stworzyli menu. Karta nie jest długa, ale za to bardzo interesująca. Znajdziemy w niej między innymi zupę z pieczonej papryki i świeżych pomidorów, makaron papardelle z oliwą, pierogi, burgera z boczniakiem, sałatki i coś na słodko. - W naszej witrynie ze słodkościami od początku jest torcik marchewkowy, czyli ciasto z marchewki z orzechami włoskimi i ananasem oraz korzennymi przy-

prawami. To właśnie idealna mieszanka przypraw sprawia, że ciasto jest wyśmienite. Kto jadł, z pewnością wyczuł cynamon, goździki, kardamon, gałkę i kilka innych przypraw... Przełożone kremem z nerkowców uzyskuje lekkość smaku - zapewniają. A żeby jeszcze bardziej podkreślić wyjątkowość menu, urozmaicili je o potrawy sezonowe. Na przykład żółciak

siarkowy w otoczeniu komosy ryżowej, puree grzybowego, pieczonej marchewki i pietruszki. Istny rarytas dla osób lubiących grzyby i tych odkrywających nowe smaki.

Restauracja oferuje swoim klientom przystawki, zupy, ciasta, obiady i napoje - wszystko w zgodzie z ideą weganizmu. I wszystko to w klimatycznym wnętrzu i miłej atmosferze.



Oferują pyszne zupy, chrupiący chlebek, wyśmienite lunchy, pasty. Mają też ciasta, od których zaczęli

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA BURGER TROKU

Klientka: „Co tu dużo pisać. Najlepszy burger, jaki jadłam w swoim życiu”

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

Roślina i Wołowina (Ostróda, Adama Mickiewicza 8/18) to lokal, który robi najlepsze burgery w całym województwie zdaniem naszych Czytelników.

„Co tu dużo pisać. Najlepszy burger, jaki jadłam w swoim życiu. Smaki - idealnie zbalansowane, są wyczuwalne oddzielnie, tworząc cudo burgerowe. Mięso - pyszne, świeże i pachnące. A do tego koktajl zielony. Warto było jeść taki kawał świata. Inne knajpy niech się od was uczą, mistrzostwo świata” - między innymi taką opinię możemy przeczytać na stronie docenionego w naszym konkursie baru z hamburgerami. Prawda, że zachęca do odwiedzin i spróbowania tego przysmaku godnego tytułu Mistrza Smaku?

Lokal Roślina i Wołowina zlokalizowany jest w Ostródzie przy ulicy Adama Mickiewicza 8/18. W swojej ofercie ma pyszne burgery ze 100% wołowiny mielonej na miejscu z autorskimi sosami w zestawie. Są tu również falafele, sałatki oraz dania wegetariań-



Jeszcze raz dziękują za wygraną i obiecują, że będą cały czas starać się rozwijać i trzymać poziom

skie. Tutaj stawiają na sezonowość i prawdziwy smak, którym stale zaskakują swoich klientów. A swoimi poczynaniami chętnie dzielą się na swoich fanpage'ach. „W Roślina i Wołowina nie zwalniamy tempa, od piątku, prawdziwa petarda! Burger z krewetkami autorstwa Bartka, nowego członka naszego zespołu. Bartek to sympatyczny i przebojowy kucharz, a jego odważne pomys-

ły jeszcze nieraz Was pozytywnie zaskoczą” - czytamy na przykład.

Burger w formie wrapa? Bardzo proszę, specjalnie na zamówienie klienta. Roślina i Wołowina to nie tylko klasyczne burgery bowiem. Każdy może być podany w wygodnej formie wrapa. Nieważne, na jaką formę podania się zdecydujesz, na pewno będzie pysznie - zapewnia personel.

MISTRZOWIE SMAKU 2022 KATEGORIA CATERING

Ich największym atutem jest to, że są lokalną firmą, a nie ogromną siecią

Urszula Szarlej-Kuczyńska
urszula.szarlej@polskapress.pl

Pasja, wiedza i prosty, naturalny skład - to przepis na sukces cateringu Qchnia Light Catering (Olsztyn, Kołobrzeska 40). Głosami naszych Czytelników to Catering Dietetyczny Roku.

To lokalna firma działająca na terenie Olsztyna i okolic. Wyróżnia się świeżością i jakością produktów. - W dniu, w którym danie jest wytworzone, trafia do rąk naszych klientów. Ponadto nie jesteśmy wielką fabryką produkującą kilka tysięcy zestawów każdego dnia. Każde danie jest przygotowywane ze szczególną starannością i na każdym etapie produkcji jesteśmy w stanie osobiście dostrzec błąd i je na bieżąco eliminować - mówią właściciele. Nie trafili do tej branży przypadkowo. - Mamy wieloletnie doświadczenie, dlatego nawet w momentach kryzysowych wiedzieliśmy, jakie działania podjąć, żeby utrzymać, jak najlepszą jakość przy możliwie najniższych cenach - mówią. W kuchni nie używają półpro-



Ich klientami są mieszkańcy Olsztyna i okolic. „Często nasi sąsiedzi czy też znajomi” - wyjaśniają

duktów i wzmacniaczy smaku. To catering dietetyczny nie tylko z nazwy. Pasja, wiedza i prosty, naturalny skład to ich patent na sukces.

- W naszej branży ciągle pojawiają się jakieś nowe rewolucyjne diety i składniki, które mają dać natychmiastowe efekty. My nie sprzedajemy naszym klientom iluzji ani modnych diet. Idziemy własną ścieżką i nie ulegamy chwilo-

wym trendom - mówią właściciele. Aby klienci nie odczuwali rutyny w daniach, Qchnia Light Catering ciężko pracuje nad nowymi pozycjami w swoich jadłospisach. - Kładziemy nacisk na wykorzystywanie produktów sezonowych. Ponadto - dzięki modernizacji naszego zakładu - jesteśmy w stanie tworzyć jeszcze bardziej kreatywne i niebanalne posiłki - dodają.

KUCHARZ ROKU

Marcin Zakrzewski, Wyspa Brzozowa, Kretowiny, powiat ostródzki
Daniel Twardo, Restauracja Szlachecka, Mortegi, powiat iławski
Marek Dembowski, Restauracja Sielanka, Gietrzwałd, powiat olsztyński
Sebastian Krupiński, Krova grill&pub, Olsztyn, Olsztyn
Ewa Archacka, Figa ze smakiem, Elbląg, Elbląg
Małgorzata Puławska, Restauracja We Młynie, Warpuny, powiat mrągowski
Anna Olbrys, Bar Mleczny Babunia, Szczytno, powiat szczycieński
Anna Żychar, Dwór Kaliszki, Biała Piska, powiat piski
Bartosz Mazur, Little Thai-thai restaurant & sushi bar, Elk, powiat elcki
Mateusz Brzozowski, Restauracja pod Jabłonką, Lidzbark, powiat działowski
Karol Kulik, Folwark Łękuk Hotel SPA Mazury (Restauracja Ogier i Woda), Wydminy, powiat giżycki
Anna Macioch, Karczma, Węgorzewo, powiat węgorzewski
Wiktor Kowalski, Ale Gastro, Nowe Miasto Lubawskie, powiat nowomiejski
Dariusz Grabowski, KRAFTOWY BAR&TARAS, Bartoszyce, powiat bartoszycki
Joanna Zaborna, Restauracja & Pizzeria Fantazja, Braniewo, powiat braniewski
Grzegorz Skalmowski, Bistro Ślimaka, Pasłęk, powiat elbląski
Michał Misiurek, Sushi&Orient, Nidzica, powiat nidzicki
Hubert Radzewicz, Matroszka-Restauracja, Goldap, powiat goldapski
Katarzyna Szturgulewska, Restauracja Rarytas, Olecko, powiat olecki
Marcin Kasperek, Hotel Krasicki (Restauracja Alegoria), Lidzbark Warmiński, powiat lidzbarski

KELNER ROKU

Paulina Remiszewska, Browar Warmia, Olsztyn, Olsztyn
Martyna Mackiewicz, Smażalnia Okoń, Zielony Grąd, powiat elbląski
Artur Wiktorski, Warmia Resort, Woryty, powiat olsztyński
Dominika Cechowska, Tawerna U Faryja, Ruciane-Nida, powiat piski
Kamil Chorążewicz, Restauracja Ratuszowa, Mrągowo, powiat mrągowski
Przemysław Lapeusz, Open Kitchen Grill & Pizza, Kąjkowo, powiat ostródzki
Bartosz Świst, Studnia Smaków, Elbląg, Elbląg
Kamila Kwiatkowska, LOFT1, Działdowo, powiat działowski
Dorota Jurak, Zakład Gastronomiczno-Hotelarski Jerzy Dziokan, Węgorzewo, powiat węgorzewski
Aleksandra Śmigiełska, Grand Hotel Tiffi (Restauracja Braserii Tiffi), Iława, powiat iławski
Joanna Kuszczak, Restauracja Ogier i Woda, Łękuk Mały, powiat giżycki
Paula Albrecht, Restauracja Zacisze, Szczytno, powiat szczycieński
Honorata Arminajtis, Bar Smakosz, Kętrzyn, powiat kętrzyński
Paulina Tylki, Green Stuff, Braniewo, powiat braniewski
Martyna Awruk, Restauracja Sieciówka, Elk, powiat elcki

RESTAURACJA ROKU

Restauracja Trzy Podkowy, Biskupiec, Wybudowanie 28, powiat nowomiejski
Restauracja Szlachecka, Mortegi 3, powiat iławski

Zbieg Okoliczności, Mikołajki, pl. Handlowy 4, powiat mrągowski
LOFT1, Działdowo, Mławska 2, powiat działowski
Restauracja Zacisze, Szczytno, Spacerowa 4, powiat szczycieński
U Jacka Pensjonat & Restauracja, Olsztyn, Wodna 1c, Olsztyn
Tawerna U Faryja, Ruciane-Nida, Dworcowa 6G, powiat piski
Pałac Warlity, Warlity Małe 8, powiat olsztyński
KRAFTOWY TAPAS BAR, Bartoszyce, pl. Konstytucji 3 Maja 35, powiat bartoszycki
Restauracja Baba Pruska, Sztynort 11, powiat węgorzewski
Little Thai, Elk, Nadjeziorna 19, powiat elcki
Port Jabłonka, Nidzica, Jabłonka 36a, powiat nidzicki
Spichlerz u Tolka, Rydzewo, Mazurska 81, powiat giżycki
Fregata Tolkmicko, Tolkmicko, Parkowa 4, powiat elbląski
Restauracja Lalo, Ostróda, Adama Mickiewicza 17C, powiat ostródzki
Restauracja Złote Jajo, Elbląg, Generała Józefa Bema 16, Elbląg
Restauracja Don Roberto, Frombork, Stara 1, powiat braniewski
Restauracja Huba, Lidzbark Warmiński, Hoża 39, powiat lidzbarski
Parkova Restobar, Goldap, pl. Zwycięstwa 22, powiat goldapski
Stara Kamienica, Kętrzyn, Józefa Piłsudskiego 12, powiat kętrzyński
Restauracja Rarytas, Olecko, 11 Listopada 11, powiat olecki

BAR/BISTRO/JADŁOAJNIA ROKU

Wyspa Brzozowa, Morąg, Półwysep Kretowiny, powiat ostródzki



Marcin Zakrzewski, Wyspa Brzozowa, Kretowiny



Daniel Twardo, Restauracja Szlachecka, Mortegi



Marek Dembowski, Restauracja Sielanka, Gietrzwałd



Sebastian Krupiński, Krova grill&pub, Olsztyn



Ewa Archacka, Figa ze smakiem, Elbląg



Małgorzata Puławska, Restauracja We Młynie, Warpuny



Anna Olbrys, Bar Mleczny Babunia, Szczytno



Anna Żychar, Dwór Kaliszki, Biała Piska



Bartosz Mazur, Little Thai-thai restaurant & sushi bar, Elk



Mateusz Brzozowski, Restauracja pod Jabłonką, Lidzbark



Karol Kulik, Folwark Łękuk Hotel SPA Mazury (Restauracja Ogier i Woda), Wydminy



Anna Macioch, Karczma, Węgorzewo



Dariusz Grabowski, KRAFTOWY BAR&TARAS, Bartoszyce



Grzegorz Skalmowski, Bistro Ślimaka, Pasłęk



Martyna Mackiewicz, Smażalnia Okoń, Zielony Grąd



Artur Wiktorski, Warmia Resort, Woryty



Kamil Chorążewicz, Restauracja Ratuszowa, Mrągowo



Przemysław Lapeusz, Open Kitchen Grill & Pizza, Kąjkowo



Bartosz Świst, Studnia Smaków, Elbląg



Kamila Kwiatkowska, LOFT1, Działdowo



Joanna Kuszczak, Restauracja Ogier i Woda, Łękuk Mały



Paula Albrecht, Restauracja Zacisze, Szczytno



Paulina Tylki, Green Stuff, Braniewo



Restauracja Trzy Podkowy, Biskupiec, Wybudowanie 28



Zbieg Okoliczności, Mikołajki, pl. Handlowy 4

Durszlak Obiady Domowe, Olsztyn, Szewcenki 7, Olsztyn
Bar Multi, Węgorzewo, Przesiedleńcza 2, powiat węgorzewski
Bar Szejka, Wiertel 12, powiat piski
Bocian Kebab/Burger/Bar, Pasiek, 3 Maja 19, powiat elbląski
Agawa Bistro, Elbląg, Rawska 2-4, Elbląg
Jadłodajnia Staśkowa Chata, Mojtyny 11, powiat mrągowski
Stółówka Swojska, Świętajno, Mickiewicza 13, powiat szczycieński
Bar Omega, Giżycko, Olsztyńska 4, powiat giżycki
Bistro Jadłodajnia, Kętrzyn, Poznańska 21, powiat kętrzyński
Bar Bistro, Nidzica, Traugutta 21, powiat nidzicki
Bistro Pod Ratuszem, Braniewo, Kościuszki 111, powiat braniewski
Bistro na zakręcie, Olecko, Ślepie 9, powiat olecki
BarBados, Elk, Juliusza Słowackiego 3, powiat elcki
Bistro na schodach, Lidzbark Warmiński, Wysokiej Bramy 4, powiat lidzbarski
Ziemniak na drugie, Kieźliny, Edyty Stein 8A/1, powiat olsztyński
Kebab Łasuch, Gołdap, pl. Zwycięstwa 17C, powiat gołdapski
Chilli Kebab and Grill, Iława, Jana III Sobieskiego 1A, powiat iławski
Bistro przy Lesie, Działdowo, al. św. Katarzyny Aleksandryjskiej 8, powiat działdowski

Na Żarty Kebab, Nowe Miasto Lubawskie, Działyńskich 12A, powiat nowomiejski
Kraftowy Bar&Taras, Bartoszyce, pl. Konstytucji 3 Maja 35, powiat bartoszycki

OLSZTYN I POWIAT OLSZTYŃSKI

Barman Roku
Grzegorz Żurowski, Grupa Endibar, Olsztyn

Kawiarnia Roku
Słodczy tej Krainy, Olsztyn, Kollątaja 23

Lody Roku
Słodczy tej Krainy, Olsztyn, Kollątaja 23

Pizza Roku
Non Solo, Olsztyn, Barcza 58

ELBLĄG, POWIAT ELBLĄSKI I BRANIEWSKI

Barman Roku

Bartosz Leonhardt, Zmysły, Elbląg

Kawiarnia Roku
Bez elbląg, Elbląg, Kowalska 1-2/b

Lody Roku
Słynne Fromborskie Lody, Frombork, Portowa 1

Pizza Roku
Pizzeria Green Stuff, Braniewo, Kościuszki 70

REGION 1 (POWIAT KĘTRZYŃSKI, BARTOSZYCKI I LIDZBARSKI)

Barman Roku
Mariola Chrzan, Nowa Magnolia, Kętrzyn

Kawiarnia Roku
Kafka Bartoszycka, Bartoszyce, Konstytucji 3 Maja 12

Lody Roku



LOFT1, Działdowo, Mławska 2



Restauracja Zacisze, Szczytno, Spacerowa 4



Tawerna U Faryja, Ruciane-Nida, Dworcowa 6G



Pałac Warlity, Warlity Małe 8



KRAFTOWY TAPAS BAR, Bartoszyce, pl. Konstytucji 3 Maja 35



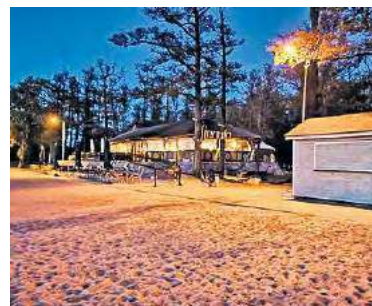
Restauracja Baba Pruska, Sztynort 11



Port Jabłonka, Nidzica, Jabłonka 36a



Spichlerz u Tolka, Rydzewo, Mazurska 81



Fregata Tolkmicko, Tolkmicko, Parkowa 4



Restauracja Lalo, Ostróda, Adama Mickiewicza 17C



Restauracja Złote Jajo, Elbląg, Generała Józefa Bema 16



Restauracja Huba, Lidzbark Warmiński, Hoża 39



Wyspa Brzozowa, Morąg, Półwysep Kretowiny



Agawa Bistro, Elbląg, Rawska 2-4



Jadłodajnia Staśkowa Chata, Mojtyny 11



Bar Omega, Giżycko, Olsztyńska 4



Bar Bistro, Nidzica, Traugutta 21



Ziemniak na drugie, Kieźliny, Edyty Stein 8A/1



Grzegorz Żurowski, Grupa Endibar, Olsztyn



Paula Albrecht, Restauracja Zacisze, Szczytno



Mateusz Piórkowski, Grupa Endibar, Lubawa



Maksymilian Wykowski, Bella Italia Restauracja & Pizzeria, Mikołajki



Mariola Chrzan, Nowa Magnolia, Kętrzyn



Kafka Bartoszycka, Bartoszyce, Konstytucji 3 Maja 12



Małgosia Cafe, Mrągowo, Ratuszowa 10

Dolce Vita-lodziarnia, Lidzbark Warmiński, Adama Mickiewicza 9

Pizza Roku

Pizzeria La Strada, Orneta, 1 Maja 23

REGION 2 (POWIAT MRĄGOWSKI, OLECKI, PISKI, GIŻYCKI, EŁCKI, GOŁDAPSKI, WĘGORZEWSKI)

Barman Roku

Maksymilian Wykowski, Bella Italia Restauracja & Pizzeria, Mikołajki

Kawiarnia Roku

Małgosia Cafe, Mrągowo, Ratuszowa 10

Lody Roku

Lody Harasim, Olecko, Gołdapska 15

Pizza Roku

Bar Stara Piekarnia, Ruciane-Nida, Ukta 40

REGION 3 (POWIAT OSTRÓDZKI, IŁAWSKI, NOWOMIEJSKI)

Barman Roku

Mateusz Piórkowski, Grupa Endibar, Lubawa

Kawiarnia Roku

Kawiarnia Kaja, Iława, Niepodległości 1f

Lody Roku

Lodziarnia Olka, Ostróda, Mickiewicza 13 b

Pizza Roku

Pizzerka, Ostróda, Piastowska 1/4

REGION 4 (POWIAT NIDZICKI, SZCZYCIEŃSKI, DZIAŁDOWSKI)

Barman Roku

Paula Albrecht, Restauracja Zacisze, Szczytno

Kawiarnia Roku

Pijalnia Czekolady E.Wedel, Galeria Jurand, Szczytno, Szczytno, Odrodzenia 11

Lody Roku

Cukiernia i lodziarnia Olszewscy, Nidzica, Młynarska 2

Pizza Roku

Pizzeria Od Nowa, Działdowo, Władysława Jagiełły 15

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU

1. miejsce - **Zenon Kłyszewski**, Restauracja Przysiań, Olsztyn
2. miejsce - **Krzysztof Dobrzycki**, Hotel Omega, Olsztyn
3. miejsce - **Grzegorz Wieszun**, KRAFTOWY TAPAS BAR, Bartoszyce

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU

1. miejsce - **Katarzyna Oleksa**, Złoty Klucz Kawiarnia & Cukiernia, Olsztyn
2. miejsce - **Magdalena Trzuskowska**, Tortownica, Działdowo
3. miejsce - **Agnieszka Markiewicz**, Słodkości Agnieszki, Olsztyn

BARISTA ROKU

1. miejsce - **Patrycjusz Kuzia**, Kafka Bartoszycka, Bartoszyce
2. miejsce - **Kamil Gorzka**, House Cafe, Olsztyn
3. miejsce - **Paulina Jaworska**, Sisi Coffee, Olsztyn

BURGER ROKU

1. miejsce - **Roślina i Wołowina**, Ostróda, Adama Mickiewicza 8/18
2. miejsce - **AleGastro**, Nowe Miasto Lubawskie, Mieszka I 25-42
3. miejsce - **U Melnika**, Harsz 49

SUSHI ROKU

1. miejsce - **Little Thai**, Elk, Nadjeziorna 19
2. miejsce - **Szusi-Pokochaj sushi**, Elk, Jana Pawła II 21
3. miejsce - **Suzume sushi**, Ostróda, pl. 1000-lecia 1b

KUCHNIA WEGETARIAŃSKA ROKU

1. miejsce - **Green**, Olsztyn, Prosta 10
1. miejsce - **Bo No Bo Vegan**, Olsztyn, 1 Maja 4
3. miejsce - **Siedlisko Sabinowo**, Węgorzewo, Stawki 31

CATERING DIETETYCZNY ROKU

1. miejsce - **Qchnia Light Catering**, Olsztyn, Kołobrzaska 40
2. miejsce - **Gama Smaku-Catering Dietetyczny**, Działdowo, Leśna 3
3. miejsce - **Diety z Chatki-Domowa Dieta Pudełkowa**, Szczytno



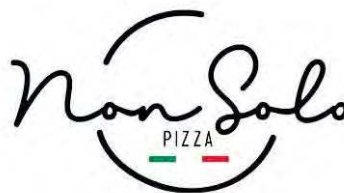
Lody Harasim, Olecko, Gołdapska 15



Slodycz tej Krainy, Olsztyn, Kółkątaja 23



Dolce Vita-lodziarnia, Lidzbark Warmiński, Adama Mickiewicza 9



Non Solo, Olsztyn, Barcza 58



Pizzeria Green Stuff, Braniewo, Kościuszki 70



Pizzerka, Ostróda, Piastowska 1/4



Bar Stara Piekarnia, Ruciane-Nida, Ukta 40



Krzysztof Dobrzycki, Hotel Omega, Olsztyn



Grzegorz Wieszun, KRAFTOWY TAPAS BAR, Bartoszyce



Katarzyna Oleksa, Złoty Klucz Kawiarnia & Cukiernia, Olsztyn



Magdalena Trzuskowska, Tortownica, Działdowo



Agnieszka Markiewicz, Słodkości Agnieszki, Olsztyn



Patrycjusz Kuzia, Kafka Bartoszycka, Bartoszyce



Kamil Gorzka, House Cafe, Olsztyn



Paulina Jaworska, Sisi Coffee, Olsztyn



Roślina i Wołowina, Ostróda, Adama Mickiewicza 8/18



AleGastro, Nowe Miasto Lubawskie, Mieszka I 25-42



U Melnika, Harsz 49



Szusi-Pokochaj sushi, Elk, Jana Pawła II 21



Green, Olsztyn, Prosta 10



Qchnia Light Catering, Olsztyn, Kołobrzaska 40

GAZETA OLSZTYŃSKA



@GazetaOlsztynska



@gazetaolsztynska



@Olsztynska

„Gazeta Olsztyńska”
i „Dziennik Elbląski”
gazety drukowane
1 100 000
egzemplarzy
średnia roczna
sprzedaż

„Gazeta Olsztyńska”
i „Dziennik Elbląski”
gazety drukowane
90 000
egzemplarzy
średnia miesięczna
sprzedaż


ponad
1 000 000
wyświetleń
miesięcznie

gazetaolsztynska.pl
serwis informacyjny
ponad
4 500 000
odstón miesięcznie

**ZOSTAŃ
NASZYM
PARTNEREM**


ponad
80 000
wyświetleń
miesięcznie

gazetaolsztynska.pl
serwis informacyjny
1 000 000
Unikalnych
Użytkowników
miesięcznie


ponad
22 000
wyświetleń
miesięcznie