czytam, więc wiem

GAZETA Białostocka
WSPÓŁCZESNA

Cena gazety w prenumeracie pocztowej 1,35 zł.

ISSN 0137-9488

www.wspolczesna.pl

5 listopada 2013
wtorek
214(17904)
1,90 zł (w tym 8% vat)

Chłonąć wiedzę jak pijawka >>8

Przedstawiamy kolejnego z 321 Mecenasów Wiedzy

DZIŚ
po południu / w nocy
9⁰ 4⁰ >>2

Region >> Słynna niegdyś Polka nie ma nawet swojego grobu

Zatroszczyli się, by o niej zapomniano

Tomasz Kubaszewski
tkubaszewski@wspolczesna.pl

Przed II wojną światową była jedną z najbardziej znanych Polek. Władze PRL postarały się o to, by została zapomniana. Jadwiga Zarugiewiczowa osiadła w Białymstoku. Ostatnie lata życia spędziła zaś w Suwałkach i tam została pochowana. Po tym grobie nie ma już jednak żadnego śladu. Podobnie jak nic nie wiadomo o jej powojennych losach w Białymstoku.

– To prawdziwy skandal, że taka postać została całkowicie wyrugowana z publicznej pamięci – mówi suwalczanin Zenon Dziedzic, były radny miejski i wojewódzki, działacz ruchu narodowego, który jako pierwszy próbował słynnej Polce przywrócić należne jej miejsce w historii.

Wybrała trumnę

Kilka dni temu postać Zarugiewiczowej przypomniana została w głównym wydaniu „Faktów" nadawanych przez TVN. Była mieszkającą we Lwowie działaczką społeczną. Pochodziła z rodziny ormiańskiej. W wojnie z bolszewikami w 1920 roku straciła syna. Jego ciała nigdy nie udało się odnaleźć.

W 1925 roku powstała idea usytowania w Warszawie Grobu Nieznanego Żołnierza. Losowo wybrano, że szczątki będą pochodziły ze Lwowa. Tam z kolei wyboru miała dokonać wielka patriotka Jadwiga Zarugiewiczowa. Wskazała na jedną z trumien. Do dzisiaj znajduje się ona na warszawskim placu Józefa Piłsudskiego.

W dwudziestoleciu międzywojennym J. Zarugiewiczowa cieszyła się bardzo dużą popularnością. Stała się wręcz symbolem prawdziwej Polki, której syn zginął za Ojczyznę.

Po wojnie wszystko się jednak zmieniło. Lwów zajęli Sowieci. Zarugiewiczowie musieli uciekać przed represjami. Jadwiga trafiła najpierw na tzw. ziemie odzyskane, a potem osiadła w Białymstoku. Szczegóły jej życia w czasach PRL nie są znane. Wiadomo natomiast, że 28 listopada 1964 r. została zameldowana w Suwałkach. Była jedną z pierwszych pensjonariuszek stworzonego tutaj domu pomocy społecznej. Zmarła 16 maja 1968 r. w wieku 89 lat. Pochowano ją w miejscu przeznaczonym dla ubogich na cmentarzu parafialnym przy ul. Bakałarzewskiej. O grób nikt nie dbał, więc prawdopodobnie już po 15 latach złożono tu jakieś inne ciało.

Miała być upamiętniona

– Sprawdzaliśmy nawet księgi parafialne – opowiada Zenon Dziedzic. – Na tej podstawie nie można się zorientować, w którym miejscu cmentarza ten grób się znajdował i kto tam obecnie jest pochowany.

Z. Dziedzic o Jadwigę Zarugiewiczową upomniał się jeszcze w 1999 r. Napisał w lokalnej suwalskiej gazecie artykuł na jej temat, a potem zainicjował wystąpienie do rady miejskiej. Wniosek dotyczył nadania jakieś ulicy bądź rondu imienia Zarugiewiczowej.

– Ta propozycja została formalnie zgłoszona podczas sesji rady miejskiej – opowiada. – Usłyszeliśmy, że wniosek zostanie skierowany do pracy w komisjach. Te jednak nigdy sprawą się nie zajęły. Dla ówczesnych postkomunistycznych władz to nie była żadna znacząca postać.

Władze nie są przekonane

Nasze poszukiwania grobu słynnej niegdyś Polki zakończył się tak samo, jak Z. Dziedzica. Nie wiadomo, w którym miejscu rozległego cmentarza została pochowana. Ponoć jakąś wiedzę na ten temat mogłaby mieć była pracownica domu pomocy społecznej, ale nie wiadomo, jak z nią można się obecnie skontaktować.

Duże zainteresowanie sprawą wykazuje natomiast Fundacja Ormiańska w Polsce.

– Bardzo zależy nam na upamiętnieniu tak znaczącej osoby – mówi prezes Marta Axentowicz-Bohosiewicz. – Zamierzamy zresztą wystąpić do władz Suwałk, by coś w tej kwestii zrobiły.

Jarosław Filipowicz, rzecznik prasowy suwalskiego ratusza, nie jest tymczasem przekonany, czy do takiego upamiętnienia powinno dojść.

– Pani Zarugiewiczowa trafiła do Suwałk praktycznie przypadkowo i mieszkała tu stosunkowo krótko – mówi. – Trzeba się więc zastanowić, czy miasto powinno ufundować na cmentarzu przy Bakałarzewskiej symboliczny nagrobek. ▲



Powojenne losy Jadwigi Zarugiewiczowej są słabo znane. Pewne jest, że umarła w Suwałkach. Po jej grobie nie ma jednak ani śladu.

Oskarżeni >>

Za ukrywanie Katarzyny W.

Dwaj mężczyźni oskarżeni o pomoc w ukryciu się Katarzynie W. z Sosnowca, poszukiwanej listem gończym za zamordowanie półrocznej córeczki Madzi, odpowiedzą wkrótce przed Sądem Rejonowym w Białymstoku. Tuż przed świętami prokuratura skierowała tam akt oskarżenia.

Zarzuty poplecznictwa i utrudniania śledztwa usłyszał 42-letni Krzysztof P. z Klukowa oraz 24-letni Marcin K. z Łowicza To oni zdaniem śledczych mieli wyszukać i wynająć dom w Turośni Dolnej k. Białegostoku, a następnie dostarczać Katarzynie W. pieniądze i żywność. Żaden z oskarżonych nie przyznał się do winy. Jeden odmówił składania wyjaśnień. Drugi – potwierdził jedynie, że znał Katarzynę W., bo organizował jej sesję fotograficzną dla jednej z gazet. Przebywał też razem z nią w domu w Turośni. Zaprzeczył jednak, że pomagał kobiecie w ukrywaniu się przed policją i prokuraturą. Oskarżonym grozi kara do 5 lat więzienia. Nie byli karani w przeszłości.

– Krzysztof P., choć nie przyznał się do winy, złożył wniosek o dobrowolne poddanie się karze 10 miesięcy w zawieszeniu na 2 lata – poinformowała Urszula Sieńczyło z Prokuratury Rejonowej w Białymstoku.

Policja zatrzymała Katarzynę W. w listopadzie ub.r. 23-latka trafiła do aresztu. Za zabójstwo córki oraz m.in. tworzenie fałszywych dowodów usłyszała we wrześniu wyrok 25 lat więzienia.

(ika)

promocja
PRENUMERATA
Masz pytanie?
Potrzebujesz informacji?
Zadzwoń:
85 74 89 500
lub napisz:
prenumerata
@wspolczesna.pl



Sport:



▲ **Piłka nożna. Bez Quintany ani rusz.** Jagiellonia przegrała w Gliwicach z Piastem 1:2. Żółto-czerwoni, bez pauzującego za kartki Daniego Quintany, zagrali bardzo słabo. Gospodarzom pomogli też sędziowie, dyktując rzut karny, którego nie było. >>24

W numerze:

▲ **Społeczeństwo. Siedem projektów dostanie kasę.** Bulwary św. Jana Teologa wygrały w głosowaniu na projekty, które będą realizowane w ramach białostockiego budżetu obywatelskiego. Inwestycja ma kosztować 1,4 mln zł. Otrzymała 5899 głosów. >>3

▲ **Afera. Kobiety chcą, żeby seksuolog się doszkolił.** Po skandalicznych wypowiedziach białostockiego seksuologa członkinie Twojego Ruchu złożyły wniosek o ukaranie lekarza i o cofnięcie decyzji o ustanowieniu lekarza biegłym sądowym. >>2

Jutro w numerze:

▲ W ofercie banków znajduje się wiele usług. Nie ze wszystkich opłaca się korzystać! Ale są też takie, które bardzo ułatwia ją życie. Jutro podpowiemy też jak bezpiecznie korzystać z bankomatów i co zrobić, kiedy nie wyda on pieniędzy lub naszej karty płatniczej.

>> Dyżur prawnika



Dyżur **Iwony Czuchraj-Jarzembowskiej,** radcy prawnego, **już dziś! W godz. 12-13** można przyjść do redakcji „GW" w Białymstoku, ul. św. Mikołaja 1 (IV piętro) lub zadzwonić pod numer **800 127 067**

Bial

Opinie

Andrzej Kaszkiel, nowy dyrektor I Liceum Ogólnokształcącego w Suwałkach dostał nagrodę, pomimo tego, że jego szkoła uzyskała ostatnio gorsze wyniki. Oto komentarze naszych Czytelników:

▲ **Nick: gość**
www.wspolczesna.pl
Dyrektor jednej z suwalskich podstawówek też dostał nagrodę – chyba za to, że szkoła najsłabiej wypadła w testach klas szóstych. Dyrektor Kaszkiel zniszczy renomę I LO, a w zasadzie sukcesywnie to robi. Oby takich miernych, biernych, ale wiernych jak Ci dwaj było jak najmniej w szkołach!

▲ **Nick: Francesco Toldo**
www.wspolczesna.pl
A może to po prostu młodzież jest z roku na rok coraz bardziej tępa? Wiecie, to całe pokolenie fejsika.

▲ **Nick: prezenter**
www.wspolczesna.pl
Nagrody w budżetówce dostaje się za jestestwo. Wyniki nie mają najmniejszego znaczenia. Inaczej jest w przedsiębiorstwach prywatnych. W tych trzeba zasłużyć. Najłatwiej się dzieli „cudze" pieniądze, tak samo jak najlepszym w świecie autem jest auto służbowe.

▲ **Nick: Kaśka**
www.wspolczesna.pl
Liczy się chytrość i układy. Fachowość i rzetelna praca nie idą w parze z oceną pracownika. Znam wiele rzeczy od środka.

▲ **Nick: domo**
www.wspolczesna.pl
Dyrektorzy i wice szkół dostają nagrody zawsze (dyrektora, kuratora, prezydenta miasta, ministra – na zmianę), można powiedzieć, że to stały dodatek do pensji. Proszę sprawdzić.

▲ **Nick: Gość**
www.wspolczesna.pl
Takich przypadków jest w budżetówce dużo więcej, nie tylko w szkołach. Nie jest ważne, czy osiągasz sukcesy, czy wszystkiego czego się dotniesz się wali, ważne, że masz posadę i w ramach niej nagroda się należy. Może ktoś powinien zmienić nazwę nagrody rocznej na kierowniczy prezent.

(azda)

ODEZWIJ SIĘ, czyli listy Czytelników

Coś Ci przeszkadza lub chcesz to pochwalić – napisz do nas: **redakcja@wspolczesna.pl** lub Gazeta Współczesna, ul. św. Mikołaja 1, 15-419 Białystok

Pogoda >> na jutro

po południu / w nocy

Białystok



6° 4°

Ciśnienie 961 hPa

Łomża

7° 4°

Ciśnienie 968 hPa

Suwałki



6° 3°

Ciśnienie 971 hPa

Ełk

6° 3°

Ciśnienie 969 hPa

W dzień zachmurzenie duże. Opady deszczu. Wiatr umiarkowany, okresami porywisty, południowy i południowo-zachodni.
W nocy zachmurzenie duże. Okresami opady deszczu. Wiatr słaby.

Ruszyły szkolne przygotowania do Narodowego Święta Niepodległości

Fot. A. Zgliet



Uczniowie podlaskich szkół przygotowują się do uczczenia 95. rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości, która przypada 11 listopada. Wczoraj w białostockiej SP nr 12 w razem z prezydentem Białegostoku Tadeuszem Truskolaskim wspólnie śpiewali patriotyczne pieśni i przygotowywali biało-czerwone kotyliony.
– Łatwo się je robi i bardzo ładnie wyglądają – mówiła Liliana Krupa (z prawej), która robiła kotyliony razem z koleżanką Olą Jabłońską. – Trzy już zrobiłam i mam zamiar zrobić jeszcze cztery.
Takie przygotowania przed świętowaniem 11 listopada w tej szkole to już tradycja.
– Uważamy, że warto tworzyć więź patriotyczną dzieci z symbolami narodowymi – mówi Katarzyna Zawojska-Dominiak, wicedyrektor SP 12. Ta placówka po raz kolejny organizuje też patriotyczne śpiewanie pieśni narodowych. (ab)

Afera >> Protesty po wypowiedziach białostockiego lekarza

Kobiety chcą, żeby seksuolog się doszkolił

Wniosek o wyciągnięcie konsekwencji wobec lekarza za jego skandaliczne wypowiedzi i skierowania go na szkolenie dokształcające z zakresu pracy z ofiarami gwałtu i przemocy wpłynął wczoraj do Okręgowego Rzecznika Odpowiedzialności Zawodowej Lekarzy przy Okręgowej Izbie Lekarskiej w Białymstoku. Z kolei do sądu trafił wniosek o cofnięcie decyzji o ustanowieniu lekarza biegłym sądowym. Oba pisma złożyły przedstawicielki Ruchu Kobiet partii Twój Ruch. Zaprotestowały też polskie feministki.

Chodzi o wypowiedzi dr Krzysztofa Boćkowskiego, białostockiego seksuologa i ginekologa, biegłego sądowego. W wywiadzie dla „Czasu Białegostoku" stwierdził, m.in. że: „Należy rozróżnić gwałt, gdy kobieta zostaje zaatakowana, potraktowana w sposób bestialski, a co innego, gdy poszła z facetem na drinka lub spotkanie i potem jest zdziwiona, że doszło wbrew jej woli do stosunku" oraz „Przykładowo, gdy kobieta umawia się na randkę, nie jest chyba świadoma, kolokwialnie mówiąc, że mężczyzna zawsze jest nastawiony na seks. Dziwić może to zaskoczenie kobiet, które mówią „po fakcie", że chciały się tylko pocałować, a tymczasem zdarzyło się więcej."

– Gwałt jest przestępstwem! Doszukiwanie się przyczyny gwałtu w zachowaniu ofiary jest skandaliczne – mówi Jolanta Andracka, pełnomocniczka Ruchu Kobiet partii Twój Ruch. – Sugerowanie, że jeśli kobieta uda się z mężczyzną na drinka wyraża zgodę na seks jest oburzające. Nie każda randka kończy się seksem. To podstawowa wiedza, którą lekarz ginekolog, seksuolog pracujący z ofiarami gwałtu powinien posiadać.

Bulwersujący jest też inny fragment wypowiedzi lekarza: „Na moje dyżury policja przywozi właśnie ofiary gwałtów, do zbadania czy wydania opinii i powiem pani, że niektóre z nich są faktycznie roztrzęsione, a inne nie, to jest kwestia ich podejścia. Jeśli taka osoba wcześniej regularnie współżyła płciowo, często zmieniała partnerów, takie przeżycie może być dla niej mniej traumatyczne. Natomiast, gdy ofiarą gwałtu zostaje młoda, niewspółżyjąca wcześniej dziewczyna z katolickiego domu, to zdarzenie może być powodem głębokiej depresji czy nawet chęci odebrania sobie życia. Fakty, że tylko 10 proc. kobiet zgłasza gwałt na policję wynika też z nastawienia – dla jednej ten gwałt był wielką tragedią, dla innej niekoniecznie."

– Sugerowanie, że jedne ofiary gwałtu przeżywają mniejsza traumę, a inne większą i zależy to od ilości partnerów seksualnych bądź wychowania jest skandalem – mówi Andracka.

– Sprawie zostanie nadany bieg – mówi dr Anatol Aksiucik, rzecznik odpowiedzialności zawodowej lekarzy przy OIL w Białymstoku. – Niewykluczone, że będzie trzeba poprosić o opinię prawną w tej sprawie. Jeśli rzeczywiście lekarz tak powiedział, to są to głupie słowa, ja takich nie toleruję.

Z dr Boćkowskim, mimo wielu prób nie udało nam się skontaktować. Wczoraj na stronach białostockiego portalu lekarz tłumaczył, że został źle zrozumiany, a jego celem było przestrzec kobiety przed możliwością gwałtu. **(luk)**

Straż Graniczna >> Leszek Czech nie jest już komendantem

Nowy szef na razie na trzy miesiące

Pułkownika Leszka Czecha na stanowisku komendanta Podlaskiego Oddziału Straży Granicznej zastąpi płk SG Andrzej Rytwiński. Obowiązki te będzie on pełnił do 5 lutego 2014 roku.

– Jest on moim kandydatem na komendanta Podlaskiego Oddziału Straży Granicznej – podkreślał podczas wczorajszego przekazania komendantury gen. bryg. Dominik Tracz, komendant główny Straży Granicznej. – Jednak na razie powierzam mu obowiązki na okres trzech miesięcy.

Gen. Tracz podkreślił, iż powodem odejścia Leszka Czecha ze stanowiska nie były jakiekolwiek uwagi do sposobu, czy jakości kierowania przez niego powierzoną mu jednostką.

– Pan pułkownik Czech ma ogromne zasługi dla straży granicznej, sam wiele się od niego nauczyłem – stwierdził komendant główny SG.

Nieoficjalnie usłyszeliśmy, że powodem odejścia Czecha był jego stan zdrowia. Pomimo iż nie jest on już komendantem, ciągle pozostaje w czynnej służbie. Wczoraj za dotychczasową współpracę dziękowali mu przedstawiciele wszystkich służb mundurowych, władz państwowych i samorządowych.

Jego następca jest białostoczaninem, absolwentem m.in. Uniwersytetu w Białymstoku, a w SG służy od początku istnienia tej formacji. Ostatnio był komendantem Centrum Szkolenia Straży Granicznej. Jest żonaty, ma córkę. **(azda)**

Fot. Anatol Chomicz



Płk. Andrzej Rytwiński, nowy komendant Podlaskiego Oddziału Straży Granicznej

Religia >>

Muzułmanie zaczęli rok

Polscy wyznawcy islamu rozpoczęli w poniedziałek 1435 rok według kalendarza księżycowego, używanego przez społeczność muzułmańską przy ustalaniu dat religijnych uroczystości.

Oparty na fazach księżyca kalendarz bierze swój początek od ucieczki Mahometa z Mekki do Medyny, co miało miejsce w 622 roku według kalendarza gregoriańskiego.

Rok w kalendarzu księżycowym jest krótszy od tradycyjnego, bo ma 354 dni, dlatego główne święta islamskie ulegają ciągłym przesunięciom względem kalendarza gregoriańskiego. Z różnicy w długości roku w obu kalendarzach wynika też, że 33 lata księżycowe odpowiadają 32 tradycyjnym. **(PAP)**

Sąd >> Niewinni, bo...

Myśleli, że nie łamią prawa

Sąd Rejonowy w Białymstoku uznał, że choć napisy „Bóg", „Honor", „Ojczyzna", które pojawiły się dwa lata temu na pomniku Bohaterów Ziemi Białostockiej naruszają prawa autorskie jego projektantów (pojawiły się bez ich zgody i zniekształcają monument) to sprawcy nie poniosą odpowiedzialności.

Sąd podkreślił, ze inicjatorzy działali z przekonaniem, że nie łamią prawa. Wcześniej konsultowali się bowiem z prawnikiem. A ten stwierdził, że umieszczenie napisów i korony na głowie orła jest dopuszczalne.

Tym samym sąd utrzymał w mocy postanowienie prokuratury o umorzeniu śledztwa. Zaskarżył je jeden z twórców pomnika. Bezskutecznie. Czwartkowe orzeczenie jest prawomocne.

Hasła i korona pojawiły się na monumencie we wrześniu 201 r. Umieścili je działacze różnych sto warzyszeń w ramach „odkomuniz -wania" pomnika. **(ikd)**

Społeczeństwo >>

Zniżka dla emerytów

Jest dobra wiadomość dla części białostockich emerytów – wreszcie dostaną 5 zł zniżki za wywóz śmieci. Ci, którzy składali o to wnioski jeszcze w lipcu, otrzymają wyrównania. Spółka Lech doszła do porozumienia z trzema spółdzielniami: Rodziną Kolejową, BSM i Elemencikiem. Mogą do niego dołączyć też kolejne.

Prawo do zniżki samotnym emerytom i rencistom przyznali białostoccy urzędnicy. Tyle, że około 2 tysięcy seniorów nie mogło z tego prawa skorzystać. Powodem była kłótnia spółdzielni mieszkaniowych ze spółką komunalną Lech, zajmującą się odpadami.

Teraz wreszcie doszło do porozumienia. Wnioski seniorów będą przyjmowali urzędnicy Lecha. Ci, którzy wcześniej je złożyli w magistracie, nie muszą już tego robić – dokumenty zostały już do Lecha przekazane. Porozumienie ma być podpisane w najbliższych dniach. **(art)**

Społeczeństwo >>

Świętujemy od piątku

Już w piątek zaczną się białostockie obchody odzyskania przez Polskę niepodległości.

O godzinie 12 w Domu Kultury Muzułmańskiej (ul. Piastowska 13F) rozpocznie się uroczysta modlitwa. Dzień później zaplanowano nabożeństwo w kościele ewangelicko-augsburskim (ul. Dolistowska 17, godz. 10) oraz wieczorny capstrzyk na cmentarzu wojskowym (ul. 11 Listopada, godz. 16). Tego samego dnia, o godz. 11.30, na Rynku Kościuszki (w pobliżu katedry) prezydent Białegostoku rozda białostoczanom flagi i niepodległościowe kotyliony.

Natomiast poniedziałkowe (11 listopada) obchody rozpoczną się o godz. 9 liturgią w cerkwi św. Mikołaja i mszą w katedrze Wniebowzięcia NMP (o godz. 11). Centralne uroczystości na Rynku Kościuszki, przy pomniku marszałka Józefa Piłsudskiego zaplanowano na 12.30. Po ich zakończeniu zebrani będą mogli śpiewać pieśni patriotyczne wspólnie z artystami Białostockiego Teatru Lalek.

Tymczasem do 11 listopada, na adres mailowy: fundacja@instytutrzeczypospolitej.pl można wysyłać zdjęcia niepodległościowych witryn sklepowych. Fotografie będą umieszczone na profilu akcji na Facebooku. Zwycięży ta witryna, która otrzyma najwięcej głosów. Nagrody ufundowało miasto. **(art)**

Na dachu Galerii Arsenał pojawiły się rzeźby. Jak przed wiekami.



A. Zgiet

Dwa hełmy z pióropuszami i armata to rzeźby, które od wczoraj znów zdobią dach Galerii Arsenał. Wykonano je w ramach prowadzonej od czerwca renowacji budynku. Oryginały rzeźb wykonano w XVIII wieku. Ich autorem był Jan Chryzostom Redler – ten sam, który stworzył stojące na dziedzińcu Pałacu Branickich posągi Herkulesów.
O tym, jak wyglądały, wiadomo było tylko z niewielkiego zdjęcia z 1920 roku.
– Zdjęcie było niewyraźne. Dopiero w ogromnym powiększeniu dało się np. zauważyć, że jeden z hełmów miał oczy – mówi Jerzy Grygorczuk, autor rzeźb.
Kopia fotografii została przekazana przez ks. prof. Jana Niecieckiego, znawcę dziejów Pałacu Branickich. Ustawienie rzeźb to jeden z ostatnich etapów renowacji Arsenału. Natomiast na dziedzińcu stoi już infokiosk. Można tam zobaczyć multimedialną prezentację o XVI-wiecznych fundamentach odkrytych dwa lata temu przez archeologów.

(art)

Społeczeństwo >> Są wyniki głosowania nad budżetem obywatelskim

7 projektów dostanie kasę

Bulwary św. Jana Teologa wygrały w głosowaniu nad budżetem obywatelskim.

Andrzej Zdanowicz
azdanowicz@wspolczesna.pl

Inwestycja ta warta 1,4 mln zł otrzymała 5899 głosów mieszkańców. Wczoraj Tadeusz Truskolaski, prezydent Białegostoku, podał wyniki zakończonego niedawno głosowania nad wykorzystaniem budżetu obywatelskiego.

Na ich podstawie wyłoniono 7 projektów, które zostaną zrealizowane. Do podziału było 10 mln zł. O tym, na co zostaną one wydane, zdecydowali mieszkańcy biorący udział w głosowaniu

– W głosowaniu oddano prawie 32,5 tysiąca ważnych głosów – mówił podczas wczorajszej konferencji prezydent Białegostoku. – Cieszymy się, że budżet obywatelski wzbudził tak wielkie zainteresowanie mieszkańców.

Lista zwycięzców

Oprócz bulwarów duże poparcie otrzymał I etap społecznej koncepcji Węglowej wart ponad 3,8 mln zł, na który głosowało ponad 4 tys. mieszkańców. Kolejny projekt to budowa kładki dla pieszych przez rzekę Białą oraz prowadzącego do niej chodnika. Zagłosowało na niego ponad 3,5 tys. osób. Szacowany koszt inwestycji to 365 tys. zł. Nieco mniej – ponad 3 tys. głosów – otrzymała koncepcja utworzenia Centrum Sportów Miejskich , której realizacja pochłonie ok. 224 tys. zł. Jedyną drogą, która powstanie w ramach budżetu obywatelskiego, będzie osiedlowa uliczka obok ul. Bacieczki. Połączy ona ul. Armii Krajowej z lasem Bacieczkowskim. Ten wart 300 tys. zł projekt poparło 2,7 tys. osób. Ponad 1,2 mln zł pochłonie budowa infrastruktury turystycznej , sportowej i rekreacyjnej w lesie Pietrasze. Korzystać z niej będą zarówno rowerzyści, jak i narciarze. Projekt ten poparło ponad 2,6 tys. osób. Niecałe 2,5 tys. osób głosowało zaś za utworzeniem ośrodka piłkarskiego oraz boisk osiedlowych. Ten projekt został wyceniony na 3 mln zł.

Część już w przyszłym roku

– Suma kosztów realizacji wyłonionych projektów przekracza budżet obywatelski o niespełna 400 tys. zł, ale to koszty szacunkowe, mogą jeszcze ulec weryfikacji – zaznaczył Tadeusz Truskolaski. – Część tych projektów będziemy starali się zrealizować już w przyszłym roku. Pozostałe zostaną dokończone w roku kolejnym, ale oczywiście w ramach budżetu obywatelskiego z 2014 roku. Kolejność realizacji poszczególnych projektów będzie zależała od tempa ich przygotowań.

Ogłoszeniem przetargu i nadzorem nad wykonaniem projektów zajmie się samo miasto. Jak jednak zapewnia prezydent, będą one realizowane zgodnie z założeniami pomysłodawców.

Zwycięski projekt bulwarów św. Jana Teologa, które mają powstać wzdłuż ul. Herberta na os. Bacieczki, zgłosił radny Adam Musiuk. Ale, jak sam podkreśla, jego pomysłodawcami są duchowni i wierni parafii pw. św. Jana Teologa, a przede wszystkim ks. Michał Czykwin. ▲

Zaproszenie

▲ **Michał Bajor** wystąpi w Teatrze Dramatycznym już w czwartek. Początek koncertu o godz. 19. Artysta rozpoczyna nową koncertową i fonograficzną przygodę z płytą „Moje podróże". **(uk)**

I Ty możesz wystąpić w teatrze

▲ **Teatr TrzyRzecze** zatrudni dwóch aktorów do udziału w spektaklu na podstawie tekstu Anny M. Pawłowicz „Od minus osiemnastu stopni w Białymstoku do minus siedmiu w Trójmieście". Kandydaci powinni mieć od 25 do 30 lat, wzrost minimum 175 cm, raczej szczupłą budowę ciała. Praca przy spektaklu zaczyna się praktycznie od zaraz. Próby startują w połowie listopada, premiera spektaklu planowana jest na koniec grudnia. Przygotowanie roli jest płatne. Aktorzy mieszkający poza Białymstokiem mogą zatrzymać się na czas przygotowywania spektaklu na miejscu, w teatrze przy ul. Młynowej 19. Zgłoszenia należy wysyłać na: trzyrzecze@gmail.com.

(uk)

Miss God pracuje nad nową płytą. Będzie kosmicznie i mrocznie.



Kasia Znamo

Miss God (na zdj.) dotarła od kołyski do trumny. A to za sprawą utworu „Kołyska", zapowiadającego album „Wiosna w Kosmosie" stworzony z potrzeby udźwiękowienia poezji Marka Kowalewskiego. Owocem współpracy jest płyta zawierająca 6 utworów. Za wykonanie, kompozycję i produkcję muzyczną odpowiada Miss God. Premiera krążka już wkrótce.
Marek Kowalewski to przedsiębiorca, instruktor karate, pilot. Z zamiłowania poeta i malarz. Nieustannie szuka lepszego oblicza świata i ludzi o pięknym wnętrzu.
Miss God jest wokalistką, kompozytorką i producentką muzyczną. Jej twórczość wymyka się oczywistej klasyfikacji. Kierunek, w którym podąża, łączy w sobie elementy etno i nowych brzmień. Artystka wystąpiła m.in. na Heineken Opener Festival 2013, filmPolska Festival w Berlinie, ShortWaves w Poznaniu czy Festiwalu Kultury Niezależnej Underground/Independent w Białymstoku. Jej muzykę można także usłyszeć w spektaklach teatralnych.

(uk)
bial

Kabaretowo w Białymstoku



Materiały organizatora

Kabaret Czołówka Piekła z Poznania (na zdj.) wystąpi w Białymstoku. Wszystko w ramach VI spotkania z cyklu Trójząb Kabaretowy, które odbędzie się 12 listopada o godz. 18 w Famie (ul. Legionowa 5). Zapraszają Białostocki Ośrodek Kultury oraz kabaret Inaczej. W listopadowej odsłonie występ Kabaretu Inaczej, konkurs młodych kabaretów i solistów (pojedynek o najlepszy skecz – nagroda 300 zł) oraz występ wspomnianej Czołówki Piekła z programem „Co lew na niego patrzy". Bilety: 15 zł w przedsprzedaży, 20 zł – w dniu imprezy. Kabaret Czołówka Piekła powstał w kwietniu 2006 roku w Poznaniu. W występach prócz klasycznych form kabaretowych (skecz, monolog) nie brakuje muzyki. **(uk)**

Gmina Narew >> Nie udało się sprzedać krów z Ogrodnik

Jak pomóc zwierzętom

Bank chce sprzedać krowy rolnika, który zimą część stada zagłodził.

Krzysztof Jankowski
kjankowski@wspolczesna.pl

Rolnik ze wsi Ogrodniki w gminie Narew, w którego gospodarstwie zeszłej zimy padło z głodu 19 krów, uniemożliwił sprzedaż stada, którym się opiekuje. Kilka dni temu wyprowadził zwierzęta ze swojego obejścia, czym storpedował zaplanowany na ten dzień przetarg. Wcześniej sąd warunkowo umorzył wobec niego postępowanie za znęcanie się nad zwierzętami i oddał hodowcę pod dozór kuratora. Prokuratura Rejonowa w Hajnówce już sporządziła w tej sprawie apelację.

Przetarg, w trakcie którego mięsne krowy z Ogrodnik miały zostać sprzedane, zaplanowany był na miniony czwartek. Jego organizatorem był Bank Spółdzielczy w Narwi, który kredytował hodowlę rolnika z Ogrodnik, a następnie stał się jej właścicielem, gdy mężczyzna wpadł w tarapaty finansowe. Rolnik zabrał jednak hodowane zwierzęta z gospodarstwa.

– Zorganizowaliśmy przetarg, daliśmy o nim ogłoszenia, przekazaliśmy informacje zainteresowanym firmom – opowiada Olga Jakubowska, prezes Banku Spółdzielczego w Narwi. – Jednak rano ten człowiek popędził bydło na odległe pastwisko i wrócił z nim dopiero późnym wieczorem. Nie udało nam się więc przeprowadzić przetargu.

Bank Spółdzielczy w Narwi zapowiada, że do sprzedaży bydła doprowadzi najpóźniej do połowy listopada. I zapewnia, że krowy są w dobrej kondycji. Potwierdza to wójt gminy Narew.

– Było nawet kilka wycieleń, a przecież gdyby krowy były głodzone, to by do nich nie doszło – mówi wójt Andrzej Pleskowicz. – To krowy mięsne, dojrzały już do uboju. Przynajmniej część stada trzeba sprzedać, by pokryć koszty zaciągniętego kredytu.

To podejście do sprawy męczonych zwierząt nie podoba się obrońcom ich praw. Podkreślają oni, że już wcześniej krowy należało odebrać hodowcy.

– Jeśli bank jest właścicielem zwierząt, to mógł je rolnikowi odebrać. Także wójt miał obowiązek oddać je pod opiekę innego hodowcy. Przecież inspektor sanitarny wykazywał, że zwierzęta są w złym stanie – ocenia Anna Jaroszewicz z Towarzystwa Opieki nad Zwierzętami.

Podobnego zdania jest powiatowy lekarz weterynarii. – To dawno powinno być załatwione. Informowaliśmy wójta, że w tej hodowli są braki, podtrzymywaliśmy opinię, że bydło powinno być odebrane rolnikowi, bo ten pan nie powinien się opiekować zwierzętami – mówi Jan Dynkowski, powiatowy lekarz weterynarii w Hajnówce.

Wójt odpowiada, że odebrać rolnikowi krów nie mógł, bo dbał nie tylko o dobro zwierząt, ale też i człowieka. – Sąd ukarał hodowcę, zapadł w tej sprawie wyrok. My staraliśmy się mu pomóc, a nie go krzywdzić – mówi wójt Narwi Andrzej Pleskowicz.

Wójt podkreśla, że przez cały czas monitorował stan zwierząt, pomagał w pozyskiwaniu paszy, widział, jak zwierzęta poprawiają swoją kondycję. Równocześnie do postępowania administracyjnego toczyła się sprawa karna. Po odkryciu na terenie gospodarstwa padłych krów, rolnika oskarżono o doprowadzenie do śmierci 19 zwierząt. 3 października zamiejscowy wydział karny w Hajnówce Sądu Rejonowego w Bielsku Podlaskim postępowanie karne warunkowo umorzył na okres próby 2 lat. Oddał też oskarżonego pod dozór kuratora sądowego i orzekł świadczenie pieniężne wysokości 200 zł.

– Prokurator nie zgodził się z tym wyrokiem i sporządził do niego apelację. Naszym zdaniem nie istnieją przesłanki do warunkowego umorzenia postępowania – informuje Marek Dąbrowski, zastępca Prokuratora Rejonowego w Hajnówce.

reklama

Nasze plebiscyty >> Nauczyciel Wuefu i Uczeń-Sportowiec

Zgłosiliście już pierwszych kandydatów

Zespół Szkół Ogólnokształcących w Sejnach, Zespół Szkół w Słobódce, Szkoła Podstawowa nr 5. w Suwałkach – nauczyciele wychowania fizycznego z tych szkół cieszą się sympatią swoich uczniów. Młodzi ludzie zgłosili już ich bowiem do naszego plebiscytu, gdzie wspólnie będziemy wybierać Najpopularniejszego Nauczyciela Wuefu. Czekamy oczywiście na kolejne zgłoszenia – do 27 listopada.

Nauczycieli można zgłaszać na kilka sposobów. Na kandydatury czekamy pod adresem nauczyciel@wspolczesna.pl. Należy podać imię i nazwisko nauczyciela, nr kontaktowy, szkołę i miejscowość, w której uczy. Czekamy także pod nr tel. 85 748 96 00 (od poniedziałku do piątku, w godzinach 10-13). W „Teraz Białystok" i Gazecie Współczesnej" drukujemy także specjalny kupon. Wypełniony należy wysłać lub dostarczyć do naszej redakcji na adres: „Gazeta Współczesna", ul. św. Mikołaja 1, 15-419 Białystok. Sylwetki wszystkich kandydatów przedstawimy w gazecie już 3 grudnia. Tego dnia rozpocznie się również głosowanie.

Jednak głosować będziemy nie tylko na najlepszych nauczycieli wuefu. W tym roku po raz pierwszy chcemy też wybrać najpopularniejszego ucznia-sportowca. O ich nominowanie poprosiliśmy nauczycieli i dyrektorów szkół. Bo chcemy oczywiście, by w plebiscycie wystartowali młodzi sportowcy, ale tylko tacy, którzy dobre wyniki osiągają również w nauce. I co najważniejsze – tacy, którym nieobce są zasady fair play.

Aby propagować tę ideę, równolegle z plebiscytami trwa też konkurs rysunkowy dla uczniów ph. „Zawsze fair play". Tu laureatów wybierze kapituła. W nagrodę zwycięzców i ich klasy zaprosimy na wycieczkę do redakcji. Laureaci wręczą też nagrody Najlepszym Sportowcom Roku, który zostanie wyłoniony w 59. już plebiscycie „Gazety Współczesnej". **(agsa)**

KUPON
Najpopularniejszy Nauczyciel WF 2013

Zgłaszam kandydata do plebiscytu

Imię i nazwisko kandydata	Nr kontaktowy
Szkoła	Miejscowość

więcej na www.wspolczesna.pl/nauczycielwf

Partner wschodzący Białystok

Patron honorowy Podlaski Kurator Oświaty



Region >> Ruszyła budowa Rail Baltiki

Małymi krokami ku Litwie

Wczoraj rozpoczęła się modernizacja odcinka Tłuszcz – Łochów. Zanim jednak ruszy szybka kolej, to ruch pociągów będzie się tam odbywał po jednym torze i zostanie ograniczona liczba pociągów spółki Koleje Mazowieckie od Tłuszcza w stronę Małkinii.

Pociągi dalekobieżne pojadą objazdem przez Legionowo – Tłuszcz. Osiem pociągów TLK do Białegostoku (m. in z Krakowa, Warszawy, Bydgoszczy czy Zakopanego) będzie miało dodatkowe przystanki na modernizowanym odcinku (na stacjach Łochów, Barchów, Urle, Szewnica, Mokra Wieś, Chrzęsne). To może wiązać się z kilku, kilkunastominutowymi zmianami w godzinach przyjazdów i odjazdów pociągów.

Prace na odcinku pomiędzy Tłuszczem i Łochowem to początek modernizacji ok. 70 km trasy Warszawa – Sadowne. Budowa linii kolejowej potrwa do 2015 r. Modernizacja kolejnych odcinków aż do granicy z Litwą jest planowana na lata 2014 – 2020.

Transeuropejski korytarz Rail Baltica, przebiegający przez stolicę woj. podlaskiego, ma połączyć Warszawę, Kowno, Rygę i Tallin z Helsinkami. Linia jest jedynym połączeniem kolejowym Litwy, Łotwy, Estonii z Polską i pozostałymi krajami UE. Efektem modernizacji będzie podwyższenie prędkości pociągów do 160, a gdzieniegdzie nawet do 200 km/h.

(ika)

Region >> 18-osobowy gang przed sądem

Zaczęło się od odroczenia

Członkowie grupy przestępczej odpowiadają m. in. za pomoc w zbyciu i przemyt papierosów bez akcyzy z Białorusi do Polski.

Wczoraj na procesie z osiemnastu oskarżonych, którzy odpowiadają z wolnej stopy, nie stawiło się trzech: Jacek T., Iosif S. oraz Zbigniew K. W związku z tym Sąd Okręgowy w Białymstoku wyznaczył termin kolejnego posiedzenia na 19 grudnia. Wobec Zbigniewa W. wydał postanowienie o tymczasowym aresztowaniu na 3 miesiące i zarządził o poszukiwaniu listem gończym.

Główny oskarżony, to Robert W., mieszkaniec Czarnej Białostockiej. Mężczyzna usłyszał zarzut kierowania zorganizowaną grupą przestępczą. Stworzył on sieć dostawców i odbiorców papierosów pochodzących z przemytu. Zdaniem śledczych, zorganizował około 300 „operacji" i przemyt co najmniej 718,5 tys. paczek papierosów. Wartość celna kontrabandy była nie mniejsza niż 62,5 tys. zł. Skarb Państwa miał stracić na podatku akcyzowym nawet 7 mln 200 tys. zł. Podobnie jak większość oskarżonych, Robert W. nie przyznał się do winy.

(ika)

Region >> Policjanci mają kłopoty, bo przesłuchali proboszcza

Burmistrz broni księdza

Helena Wysocka
hwysocka@wspolczesna.pl

Sejneńscy policjanci prześladują proboszcza – uważa burmistrz miasta i skargę napisał do komendy wojewódzkiej. Zainteresowani mundurowi nie chcą do sprawy się odnosić.

Natomiast Andrzej Baranowski, rzecznik KWP w Białymstoku informuje, że wszystkie, podnoszone w piśmie kwestie zostaną wyjaśnione.

Chodzi o ks. Władysława N., proboszcza parafii w Berżnikach. W sprawach dotyczących zachowań duchownego toczyły się ostatnio dwa prokuratorskie postępowania. Jedno dotyczyło „mediacji" pomiędzy teściami i ich synową oskarżoną o znęcanie się nad nimi i dzieckiem. Kilka tygodni temu, przypomnijmy, ksiądz odwiedził starych, schorowanych ludzi i zarzucił im, że robią „smród w parafii" i „roznoszą zarazę". Duchowny zażądał, by wycofali swoje oskarżenia wobec synowej, bo w innym przypadku nie wpuści ich do kościoła i nie dokona pochówku.

– Nienawiść szerzą – tłumaczył nam ksiądz N. – To nie są dobrzy katolicy.

Staruszkowie zgłosili się do prokuratury, a ta sprawdzała, czy proboszcz nie zmuszał świadków do określonego zachowania.

Druga sprawa dotyczyła pomnika wzniesionego na berżnickim, parafialnym cmentarzu. Proboszcz, jak mówi, chciał upamiętnić żołnierzy, którzy zginęli w 1920 roku. Tyle tylko, że inicjatywa nie spodobała się mieszkającej na terenie Sejneńszczyzny mniejszości litewskiej. Ta zainteresowała sprawą MSZ. Jego przedstawiciele obejrzeli postument, ale nie podjęli żadnych, oficjalnych działań. Sejneńska prokuratura natomiast sprawdzała, czy ksiądz nie szerzy nienawiści. Na zlecenie śledczych policjanci pojechali do Berżnik, by porozmawiać z duchownym.


GAZETA Białostocka WSPÓŁCZESNA

Region >> Ksiądz straszy świadków i odmawia pochówku

Będziecie leżeć pod płotem

– Jakąś gazetą wymachiwali mi przed nosem – opowiadał nam proboszcz.– To co, nie mam prawa w swoim kraju upamiętnić, kogo chcę?

Śledczy uznali, że ma takie prawo i odmówili wszczęcia postępowania. Ale to nie koniec zamieszania, ponieważ w sprawę zaangażował się burmistrz Sejn Jan Stanisław Kap, który wystosował skargę na policjantów do ich zwierzchników. Jak się dowiedzieliśmy, zarzucił mundurowym, że prześladują księdza. Skąd ta interwencja? W miniony czwartek zapytaliśmy o to burmistrza drogą elektroniczną. Wczoraj potwierdził, że otrzymał pytania, ale na nie nie odpowiedział.

Dodajmy, że kilka dni temu prokuratura odmówiła wszczęcia postępowania w sprawie zwaśnionej rodziny. O nakłanianiu świadków można mówić bowiem wtedy, gdy sprawca grozi. Zaś w tym przypadku sprawę można rozpatrywać wyłącznie w aspekcie moralnym.

promocja



Organizatorzy: kurier Poranny, Gazeta Współczesna, .adnis agencja reklamowa

Patroni medialni: teraz białystok, Poranny.pl, Współczesna.pl, Akadera, Polskie Radio Białystok, TICKETPRO, KONCERTOMANIA, STREFA IMPREZ.pl

Krótko

Izrael >> Polska para prezydencka Anna i Bronisław Komorowscy odwiedziła wczoraj w Jerozolimie Instytut Yad Vashem i Centrum Menachema Begina. Komorowski podkreślił szczególną rolę Rady Pomocy Żydom Żegota w czasie II wojny światowej. Prezydent mówił m.in., że „nie sposób nie myśleć z wdzięcznością o tych wszystkich czyniących wysiłek, by pamiętać o tych, którzy w sytuacji krytycznej, najtrudniejszej ratowali inne życie, ryzykując własnym i swojej rodziny". W Instytucie Komorowscy zatrzymali się obok drzewek w Alei Sprawiedliwych, poświęconych właśnie Radzie Pomocy Żydom przy Delegacie Rządu RP na Kraj i Irenie Sendlerowej. Zobaczyli też pomnik poświęcony pamięci Janusza Korczaka i salę dzieci, które zginęły w Holokauście.

UE >> Od 8 do 23 listopada br. na granice wewnętrzne UE w Polsce wróci kontrola graniczna. Powodem jej przywrócenia jest konieczność zapewnienia porządku publicznego i bezpieczeństwa Konferencji Klimatycznej ONZ, która odbędzie się od 11 do 22 listopada w Warszawie. Kontrole zostaną przywrócone na przejściach lądowych z Czechami, ze Słowacją, z Niemcami i Litwą, a także dziewięciu przejściach morskich oraz 18 lotniczych. Będą to kontrole sprofilowane, wyrywkowe i prowadzone na wjazd do Polski.

Dolnośląskie >> Radny gm. Podgórzyn 64-letni Kazimierz P. został aresztowany w związku z podejrzeniem molestowania uczennic miejscowej szkoły. Grozi mu za to do 12 lat więzienia. Zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia tego przestępstwa złożyła dyrektor szkoły podstawowej, do której chodziły dziewczynki. Radny nie był pracownikiem szkoły. Mężczyźnie postawiono dwa zarzuty: udostępniania treści pornograficznych trzem uczennicom oraz dopuszczenia się do innych czynności seksualnych wobec dwóch osób poniżej 15. roku życia.

Opoczno >> Sąd rodzinny zajmie się sprawą 14-latka z Opoczna, który strzelał z wiatrówki do przechodniów i zranił w nogę 25-letnią kobietę. Poszkodowana wymagała pomocy lekarskiej. Policjanci szybko ustalili, z którego mieszkania padły strzały. Słyszeli dobiegające z wewnątrz głosy młodych osób, ale nikt nie chciał otworzyć im drzwi; weszli do mieszkania dopiero wtedy, kiedy z pracy wróciła jego właścicielka. Jak się okazało, jej 14-letni syn był sam w domu i zaprosił kolegów. Wpadli na pomysł, by postrzelać z wiatrówki ojca chłopaka. 14-latek powiedział, że strzelał do przechodniów dla zabawy. **(PAP)**

Swastyki na synagodze w Gdańsku



fot. PAP/Adam Warżawa

Policja szuka sprawcy wymalowania na fasadzie przy drzwiach wejściowych do Nowej Synagogi w Gdańsku-Wrzeszczu swastyk i napisu SS.

– Odbieramy to jako akt wyjątkowego barbarzyństwa – ocenił rzecznik prasowy gdańskiej gminy żydowskiej Mieczysław Abramowicz. Na ścianie świątyni wymalowano cztery swastyki i znak SS. Symbole hitlerowskich Niemiec na budynku synagogi przedstawiciele gdańskich Żydów odkryli wczoraj.

Jak poinformowała rzeczniczka prasowa KMP w Gdańsku Aleksandra Siewert, policjanci zabezpieczyli ślady na miejscu zdarzenia i rozpoczęli przesłuchania pierwszych świadków. Policja prowadzi dochodzenie pod kątem propagowania systemów totalitarnych, za co grozi do dwóch lat więzienia. **(PAP)**

Warszawa >> Były szef Fundacji Kidprocet.pl oskarżony. Grozi mu do 10 lat więzienia.

Zamiast pomagać dzieciom, wydawał pieniądze na siebie

Do warszawskiego sądu trafił akt oskarżenia wobec byłego szefa Fundacji Kidprotect.pl Jakuba Ś. – poinformowała wczoraj stołeczna prokuratura. Jakub Ś. został oskarżony o przywłaszczenie ponad 413 tys. zł na szkodę kierowanej przez siebie fundacji.

Nieprawidłowościami w Kidprotect.pl od listopada 2012 r. zajmowała się Prokuratura Rejonowa Warszawa-Wola.

– W czwartek skierowała ona akt oskarżenia do Sądu Okręgowego w Warszawie, ponieważ chodzi o szkodę znacznej wielkości – powiedział rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej w Warszawie prok. Przemysław Nowak.

Początkowo podejrzanemu zarzucano niegospodarność i wyrządzenie szkody nie mniejszej niż 250 tys. zł. Na początku września prokuratura wydała postanowienie o zmianie zarzutów i ich zaostrzeniu – na przywłaszczenie „w stosunku do mienia znacznej wartości", za co grozi do 10 lat więzienia.

Nowak poinformował, że ostatecznie zarzut w akcie oskarżenia dotyczy przywłaszczenia kwoty 413 tys. 222 zł; oskarżony miał „wydatkować te pieniądze na cele niezwiązane z działalnością statutową fundacji przeznaczając je na prywatne cele".

W lutym br. tygodnik „Wprost" napisał, że szef Fundacji sprzeniewierzył pieniądze od darczyńców, nie rozliczał się z dofinansowania z Funduszu Inicjatyw Obywatelskich, a także nie odprowadzał składek do ZUS od pensji pracowników, co spowodowało, że ZUS zajął konto fundacji.

Jakubowi Ś. prokuratura zarzuciła, że do przywłaszczenia doszło poprzez przeznaczanie pieniędzy na cele prywatne: odzież, artykuły elektroniczne, muzyczne, spożywcze, przemysłowe i medyczne oraz zakupy usług konsumpcyjnych, medycznych, turystycznych, internetowych i transportowych. Do zarzucanych czynów miało dojść pomiędzy majem 2009 r. a sierpniem 2012 r.

Podczas śledztwa prokuratura przeanalizowała dokumentację z instytucji państwowych oraz prywatnych podmiotów, z którymi współpracowała fundacja, oraz dokumentację finansowo-księgową fundacji i dokumentację bankową. Analizowano też rachunki bankowe fundacji oraz dokumenty księgowe.

Jako świadkowie w sprawie udzielania dotacji oraz przekazywania środków finansowych przesłuchani zostali przedstawiciele m.in. Biura Rzecznika Praw Dziecka, Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej oraz prywatnych podmiotów, jak również pracownicy fundacji.

Fundacja Kidprotect.pl nie złożyła sprawozdania za 2011 r., w związku z czym resort pracy zdecydował o odebraniu jej statusu organizacji pożytku publicznego. **(PAP)**

UE >> Fin zużywa cztery plastikowe torby, Polak – 466

Reklamówki na celowniku

Komisja Europejska zaproponowała wczoraj zmiany w unijnym prawie, które zobowiązują kraje UE do ograniczenia zużycia jednorazowych torebek plastikowych. Co roku na wysypiska w UE trafia ponad 8 mld takich torebek, które są problemem dla środowiska.

– Plastikowe torebki są lekkie i odporne na rozkład. Dlatego stały się tak bardzo popularne z handlowego punktu widzenia. Ale te same cechy, które czynią je tak atrakcyjnymi, powodują, że produkty te są zagrożeniem dla środowiska naturalnego, szczególnie dla ptaków i ryb, które giną, połykając fragmenty foliowych torebek. (...) Są one wykonane z tworzywa, które może przetrwać 100 lat, choć używamy ich czasem tylko przez kilka minut" – powiedział na konferencji prasowej komisarz UE ds. środowiska Janez Potocznik.

Komisja proponuje zmiany w dyrektywie dotyczącej opakowań i odpadów opakowaniowych, nakładające na państwa UE obowiązek podjęcia działań mających na celu ograniczenie stosowania wykonanych z tworzywa sztucznego toreb na zakupy o grubości poniżej 50 mikronów. O tym, jakie to będą działania, decydować mają same państwa członkowskie.

– Możliwe będzie wprowadzenie opłat, wyznaczenie krajowych celów zmniejszania zużycia torebek oraz ograniczenia we wprowadzaniu ich do obrotu, w tym zakaz – tłumaczył Potocznik. – Ale działania te będą obowiązkowe i kontrolowane przez KE.

Jak zauważył, niektóre państwa UE już dawno wprowadziły rozwiązania, dzięki którym mieszkańcy wykorzystują znacznie mniej jednorazowych torebek na zakupy niż wcześniej. Dobrym przykładem jest Irlandia, gdzie wprowadzono podatek od foliowych torebek jednorazowych.

– Efektem było ograniczenie ilości wyrzuconych na śmietnik plastikowych torebek o 95 proc. – powiedział Potocznik.

Według niego 12 państw w Unii już wprowadziło bądź planuje prawne rozwiązania wymierzone w plastikowe torby, 13 krajów zdecydowało się na działania oparte na dobrowolnych inicjatywach, a tylko dwa państwa – Polska i Cypr – nie podjęły jeszcze żadnych działań albo nie dostarczyły KE informacji o nich.

Każdy mieszkaniec UE zużywa rocznie średnio 198 lekkich plastikowych toreb. Jednak dane te znacznie się różnią w poszczególnych państwach członkowskich. Szacuje się, że jeden Duńczyk lub Fin wykorzystuje rocznie cztery takie torebki, podczas gdy na jeden Polak, Portugalczyk albo Słowak – 466 torebek. **(PAP)**

Warszawa >> Piotr Ikonowicz odsiaduje wyrok

Poseł zaczął głodówkę w obronie byłego posła

Poseł Twojego Ruchu Jacek Kwiatkowski poinformował wczoraj, że rozpoczyna głodówkę w proteście przeciwko osadzeniu w zakładzie karnym Piotra Ikonowicza, byłego posła, działacza społecznego. Kwiatkowski apelował do prezydenta o ułaskawienie Ikonowicza.

W ubiegłym tygodniu, po negatywnej opinii sądu, Kancelaria Prezydenta zapowiedziała, że prezydent Bronisław Komorowski nie skorzysta z prawa łaski wobec Ikonowicza.

Ikonowicz uważa, że został skazany w stronniczym procesie i uważa się za więźnia politycznego. Doprowadzony w ubiegłą środę do zakładu karnego podjął głodówkę, aby – jak mówił – zwrócić uwagę na sytuację osób eksmitowanych na bruk. Ikonowicz ma odsiedzieć 90 dni za udział w pobiciu właściciela kamienicy.

Fakt kontynuowania wczoraj głodówki przez Ikonowicza potwierdził por. Łukasz Pieńkos z Aresztu Śledczego Warszawa-Grochów.

– Osadzony nie przyjmuje posiłków, tylko płyny. Zapewniona jest dla niego opieka psychologa i pomoc lekarska, jest on regularnie badany i codziennie ważony – powiedział Pieńkos. Dodał, że w przypadku, gdyby doszło do pogorszenia stanu zdrowia osadzonego, może on zostać przeniesiony do izby chorych lub aresztu na warszawskim Mokotowie, gdzie jest oddział szpitalny.

Z kolei poseł Kwiatkowski, informując dziennikarzy o podjęciu głodówki przekonywał, że wyrok, jaki odsiaduje Ikonowicz, jest niesprawiedliwy.

– Piotr Ikonowicz od wielu lat pomaga ludziom wykluczonym, (...) marnuje swój potencjał, przebywając 90 dni w zakładzie karnym. Apeluję do prezydenta, aby ułaskawił Piotra Ikonowicza. Panie prezydencie, czekamy na pana akt łaski – powiedział polityk Twojego Ruchu.

Żona Piotra Ikonowicza Agata poinformowała z kolei, że od środy przyjmuje jedynie płyny. Mieszka w namiocie rozstawionym przed zakładem karnym przy ul. Chłopickiego, gdzie odbywa karę jej mąż. **(PAP)**

Warszawa >>

Ministerstwo odpowiada

Dziś eksperci Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej odpowiadają na pytania, dotyczące urlopów rodzicielskich. Eksperci dyżurować będą pod numerem telefonu 22 661 11 17 i na facebooku (facebook.com/MatkiIKwartału2013).

Na półmetku kadencji MPiPS przypomina, co udało się zrobić w ciągu ostatnich dwóch lat, zaczynając od polityki rodzinnej.

W kolejnych dniach eksperci będą mówić m.in. o podnoszeniu wieku emerytalnego, przypominać o opłacaniu składek na ubezpieczenie społeczne w czasie urlopu wychowawczego, informować o Karcie Dużych Rodzin.

Drugi tydzień upłynie pod hasłem: „praca". Resort rozliczy się z pieniędzy przekazanych na wsparcie osób bezrobotnych, a także opowie o zbliżającej się reformie urzędów pracy, która ma wejść w życie z początkiem przyszłego roku.

Każdemu tematowi towarzyszyć będą dyżury ekspertów. Informacje będą dostępne na stronie www.mpips.gov.pl i na twitterze (@mpips_rp).

(PAP)

PomocnaPożyczka
WSPARCIE FINANSOWE DLA CIEBIE I TWOJEJ FIRMY
22 266 86 86 OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA
www.pomocnapozyczka.pl

Pomocna pożyczka uruchamia własną akcję "Przed podpisem"

Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. to firma z ponad dziesięcioletnim doświadczeniem na rynku pożyczek gotówkowych w Polsce. Firma działa na terenie całej Polski i specjalizuje się w pożyczkach dla osób indywidualnych, firm oraz rolników. Pomocna Pożyczka nie dyskryminuje żadnych grup społecznych. Pożyczkę mogą dostać zarówno studenci, jak i rolnicy, przedsiębiorcy, pracownicy etatowi dowolnych grup zawodowych i społecznych. Pomocna Pożyczka to także minimum formalności, brak zbędnych zaświadczeń z ZUS czy Urzędu Skarbowego. Proces udzielania pożyczki jest przejrzysty i prosty. Nie musisz być zatrudniony na etat. Dowolne źródło zarobkowania jest przez nas akceptowalne.

Jednak jedna z najlepszych ofert na rynku to nie wszystko w skutecznej walce o klienta. Liczy się także pomoc ubogim i potrzebującym, a także wspieranie informacyjnych akcji społecznych. Już jakiś czas temu polski rząd uruchomił akcję informacyjną "Zanim podpiszesz". Przekaz akcji był niezwykle prosty - należy czytać umowy i je rozumieć. W razie wątpliwości należy pytać i bezwzględnie wyjaśniać wszelkie niejasności.

Pomocna Pożyczka obecna na polskim rynku usług finansowych nieprzerwanie od 2002 roku proponuje ciekawe rozwiązanie finansowe, skierowane do osób fizycznych w tym emerytów i rencistów, firm i rolników. Jako jedyna Polska firma z własnej inicjatywy organizuje akcję informacyjną za pośrednictwem prasy i telewizji "Przed Podpisem" mającą na celu informowanie klientów o ich prawach, a w szczególnosci zwraca uwagę na:

- **Zawsze żądaj projektu umowy i Europejskiego Formularza Informacyjnego**
- **Zawsze czytaj umowę ze zrozumieniem i jak czegoś nie rozumiesz pytaj doradcę**
- **Zawsze policz całkowity koszt pożyczki i zastanów się, czy na pewno będzie w stanie ją spłacać**
- **Bądź pewny, że zasady udzielania pożyczki i konsekwencje ewentualnego braku spłaty pożyczki są dla Ciebie jasne**

Pomocna pożyczka to kompleksowa oferta pożyczki gotówkowej. W ofercie firmy znaleźć można pożyczki:

- **Dla osób indywidualnych nawet do 300 tysięcy złotych, gdzie okres spłaty można rozłożyć do 30 lat**
- **Dla firm oraz rolników nawet do 500 tysięcy złotych, gdzie okres spłaty można rozłożyć do 30 lat**
- **Kompleksowa oferta pożyczek konsolidacyjnych, które skutecznie obniżają zadłużenie klientów**

ze szczegółami oferty pożyczkowej mogą Państwo zapoznać się w biurach Pomocnej Pożyczki na terenie całej Polski, jak również pod ogólnopolskim numerem infolinii 22 266 86 86.



Oferta dla Klientów indywidualnych

Jeśli potrzebujesz gotówki na średniej klasy auto, lub planujesz większy remont mieszkania, to ta oferta trafia w sedno Twoich potrzeb. Jest niskooprocentowana, łatwo dostępna, z przeznaczeniem na dowolny cel. Tak więc nie zwlekaj, skorzystaj z oferty STRZAŁ W DZIESIĄTKĘ i ciesz się stabilnymi niskimi ratami.

Kwoty od 20 000 zł do 50 000 zł, okres spłaty do 10 lat, oprocentowanie tylko 10% w skali roku

Poznaj naszą najlepszą ofertę. Szukasz niskooprocentowanej pożyczki na konkretną kwotę? Planujesz długoterminowe inwestycje i potrzebujesz dłuższy okres kredytowania? OFERTA NA SZÓSTKĘ jest właśnie dla Ciebie!

Kwoty od 55 000 zł do 300 000 zł, okres spłaty do 30 lat, oprocentowanie tylko 6% w skali roku



Oferta dla Firm i Rolników

Myślisz o rozwoju swojej firmy? O działaniu z dużo większym rozmachem? Pamiętaj, że do odważnych świat należy. Jeśli chcesz zminimalizować ryzyko i sprawić sobie parasol finansowy skorzystaj z oferty SZYBKA SPŁATA MAŁA RATA. Nazwa zobowiązuje. Gwarantujemy naprawdę niskie raty!

Kwoty od 20 000 zł do 50 000 zł, okres spłaty do 10 lat, oprocentowanie tylko 8% w skali roku

Inwestycje to Twoje drugie imię? Masz nosa do dobrych okazji? Specjalnie dla Ciebie stworzyliśmy ofertę DUŻA KWOTA MAŁE ODSETKI, gdzie możesz otrzymać nawet pół miliona złotych, aby rozwinąć swój biznes! Zyski planujesz długoterminowo? Nic nie szkodzi, naszą pożyczkę możesz spłacać latami. Wszystko to przy niewiarygodnie niskim oprocentowaniu.

Kwoty od 55 000 zł do 300 000 zł, okres spłaty do 30 lat, oprocentowanie tylko 5% w skali roku

Więcej informacji znajdą Państwo na stronie internetowej www.pomocnapozyczka.pl, a także pod numerem ogólnopolskiej infolinii 22 266 86 86. Niezobowiązujący wniosek mogą Państwo złożyć poprzez naszą stronę internetową lub w dowolnym oddziale Pomocnej Pożyczki w całej Polsce.

mecenas wiedzy

Moje pasje, moje stypendium

W naszym konkursie stypendialnym mogą wziąć udział uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych oraz ponadgimnazjalnych z województwa podlaskiego. Nagrodą jest stypendium w kwocie 100 zł miesięcznie – wypłacane przez cały rok szkolny 2013/2014. Aby je otrzymać, zainteresowani powinni samodzielnie wykonać prezentację w dowolnej formie (pisemnej, plastycznej, multimedialnej), w której pochwalą się swoimi pasjami, zainteresowaniami, hobby oraz uzasadnią, jak stypendium pomoże te pasje rozwijać.
Prace można wysyłać mailowo na adres: **pasje@czytamwiecwiem.pl** (nadając tytuł: Moje pasje) lub pocztą tradycyjną na adres: **św. Mikołaja 1, 15-419 Białystok** (z dopiskiem „Moje pasje"). Do pracy należy dołączyć dane: imię i nazwisko autora, adres zamieszkania, datę urodzenia, telefon kontaktowy, nazwę i adres szkoły oraz klasę, do której uczestnik uczęszcza i telefon kontaktowy do rodziców/opiekunów prawnych.
Prace należy wysłać do 18 listopada, do godziny 15. Laureatów poznamy 6 grudnia. Na łamach „Gazety Współczesnej" i „Kuriera Porannego" opublikujemy listę zwycięzców.
Nagrodzimy uczestników w trzech kategoriach: uczniowie szkół podstawowych, uczniowie gimnazjów, uczniowie szkół ponadgimnazjalnych (zawodówek, techników, liceów). W każdej kategorii zostanie wyłonionych po trzech laureatów. Wszyscy uczestnicy, którzy wyślą do nas prace, otrzymają upominki.

Mecenasi Wiedzy >> 321 firm wspiera szkoły

Chłonąć wiedzę jak pijawka

Hirudo to po łacinie pijawka. Gdy dodamy do tego słowo – terapia (leczenie) to poznamy niekonwencjonalną metodę, jaką od kilku lat stosuje w Suwałkach Litwin, lekarz Eduardes Gamperis.

Maryla Pawlak-Żalikowska
maryla.zalikowska@mediaregionalne.pl

Prowadzi on gabinet Doktor Pijawka, który przez I kwartał tego roku szkolnego wspiera Zespół Szkół nr 8 w Suwałkach, fundując mu prenumeratę naszych wydawnictw, związanych z kampanią „Czytam, więc wiem".

Hirudoterapia w gabinecie Doktor Pijawka poprzedzana jest rozmową konsultacyjną z lekarzem. Pacjent dowiaduje się wtedy o wskazaniach i przeciwwskazaniach do stosowania tej metody. Uwzględniane są schorzenia podstawowe, które mają być leczone oraz leki, stan chorego i choroby towarzyszące.

Właściciel gabinetu zapewnia, że pierwsza konsultacja jest bezpłatna i podejmowane jest leczenie tylko tych osób, u których jest wysokie prawdopodobieństwo uzyskania doskonałych rezultatów, a nie występuje żadne ryzyko pogorszenia stanu zdrowia.

Pijawki stosowane w gabinecie są hodowane laboratoryjnie, wykorzystywane jednorazowo, a po zabiegu utylizowane.

– Pijawka lekarska jest jak jednorazowa strzykawka – wyjaśnia doktor Gamperis. – Nie może być użyta drugi czy trzeci raz, ponieważ istnieje ryzyko, że przeniesie zarazki. Dlatego po zabiegu jest natychmiast utylizowana.

A „leczenie" pijawkami polega – najprościej mówiąc – na tym, że wpuszczają one do organizmu lecznicze związki, których mają w ślinie ponad sto i wysysają toksyny.

Doktor Pijawka ma swoją stronę internetową, gdzie można poznać zarówno zasady działania gabinetu, jak i kupić on-line wiele preparatów, w tym np. pastę do zębów z ekstraktem karotenu z iglaków oraz pijawki lekarskiej.

Doktor Pijawka przypomina, że pijawki lekarskie znane są medycynie od wieków. Leczenie nimi było niegdyś bardzo powszechnie stosowane, natomiast na początku XX w. praktycznie zanikło.

Obecnie obserwuje się zwiększone zainteresowanie pozytywnym oddziaływaniem pijawek na leczenie trądziku, migreny, a nawet bezpłodności i rwy kulszowej. Coraz częściej pijawki stosowane są także na żylaki, co pozwala uniknąć zabiegu chirurgicznego. I – jak zapewnia Doktor Pijawka – leczenie żylaków pijawkami ma pozytywny wpływ na funkcjonowanie całego organizmu.

Hirudoterapia należy do gałęzi medycyny niekonwencjonalnej, o której lekarze twierdzą, że jest najmniej kontrowersyjna. Bo nawet jeśli nie pomoże, to nie powinna też zaszkodzić.

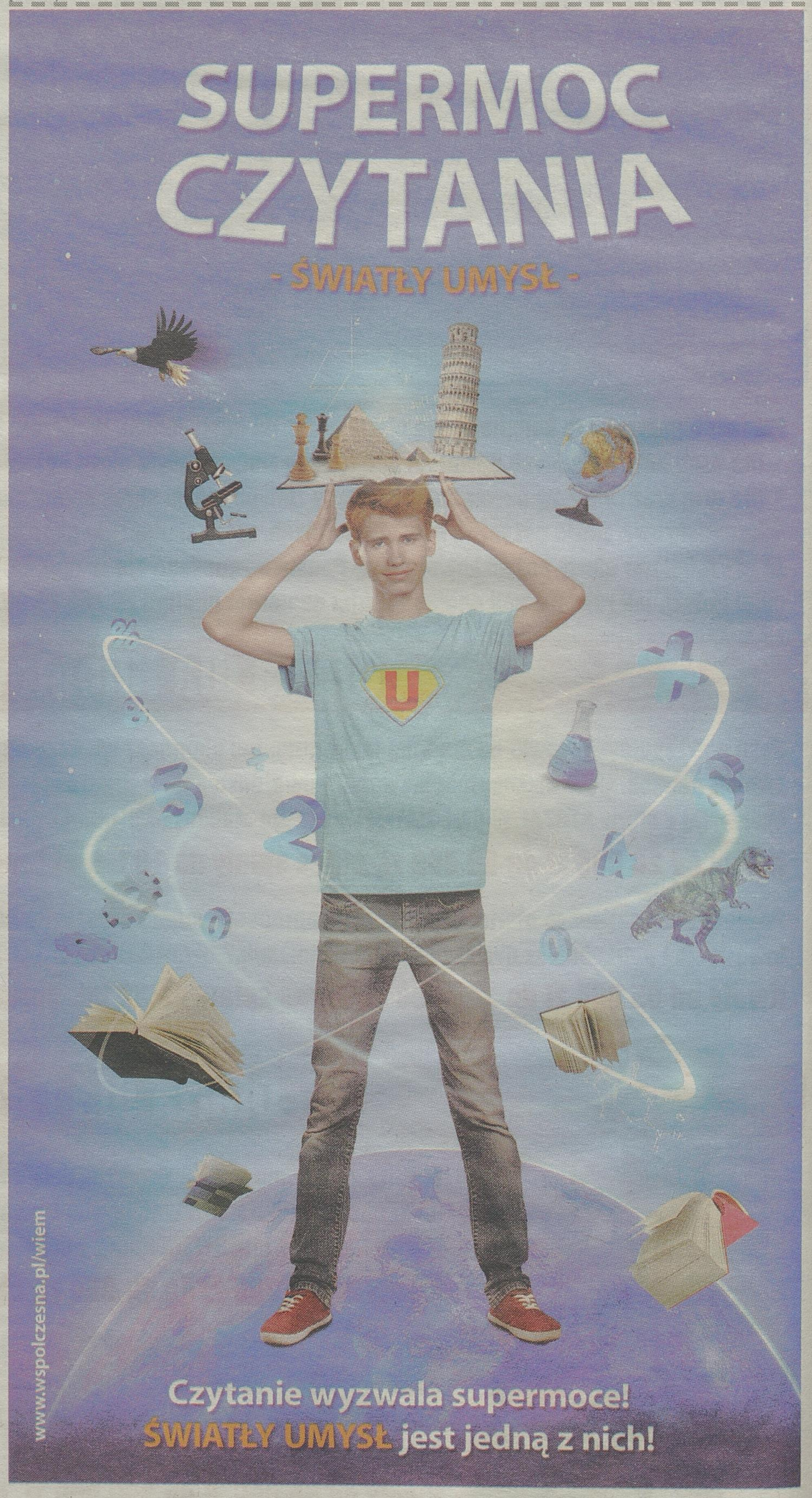
Doktor Pijawka włączył się do naszej kampanii „Czytam, więc wiem", fundując prenumeratę wydawnictw z nią związanych Zespołowi Szkół nr 8 w Suwałkach.

– Chcemy wspierać młodzież – powiedział nam doktor Gamperis, zapytany dlaczego jego firma postanowiła dołączyć do grona Mecenasów Wiedzy, czyli przedsiębiorstw wspierających akcję. – Uważamy, że poprzez czytanie książek dzieci wzbogacają język i wiedzę o świecie. A szkołę nr 8 wybraliśmy dlatego, że mieści się w pobliżu gabinetu.

Pomóż szkole, zostań Mecenasem Wiedzy

Pełną listę Mecenasów Wiedzy publikujemy w wydaniach magazynowych naszych gazet. Poświęcamy im także szersze informacje. Nazwę firmy wymieniamy także na łamach ukazującego się we wtorki tygodnika „Wiem. Nauka Polska Świat" oraz na stronach internetowych kampanii – www.wspolczesna.pl/wiem i www.poranny.pl/wiem w okresie, na jaki przedsiębiorca decyduje się być Mecenasem.
Dla przedsiębiorców, którzy pomagają szkołom, mamy także kupony rabatowe na ogłoszenia drobne i modułowe, zlecane w „Gazecie Współczesnej", „Kurierze Porannym" i „Teraz Białystok" (przy zakupie zestawów prenumeraty na kwotę min. 220 zł brutto).
Zapraszamy do kontaktu:
akcja.spoleczna@czytamwiecwiem.pl
lub telefonicznie: 85 748 95 75
(peż)

promocja



Dołącz do nas! Zostań Mecenasem Wiedzy!

czytam, więc wiem – II edycja kampanii
ORGANIZATORZY: Współczesna, kurier Poranny
PARTNER MERYTORYCZNY:
PATRONI HONOROWI:
PATRONI MEDIALNI: pap Polska Agencja Prasowa, TVP Białystok, Polskie Radio Białystok

Ludzie >> Walery Wróblewski brał udział w bitwie pod Waliłami w kwietniu 1863 roku

Bohater powstania styczniowego

Walery Wróblewski był kierownikiem szkoły leśnej w Sokółce. W historii zasłużył się tym, że walczył o wolność Polski.



Walery Wróblewski zmarł 5 sierpnia 1908. Pochowano go na cmentarzu Pere Lachaise.


Walery Wróblewski był dowódcą w powstaniu styczniowym i generałem Komuny Paryskiej

Walery Wróblewski urodził się w grudniu 1836 roku w Żołudku na Wileńszczyźnie. Był synem Antoniego Wróblewskiego i Róży z Jurowskich z miejscowej drobnej szlachty. W 1844 r. wraz z rodziną zamieszkał w Wilnie. Tam uczęszczał do gimnazjum – wileńskiego instytutu szlacheckiego. Od 1853 do 1856 r. studiował w Instytucie Leśnictwa i Miernictwa w Petersburgu. Po ukończeniu studiów i odbyciu rocznej praktyki w leśnictwie pod Grodnem, w 1857 r. został mianowany chorążym w Korpusie Leśnym.

Kierownik szkoły leśnej w Sokółce

– Już po miesiącu skierowano go do Sokółki na stanowisko pomocnika kierownika szkoły leśnej – opowiada Jarosław Krawczyk, rzecznik Lasów Państwowych w Białymstoku, który interesuje się dziejami powstania styczniowego oraz życiem Wróblewskiego.

Przypomina, że w drugiej połowie XIX wieku urzędy leśne (odpowiednik nadleśnictw) w powiecie sokólskim były obsadzane przez napływowych Rosjan. Urzędnicy ci potrzebowali do służby w terenie zaufanych pracowników. Dlatego w środku Puszczy Grodzieńskiej założono szkołę leśną.

– Walery Wróblewski przybywając jednak do Sokółki miał już określone rewolucyjne poglądy, o których wiedzieli tylko nieliczni wtajemniczeni. Był przy tym dobrym konspiratorem. A jego praca w szkole leśnej w Sokółce zyskała uznanie przełożonych – kontynuuje Jarosław Krawczyk.

Dwa lata przed wybuchem Powstania Styczniowego, Wróblewski awansował na stopień podporucznika. Poza tym, otrzymał nagrodę pieniężną jako wyróżnienie za nadzwyczaj pilną służbę. W Sokółce wraz z Konstantym Kalinowskim był organizatorem rozgałęzionej sieci organizacji rewolucyjnych. Wspólnie wydawali pismo „Mużyckaja Prauda" (Chłopska Prawda). Był to jeden z pierwszych periodyków w języku białoruskim (pisany łacinką).

W 1863 roku Wróblewski poprowadził ponad setkę ochotników spośród uczniów szkoły leśnej do udziału w powstaniu styczniowym.

– Istnieje nieformalny przekaz mówiący o tym, że inspektor szkolny Wróblewski pewnego marcowego ranka zwołał do apelu wszystkich uczniów i zakomenderował: Do lasu! W rzeczywistości moment ten poprzedziła kilkuletnia praca konspiracyjna. Oddział Walerego Wróblewskiego uformował się w połowie kwietnia w lasach sokólskich – podkreśla Jarosław Krawczyk.

Jego zasadniczy trzon stanowili słuchacze szkoły leśnej oraz służba leśna. Leśnicy z oddziału Wróblewskiego zyskali sobie niebawem, w toku licznych potyczek z Rosjanami, sławę bohaterskich patriotów polskich.

Organizator powstania

Powstaniu w Guberni Grodzieńskiej przewodniczył Onufry Duchyński, który na wieść o zrywie powrócił z emigracji we Francji. Jednak faktycznym organizatorem, był 27-letni Walery Wróblewski, kierownik szkoły leśnej w Sokółce. Opracowywał on plany i rozdzielał zadania. Miał ku temu wszelkie predyspozycje.

„Już od kilku lat bowiem działał w regionalnej konspiracji, miał bliskie kontakty z takimi ludźmi podziemia rewolucyjnego jak Bronisław Szwarce czy Konstanty Kalinowski. Swoje liczne wyjazdy z Sokółki do Białegostoku, Grodna czy Wilna wykorzystywał do prowadzenia agitacji przedpowstańczej" – czytamy w artykule Włodzimierza Jarmolika, historyka, który ukazał się w „Kurierze Porannym" w 2009 roku.

Kiedy pod koniec kwietnia 1863 r. Wróblewski nie pojawił się w miejscu pracy, zaniepokoiło to władze rosyjskie. Tymczasem już 22 kwietnia z jego inicjatywy w pobliskiej puszczy zaczęła działać duża partia powstańcza. Ciągnęli do niej ochotnicy ze Świsłoczy, Sokółki i Białegostoku.

Do pierwszej bitwy doszło pod Waliłami 29 kwietnia. Jednak godzinna potyczka zakończyła się przegraną i odwrotem powstańców, którzy zostali rozbici przez liczniejsze i lepiej wyposażone siły carskie. Oddział został rozproszony, ale grupa Wróblewskiego szła dalej na południe.

W lipcu powstańcy znaleźli się w Puszczy Białowieskiej, a Walerego awansowano do stopnia pułkownika i mianowano naczelnikiem powstania na województwo grodzieńskie. Pod koniec 1863 roku miał koordynować działania dogasającej insurekcji na Lubelszczyźnie i Podlasiu.

Na początku stycznia 1864 roku w potyczce Kozacy dwa razy ranili go w głowę i prawe ramię. Cudem uszedł z życiem, nie rozpoznano go bowiem, a niemal martwego dowódcę wyniósł z pola bitwy miejscowy chłop. Wkrótce Wróblewski wyjechał do Francji, gdyż władze carskie wydały na niego wyrok śmierci. Szkołę w Sokółce nakazano zamknąć.

– Po ośmiu latach działalności władze rosyjskie wydały rozkaz kasacji szkoły leśnej w Sokółce. Niektóre źródła podają, że przeniesieni ją do Lisiczańska w guberni nowogrodzkiej – wspomina Jarosław Krawczyk.

Generał Komuny Paryskiej

Tymczasem Wróblewski po przyjeździe do Francji pracował jako nauczyciel, zecer oraz zapalał latarnie gazowe na ulicach. Poza zwykłą pracą zarobkową, która zapewniała dach nad głową i pożywienie, angażował się w życie polityczne emigracji polskiej. Został nawet wybrany do komitetu reprezentacyjnego Zjednoczenia Demokracji Polskiej. Na emigracji brał udział m.in. w wojnie francusko-pruskiej w 1871 roku.

Gdy sytuacja stała się beznadziejna, schronił się w kamienicy, gdzie otrzymał cywilne ubranie. Mimo ciążącego na nim wyroku śmierci, nie ukrywał się specjalnie i nie unikał miejsc publicznych.

Jednak pod wpływem próśb przyjaciół wyjechał do Anglii posługując się fałszywym paszportem. Tam działał w Międzynarodówce. W 1900 przyjaciele Henryk i Maria Gierszyńscy zabrali go schorowanego do swego domu w Ouarville, gdzie zmarł 5 sierpnia 1908 r. Pochowano go na paryskim cmentarzu Pere Lachaise.

Leśnicy i miłośnicy historii wciąż pamiętają o tym bohaterze. W październiku tego roku w Poczopku w Nadleśnictwie Krynki odsłonięto upamiętniającą go tablicę. A niedawno na terenie Puszczy Knyszyńskiej odkryto obóz powstańczy, w którym stacjonowali powstańcy styczniowi walczący w bitwie pod Waliłami w kwietniu 1863 roku.

(jul)

Korzystałam z opracowania Jarosława Krawczyka, a także ze strony internetowej Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Sokółce.

reklama

Pożyczki pod zastaw hipoteczny
Do 70% wartości nieruchomości
Również dla zadłużonych, bez weryfikacji w BIK
OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA ☎ 22 266 86 86
www.pomocnapozyczka.pl
Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

Tętniaki mózgu >> Powstawaniu tętniaków mogą sprzyjać miażdżyca i nieleczone nadciśnienie

Kiedy ściana tętnicy jest za słaba

Tętniaki powstają na skutek nieprawidłowości w budowie ścian naczynia.

Ewa Kurzyńska
ewa.kurzynska@mediaregionalne.pl

Na podstawie badań autopsyjnych, wykonanych w Stanach Zjednoczonych, szacuje się, że tętniaki mózgu ma od 2 do 4 proc. populacji. Przyczyny powstawania schorzenia nie są do końca znane.

– Pod uwagę bierze się czynniki genetyczne. Dzieje się tak dlatego, że u ok. 20 proc. chorych z tętniakami taki sam problem naczyniowy wystąpił w bliskiej rodzinie – wyjaśnia neurochirurg dr n. med. Jan Flakiewicz.

Zmianę wypełnia krew

Zdaniem specjalisty, powstawaniu choroby może sprzyjać także nieleczone nadciśnienie oraz miażdżyca.

– Tętniaki powstają na skutek nieprawidłowości w budowie ścian naczynia. Jeżeli ściana tętnicy jest słaba, może dojść do jej uwypuklenia, które przybiera workowaty kształt tętniaka. W tak powstałej zmianie krąży krew – wyjaśnia neurochirurg.

Aż w 90 proc. przypadków pierwszym symptomem choroby jest pęknięcie tętniaka. To sytuacja bezpośredniego zagrożenia życia, która objawia się silnym bólem głowy.

– Pacjenci opisują ból jako najsilniejszy w życiu. Dolegliwościom bólowym najczęściej towarzyszy światłowstręt, nudności, wymioty oraz utrata przytomności – wymienia specjalista.

Bywa jednak i tak, że gdy krwawienie jest niewielkie, to ból mija po jakimś czasie, najczęściej po kilkunastu godzinach. Nie znaczy to jednak, że na tym się skończy. Kolejne krwawienie jest kwestią czasu. I uwaga! Może mieć wówczas dużo bardziej dramatyczny przebieg. Dlatego każdy pęknięty tętniak powinien być leczony, czyli wyłączony z krążenia.

– Ok. 25 proc. chorych z pękniętym tętniakiem umiera, nim dotrze do szpitala. U kolejnych 45 proc. śmierć następuje w ciągu miesiąca od postawienia diagnozy lub choroba pozostawia po sobie trwałe i ciężkie kalectwo. Tylko ok. jedna trzecia pacjentów wraca do zdrowia – nie ukrywa doktor Flakiewicz.

Tętniaki nieme

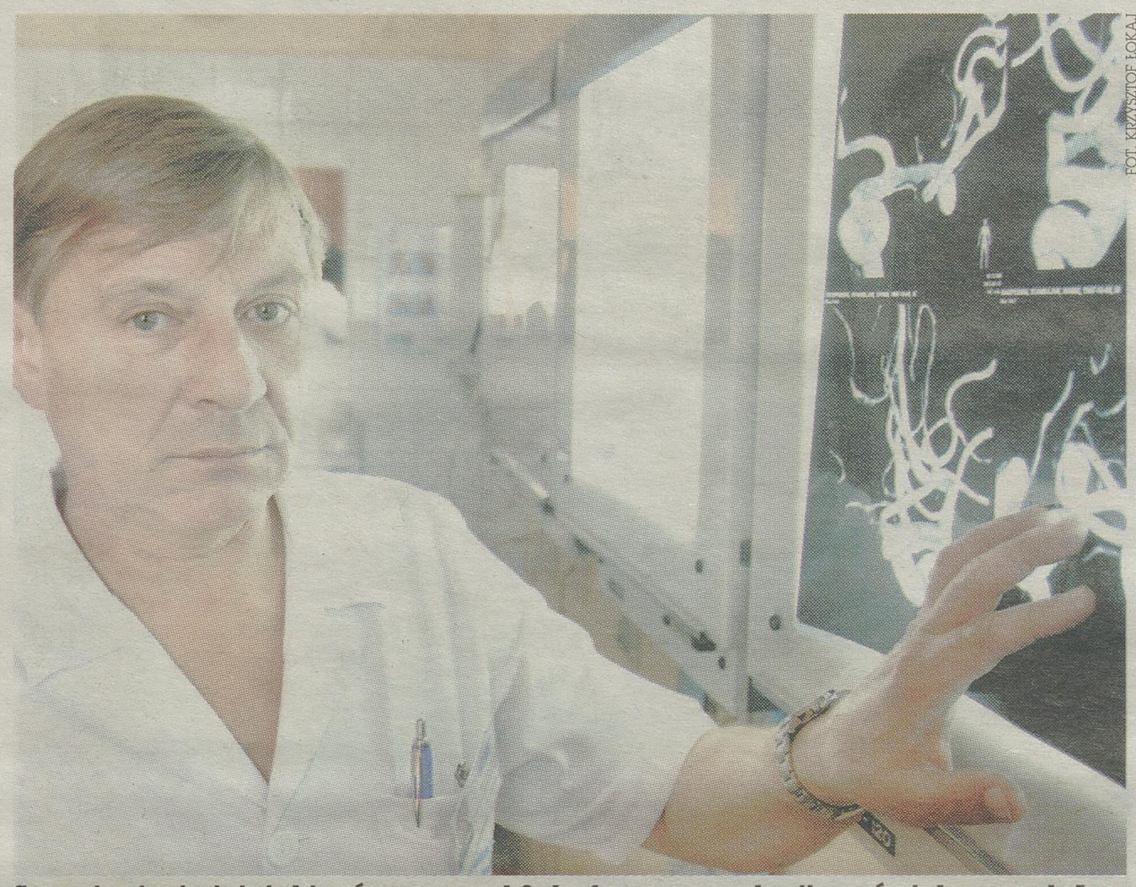
Chorobę mogą wykryć takie badania obrazowe jak tomografia i rezonans magnetyczny głowy.

– Rokowanie zależy od wielkości zmiany, jej lokalizacji oraz wieku pacjenta. Należy pamiętać, że zdecydowana większość tętniaków nigdy nie pęknie i chorzy dożyją sędziwego wieku, nierzadko nawet nie wiedząc o chorobie – mówi lekarz.

Tętniaki małe, czyli takie, które mają mniej niż 5 mm średnicy, zwłaszcza u starszych osób najczęściej tylko się obserwuje. Ryzyko, że zaczną krwawić, jest niewielkie. Pacjent co kilka miesięcy wykonuje tylko kontrolne badania, by sprawdzić, czy tętniak nie rośnie.

– Szacuje się, że ryzyko pęknięcia tętniaka oscyluje wokół 2 proc. rocznie. Z tego względu zagrożenie, że z czasem dojdzie do krwotoku, jest większe u osób młodych niż tych, u których zmiana pojawiła się w średnim lub starszym wieku – wyjaśnia ordynator.

Ryzyko pęknięcia tętniaka zwiększa palenie papierosów i nadużywanie alkoholu



FOT. KRZYSZTOF ŁOKAJ

Szacuje się, że tętniaki mózgu ma od 2 do 4 proc. populacji – mówi dr n. med. Jan Flakiewicz.

Możliwe leczenie

Sposoby leczenia są dwa. Pierwszy to klasyczna operacja neurochirurgiczna, polegająca na otwarciu czaszki i zamknięciu tętniaka. Drugi sposób to leczenie endowaskularne, czyli wewnątrznaczyniowe. Do tętniaka dostaje się wówczas z pomocą cewnika, który wprowadza się do ciała pacjenta przez tętnicę w pachwinie. Zmianę wypełnia się wówczas z pomocą specjalistycznych, tytanowych sprężynek. Zabieg wykonują lekarze radiolodzy.

– Metodę leczenia zawsze dobiera się pacjentowi indywidualnie. Kluczowe znaczenie ma lokalizacja tętniaka, jego kształt, wiek chorego, a także inne schorzenia, na jakie cierpi chory – wyjaśnia dr n. med. Jan Flakiewicz.

Zarówno jedna, jak i druga metoda są obarczone pewnym ryzykiem. Dlatego tętniaki nieme leczymy wtedy, gdy korzyści przewyższają potencjalne ryzyko.

– Tętniak to bez wątpienia poważna choroba, jednak nie wyrok. Dzięki rozwojowi technik zabiegowych jesteśmy w stanie skutecznie pomagać coraz większej liczbie chorych – podkreśla specjalista.

To jest ważne

- Tętniaki olbrzymie, mające powyżej 2,5 cm średnicy, mogą powodować objawy jak przy guzach mózgu. Chory może mieć napady padaczki, zaburzenia mowy zaburzenia czucia, niedowłady. Bóle głowy to objaw niespecyficzny, gdyż jest charakterystyczny dla wielu schorzeń, także błahych.
- Oprócz tętniaków występują inne wady naczyniowe w mózgu - naczyniaki tętniczo-żylne i żylne. Te pierwsze są często powodem krwawienia do mózgu i wymagają leczenia. Te drugie, czyli żylne, krwawią sporadycznie. Z tego względu najczęściej pozostaje się przy ich obserwacji.

Leczenie >> Zabiegi wewnątrznaczyniowe są równie skuteczne jak klasyczne operacje

Lekarze mogą dotrzeć do tętniaka przez nakłucie w pachwinie

Alternatywną dla leczenia neurochirurgicznego jest metoda endowaskularnego leczenia tętniaków (wewnątrznaczyniowa).

– Jednak nie każdego tętniaka można w ten sposób wyleczyć. Tak samo jak nie każdego można zamknąć chirurgicznie – zastrzega lek. med. Jarosław Homa, radiolog inwazyjny.

Metoda wewnątrznaczyniowa jest preferowana w sytuacji, gdy tętniak jest zlokalizowany w takim miejscu, że dotarcie do niego podczas klasycznej operacji groziłoby uszkodzeniem ważnych struktur w mózgu. Zaleca się ją także w przypadku osób, które są w bardzo ciężkim stanie albo cierpią na niektóre schorzenia przewlekłe i trudy klasycznej operacji byłyby dla nich zbyt dużym wyzwaniem.

– Co ważne, w trakcie zabiegu wewnątrznaczyniowego unikamy otwierania czaszki. A co za tym idzie, oszczędza się pacjentowi dolegliwości związanych z urazem operacyjnym – wyjaśnia lekarz Jarosław Homa.

Platynowa spiralka

Zabieg przeprowadza się w narkozie. Znieczulenie ogólne jest stosowane, dlatego że interwencja wymaga zegarmistrzowskiej precyzji i pacjent nie może nawet drgnąć.

– Zaczynamy od nakłucia tętnicy udowej w pachwinie – opowiada specjalista. – Tą drogą wprowadza się do naczyń drobne cewniki, którymi nawigujemy do mózgu i samego tętniaka. Przebieg zabiegu jest stale monitorowany.

Gdy cewniki dotrą do tętniaka, to w jego wnętrzu umieszcza się platynowe spirale (coile), które zamykają zmianę. – Jeżeli tętniak ma tzw. szeroką szyję i istnieje ryzyko, że spirale mogłyby się przemieścić, stosujemy wspomagająco stenty. Działają one jak rusztowanie, które stabilizuje spirale i utrzymuje je w miejscu – dodaje dr Jarosław Homa.



FOT. KRZYSZTOF ŁOKAJ

Przebieg zabiegu wewnątrznaczyniowego jest stale monitorowany

Zabieg, przeprowadzany w pracowni radiologii zabiegowej, trwa co najmniej 1,5 godziny. Czas interwencji zależy m.in. od tego, gdzie tętniak jest położony, czy dotarcie do niego cewnikiem jest łatwe czy trudne.

– Jeżeli pacjent był leczony w tzw. trybie planowym, a więc tętniak nie krwawił, to powrót do domu jest możliwy nawet już w dwa-trzy dni po zabiegu. W przypadku chorych, u których doszło do pęknięcia tętniaka, hospitalizacja jest dłuższa. Nie wiąże się jednak bezpośrednio z samym zabiegiem, ale krwawieniem, które poprzedziło leczenie zabiegowe – mówi lekarz.

Po zabiegu – konieczna kontrola

Mimo licznych plusów wewnątrznaczyniowa metoda leczenia tętniaków ma też pewne minusy. Pacjenci wymagają po takim zabiegu kontroli, by upewnić się, że tętniak pozostaje wyłączony z krążenia.

– W rzadkich sytuacjach może zdarzyć się tak, że krew znajduje drogę pomiędzy spiralami i tętniak na nowo się wypełnia. To zjawisko tak zwanej rekanalizacji. Gdy wystąpi, zabieg się uzupełnia – wyjaśnia lekarz.

Ryzyko takich powikłań lekarze szacują tuż po zakończeniu zabiegu.

Jeżeli jest niewielkie, to pacjenta czeka kontrola po sześciu miesiącach. Jeżeli prawdopodobny jest mniej korzystny rozwój wypadków, to ocenie radiologów trzeba się poddać już po trzech miesiącach od opuszczenia szpitala.

Ewa Kurzyńska

To jest ważne

- Wykrycie nawet bardzo małych tętniaków jest możliwe dzięki badaniom angiografii - tomografii komputerowej i rezonansu magnetycznego. Określa się je często skrótami: angio-TK i angio-MR.
- Gdy tętniak jest zlokalizowany, wykonuje się kolejne badanie – angiografię subtrakcyjną. To badanie inwazyjne. Przez nakłucie w tętnicy udowej wprowadza się do krwiobiegu cewniki, którymi dociera się do poziomu tętnic szyjnych, gdzie podaje się środek kontrastowy. Badanie pozwala bardzo precyzyjnie ocenić budowę tętniaka, przepływ krwi w naczyniach, anatomię naczyń. Tę procedurę diagnostyczną traktuje się już jako przygotowanie do późniejszego zabiegu.
- „Zwykła" tomografia i rezonans magnetyczny głowy, bez opcji angiograficznej, również może tętniaka ujawnić. Pod warunkiem jednak, że zmiana jest dostatecznie duża.

Dofinansowanie do in vitro

SŁUŻBA ZDROWIA Po raz pierwszy w historii polskiej medycyny państwo finansuje leczenie bezpłodności. Sprawdź, kto skorzysta z programu.

W Polsce leczenie niepłodności metodą in vitro (polega na medycznym wspomaganiu samego procesu zapłodnienia komórki jajowej) jest stosowane od ponad 25 lat. Wiele par nie mogło z niej jednak skorzystać z powodów finansowych. Stąd decyzja, aby zabiegi opłacać ze środków publicznych. Taki program zaczął działać 1 lipca tego roku. Oto najważniejsze informacje ma jego temat.



Fot. DigiTouch

Program zapewnia możliwość korzystania z procedury zapłodnienia pozaustrojowego wyłącznie parom

JAK DŁUGO BĘDZIE TRWAŁ

Trzy lata - od 1 lipca 2013 roku do 30 czerwca 2016 roku.

ILE ZABIEGÓW NA KOSZT PAŃSTWA

- Po zakwalifikowaniu pary do leczenia metodą zapłodnienia pozaustrojowego procedury są finansowane w ramach programu maksymalnie trzy razy.
- Kolejny cykl pobrania i zapłodnienia komórek jajowych może być wykonany dopiero po wykorzystaniu wszystkich zarodków uzyskanych wcześniej w ramach programu. Ograniczono liczbę tworzonych zarodków maksymalnie do sześciu. Zalecając przenoszenie do macicy tylko jednego zarodka w kolejnym cyklu miesięcznym. W uzasadnionych medycznie przypadkach można przenieść nie więcej niż dwa jednocześnie.

DLA KOGO TEN PROGRAM

1. Mogą z niego skorzystać pary, u których stwierdzono (i potwierdzono dokumentacją medyczną) bezwzględną przyczynę niepłodności lub nieskuteczne, a zgodne z rekomendacjami i standardami praktyki lekarskiej, leczenie niepłodności w ciągu 12 miesięcy poprzedzających zgłoszenie do programu.

2. W dniu zgłoszenia do programu (to znaczy w dniu pierwszej wizyty u jego realizatora, czyli w ośrodku, począwszy od 1 lipca br.) kobieta nie może mieć ukończonego 40. roku życia. Czyli koniecznie trzeba się zgłosić przed tymi okrągłymi urodzinami.
Program nie określa jednak granicy wiekowej dla mężczyzn!

3. Wskazania do zapłodnienia pozaustrojowego stanowią:

a) czynnik jajowodowy u pacjentek:

- z trwałym uszkodzeniem jajowodów;
- zdyskwalifikowanych z powodu braku szansy na powodzenie leczenia operacyjnego niepłodności;
- z upośledzoną funkcją jajowodów przy zachowanej drożności lub po nieskutecznej operacji mikrochirurgicznej;

b) czynnik jajnikowy niepłodności: brak ciąży po co najmniej sześciu cyklach farmakologicznej indukcji jajeczkowania;

c) endometrioza;

d) niepłodność niewyjaśnionego pochodzenia (idiopatyczna) u kobiet:

- do ukończenia 35. roku życia - jeżeli trwa dłużej niż 24 miesiące;
- powyżej 35. roku życia - jeżeli trwa dłużej niż 12 miesięcy;

e) czynnik męski:

- w przypadku stwierdzenia gęstości plemników poniżej 3 mln/ml nasienia - przy niepłodności trwającej dłużej niż 12 miesięcy;
- w przypadku stwierdzenia gęstości plemników 3-15 mln/ml nasienia - przy niepłodności trwającej dłużej niż 24 miesiące.

4. W ramach programu mogą leczyć się również osoby, u których w wyniku leczenia lub z innych powodów może dojść do utraty płodności w przyszłości (chodzi o pacjentów z odroczoną płodnością z powodów onkologicznych oraz zakaźnych).

KIEDY NIE ZAKWALIFIKUJĄ

Istnieją też względy medyczne uniemożliwiające zakwalifikowanie. Są to:

- brak możliwości tzw. wystymulowania lub pobrania komórek rozrodczych od jednego z partnerów;
- potencjalne ryzyko braku prawidłowej odpowiedzi na stymulację jajeczkowania (hormon folikulotropowy - FSH powyżej 15 mU/mL w 2-3 dniu cyklu lub hormonantymullerowski AMH poniżej 0,5 ng/mL);
- nieodpowiednia odpowiedź na prawidłowo przeprowadzoną stymulację jajeczkowania, czego wyrazem był brak pozyskania komórek jajowych w dwóch cyklach stymulacji;
- nawracające utraty ciąż w tym samym związku;
- wady macicy bezwzględnie uniemożliwiające kobiecie donoszenie ciąży;
- brak macicy.

NIE TYLKO DLA MAŁŻEŃSTW

Z programu mogą skorzystać pary żyjące bez ślubu! Bo zapewnia on możliwość korzystania z procedury zapłodnienia pozaustrojowego parom, u których stwierdzono niepłodność kobiety lub mężczyzny. Nie określając ich statusu prawnego.

GDZIE SIĘ LECZYĆ

Listę ośrodków, które realizują program można znaleźć na stronie internetowej invitro.gov.pl (w zakładce Realizatorzy Programu).

NA CO MOŻNA LICZYĆ

Najważniejsze pytanie, jakie zadają rodzice brzmi: na jakie wsparcie finansowe państwa mogą liczyć w ramach programu?

Procedura zapłodnienia pozaustrojowego składa się z części klinicznej oraz biotechnologicznej.

- Program finansuje całą część biotechnologiczną oraz badania laboratoryjne i dodatkowe w części klinicznej.
- Nie są finansowane leki stosowane w celu stymulacji jajeczkowania. Płaci za nie z własnej kieszeni para, która zdecydowała się na udział w programie i została do niego zakwalifikowana. Z informacji, które przekazują kliniki wynika, że jest to wydatek na poziomie od 2 tys. zł do 5 tys. zł, w zależności od sytuacji pary.

JAK SIĘ STARAĆ O DOFINANSOWANIE

1. Para, która chce skorzystać z programu, powinna się zgłosić do jednego z ośrodków, które go realizują. Nie ma znaczenia, że do udziału w nim nie zgłosiła się żadna placówka z województwa, w którym mieszka. Może się zgłosić do wybranego przez siebie realizatora programu na terenie całego kraju.

2. Na podstawie przedstawionej dokumentacji medycznej lekarze sprawdzają, czy są spełnione kryteria włączenia do programu.

3. Jeśli decyzja jest pozytywna, para zostaje objęta programem.

4. Na samym początku trzeba podpisać zgodę na przetwarzanie danych osobowych oraz wyrazić pisemną akceptację regulaminu udziału w projekcie. Dokumenty te są podpisywane w siedzibie ośrodka - realizatora programu, do którego zgłosiła się para.

5. Decyzja o kwalifikacji do programu jest równoznaczna z dofinansowaniem leczenia.

KTO DECYDUJE O UDZIALE

1. Decyzję o włączeniu lub nie do programu mogą podjąć wyłącznie lekarze z ośrodków będących realizatorami programu - na podstawie kryteriów określonych w jego treści.

2. O kolejności kwalifikacji i kolejności uzyskania świadczeń decyduje data zgłoszenia się pary do realizatora.

3. Wszystkie kliniki będące realizatorami programu stosują jednakowe kryteria kwalifikacji na terenie całej Polski.

ILE PAR SKORZYSTA

Zgodnie z założeniami Ministerstwa Zdrowia w programie może wziąć udział 15 tys. par. Skąd ta liczba? Według danych WHO około 60-80 mln par na świecie dotkniętych jest stale lub okresowo problemem bezdzietności. Przyjmuje się, iż w krajach wysoko rozwiniętych problem ten dotyczy od 10 do 15 proc. par w wieku prokreacyjnym. W Polsce odsetek ten jest podobny. Szacuje się, że dotkniętych niepłodnością może być około 1,2-1,3 mln par - z tego około 15 tys. wymaga leczenia metodą medycznie wspomaganego rozrodu.

TU CI POMOGĄ

Na pytania dotyczące programu odpowiada Departament Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia: e-mail: dep-md@mz.gov.pl
Wszystkie niezbędne informacje i odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania znajdują się na stronie invitro.gov.pl

(oprac. kb)

Źródło: rodzina.gov.pl; invitro.gov.pl

SKĄD WZIĄŁ SIĘ PROGRAM DOTYCZĄCY IN VITRO

Celem „Programu Leczenie Niepłodności Metodą Zapłodnienia Pozaustrojowego na lata 2013-2016" jest zapewnienie równego dostępu i możliwości korzystania z procedury zapłodnienia pozaustrojowego niepłodnym parom. A ponadto - obniżenie odsetka liczby par bezdzietnych, zapewnienie pacjentom najwyższego standardu leczenia niepłodności, zwiększenie skuteczności jej leczenia oraz osiągnięcie poprawy trendów demograficznych.

KTO SPRAWUJE NADZÓR NAD REALIZACJĄ

Minister zdrowia. Ma prawo przeprowadzić kontrolę w siedzibie tak zwanych realizatorów. Raz na miesiąc przekazują oni sprawozdania merytoryczne i finansowe z wykonania programu. Na tej podstawie jego rada będzie opracowywała i przedstawiała ministrowi coroczne raporty. Prowadzony jest również rejestr medycznie wspomaganej prokreacji. Zawiera informacje o przyczynach niepłodności, zastosowanym leczeniu, przyczynach niezakwalifikowania do programu, liczbie utworzonych zarodków i transferów, uzyskanych ciąż, ich przebiegu oraz stanie zdrowia urodzonych dzieci. Dane osobowe są chronione. Nikt poza kliniką udzielającą świadczeń nie ma dostępu do informacji identyfikujących pacjentów i dzieci!

OŚRODKI MEDYCZNE MUSZĄ DBAĆ O ZARODKI

Wszystkie kliniki będące realizatorami programu mają obowiązek bezpiecznego przechowywania wszystkich zarodków, które powstały w jego ramach. Zawierając umowy z ministrem zdrowia, zobowiązują się do przechowywania zarodków, które nie zostaną wykorzystane (również po zakończeniu programu).

5.464
pary już zgłosiły się do programu

GAZETA WSPÓŁCZESNA
WSPOLCZESNA.pl

Jemy to, **co lubią inni**

W towarzystwie wybieramy potrawy, które lubią nasi przyjaciele i znajomi – dowodzą badacze z University of Illinois oraz Oklahoma State, którzy namówili jedną z restauracji na eksperyment, podczas którego przez trzy miesiące proponowano klientom trzy różne karty menu. Jedną z nich była ta, jaką zwykle oferuje restauracja. Pozostałe dwie ułożyli już psychologowie. Specjaliści badali zadowolenie klientów restauracji z wyboru potraw. Okazało się, że satysfakcja


FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

zależy nie tylko od ceny i kaloryczności potrawy, ale wpływa na nią również wybór innych osób. Nawet te osoby, które początkowo były mniej zadowolone z tego, co wybrały, często zmieniały zdanie, gdy inna towarzysząca osoba wybrała przystawkę, zupę lub drugie z tej samej kategorii kaloryczności.
Jedna z autorek badań, Brenna Ellison z University of Illinois komentuje, że chętniej wybieramy tłustsze i droższe potrawy, gdy podobnie postępują nasi znajomi.
– Jeśli zatem chcesz się zdrowo odżywiać, na wspólny posiłek wybieraj te osoby, które preferują slow food. **PAP LIFE**

Włosi piją coraz mniej wina

Wino, kobiety, śpiew – to zawołanie włoskich kawalerów być może wkrótce będzie nieaktualne. Powód? Włosi piją go coraz mniej. Ponad połowa włoskich win trafia na eksport.
W środkowych Włoszech trwa winobranie. W rodzinnym przedsiębiorstwie Emidia Pepe we wsi Torano Nuovo w regionie Abruzji ręcznie zbierane grona wrzuca się do olbrzymich drewnianych kadzi i udeptuje, by uzyskać winny moszcz. Z okazji tej tradycyjnej sezonowej pracy od wieków w wiejskich


FOT. MACIEJ KACZANOWSKI

społecznościach spotykają się trzy pokolenia. Ale wino ze szczepu pecorino wyląduje raczej na stołach w Nowym Jorku lub Pekinie, bo na Półwyspie Apenińskim generalnie konsumpcja wina spadła.
Według największego związku zawodowego rolników Coldiretti jest ona najniższa od zjednoczenia Włoch w 1861 roku. Główne włoskie stowarzyszenie enologów (specjalistów zajmujących się winem) podaje, że w bieżącym roku przeciętny Włoch wypije 40 l wina. W 2007 roku, przed kryzysem finansowym, na mieszkańca przypadało rocznie we Włoszech 45 l wina – mniej więcej jedna trzecia ilości z lat 70., kiedy statystyczny Włoch wypijał rocznie 110 l. **PAP LIFE**

Każdy ma swojego King Konga

Bartłomiej Topa, którego możemy teraz oglądać w filmie o Jaśku Meli „Mój biegun", opowiada o swojej roli, aktorstwie i planach na przyszłość

• W filmie „Mój biegun" wcielasz się ojca Jaśka Meli. Jaki przekaz niesie ten film?

– Film, mimo że scenariusz był oparty o życie Jaśka Meli, to sytuacja wyimaginowana. To, nad czym pracowaliśmy, było wycinkiem rozmów scenarzystów z Jaśkiem i jego rodzicami. Od okresu zdjęciowego minęły trzy lata. Dziś „Mój biegun" pokazywany jest w kinach, choć początkowo zakładaliśmy, że będzie to film robiony tylko na potrzeby telewizji. W związku z tym sposób odpowiadania jest inny niż w przypadku filmów kinowych. Mam nadzieję, że postawa Jaśka i jego rodziców będzie inspiracją dla rodzin, które zmagają się z niepełnosprawnością. Film jest prostym przekazem o sile woli, o przekraczaniu granic pomimo piętrzących się ludzkich dramatów.



FOT. ITI CINEMA/TVN

• Ojciec, którego grasz w tym filmie, jest bardzo surowy dla Jaśka. Od początku zakładaliście, że twoja postać będzie tak charakterna?

– Próbowałem bronić tej postaci. Scenariusz jednak wyraźnie sugerował, że ojciec Jaśka będzie bardzo wymagający. Chciał znaleźć winnego tych wszystkich tragedii. Przed wypadkiem Jaśka, młodszy syn Melów utopił się. Ojciec nie umiał sobie z tym poradzić. Podejmuje wyzwania, które dla wielu stałyby się nie do udźwignięcia. Nie mamy listy procedur jak zachować się w takich sytuacjach. Próbujemy przeżyć... wziąć odpowiedzialność w zakresie swoich możliwości.

• Mimo niepełnosprawności, Jasiek Mela zdobył dwa bieguny Ziemi. Dobrze wiesz, co znaczy walka ze swoim ciałem. Często bierzesz udział w triathlonach, działasz na rzecz Fundacji Synapsis. Łatwiej jest ci przez to wyobrazić sobie walkę, jaką na co dzień toczą osoby niepełnosprawne?

– Nie będę tego wartościował. Każdy ma swojego „King Konga", z którym musi się spotkać. Po pokonaniu połowy triathlonu, wiem, że jest to wysiłek ekstremalny. Mam pełną świadomość tego, co zrobił Jasiek, ale daleki jestem od porównań. W wypadku stracił rękę i nogę, a mimo to zdobył dwa bieguny Ziemi. Pokonał swoją największą słabość. W filmie mój bohater mówi do Jaśka, że niepełnosprawność jest w naszych umysłach, a nie w ciele.

• W rolę Jaśka Meli wcielił się 15-letni wówczas Maciej Musiał. Co sądzisz o tym młodym aktorze?

– To jest fantastycznie poukładany chłopak. Praca z nim była przyjemnością. To jest rasowy aktor, myślę, że czeka go świetlana przyszłość.

• Przez te trzy lata wziąłeś udział w kilku innych projektach filmowych i telewizyjnych m.in. w serialu „Wataha" realizowanym przez HBO. Co to za projekt?

– Nie mogę za dużo na ten temat powiedzieć. Od września pracujemy nad tym serialem w Bieszczadach. Bohaterami są strażnicy graniczni. Na początku będzie sześć odcinków. Wiele rzeczy dzieje się w pracy naszych bohaterów, ale także w ich życiu prywatnym. To będzie mocno sensacyjna opowieść.

DOMINIKA GWIT (PAP LIFE)


FOT. MTV

Bednarek kontra Justin Bieber

MTV ogłosiło listę 10 finalistów, którzy powalczą o statuetkę w kategorii Najlepszy Artysta Światowy. Wśród nominowanych jest m.in. Justin Bieber, australijski piosenkarz Cody Simpson, niemiecka wokalistka Lena i Marco Mengoni z Włoch.

Europę Wschodnią reprezentuje zaś polski Zespół Bednarek (na zdjęciu). Teraz wszyscy wykonawcy czekają – do 8 listopada – na głosy swoich fanów. Ogłoszenie wyników nastąpi podczas gali MTV EMA 2013 w Amsterdamie 10 listopada.


FOT. SONY MUSIC POLAND

Będzie **rekord?**

„Story of My Life" to najnowszy singiel z trzeciej płyty studyjnej zespołu One Direction. Zespołu, który nie może narzekać na brak wiernych fanów. I to właśnie oni postanowili wczoraj pobić rekord wyświetleń teledysku na kanale VEVO w 24 godziny od premiery. A ten wynosi 19,3 mln wyświetleń.
Trzecia płyta One Direction zatytułowana „Midnight Memories" do sprzedaży trafi 26 listopada.

kartka z kalendarza 5 listopada

1935
do sklepów w Stanach Zjednoczonych trafiła gra planszowa Monopoly

1938
premiera filmu „Zapomniana melodia" w reżyserii Konrada Toma i Jana Fethkego

1939
urodził się Jan Nowicki, polski aktor

1967
w czechosłowackiej telewizji nadano pierwszy odcinek serialu animowanego „Rozbójnik Rumcajs"

1968
Richard Nixon wygrał wybory prezydenckie w Stanach Zjednoczonych

1985
Zbigniew Religa dokonał pierwszej w Polsce udanej transplantacji serca

2010
w Warszawie otwarto Centrum Nauki „Kopernik"

2

statuetki Oscara (na 4 nominacje) zdobył film „Na Zachodzie bez zmian" w reżyserii Lewisa Milestone'a – za najlepszy film i najlepszą reżyserię – podczas 3. ceremonii wręczenia Oscarów, która miała miejsce 5 listopada 1930 roku

SMAKI PODLASIA

MIESIĘCZNIK DLA PRENUMERATORÓW 4 LISTOPADA 2013

DANIA Z DYNI

TEMAT NUMERU

OD REDAKCJI

Odkryjmy dynię

Zupa z dyni, placki, kluski, ciasto z dynią... To warzywo można przygotować naprawdę na wiele sposobów. Teraz, w listopadzie, dynie są powszechnie dostępne. Znajdziemy je i w hipermarkecie, i w osiedlowym warzywniaku. Warto więc to wykorzystać.

Dzisiaj w „Smakach Podlasia" zamieszczamy aż 15 przepisów na dania z dyni, w tym 9 na zupy. Dla wielu osób „dyniówka" kojarzy się przede wszystkim z przecieraną zupą przyrządzaną na słodko – z mlekiem. Ale warto może wypróbować inne wersje zupy dyniowej. Oryginalne przepisy polecają szefowie podlaskich restauracji. Są to zupy: z koniakiem, z rumem, czy z pikantnymi pestkami. Piszemy też jak zrobić „dyniówkę" z serkiem tofu, z grzankami, z boczkiem. Bardzo oryginalna będzie zupa z dyni w dyni. Co prawda jest bardziej pracochłonna i trzeba długo ją piec, ale może warto spróbować. Zwłaszcza jeśli zapraszamy gości – wówczas zaskoczymy ich czymś oryginalnym. Efekt murowany.

Przeróżne pomysły na wykorzystanie dyni w kuchni podsunął nam stały Czytelnik „Smaków Podlasia" Marian Borowski (str. 12-13). Poleca on m.in. dynię w cieście kokosowym, dynię z krewetkami, z cieciorką, zapiekaną.

Za miesiąc, w grudniu, motywem przewodnim „Smaków Podlasia" będą – oczywiście – dania świąteczne. Nie zabraknie więc przepisów na potrawy wigilijne, świąteczne wędliny, sałatki, a także ciasta. Zachęcamy wszystkich do przesyłania do nas swoich ulubionych przepisów. Pokażcie co gości na waszych stołach (zdjęcia mile widziane). A może przygotowujecie jakieś oryginalne dania? Tym bardziej warto je zaprezentować.

Panu Marianowi Borowskiemu przesyłamy zestaw firmowych upominków. Zapewniamy jednocześnie, że na miły upominek może liczyć każdy Czytelnik, który przyśle do nas swoje ulubione przepisy.

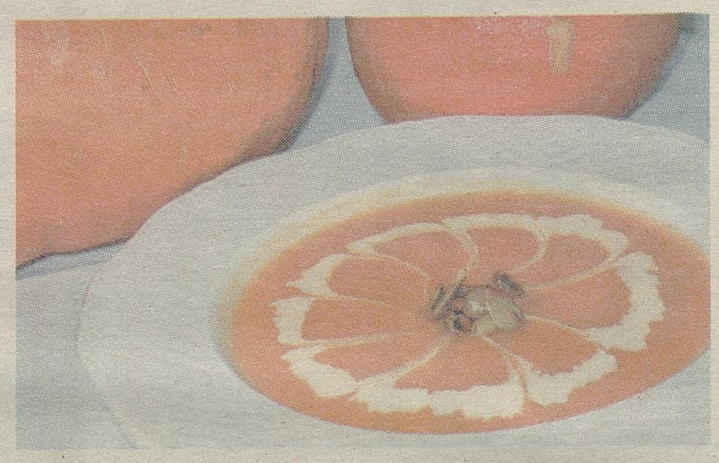
W NUMERZE



Znani gotują 4–5



Zupy z dyni 6–9



Szef kuchni poleca 10–11



Ciasta 14

Przysyłajcie swoje przepisy!

Drodzy Prenumeratorzy, „Smaki Podlasia" chcemy tworzyć przy Waszym aktywnym udziale. Zapraszamy więc do współredagowania tego miesięcznika i prosimy o przysyłanie przepisów na potrawy, które goszczą na Waszych stołach na co dzień i od święta. Każdy, kto przyśle przepis, może liczyć na miły upominek.

Aby przysłany przepis mógł znaleźć się na łamach „Smaków Podlasia", musi zawierać dokładną recepturę i opis wykonania. Jeżeli jest to możliwe, warto dołączyć zdjęcie potrawy oraz autora przepisu. Przepisy, podpisane imieniem i nazwiskiem, można wysyłać pocztą tradycyjną na adres:

Smaki Podlasia
ul. Św. Mikołaja 1
15-419 Białystok

Można też zostawić kopertę z przepisem bezpośrednio w recepcji na parterze siedziby redakcji przy ul. Św. Mikołaja 1.

Korespondencję można też wysyłać drogą mailową na adres: smakipodlasia@mediaregionalne.pl

W tym miesiącu czekamy na Państwa propozycje potraw wigilijnych i świątecznych.

WIEM CO JEM

Korzystajmy z sezonu na dynie



Rodzina dyniowatych na świecie obejmuje około 120 rodzajów i około 800 gatunków. Różnią się one kolorem, kształtem i wielkością. Możemy je też podzielić na dynie jadalne i ozdobne.

W KUCHNI I NA SALONACH Dynia jest niskokaloryczna (10 dag ma tylko około 30 kcal) i bogata w witaminy. Zawiera duże ilości B-karotenu (mającego działanie antyutleniające, które przeciwdziała nowotworom i chorobom układu krążenia), ma sporo potasu, a także wapnia, fosforu i witamin z grupy B, zwłaszcza B2. Co ciekawe, wcale nie zawiera sodu. Dlatego dynia jest bardzo wartościowym warzywem dla osób, które się odchudzają, a także dla tych, które mają nadciśnienie.

Wybieraj dobrze wybarwione

Jednak to wcale nie wszystkie zalety dyni – działa ona odkwaszająco na organizm, wzmacnia układ odpornościowy. Swoich właściwości nie traci także po ugotowaniu. Warto wybierać dynie dojrzałe i pięknie wybarwione, bo im bardziej pomarańczowy jest miąższ, tym więcej zawiera on witamin B1, PP i karotenu.
Z dobrodziejstw dyni nie powinni korzystać diabetycy. (ma ona wysoki indeks glikemiczny – IG=75).

Cenne pestki

Prawdziwą skarbnicą wielu witamin i minerałów są pestki dyni. W 100 g zawierają aż 550 mg magnezu (ok. 150 proc. dziennego zapotrzebowania), 1174 mg fosforu (168 proc.), 4,49 mg manganu (214 proc.) i 7,64 mg cynku (80 proc. zapotrzebowania na cynk kobiet i 50 proc. mężczyzn). Cynk ma dobroczynny wpływ na cerę – wzmacnia ją, rozjaśnia i wygładza, przyśpiesza gojenie ran. Pestki dyni zawierają też dużo witaminy B3 (niacyny), niezbędnej do prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego – 100 g zaspokaja 30 proc. dziennego zapotrzebowania.

Dynia nie tuczy

Wartość odżywcza (w 100 g)

Wartość energetyczna – 33 kcal
Białko – 1,3 g
Węglowodany – 7,7 g
Tłuszcze – 0,3 g
Błonnik – 2,8 g

Wiadomo też, że nasiona dyni mają wyjątkową kombinację wielonienasyconych kwasów tłuszczowych oraz fitosteroli, które zapobiegają miażdżycy. Bardzo wartościowy jest wyciśnięty z nich olej (pomaga w problemach z wątrobą, wspomaga układ naczyniowo-sercowy). Trzeba pamiętać o tym, że nie możemy wykorzystywać go do smażenia.

Dynię można bardzo długo przechowywać – w zależności od rodzaju nawet do 6 miesięcy. Aby jednak móc cieszyć się świeżą dynią przez tak długi okres, trzeba spełnić pewne warunki. Otóż temperatura przechowywania nie powinna przekraczać 10 – 15 stopni Celsjusza, poza tym dynia powinna być trzymana z dala od bezpośredniego źródła światła, ale w miejscu przewiewnym. Należy pamiętać także, że warzywo to nie lubi niskich temperatur (nie powinniśmy więc przechowywać całej dyni w lodówce). W lodówce możemy trzymać jedynie dynię pokrojoną w kawałki i owiniętą w folię spożywczą (może leżeć do 5 dni).

Aby cieszyć się daniami z dyni przez cały rok, możemy ją zamrozić. Są dwa sposoby – mrożenie luźno zapakowanych do torebek kawałków dyni lub dyniowego puree z miąższu (najlepiej w pudełeczkach).

Ozdobi mieszkanie

Rodzina dyniowatych jest bardzo liczna – obejmuje 120 rodzajów i około 800 gatunków. Różnią się one miedzy sobą smakiem, kolorem, kształtem, wielkością oraz przeznaczeniem. Jedną z najbardziej cenionych dyń jest Hokkaido. Ma posmak kasztanów jadalnych, który uwydatnia się podczas pieczenia. Należy do najsmaczniejszych dyń, mających wszechstronne wykorzystanie w kuchni. Jest pięknie wybarwiona na intensywny pomarańczowy kolor) (zawiera więc dużo karotenu). Co ciekawe, dyni Hokkaido nie trzeba obierać ze skórki – mięknie ona podczas gotowania czy pieczenia i nadaje się do spożycia. Dynia ta osiąga wagę od 0,5 – 3 kg.

W Polsce najpopularniejsze są: dynia olbrzymia (średnia waga owoców ok. 50 kg) i dynia zwyczajna, do której należą dynia makaronowa, kabaczek, cukinia i patison.

Choć dynię cenimy przede wszystkim za jej walory kulinarne, coraz większą popularność zdobywają dynie ozdobne o różnych kształtach i kolorach. Można je porozkładać na parapecie lub w szklanej misce postawić na stole.

ZNANI GOTUJĄ



MAŁGORZATA PAWLUCZUK

Jest właścicielką firm Trans PP i Trans PP Prim. Przyznaje, że bardzo lubi gotować, zwłaszcza w weekendy. W ten sposób odreagowuje stresy z całego tygodnia. W soboty zazwyczaj znajduje czas na to, by zrobić dwudaniowy obiad i upiec ciasto lub placki. Preferuje kuchnię polską, a z kuchni obcych najbardziej odpowiada jej włoska. Chętnie przyrządza też dania z ryb. W jej kuchni jest dużo warzyw i sałatek. Jednym z dań „firmowych" pani Małgorzaty są placuszki z owocami, które robi co najmniej raz w tygodniu.
– Są one dość charakterystyczne i znane wśród moich Znajomych, dlatego polecam je dzisiaj Czytelnikom – mówi.

Placuszki z owocami

SKŁADNIKI

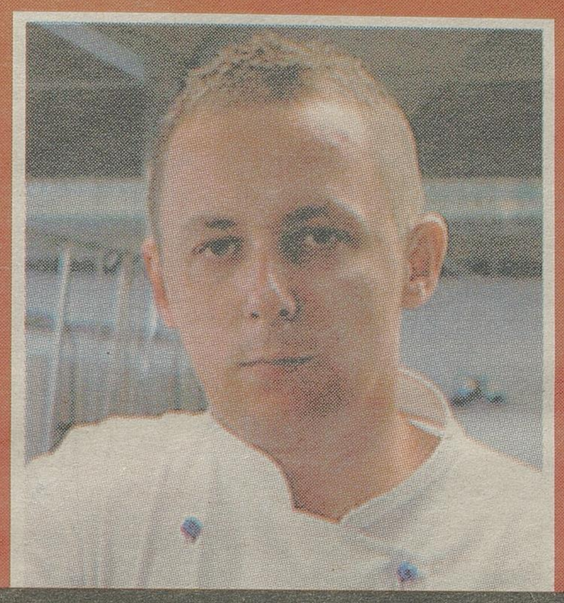
- **500 ml naturalnego kefiru, bądź jogurtu owocowego np. brzoskwiniowego**
- **1-2 jaja**
- **1 cukier wanilinowy (najlepiej 32 g)**
- **1/2 łyżeczki proszku do pieczenia lub sody**
- **2 duże jabłka lub 2 nektarynki (mogą być brzoskwinie, śliwki, w zależności od tego jakie owoce posiadamy)**
- **mąka pszenna ok. 1/2 szklanki (w zależności od tego ile potrzebujemy, aby ciasto było gęste)**
- **olej rzepakowy do smażenia**
- **cukier puder do posypania**

SPOSÓB WYKONANIA

Jaja roztrzepujemy dodając kefir bądź jogurt. Wsypujemy cukier wanilinowy, proszek do pieczenia lub sodę. Kroimy owoce (jabłka powinny być obrane ze skórki) na cienkie plasterki. Dodajemy mąkę – jej ilość zależy od konsystencji, ciasto powinno być dość gęste. Smażymy na odrobinie oleju z obu stron na złoty kolor. Posypujemy cukrem pudrem.



SZEF KUCHNI POLECA



ARKADIUSZ BŁAŻOWSKI

Jest szefem kuchni restauracji Kawelin w Białymstoku. Pochodzi z Mrągowa. Umiejętności oraz doświadczenie kulinarne zdobywał na przestrzeni ostatnich 13 lat w Hiszpanii, Wielkiej Brytanii oraz Polsce. W 2009 roku uczestniczył w prestiżowym konkursie „PROFESJONALISTA ROKU 2009" we Wrocławiu. Uczył się pod okiem wielu znanych szefów kuchni – takich jak Dariusz Struciński czy Andrzej Bałdyga. Jego autorytetem jest Karol Okrasa, z którym miał okazję spotkać się kilkakrotnie na szlaku kulinarnym i rozszerzać swą wiedzę i pasję jaką jest „Sztuka Kulinarna". Intrygują go kuchnie: polska i francuska. Ulubione danie to filet z halibuta marynowany w tymianku, w emulsji winnej, podany na pure selerowym oraz glazurowanymi warzywami w ziołach. .

Ser koryciński z grilla opasany boczkiem

Ser koryciński z grilla opasany boczkiem wędzonym, podany z sosem żurawinowym i sałatami w sosie winegret

SKŁADNIKI

- **ser koryciński – 80 g**
- **boczek wędzony – 20 g**
- **żurawina konserwowa – 100g**
- **oliwa z oliwek – 1 łyżka**
- **sałata karbowana – 1/4 główki**
- **pomidorki koktajlowe – 6 szt.**
- **kiełki lucerny**
- **sos winegret lub oliwa z oliwek – 1 łyżka**
- **1 borowik**
- **świeże zioła: tymianek, rozmaryn**
- **czosnek**
- **białe wino**

SPOSÓB WYKONANIA

Wyciąć trójkąt z sera korycińskiego , opasać go pokrojonym w długie paski boczkiem wędzonym po czym grillować z dwóch stron, następnie piec na bagietce w piekarniku w temp. 180 stopni Celsjusza przez około 5 min. Borowika podsmażyć wcześniej na maśle ze świeżym tymiankiem , rozmarynem i czosnkiem oraz białym winem, przyprawić solą, cukrem podać na serze korycińskim. Żurawinę konserwową rozciągamy wodą przegotowaną, podajemy na zimno. Całość podajemy z małą sałatką z pomidorkami koktajlowymi i sosem winegret lub oliwą z oliwek oraz kiełkami lucerny



SZEF KUCHNI POLECA



EDWARD PUCHALSKI

Wieloletni szef kuchni w Best Western Hotelu Żubrówka w Białowieży. Laureat wielu konkursów kulinarnych, pasjonat sztuki gotowania, nie tylko kucharz, ale „artysta", dla którego przygotowanie potraw jest nie tylko pracą, ale pasją i prawdziwą sztuką. Jego specjalnością są dania kuchni myśliwskiej, regionalnej oraz kuchnia polska w prostej, ale zarazem wyrafinowanej formie.

Krem z dyni aromatyzowany koniakiem i imbirem

SKŁADNIKI

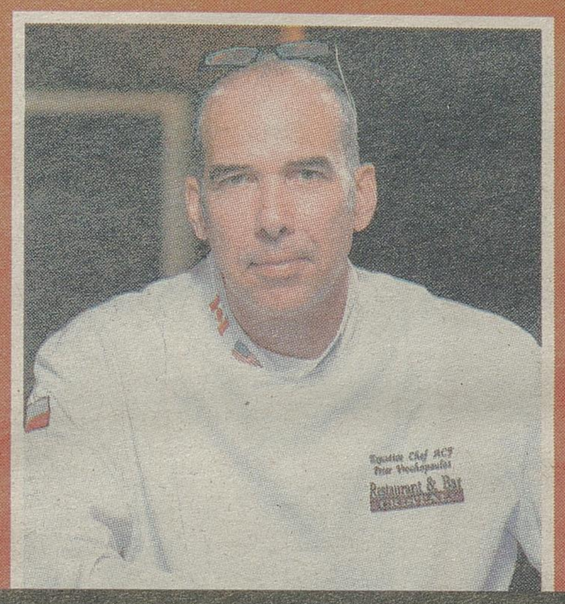
- **0,80 kg dynia żółta**
- **2 sztuki papryki czerwonej**
- **1 duża cebula**
- **1 łyżka masła**
- **1 l rosołu**
- **50 g koniaku**
- **sól, papryka mielona**
- **świeży imbir**
- **śmietana 30 %**
- **uprażone pestki dyni**

SPOSÓB WYKONANIA

Dynię i paprykę upiec w piekarniku i obrać ze skórki. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Włożyć do garnka z rosołem i zmiksować, dodać tarkowany imbir i koniak – zagotować. Doprawić do smaku solą i papryką. Rozlać do talerzy udekorować śmietaną i pestkami dyni.



SZEF KUCHNI POLECA



PETER VROCHOPOULOS

Niedawno dołączył do zespołu Restaurant & Bar Cristal, gdzie objął stanowisko szefa kuchni. Swoją karierę rozpoczął w wieku 15 lat w rodzinnej restauracji. Pracował na Daytona Beach na Florydzie oraz w Nowym Yorku. Gotował dla: Rodziny Kennedych, Arnolda Schwarzeneggera, Johna Travolty, Madonny, Charlie Shenna, Dannego Devito, Sułtana Brunei, zespołu Aerosmith i wielu innych. Ostatnie lata w Stanach Zjednoczonych spędził jako generalny menedżer i szef kuchni korporacji IHOP mającej pod sobą kilkanaście restauracji. Głównie zajmował się szkoleniem kucharzy i szefów kuchni podległych mu restauracji. Do Polski sprowadziła go miłość - żona Katarzyna. Mają dwójkę dzieci: Petera jr. i Gabriele. Prywatnie jest fanem swojej rodzimej kuchni śródziemnomorskiej. W wolnych chwilach zajmuje się ogrodem. W polskiej kuchni chwali dobrej jakości wieprzowinę oraz świeże warzywa i owoce.

Zupa dyniowa z rumem

SKŁADNIKI

- **1 łyżeczka masła**
- **450 g dyni**
- **1 łyżeczka cynamonu**
- **1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej**
- **1/2 cebuli**
- **1 szklanka świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy**
- **500 ml śmietany 30 %**
- **10 ml białego rumu**
- **starta skórka z cytryny**
- **sól, pieprz**

SPOSÓB WYKONANIA

Zupa

Dynię obrać, usunąć pestki, pokroić w dużą kostkę i gotować przez 30 minut w wodzie, aż zmięknie. Ugotowaną dynię zblendować do uzyskania konsystencji jednolitej masy. Na patelni zeszklić cebulę na maśle, dodać puree z dyni, cynamon, gałkę muszkatołową, sok z jednej pomarańczy oraz śmietanę. Wszystko razem gotować przez 10 minut, aż sok się zredukuje.

Śmietana z rumem

Śmietanę powoli ubijać dodając rum.

Zupę dekorujemy jedną łyżeczką śmietany z rumem oraz startą skórką z cytryny.



KUCHARZ POLECA



TOMASZ BUŁACH

Młodszy kucharz w Hotelu Podlasie w Białymstoku. Od 2011 roku pracuje pod okiem szefa kuchni Tomasza Siwkowskiego w hotelowej restauracji Lipcowy Ogród. Jest absolwentem Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku, dwukrotnie zwyciężał w konkursach gastronomicznych na poziomie wojewódzkim. Specjalizuje się w kuchni polskiej, chętnie zgłębia wiedzę na temat jej smaków i tajników. Lubi nowe wyzwania kulinarne, chętnie eksperymentuje w kuchni.

Zupa krem z dyni z pikantnymi pestkami



SKŁADNIKI

- **1 nieduża dynia (1,5 kg)**
- **2 łyżki oliwy z oliwek**
- **sól i świeżo zmielony pieprz**
- **3 łyżki niesłonego masła**
- **1 cebula**
- **2 ząbki czosnku**
- **1 łyżeczka mielonego kminu**
- **0,5 łyżeczki mielonej kolendry**
- **1 l bulionu drobiowego**

Pikantne pestki

- **60 g pestek z dyni**
- **1 łyżeczka oleju rzepakowego**
- **sól**
- **1/4 łyżeczki pieprzu kajeńskiego**
- **1/4 łyżeczki mielonego kminu**
- **szczypta mielonego cynamonu**

SPOSÓB WYKONANIA

Piekarnik rozgrzać do temp. 200 stopni Celsjusza. Blachę należy wyścielić pergaminem. Obraną, wydrążoną i pokrojoną na kawałki dynię należy wymieszać z oliwą, doprawić pieprzem, solą i luźno ułożyć na blasze. Wstawić do piekarnika i piec 30-35 min. Do momentu gdy się skarmelizuje.

Masło rozpuścić w sporym rondlu o grubym dnie na dużym ogniu. Dodać pokrojoną cebulę oraz rozdrobniony czosnek i smażyć przez 5 min. do chwili, aż się zeszkli. Następnie dodać kminek oraz kolendrę i smażyć przez kolejną 1 min. Całość zalać bulionem, dodać dynię i doprowadzić do wrzenia. Ogień zmniejszyć do małego i gotować, tak by zupa odrobinę ostygła. Partiami miksować całość w blenderze lub robocie kuchennym, przelać z powrotem do rondla i doprawić solą i pieprzem.

Aby przyrządzić pikantne pestki, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do 180 stopni Celsjusza, a blachę wyłożyć pergaminem. Pestki dyni wymieszać z olejem rzepakowym w misce. W drugiej misce 1 łyżeczkę soli połączyć z pieprzem kajeńskim, kminem i cynamonem. Następnie połączyć ze sobą zawartość obu misek i dokładnie wymieszać. Gotowe pestki ułożyć pojedynczą warstwą na blasze i piec przez 10-12 min. do momentu, gdy się zarumienią. Zupę podajemy udekorowaną pieczonymi pestkami dyni.

SZEF KUCHNI POLECA



EWA JUSZCZYK

Jest szefową kuchni hotelu Gościnna Kamienica w Białymstoku, pełną energii i pomysłów, z dużym poczuciem humoru. Od ponad 15 lat jest związana zawodowo z gastronomią. Pasjonatka sztuki gotowania, dla której przygotowanie potraw jest nie tylko pracą, ale pasją i prawdziwą sztuką. Obecnie sama dzieli się swoją wiedzą z młodymi adeptami sztuki kulinarnej.

Ciasto z dyni



SKŁADNIKI

Ciasto

- 1 1/2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 szklanka cukru brązowego
- 2/3 szklanki oleju
- 3 jajka
- 1 szklanka startej dyni (drobno)
- 1/2 szklanki soku z ananasa
- 1 łyżeczka wanilii lub opakowanie cukru waniliowego
- 4 krążki ananasa drobno pokrojonego
- 1/2 szklanki orzechów posiekanych (włoskich)
- 1/2 szklanki rodzynek (wcześniej zalanych gorącą wodą)

Polewa

- 2 łyżki masła
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 12 dag serka śmietankowego (Philadephia)
- cukier waniliowy
- kilka kropli cytryny

SPOSÓB WYKONANIA

Jajka z cukrem i wanilią ubijamy. Następnie stopniowo dodajemy mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą oraz cynamon i na koniec sól. Po dokładnym zmiksowaniu wlewamy olej i sok z ananasa – miksujemy. Na koniec dodajemy startą dynię, orzechy, rodzynki i ananasa. Wszystkie składniki mieszamy delikatnie łyżką. Przygotowane ciastko przelewamy do blaszki i pieczemy 45 minut w temperaturze 180 C.

Składniki polewy zmiksować i posmarować nią ostudzone ciasto . Chłodzić przez 50 minut.

ZUPY

Zupa dyniowa z imbirem



SKŁADNIKI
- 1 kg dyni
- 1 duża cebula
- kawałek korzenia imbiru – ok. 3 cm
- 2 opakowania kremowego serka topionego MSM Mońki (2x100 g)
- 1 l wywaru warzywnego
- 2 łyżki oliwy
- świeżo zmielony czarny pieprz,
- sól

SPOSÓB WYKONANIA

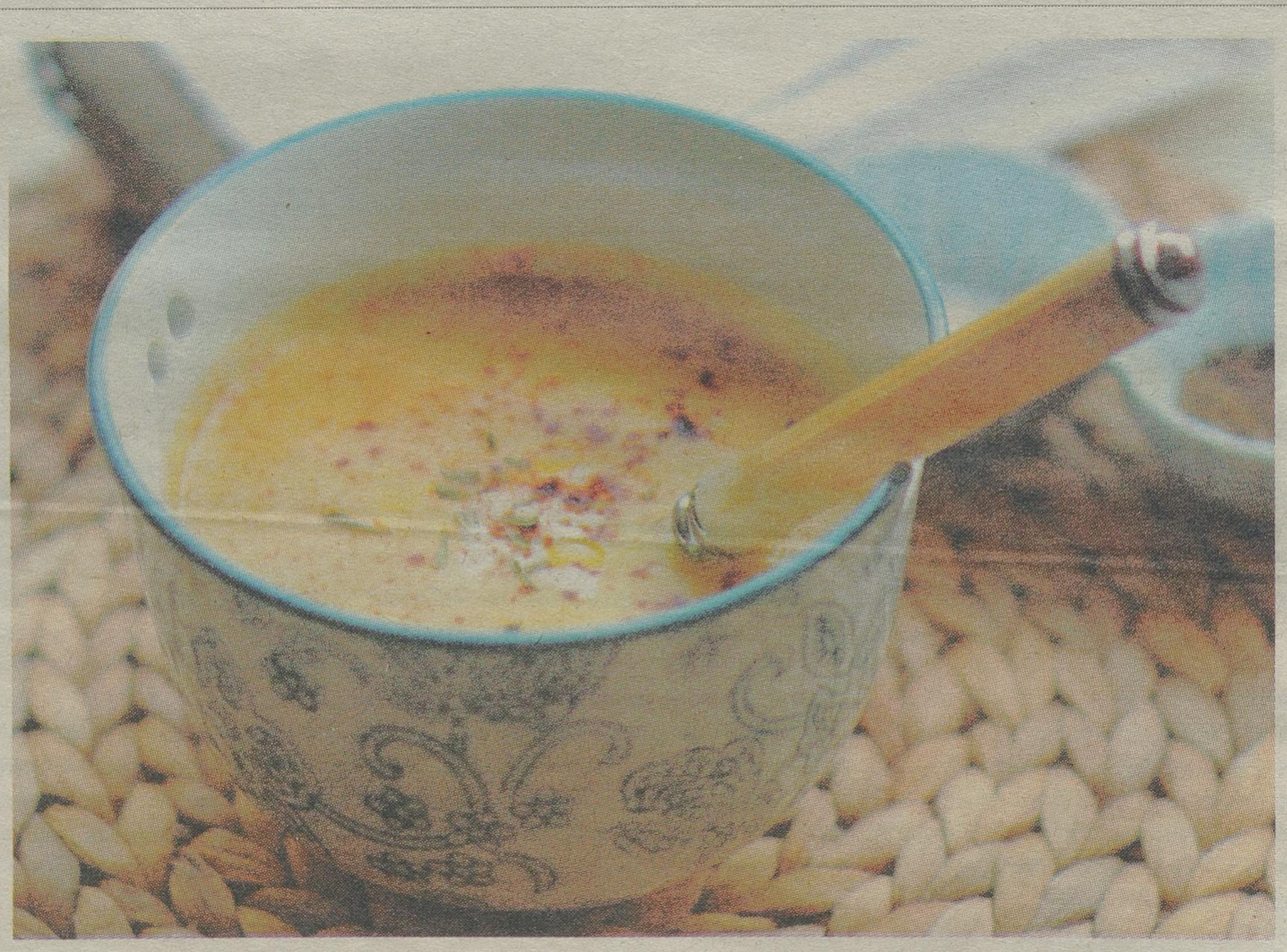
Dynię przekrajamy na pół, usuwamy włóknisty środek z pestkami, obieramy, a miąższ kroimy w kostkę. Następnie obieramy imbir i cebulę. Imbir ścieramy na tarce, a cebulę siekamy na bardzo drobną kostkę. Rozgrzewamy oliwę w garnku o grubym dnie, dodajemy cebulę i podsmażamy, następnie dodajemy imbir, a na końcu dynię. Chwilę smażymy często mieszając, aby składniki się nie przypaliły. Zalewamy wywarem z jarzyn i całość zagotowujemy. Po zagotowaniu zmniejszamy ogień i gotujemy ok. 20 minut aż dynia będzie miękka. Aby zupa była kremowa przed zmiksowaniem dodajemy śmietankowe serki topione (polecane MSM Mońki), które zagęszczą konsystencję. Po dodaniu serków i dokładnym wymieszaniu miksujemy całość, przyprawiamy solą i pieprzem dla smaku, rozlewamy do talerzy.

Rady:

Jeśli urządzasz jesienne przyjęcie i chcesz zachwycić gości, możesz w oryginalny sposób podać zupę i zrobić swojego rodzaju wazę z dyni. W tym celu wybierz warzywo bez plam i skaz na skórce, tak żeby ustawione prosto nie przewracało się. Dynię wcześniej umyj w gorącej wodzie, a następnie zetnij od góry na wysokości ok 4 cm. W ten sposób powstanie pokrywka do wazy. Łyżką wybierz ze środka pestki i miąższ.

Zupy dyniowe: z serem tofu i z grzankami

Zupa dyniowa z serem tofu



SKŁADNIKI
- dynia – 1 kg
- papryka chili – 2 sztuki
- śmietanka słodka – puszka
- bulion z kurczaka
- ser tofu
- olej, kolendra
- czerwona pasta curry

SPOSÓB WYKONANIA

Podsmażyć w garnku na oleju curry (podgrzać około minuty). Podlać bulionem (niewielką ilością). Dynię ugotować w oddzielnym garnku. Przetrzeć przez sito i dodać do garnka z zupą. Wlać śmietankę lub mleko. Chili bez pestek pokroić w cienkie paski. Doprawić do smaku. Wlać do talerzy, dodać serek tofu. Udekorować zieloną miętą i kolendrą. Ułożyć papryczki chili.

Zupa dyniowa z grzankami

SKŁADNIKI
- 1 kg dyni
- 3 szkl wywaru z kurczaka
- 1 cebula
- 2-3 marchewki
- 3 ziemniaki
- 1/2 korzenia pietruszki
- 2 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- opcjonalnie kawałeczek kłącza imbiru

SPOSÓB WYKONANIA

Dynię myjemy, obieramy ze skóry, wykrawamy pestki i kroimy w kostkę. Marchew i pietruszkę obieramy i kroimy w plastry. Cebulę i ziemniaki obieramy ze skórek i kroimy w dużą kostkę. Wszystkie składniki wrzucamy do garnka, zalewamy wywarem z kurczaka. Wszystko to gotujemy około 30 minut. Po upływie 20 minut dodajemy posiekany czosnek oraz doprawiamy solą i pieprzem. Kiedy minie już wskazane 30 minut, należy zblendować zupę z 2 łyżkami masła. Zupę podajemy np. z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

ZUPY

Zupy dyniowe na słodko



Zupa dyniowa I

SKŁADNIKI

- 700 g dyni
- 2 marchewki
- 600 ml mleka (można wykorzystać mleko kokosowe)
- 20 g masła
- szczypta soli
- cukier dla smaku (ok. 2 łyżki)
- do kremu można też dodać morele (ok. 4)

SPOSÓB WYKONANIA

Obieramy dynię, marchewkę. Następnie kroimy warzywa na małe kawałki. W garnuszku rozpuszczamy masło i dusimy na nim pokrojoną dynię i marchew (ok. 8 minut). Teraz czas na mleko, które dodajemy do garnuszka i doprowadzamy do wrzenia. Kolejne 20 minut gotujemy naszą mieszankę, do momentu aż warzywa zmiękną. Całość należy zmiksować, zblendować na masę o gładkiej konsystencji. Doprawić solą i cukrem.

Zupa dyniowa II

SKŁADNIKI

- 1 kg miąższu z dyni (około 1/4 dyni)
- 1 litr mleka
- sól
- 1/2 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- cynamon
- szczypta imbiru
- 1 opakowanie łazanek (najlepiej domowe) lub szklanka ugotowanego do miękkości ryżu

SPOSÓB WYKONANIA

Dynię myjemy, kroimy i usuwamy gniazda nasienne. Obieramy ze skóry, a miąższ kroimy w kostkę. Wrzucamy do garnka, wsypujemy cukier i gotujemy na niewielkim ogniu, aż dynia zmięknie i zacznie się rozpadać. Przecieramy przez sito, dolewamy mleko i doprawiamy do smaku cukrem waniliowym, szczyptą cynamonu i imbiru. W razie konieczności dosładzamy cukrem. Wszystko razem doprowadzamy do wrzenia i zestawiamy. Podajemy z łazankami lub z ryżem.

Zupa z dyni w dyni



SKŁADNIKI

- dynia o wadzie ok. 3 kg
- 5-6 kromek bagietki (skropionej oliwą i podpieczonej na patelni)
- ok. 200 g sera gruyer
- ok. 400-500 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
- 100 ml kremówki
- 1/2 gałki muszkatołowej
- sól i pieprz do smaku
- prażone pestki dyni do podania

SPOSÓB WYKONANIA

Odcinamy płaski czubek dyni, na tyle głęboko, by móc wydobyć jej wnętrze. Dokładnie oczyszczamy dynię z pestek, a następnie delikatnie ostrą łyżką wyskrobujemy miąższ. Najlepiej wydostać z dyni jak najwięcej miąższu, zostawiając około 1 cm warstwę przy skórce, tak by wypełniona składnikami dynia wytrzymała potem długie pieczenie. W wydrążonej dyni układamy najpierw warstwę pokruszonej bagietki, podpieczonej wcześniej na oliwie, potem ścieramy grubą warstwę najlepszego gruyera i układamy na nim warstwę dyniowego miąższu. Wszystkie warstwy powtarzamy raz jeszcze, a całość zalewamy drobiowym lub warzywnym wywarem. Tak przygotowaną dynię przykrywamy odciętą na początku „pokrywką". Na wypadek niespodziewanego przecieku, możemy umieścić dyniową wazę w naczyniu do zapiekania i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 130 stopni Celsjusza. Pieczemy tak około 2,5-3,5 godziny, sprawdzając czy miąższ przy skórce jest upieczony. Czas i temperaturę pieczenia trzeba dostosować do rozmiaru dyni oraz do swojego piekarnika. Podane parametry dotyczą dyni o wadzie do 2,5-3 kg. Po upieczeniu miksujmy gorące wnętrze ze śmietaną kremówką i doprawiamy całość świeżo startą gałką muszkatołową, ewentualnie solą i pieprzem. Krem podajemy od razu posypany uprażonymi pestkami dyni.

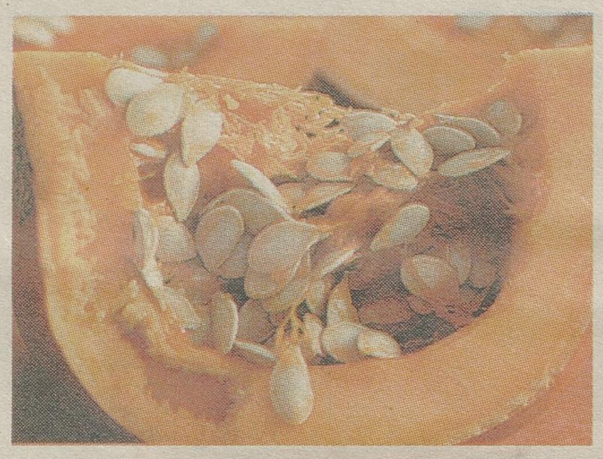
PRZEPISY CZYTELNIKÓW

Dynia w cieście kokosowym

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI
- dynia – 2 kg
- wiórki kokosowe – 25 dkg
- słodka papryka, olej, sól, curry
- przyprawa chińska (5 smaków)
- mąka owsiana – 2 szklanki
- woda – 2 szklanki

SPOSÓB WYKONANIA
Dynię przekroić, wyjąć pestki i pokroić na plastry, posypać przyprawami i na chwilę odstawić na bok. Sporządzić ciasto naleśnikowe (trochę gęstsze). Maczać plastry dyni w cieście i smażyć na gorącym oleju. Uwaga!: Przedtem należy opanierować w wiórkach kokosowych.



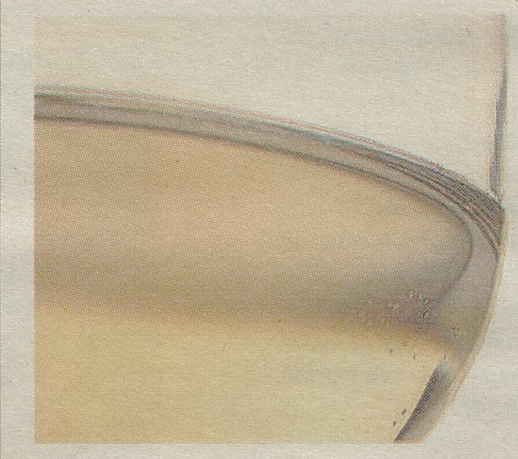


Dynia z krewetkami

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI
- dynia – 200 gram
- krewetki – 100 gr
- białe wino – 50 ml
- czosnek – 2 ząbki
- zielona pietruszka
- oliwa, sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA
Dynię pokroić w większą kostkę. Na rozgrzanym oleju podsmażyć czosnek, dodać dynię, podlać wodą i poddusić (zredukować płyn). Dodać pokrojone krewetki, wlać wino i dodać pokrojoną zieloną pietruszkę. Poddusić i doprawić do smaku.





Dynia z cieciorką

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI
- dynia średnia – 1 sztuka
- cebula – 1 sztuka
- cieciorka – 1 puszka
- jogurt naturalny duży – 1 opakowanie
- zielona pietruszka – pęczek
- olej, curry, sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA
Dynię obrać, wydrążyć pestki, pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w półplasterki i zeszklić na oleju. Dodać dynię i poddusić, przyprawy i cieciorkę – poddusić. Następnie wlać jogurt, dodać zieloną pietruszkę i doprawić do smaku.





Dynia zapiekana

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI
- dynia mała – 4 sztuki

Farsz
- miękisz z dyni – 30 dkg
- masło – 1/3 kostki
- mąka – 3 łyżki
- mleko – 3 łyżki
- gałka muszkatołowa, cynamon, sól, pieprz
- ser żółty (plastry) – na wierzch

SPOSÓB WYKONANIA
Dynie umyć, ściąć wierzchy i wydrążyć środki z miąższem. Miąższ podsmażyć na maśle, podlać mlekiem z mąką. Doprawić do smaku przyprawami. Nadziać małe dynie farszem. Nałożyć na wierzch plastry sera i wstawić do nagrzanego piekarnika. Upiec.





PRZEPISY CZYTELNIKÓW

Waza dyniowa

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI

- dynia – 1 sztuka
- dynia – 1/4
- chleb tostowy – 6 kromek
- mleko – 1 szklanka
- śmietana – 200 ml
- cebula – 2 szt.
- ser ementaler – 100 gr
- czosnek – 3 ząbki
- olej, sól, pieprz, gałka muszkatołowa



SPOSÓB WYKONANIA

Zacznijmy od całej dyni – ścinamy wierzch razem z ogonkiem. Ze środka wyrzucamy pestki i wybieramy miękisz. Drugą dynię (1/4) tarkujemy na tarce o dużych oczkach. Do całej dyni dodajemy trochę miękiszu. Podsmażamy na oleju czosnek pokrojony w drobną kostkę, cebulę pokrojoną w piórka i chleb tostowy pokrojony w kostkę. Przekładamy do miski. Na przemian wkładamy do dyni starkowaną dynię i podsmażony farsz plus starkowany ser. Śmietanę należy wymieszać z mlekiem, dodać sól, pieprz, gałkę muszkatołową i wlać do dyni. Na wierzch posypać trochę starkowanego sera. Przykryć dynię ściętą pokrywką, a ogonek owinąć folią aluminiową. Dynię ułożyć na blaszce i wstawić do nagrzanego piekarnika (150 stopni Celsjusza). Upiec.

Smażona dynia z bazylią

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI

- dynia – 1 kg
- cebula – 2 szt
- czosnek – 3 ząbki
- bulion warzywny
- papryka chili zielona – 2 szt
- papryka chili czerwona – 1 szt
- szczypiorek – 1 pęczek
- groszek cukrowy – 50 gr
- zielona bazylia (liście) – 1 pęczek
- cukier brązowy – 1 łyżka
- sos sojowy –1 łyżka
- orzechy ziemne – 100 gr
- sól, pieprz, olej









SPOSÓB WYKONANIA

Rozgrzać olej na patelni i podsmażyć cebulę pokrojoną w piórka. Włożyć do miseczki i odstawić na bok (aby była ciepła). Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć rozdrobniony czosnek i paprykę chili. Chwilę podsmażyć i dodać pokrojoną w słupki dynię. Podsmażyć 5 minut. Dodać groszek, cukier brązowy, pokrojony szczypiorek. Podlać bulionem, wlać sos sojowy i poddusić 5 minut. Następnie dodać posiekane orzechy i zieloną bazylię. Doprawić do smaku. Chwilę podsmażyć. Nałożyć do bulionówek, ubić łyżką i odwrócić dnem do góry. Wyłożyć na talerz i udekorować.

Serniki bez spodu



Sernik I

SKŁADNIKI

- 1 kg sera trzykrotnie zmielonego (może być w wiaderku)
- 250 gram cukru
- 200 gram masła w temperaturze pokojowej
- 5 jajek
- 2 torebki budyniu waniliowego lub śmietankowego
- otarta skórka z jednej cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- cukier puder do posypania

SPOSÓB WYKONANIA

Masło ucieramy z cukrem na jasną puszystą masę. Cały czas ucierając dodajemy stopniowo ser, jajka i budyń w proszku. Ucieramy bardzo dokładnie na gładką masę. Pod koniec dodajemy otartą skórkę z cytryny i ekstrakt z wanilii. Masę przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy. Pieczemy w temperaturze 180 stopni ok 60-70 minut. Studzimy i posypujemy cukrem pudrem.

Sernik II

SKŁADNIKI

- 1 kg sera podwójnie mielonego, ale nie wiaderkowego
- 6 jaj
- 300 g cukru
- 200 g masła lub margaryny
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- serniks Kamisa
- 200 g rodzynek szlacheckich
- 20 g płatków migdałowych

SPOSÓB WYKONANIA

Jaja ubić z cukrem na biały puch, dodać ser i wymieszać. Masło rozpuścić i wystudzić, dodać do sera. Dodać serniks, mąkę ziemniaczaną, płatki migdałowe i namoczone wcześniej i osączone rodzynki. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Pieczemy 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st C tak aby środek sernika był jeszcze półpłynny, a boki lekko zrumienione. Po upieczeniu zostawiamy sernik do ostygnięcia w piekarniku z lekko uchylonymi drzwiczkami. Po wystudzeniu wkładamy sernik do lodówki najlepiej na całą noc.

Ciasto z ajerkoniakiem



SKŁADNIKI

Spód

- 3 jajka
- 90g cukru,
- 70g mąki,
- 20 g kakao,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 3 łyżki wody

Góra ciasta

- 12 płatków żelatyny (w zamian może być 7 łyżeczek żelatyny w proszku),
- 100 g miękkiego masła,
- 100 g cukru pudru,
- 500 ml ajerkoniaku,
- 500 ml śmietany 30%

Dekoracja

- wafelki rurki z jednej strony oblane czekoladą

SPOSÓB WYKONANIA

Jajka mieszamy z wodą, dodajemy cukier – miksujemy około 3 min. na wysokich obrotach, na koniec dodajemy mąkę, kakao oraz proszek do pieczenia. Ciasto wylewamy do tortownicy (26 cm) i pieczemy 20 min w 200 stopniach Celsjusza. Po ostygnięciu ciasta układamy na nim wafelki dookoła (na przemian raz z czekoladą na górze i na dole) przy samym brzegu formy.

Góra ciasta

5 łyżeczek czubatych żelatyny rozpuszczamy w ciepłej wodzie (jeśli używamy żelatyny w płatkach: 9 sztuk moczyć w małej ilości zimnej wody, a potem rozpuścić w małej ilości ciepłej wody). Masło ucieramy z cukrem pudrem na gładką masę do tego dolewamy powoli (tak aby się nie zważyła) 350 ml ajerkoniaku oraz rozpuszczoną żelatynę. Ubijamy bardzo szybko śmietanę, do niej wlewamy masę z ajerkoniakiem. Wszystko mieszamy i wylewamy na przygotowany wcześniej spód ciasta w formie. Ciasto odstawiamy na 3 godziny.
Rozpuścić 2 łyżeczki żelatyny (lub 3 płatki) i wymieszać ją z pozostałymi 150ml ajerkoniaku, wylać na górę ciasta i pozostawić w lodówce na 2 godziny.

SAŁATKI

Sałatki z szynką

Sałatka z selerem i szynką

SKŁADNIKI
- słoik selera konserwowego
- 10 dag szynki (4 - 5 plasterków)
- mała puszka kukurydzy z groszkiem
- 4 jajka
- 1 ogórek kiszony
- 4 łyżki majonezu
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA
Seler konserwowy odcisnąć z zalewy. Szynkę i ogórki pokroić w kostkę. Jajka ugotować na twardo, obrać i również pokroić w kostkę. Kukurydzę z groszkiem odsączyć z zalewy. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić solą i pieprzem, wymieszać z majonezem. Przed podaniem schłodzić w lodówce.



Sałatka z ryżem i z szynką

SKŁADNIKI
- 2 torebki ryżu po 100g
- 300g żółtego sera w kawałku
- 300g szynki drobiowej w kawałku
- 5 średnich ogórków kiszonych lub konserwowych
- mały jogurt naturalny
- 3 łyżki majonezu
- przyprawy jakie lubimy

SPOSÓB WYKONANIA
Ryż gotujemy 12 min. W tym samym czasie kroimy w kostkę ser, szynkę i ogórki. Pokrojone składniki i ryż wrzucamy do miski. Dodajemy majonez i jogurt, mieszamy, doprawiamy.

Sałatki z kurczakiem

Sałatka z makaronem i kurczakiem

SKŁADNIKI
- 1 szklanka makaronu świderki
- 1 pierś z kurczaka
- 1/2 puszki kukurydzy
- 1/2 puszki fasoli czerwonej
- 1/2 puszki zielonego groszku
- 1 mały słoik pieczarek marynowanych
- pęczek szczypiorku
- 1 łyżka keczupu
- 3 łyżki majonezu
- sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA
Makaron świderki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i wystudzić. Pierś z kurczaka pokroić w kostkę i usmażyć na rozgrzanym oleju (można zamiast smażyć ugotować pierś będzie wtedy delikatniejsza). Pieczarki pokroić w paski. Kukurydzę, fasolę i groszek odcedzić. Szczypiorek posiekać. Wszystko razem wymieszać. Dodać keczup i majonez, doprawić solą i pieprzem. Sałatkę posypać szczypiorkiem.



Sałatka z kurczakiem i jajkiem

SKŁADNIKI
- 1 podwójna pierś z kurczaka (lub indyka)
- 2 jajka
- 1 papryka czerwona
- 1/2 puszki groszku zielonego
- szczypiorek
- 3 łyżki majonezu
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA
Mięso z kurczaka (indyka) umyć, pokroić na kawałki i usmażyć z obu stron na oleju. Wystudzić, pokroić w mniejszą kostkę. Jajka ugotować, wystudzić. Paprykę i jajka pokroić w kostkę. Szczypiorek posiekać. Groszek odcedzić z zalewy. Wszystko razem wymieszać, dodać majonez, śmietanę, sól i pieprz. Ponownie wymieszać. Sałatkę udekorować szczypiorkiem i papryką.

FIGA Z MAKIEM

WOKÓŁ DYNI

Dynia uprawiana jest w Polsce od 500 lat, ale na świecie znana jest znacznie dłużej.

Dynia znana jest już ludziom od tysięcy lat. Jako pierwsi uprawiali ją Indianie, zamieszkujący tereny obecnego Peru. Do Europy została przywieziona dopiero w XVI wieku przez Hiszpanów – miało to miejsce około 50 lat po wyprawie Krzysztofa Kolumba.

Grecy, dla których dynia była egzotyczną rośliną, nazwali ją najpierw pepon, czyli duży melon. Z kolei Francuzi, których dynia zachwyciła kulinarnymi właściwościami, przezwali ją pompon, Anglicy zaś zaczęli ją nazywać pumpion. Ostateczną nazwę, która znamy do dziś, zawdzięczamy europejskim emigrantom, którzy jako pierwsi kolonizowali obszary Ameryki Północnej.

Na terenie obecnego Peru dynia uprawiana jest od ok. 2000 lat. Była jedną z głównych roślin uprawianych przez Inków dla celów spożywczych. Według niektórych badaczy uprawiana była tam już w neolicie. W Polsce w XVI w., uprawiano dynię jako roślinę leczniczą.

Ile może ważyć dynia? Na pewno znacznie więcej niż nam się wydaje. Najcięższy okaz na świecie (wpisany do Księgi Rekordów Guinessa) ważył 821 kg. Dynia ta miała obwód 473 cm. Tak ogromna dynia wystarczyłaby do zrobienia 900 placków dyniowych.



Polska rekordzistka jest o ponad 300 kilogramów lżejsza. Waży 514 kg. Okaz ten wyhodował w tym roku Jan Styra i zaprezentował go na tegorocznym Dolnośląskim Festiwalu Dyń we Wrocławiu. Mieszkaniec Zdzieszowic zapowiada, że w przyszłym roku wyhoduje dynię, o wadze ponad 600 kg, gdyż ciągle wprowadza kolejne innowacje w hodowli (w tym roku przeszkodziła mu pogoda – musiał posadzić dynie do ziemi o miesiąc później niż zwykle). W przyszłym roku planuje ogrzewać ziemię systemem do ogrzewania podłogowego. Marzy on o tym, by dynie stały się w Polsce tak popularne jak w Ameryce.

Dynię można wykorzystywać na różne sposoby. Na przykład co roku w Niemczech, w Wielkiej Brytanii i w Stanach Zjednoczonych odbywają się regaty wodne na dyniach olbrzymach. Zawodnicy specjalnie na te zawody hodują dynie, które odpowiednio wydrążone i wyposażone w silniki motorowe lub wiosła są w stanie utrzymać się na wodzie, a nawet przewozić pasażerów. W organizowanych mistrzostwach o tytuł : „Króla Dyń" rywalizuje wiele osób.

GOTOWANIE NA WESOŁO

To, co wydaje nam się oczywiste, wcale nie musi takie być. Dzisiaj prezentujemy ciekawe historie z życia wzięte, o których piszą internauci. Oto one:

Miałam sąsiadkę, która zamiast spytać jak co się gotuje (słaba była z niej kucharka) wolała sama wszystko robić drogą dedukcji. Raz przyszła do naszego domu i widziała, że z mamą zawijamy gołąbki, postała poprzyglądała się i poszła je robić. Za niedługi czas przyszła i prosi o pomoc, bo jej gołąbki pływają. Poszłyśmy do niej, a ona powiązane sznurkami gołąbki (omotane jak paczki) wrzucała na wrzątek jak pierogi.

■■■

Kiedyś byłam na wakacjach ze znajomymi. Podzieliliśmy się obowiązkami. Ja z kolegą miałam iść po zakupy a koleżanka z siostrą miała ugotować makaron. Do sklepu było daleko – 3 godziny w obie strony. Jak wróciłam, ręce mi opadły. Dziewczyny przez cały ten czas gotowały makaron, żeby był ciepły jak wrócimy. Do tego, wiedząc, że do gotującego się makaronu warto czasem dodać trochę tłuszczu, wrzuciły tam ćwierć kostki masła (bo oleju nie miały).

■■■

Jak miałam 14 lat postanowiłam zrobić naleśniki. Wszystko byłoby dobrze, gdybym nie wpadła na głupi pomysł o nauczeniu się podrzucania ich w powietrzu – pierwszy do góry poleciał i do sufitu się przykleił.

Moja starsza siostra robiła schabowe wieprzowe i nie wiedziała, że najpierw trzeba je rozbić. Domyślcie się efektu – bułka spalona a schaboszczaka nijak ukroić. Uratowałam sytuację – obdrapałam bułkę, wrzuciłam je do rondla i wyszły troszkę dziwne, ale dobre „bitki wieprzowe" sosie. Teraz, jak dzwonię i pytam siostrę co ma dziś na obiad (ona wie po co pytam) – mówi „bitki". Tyle lat już minęło, a my ciągle pokładamy się ze śmiechu.

Źródło: http:/.kafeteria.pl

NOWE ZWYCZAJE

Czy nam się to podoba, czy nie, tradycja halloweenowych dyń zadomowiła się i u nas.



Tradycja wykonywania lampionów na Halloween wywodzi się z Irlandii. Jednak na początku robiono je z brukwi, buraków, rzepy, ziemniaków. Dynie zaczęto używać dopiero po odkryciu Ameryki.

Halloween to święto duchów. W Stanach Zjednoczonych jest, zaraz po Bożym Narodzeniu, najbardziej dochodowym świętem. Lampiony z dyni popularnie nazywa się: Jack of the lantern. Legenda głosi, że pewien skąpiec o imieniu Jack zawarł transakcję z diabłem. Ten w zamian za duszę zaproponował mu bogactwo. Skąpiec na to przystał, ale podstępem udało mu się uwięzić demona.

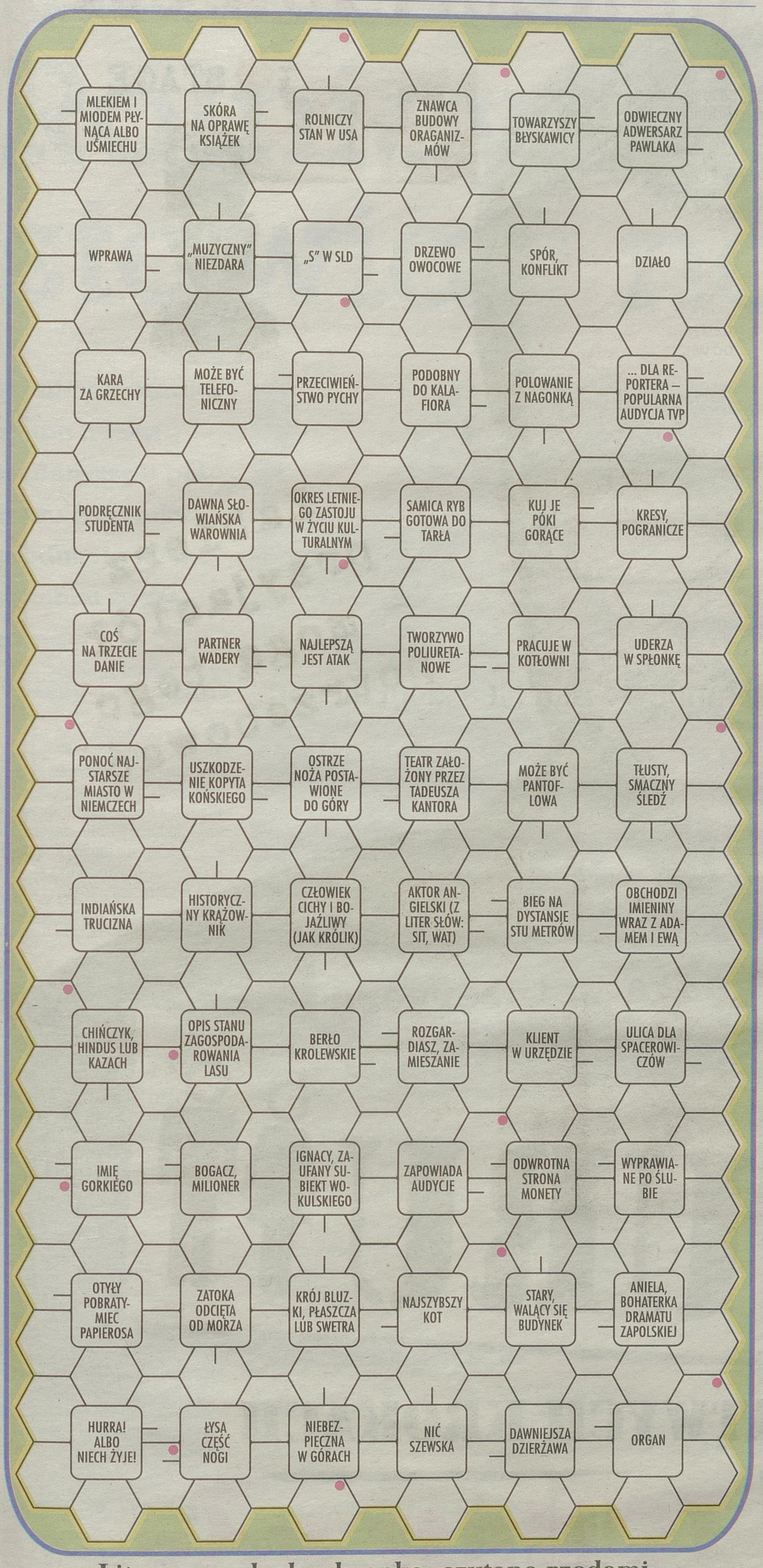
Z kolei inna legenda, irlandzka, mówi, że oszczędny Jack zaprosił do baru samego diabła, ale nie chciał wydawać pieniędzy. Poprosił go, by ten zamienił się w monetę. Kiedy diabeł spełnił tę prośbę Jack schował monetę do kieszeni i umieścił w niej krzyżyk, by uniemożliwić odwrócenie zaklęcia. W końcu Jack zlitował się na diabłem i go uwolnił, ale wymusił na nim obietnicę, aby ten dał mu spokój przez kolejny rok. Później znów kilka razy wykiwał diabła.

Koniec obydwu legend jest taki sam. Jack umarł 31 października (w Halloween) i – jak się okazało – nie mógł wstąpić do nieba, bo był chciwy za życia, nie mógł też wstąpić do piekła, bo zażartował z diabła. W zamian zmuszony był chodzić z latarnią (z rzepy) po ziemi aż do dnia sądu ostatecznego.

Najpopularniejszym symbolem Halloween obecnie jest jednak wydrążona dynia z zapaloną w środku świecą. Dynia jest do wydrążania dużo wygodniejsza, a dodatkowo zbieramy ją jesienią, awansowała więc do roli Jack'owej rzepy.

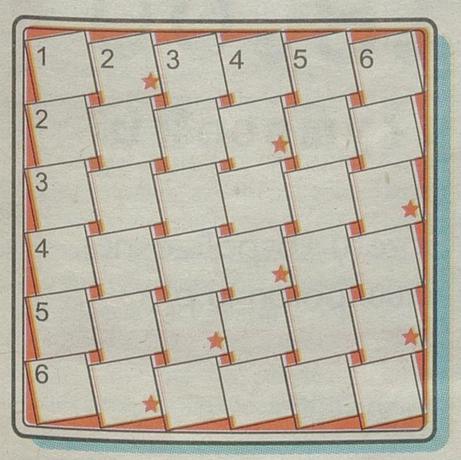
Autor zadań: HELLES

1. Wirówka panoramiczna



Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie – tytuł piosenki

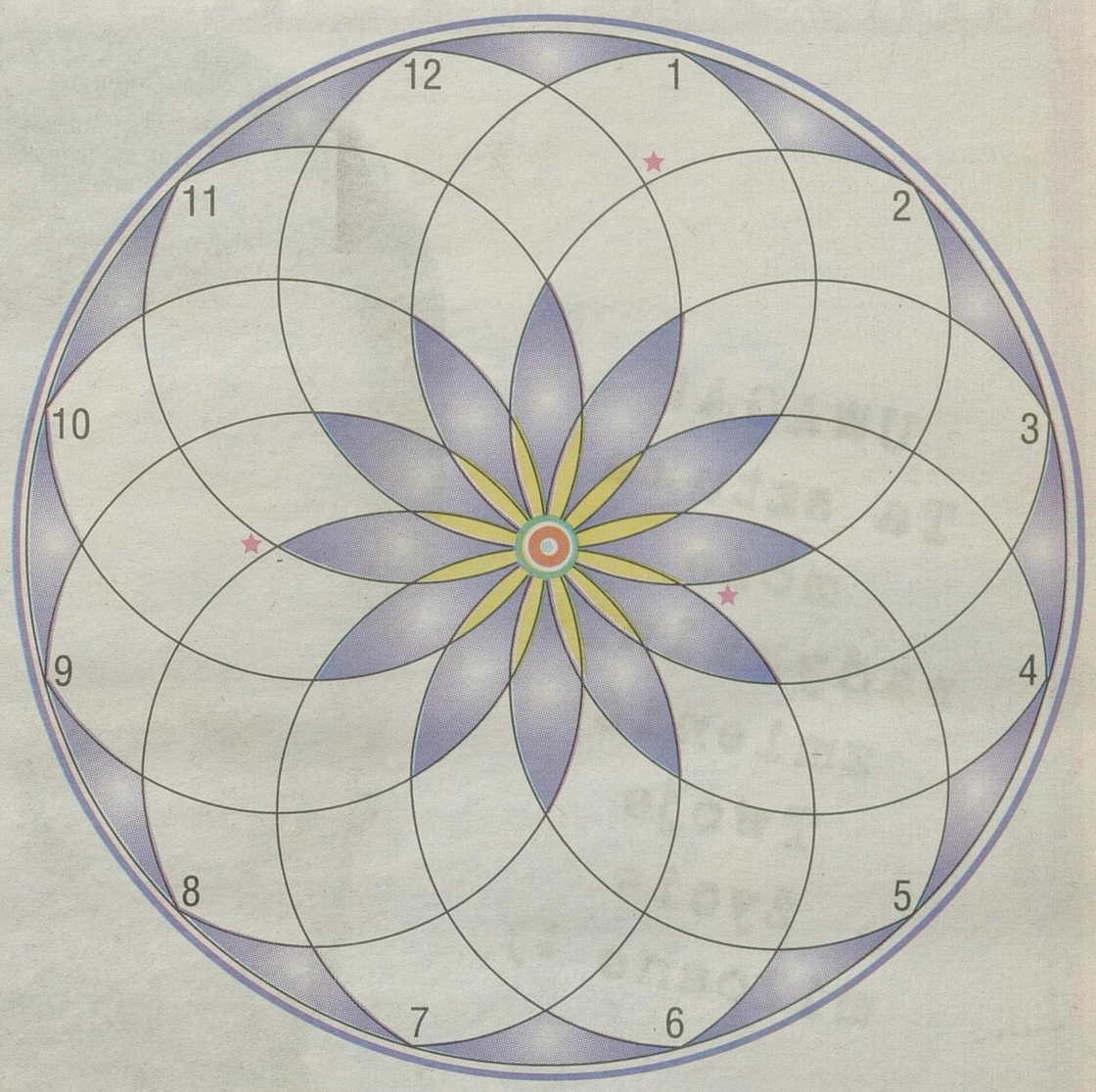
4. Kwadrat magiczny



Litery w polach z gwiazdką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie – nazwisko reżysera filmu „Barbara i Jan".

1 – bożonarodzeniowe przedstawienie, jasełka.
2 – łagodny nowotwór szczęki i żuchwy, powstający z zawiązka zęba.
3 – formacja drużyny piłkarskiej.
4 – niespodziewany z jasnego nieba.
5 – lud zamieszkujący północną Nigerię, Niger i Czad (anagram wyrazu „Kiruna").
6 – polega na wymowie nieakcentowanego „o" jako samogłoski zbliżonej do „a".

2. Trójkierunkowa rozeta sylabowa



Rozwiązaniem jest wyraz ułożony z sylab w polach z gwiazdką.

PRAWOSKRĘTNIE:

1) czyni tkaninę puszystą i włochatą, 2) maszyna rolnicza używana przy wykopkach, 3) pochodna amoniaku, 4) jednostka wagi, 5) motyw dekoracyjny w postaci zwierzęcej głowy z szyją, 6) miasto nad Parsętą (tam na przełomie lat 1980 i 1981 trysnęła nasza ropa naftowa), 7) rosła z liściem szerokim, 8) materiał skalny naniesiony przez lodowiec, 9) prawy dopływ Warty, 10) owad z rodziny osowatych, budujący gniazda w ziemi lub łodygach roślin, 11) partia konserwatywna, 12) przerażenie ogarniające zwykle większą grupę ludzi.

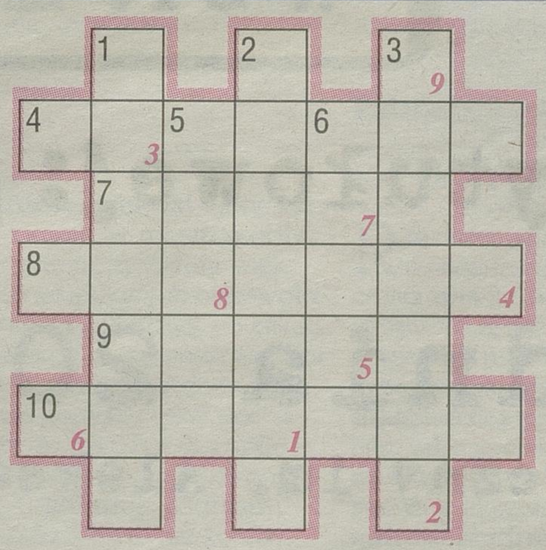
LEWOSKRĘTNIE:

1) cienka deska używana dawniej do krycia dachów, 2) maszyna z czerpakiem, 3) należy do tego samego plemienia, co Winnetou, 4) sztuka wyrażania uczuć i myśli za pomocą wyrazu twarzy i gestów, 5) aminokwas endogenny, występujący w większości białek, 6) mapa przedstawiająca graficznie dane liczbowe dotyczące pewnego zjawiska, 7) pył lub piasek nad Oceanem Atlantyckim pochodzący znad marokańskiej części Sahary, 8) miękkie, cienkie płótno bawełniane, 9) starożytna kolonia grecka, od VII w. p.n.e. główne miasto Cyrenajki, 10) szpula do nawijania drutu, lin itp., 11) czekoladka nadziewana masą pomadkową, 12) samica pyszałkowatego ptaka albo największy europejski motyl nocny.

DOŚRODKOWO:

1) chryja, awantura, 2) związała się z kolą, 3) wiecznie zielone drzewo uprawiane w strefie tropikalnej, 4) „wybuchowy" wyraz twarzy, 5) wykaz audycji radiowych lub telewizyjnych, 6) zwierzęce pożywienie, 7) Jigoro, twórca judo, 8) małpa, cieśnina albo… Lisa, 9) metal używany do lutowania, 10) królowa polska albo dawna wychowawczyni dzieci, 11) społeczna – wykonywana bezpłatnie, 12) narzędzie tynkarskie.

3. Krzyżówka lipogramowa



W odgadywanych wyrazach występuje tylko jedna z samogłosek. Litery z pól ponumerowanych dodatkowo od 1 do 9 utworzą rozwiązanie – tytuł piosenki hip-hopowej polskiej grupy muzycznej.

POZIOMO:

4) przewodnik dla turystów, 7) rzeka na Ukrainie i w Rumunii, lewy dopływ Dunaju, 8) aparat do prześwietlania ciał promieniami X, 9) coś z włoszczyzny, 10) krzesełko dla Barbie lub łóżeczko dla Koszałka Opałka.

PIONOWO:

1) walizeczka podróżna, 2) Viktor, węgierski reżyser filmowy, twórca „Czerwonego atramentu" (z liter wyrazów: erg, trel), 3) przepływa przez Żytomierz, 5) najjaśniejsza gwiazda w gwiazdozbiorze Łabędzia, 6) stopień czcionki drukarskiej.

Rozwiązania zadań

1. „Kolorowe jarmarki". 2. Drabina. Ewenement. 4. Ziarnik.

NAJSEKSOWNIEJSZA KOMEDIA 2012



I ♥ STAGE



UWAGA!
Ta sztuka
może
radykalnie
zmienić
Twoje
życie
miłosne :)

Zabierz
przyjaciół
– mogą tego
potrzebować

Sztuka Wolfganga Weinbergera

JAK ZOSTAĆ
SEX GURU

W 247 ŁATWYCH KROKACH

W roli tytułowej: TOMASZ KOT

12 grudnia 2013, godz. 18.00

Teatr Dramatyczny im. Aleksandra Węgierki w Białymstoku

Bilety do nabycia: • www.ticketpro.pl • www.koncertomania.pl • Biuro Ogłoszeń Kuriera Porannego i Gazety Współczesnej, ul. Św. Mikołaja 1, Białystok • **Cena:** 75 zł (parter), 65 zł (balkon) • **Informacje:** tel. 85 748 96 00, www.poranny.pl

Organizatorzy: kurier Poranny, Gazeta Współczesna, .admis agencja reklamowa

Patroni medialni: teraz białystok, Poranny.pl, Współczesna.pl, TICKETPRO, Strefa Imprez

Aktualności >> Ceny są dobre, a przekroczenie kwoty krajowej na razie nam nie grozi

Rolnicy chcą stawiać na mleko

Po silnym spadku skupu mleka w pierwszym półroczu tego roku, produkcja mleka w końcu zaczęła rosnąć.

Barbara Kociakowska
bkociakowska@wspolczesna.pl



Kazimierz Przeździecki twierdzi, ze stale zwiększa produkcję, stosownie do areału swego gospodarstwa. W tym roku nie zamierza przejmować się mlecznymi limitami.

Jak tłumaczy Marta Skrzypczak, analityk Banku Gospodarki Żywnościowej, w drugiej połowie minionego roku skup mleka zaczął silnie spadać, gdyż rolnicy obawiali się przekroczenia kwot mlecznych.

– W tym roku jest inaczej – tłumaczy. – Mamy bardzo dobrą sytuację na rynku mleka.

Jest zdecydowanie lepiej

Przede wszystkim znacznie wzrosła cena mleka – średnia dla całego kraju wynosi 1,38 zł za litr. W porównaniu z wrześniem ubiegłego roku jest to o 20 proc. więcej. Analityk BGŻ zauważa, że dawno już tak wysokich cen mleka nie było.

– Został pobity rekord cenowy z grudnia 2007 roku – zauważa Marta Skrzypczak. – Wówczas litr mleka kosztował średnio 1,37 zł.

Jej zdaniem spadły też koszty produkcji, przede wszystkim są tańsze zboża – a więc i pasze.

– To wszystko sprawia, że rolnicy mają większą chęć do zwiększania produkcji – dodaje analityk BGŻ. – Nawet jeśli trzeba będzie zapłacić kary.

Poza tym okazało się, że kary za nadprodukcję w minionym roku kwotowym są bardzo niskie. W tym roku – na razie – nic nie wskazuje na to, by Polsce groziło przekroczenie jej kwoty mlecznej.

Trudno zwiększyć produkcję od razu

Dlaczego produkcja mleka zaczęła rosnąć dopiero teraz? Marta Skrzypczak uważa, że na początku produkcja nie rosła „z rozpędu". Musiało minąć pół roku, by rolnicy zachęceni rosnącymi cenami mleka zaczęli zwiększać produkcję. Nie bez znaczenia było też ubiegłoroczne wyhamowywanie produkcji związane z groźbą przekroczenia kwot mlecznych.

– Produkcję mleka powinni zwiększać zwłaszcza duzi producenci, bo ceny są zachęcające – tłumaczy analityk BGŻ. – I w najbliższym czasie rolnicy nie powinni się martwić o ceny mleka w skupie. W tym roku powinny one utrzymywać się na wysokim poziomie.

Bez obaw, cena nie spadnie znacznie

Te mleczarnie, które obecnie eksportują, są w bardzo dobrej kondycji. Poza tym część rolników może zacząć się już przygotowywać do zniesienia kwot mlecznych (nastąpi to w 2015 roku) i w związku z tym zwiększać produkcję. Zdaniem Marty Skrzypczak nie powinni oni obawiać się spadku cen mleka po uwolnieniu rynku. Wprawdzie spadek cen mleka może nastąpić zaraz po zniesieniu mlecznych limitów, ale będzie on tylko chwilowy i niezbyt silny.

– Momentami wahania cen mogą być duże, ale później nastąpi korekta i wszystko się wyrówna – przyznaje.

Zwiększa produkcję systematycznie

Kazimierz Przeździecki, producent mleka ze wsi Lendowo Budy przyznaje, że mamy dobry czas na zwiększanie produkcji mleka.

– We wrześniu, w porównaniu do września minionego roku, za mleko dostawałem o 20 proc. więcej – tłumaczy.

Ale – jak dodaje – choć ceny mleka rosną, wiosną z pewnością rolnikom znowu przyjdzie więcej zapłacić za środki produkcji. Tak jest co roku. Podrożeją środki ochrony roślin, nawozy, nasiona kukurydzy, nie wspominając już o paliwie.

On jednak zdecydował się na zwiększenie produkcji mleka (obecnie produkuje około 60 tys. litrów miesięcznie).

– Nie będę kurczowo trzymać się swojej kwoty – tłumaczy. – Ja stale zwiększam produkcję, stosownie do areału swego gospodarstwa.

Dlatego też uważa, że gdy przestaną obowiązywać mleczne limity, produkcja mleka od razu się nie zwiększy w znacznym stopniu. To wymaga czasu i każdy rolnik o tym bardzo dobrze wie. ▲

Prawo >> Wystąpienie samorządu rolniczego

Zbyt mały zwrot podatku akcyzowego

Zarząd Krajowej Rady Izb Rolniczych przekazał uwagi samorządu rolniczego do projektu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie stawki zwrotu podatku akcyzowego zwartego w cenie oleju napędowego wykorzystywanego do produkcji rolnej na 1 litr oleju w 2014.

W ocenie KRIR proponowane od kilku lat stawki zwrotu podatku akcyzowego zwartego w cenie oleju napędowego wykorzystywanego do produkcji rolnej są za niskie.

Zdaniem KRIR zawarta w projekcie propozycja stawki zwrotu akcyzy jest nie do przyjęcia i w żaden sposób nie spełnia oczekiwań rolników, tym bardziej, że równolegle ze wzrostem cen oleju napędowego rosną także ceny innych środków produkcji rolniczej. Sytuacja ta w opinii samorządu rolniczego powoduje, że zwrot podatku akcyzowego staje się coraz bardziej marginalny.

Samorząd rolniczy wnioskował już w tej sprawie do ministra rolnictwa, argumentując zmianę do górnego limitu zwrotu podatku akcyzowego zawartego w cenie oleju napędowego oznaczonego kodem CN od 2710 19 41 do 2710 19 49 do pełnej stawki akcyzy oraz zwiększenie limitu zużycia oleju napędowego na 1 ha użytków rolnych do 120 litrów.

Zaproponowana w projekcie stawka zwrotu podatku akcyzowego w wysokości 0,95 zł na 1 litr oleju jest stawką, która obowiązuje od dwóch lat, czyli od 2012 r. W opinii izb rolniczych należy wprowadzić wyższą stawkę, odpowiadającą wysokości stawki podatku akcyzowego obowiązującej dla olejów napędowych w 2013 roku, czyli 1,196 zł za 1 litr. Taka stawka, nie tylko byłaby dopuszczalna przez przepisy prawa UE, ale głównie uwzględniałaby stale zwiększające się koszty zakupu paliwa na cele rolnicze.

Zarząd KRIR wnioskuje o podwyższenie kwoty rocznego limitu zwrotu podatku z 86 do 126, szczególnie dla gospodarstw, które prowadzą produkcję zwierzęcą, gdzie jest większe zużycie paliwa. **opr. (d)**

Krótko

▲ **Tańsze tuczniki** Ceny skupu tuczników znowu spadły. W ostatnim tygodniu większość skupujących oferowała rolnikom z dostawy po kilka sztuk po 5 zł/kg netto – podał www.topagrar.pl. Przy większych partiach ceny dochodziły do 5,5-5,6 zł/kg netto – to jednak dotyczyło dostaw po 70-100 sztuk. Zdaniem skupujących to nie koniec spadków, ale trudno się z tym zgodzić, bo w punktach skupu nie ma zbyt wielkiego ruchu, a skupujący sami dopytują się o dostawy. Niektórzy twierdzą, że ostatnie obniżki to celowa zagrywka zakładów mięsnych, aby uzupełnić zapasy. **opr. (d)**

Finanse >> Działania istotne dla rolników

O nowych programach UE

Rozmowy na temat podziału nowego unijnego budżetu na lata 2014-2020 przedłużają się, co oznacza, że nowe dotacje na inwestycje dla rolników ruszą dopiero za dwa lata. Minister rolnictwa spodziewa się z tego powodu pewnego zahamowania w działaniach inwestycyjnych w rolnictwie. Zapewnia jednocześnie, że w kolejnych miesiącach rolnicy będą mieli do wykorzystania jeszcze fundusze z obecnej perspektywy.

– Są jeszcze fundusze na mikroprzedsiębiorstwa, natomiast one cieszą się średnim zainteresowaniem, więc będziemy rozmawiali z komisarzem ds. rolnictwa Dacianem Ciolosem w Brukseli, żeby je przesunąć m.in. na podstawowe usługi dla ludności, na infrastrukturę wsi – mówi Stanisław Kalemba, minister rolnictwa. – Fundusze z obecnej perspektywy będą wykorzystane. Nie ma najmniejszych zagrożeń. A skoro są gdzieś jeszcze rezerwy, to staramy się przenieść je na te działania, które są bardzo oczekiwane.

Planowanie działań w nowej perspektywie na lata 2014-2020 utrudnia brak decyzji na szczeblu unijnym. Przedłużające się rozmowy w instytucjach unijnych mogą oznaczać, że nowych działań w przyszłym roku nie będzie. Najpierw musi zapaść decyzja Parlamentu Europejskiego co do programów inwestycyjnych. **opr. (d)**

Prognozy >> Zespół ekspertów analizuje sytuację na rynkach rolnych

Przewidzieli, jakie będą ceny

W ostatnim kwartale tego roku i pierwszym kwartale 2014 r. powinny rosnąć ceny pszenicy, żyta i bydła rzeźnego.

Barbara Kociakowska
bkociakowska@wspolczesna.pl

Dobre zbiory zbóż, zarówno w kraju, jak i na świecie oraz sezonowy wzrost podaży ziarna w okresie żniw, przyczyniły się do głębokiego spadku cen zbóż, również w Polsce. Według danych GUS, w sierpniu 2013 r. za pszenicę w skupie przeciętnie uzyskiwano 649 zł/t, o 28 proc. mniej niż rok wcześniej. Średnia cena żyta wynosiła 442 zł/t i była o 40 proc. niższa niż w sierpniu 2012 r.

Przy tym poziomie cen rolnicy ograniczali sprzedaż zbóż w oczekiwaniu na wzrost cen. Dostawy do skupu realizowali producenci, którzy nie mieli gdzie zmagazynować zboża lub potrzebowali pieniędzy na bieżące potrzeby. W tej sytuacji we wrześniu 2013 r. ceny zbóż podstawowych wzrosły, a spadek wykazywały jedynie ceny kukurydzy, z uwagi na rozpoczynające się zbiory tego ziarna.

Nieznaczny wzrost

W Polsce ceny zbóż w sezonie 2013/2014 będą kształtowały się pod wpływem dobrych zbiorów zbóż w UE i w Europie Wschodniej (Rosja i Ukraina). W tej sytuacji ocenia się, że ceny skupu zbóż w kraju do końca bieżącego roku gospodarczego będą utrzymywały się poniżej cen ubiegłorocznych, ale będą powoli rosły. I tak cena pszenicy konsumpcyjnej w grudniu będzie kształtować się na poziomie 720-760 zł/t, a w marcu przyszłego roku już ok. 730-780 zł/t. Z kolei tona żyta w grudniu powinna kosztować 490-520 zł, a w marcu 500-540 zł.

Na razie tańsza, może będzie lepiej

Zgodnie z danymi Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW od drugiego tygodnia września 2013 r. w Polsce notuje się sezonowy spadek cen skupu żywca wieprzowego. W dniach 07-13 października średnia cena trzody chlewnej (masy poubojowej – w zakładach objętych monitoringiem ZSRIR) wynosiła 5,78 zł/kg. Było to o 4,5 proc. mniej niż przed miesiącem i niż w porównywalnym okresie 2012 r. Na wysokość cen skupu żywca wieprzowego w Polsce w okresie objętym prognozą decydujący wpływ będą miały unijne ceny wieprzowiny oraz kurs złotego w relacji do euro. Według KE w 2013 r., w następstwie zmian w produkcji i handlu zagranicznym, podaż wieprzowiny w UE może być o 1 proc. mniejsza niż w 2012 r., co będzie sprzyjało utrzymaniu cen wieprzowiny na dość wysokim poziomie.

W grudniu cena wieprzowiny może kształtować się na poziomie 5,50-5,80 zł/kg, a w marcu przyszłego roku 5,50-5,90 zł/kg.

Choć spadają, są wyższe niż przed rokiem

W 2013 r. na krajowym rynku utrzymywała się wzrostowa tendencja cen skupu kurcząt brojlerów. W sierpniu oraz we wrześniu odnotowano niewielką sezonową obniżkę cen, ale kształtowały się one na poziomie wyższym niż przed rokiem. Równocześnie ceny skupu indyków wykazywały tendencję wzrostową, szczególnie w drugim i trzecim kwartale br. Wzrost cen skupu wynikał z utrzymującego się dużego popytu na drób. We wrześniu 2013 r. ceny skupu kurcząt brojlerów przeciętnie osiągnęły poziom 4,06 zł/kg, a indyków 6,27 zł/kg. Ceny kurcząt były o 1 proc. wyższe niż przed rokiem, a ceny indyków były wyższe o 20 proc.

W ostatnich latach odnotowano znaczący wzrost konsumpcji drobiu, który wynikał z jego konkurencyjności cenowej wobec drożejącego mięsa czerwonego.

Eksperci oceniają, że do końca 2013 r., pomimo sezonowego spadku, ceny kurcząt brojlerów będą nadal wyższe niż w analogicznych miesiącach 2012 r. Uwzględniając wahania sezonowe, zespół ekspertów prognozuje, że przeciętne ceny skupu kurcząt brojlerów mogą kształtować się następująco: w grudniu – 3,90-4,10 zł/kg, w marcu przyszłego roku – 3,90-4,20 zł/kg. ▲

PROGNOZA CEN SKUPU (BEZ VAT)

Wyszczególnienie	j.m	Ceny w sierpniu 2013 r. (wg GUS)	Prognozowane ceny na: XII 2013	Prognozowane ceny na: III 2014
pszenica ogółem	zł/t	649	700 - 740	710 - 760
pszenica konsumpcyjna	zł/t	686	720 - 760	730 - 780
żyto ogółem	zł/t	442	490 - 520	500 - 540
żywiec wieprzowy	zł/kg	5,97	5,5 - 5,8	5,5 - 5,9
bydło ogółem	zł/kg	6,02	6,1 - 6,4	6,1 - 6,5
młode bydło rzeźne	zł/kg	6,26	6,3 - 6,6	6,3 - 6,7
kurczęta brojlery	zł/kg	4,13	3,9 - 4,1	3,9 - 4,2
mleko surowe	zł/hl	132,97	135 - 142	132 - 141

Prognozy cen określone przez zespół ekspertów na posiedzeniu w dniu 9 października 2013 r.

Analizy >>

Klimat się zmienia

W przyszłości, z powodu zmian klimatu, zamiast ziemniaka i żyta będziemy raczej uprawiać kukurydzę i sorgo. Trzeba się będzie na nowo nauczyć gospodarowania wodą – powiedział profesor Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, dr hab. Zbigniew Karaczun.

W naszej szerokości geograficznej globalne ocieplenie oznacza w rolnictwie przede wszystkim problemy z wodą, której będzie niedostatek lub nadmiar.

– Obecnie praktycznie nie nawadniamy upraw, ale w przyszłości może się to okazać nieodzowne. Żeby rośliny w ogóle chciały rosnąć, trzeba je będzie podlewać tak samo, jak dziś robią rolnicy na południu Europy - mówi dr hab. Karaczun.

– Nowy trend związany z wodą widać, kiedy przyjrzymy się opadom z ostatnich kilkudziesięciu lat. Od lat 50. do 80. XX w. susze w Polsce pojawiały się mniej więcej co pięć lat. Od lat 80. zdarzają się co dwa lata, a od 1984 roku mamy w praktyce permanentną suszę letnią.

Klimatolodzy prognozują, że w przyszłości opady będą miały inny charakter niż dziś. Większość wody będzie spadała w postaci gwałtownych deszczów, więc trzeba będzie retencjonować wodę i zapobiegać gwałtownym powodziom.

– Rolnicy będą się musieli nauczyć drenować pola uprawne i przygotować uprawy tak, by gwałtowne deszcze nie rozmywały redlin (to niewysoki wał ziemi między dwiema bruzdami – przy. PAP) – tłumaczy ekspert.

Zmiany klimatu oznaczają też większe zagrożenie gradem, który już dziś jest w Polsce coraz częstszy. Dla przykładu w ostatniej dekadzie grad występował w województwie małopolskim dwa razy częściej niż w końcu XX wieku. Jedną z metod ochrony przed nią jest wykorzystanie tzw. siatek antygradowych.

Ocieplenie to również nowe choroby i szkodniki upraw. Jakiś czas temu nikt u nas nie słyszał o szrotówku kasztanowcowiaczku, który jednak stał się bardzo popularny. Teraz występuje dość powszechnie. **opr. (d)**

Szkolenia >> Dla osób zajmujących się kwaterami agroturystycznymi

Komponowanie dań z produktów lokalnych

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Województwa Podlaskiego wspólnie z Podlaską Regionalną Organizacją Turystyczną zapraszają przedstawicieli kwater agroturystycznych do uczestnictwa w bezpłatnych warsztatach kulinarnych pn. „Profesjonalne komponowanie dań z produktów lokalnych w agroturystyce".

Warsztaty poprowadzi znany i ceniony koneser smaku, startujący i triumfujący w wielu kulinarnych zmaganiach i mistrzostwach Artur Sienkiewicz. Spotkania odbędą się w trzech różnych terminach na terenie: powiatu hajnowskiego, łomżyńskiego oraz sokólskiego.

Oto terminy oraz miejsca warsztatów:

– 19 listopada 2013 r. – Bojarski Gościniec, Narewka, ul. Ogrodowa 28

– 20 listopada 2013 r. – Stanica Kresowa, Poczopek 9

– 21 listopada 2013 r. – Zajazd Herbu Wielbut, Łomża, ul. Łomżyńska 161

Celem przedsięwzięcia jest przede wszystkim zwiększenie roli produktów lokalnych w żywieniu turystów korzystających z usług agroturystycznych oraz podniesienie jakości produktów. Jak wskazują organizatorzy, żywność lokalna i tradycyjna stanowi znaczną atrakcję turystyczną naszego regionu, dlatego też należy położyć szczególny nacisk na prezentowanie jej na odpowiednim poziomie.

Zgłoszenia uczestnictwa należy przesyłać na e-mail: urszula.laszczewska@podlaskieit.pl lub pocztą na adres: PROT, ul. Malmeda 6, 15-440 Białystok do 15 listopada 2013 r. do godz. 12.

Wszystkie zakwalifikowane osoby zostaną poinformowane telefonicznie. Organizator zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników z jednej instytucji/gospodarstwa w przypadku ograniczonej dostępności miejsc. Decyduje kolejność nadesłania zgłoszenia. **opr. (d)**

Ceny z targowisk z woj. podlaskiego (28.10 – 01.11)

Wyszczególnienie	Hajnówka	Siemiatycze	Sokółka	Suchowola	Augustów	Zambrów	Bielsk Podlaski	Ciechanowiec	Sokoły
pszenica (q)	90	85-95	80-90	65	–	–	70-80	85-90	80-85
żyto (q)	–	50	45-50	40-45	–	–	–	55-60	–
owies (q)	60	–	45-50	–	–	–	50-60	–	–
mieszanka zbożowa (q)	65	55-65	50	45-50	–	–	60-70	65-70	60
prosięta (para)	340-360	–	–	–	–	–	–	220-340	280-330

Źródło: Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie **(koci)**

Krótko

▲ **Lubimy wieś** Badania przeprowadzone przez TNS OBOP42 pokazały, że zdecydowana większość (90 proc.) mieszkańców wsi jest zadowolona z zamieszkiwania na wsi, a nie w mieście, przy czym 47 proc. stanowią osoby bardzo zadowolone. Przeciwnego zdania jest zaledwie 7 proc. respondentów. Dla większości badanych miasto nie jest atrakcyjnym miejscem zamieszkania – 81 proc. mieszkańców wsi nie wyraziło chęci przeprowadzki do miasta, nawet gdyby mieli taką możliwość (50 proc. – zdecydowanie nie, 31 proc. – raczej nie). Odsetki te nie zmieniły się znacząco od 2010 roku. Mieszkańcy wsi najbardziej zadowoleni są z bezpieczeństwa w swojej miejscowości (72 proc.), z dostępu do sieci wodociągowej (77 proc.) i do internetu (60 proc.). Najczęściej narzekają na brak dostępu do sieci gazowej (49 proc.) i kanalizacyjnej (42 proc.), na brak możliwości podnoszenia kwalifikacji zawodowych i poziomu wykształcenia osób dorosłych (41 proc.), a także na brak dostępu do kultury, sztuki i innych rozrywek (40 proc.).

▲ **Agencja płaci** Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w ramach tegorocznych wypłat rolnikom realizującym w swoich gospodarstwach „Program rolnośrodowiskowy" przelała już na konta chłopów do 16 do 31 października 142 miliony złotych. Jak informuje AR i MR wiosną tego roku wnioski o wsparcie z „Programu rolnośrodowiskowego" złożyło ponad 118,5 tys. rolników, na łączną kwotę 1,63 mld zł. **opr. (d)**

Konkursy >> Znamy najbardziej estetyczne gospodarstwa

Dla nich ważny jest porządek

Gospodarstwa powiatu białostockiego dbają o bezpieczeństwo w pracy oraz ład na posesji.

Julita Januszkiewicz
jjanuszkiewicz@mediaregionalne

Fot. A. Chomicz



Anna i Zdzisław Wspaniali ze wsi Zubry z gminy Gródek zajęli drugie miejsce w konkursie Estetyczne i bezpieczne gospodarstwo agroturystyczne powiatu białostockiego. Nagrodę wręczyła im Jolanta Den, wicestarosta.

Ładne i czyste gospodarstwo to nasza wizytówka – przekonywali Anna i Tomasz Śmietało ze wsi Pietkowo w gminie Poświętne. Otrzymali oni nagrodę starosty powiatu białostockiego za zajęcie I miejsca w konkursie „Estetyczna i bezpieczna zagroda wiejska powiatu białostockiego". W tegorocznej edycji uczestniczyło 11 gospodarstw. Ale to właśnie państwu Śmietało jurorzy przyznali pierwsze miejsce.

– Nie było łatwo wyłonić zwycięzcę. Wiele gospodarstw jest dobrze zorganizowanych. Widać też duży postęp w dbaniu przez rolników o bezpieczeństwo podczas pracy. Są oni świadomi zagrożeń – mówi Sergiusz Baszun z białostockiego starostwa powiatowego, organizatora konkursu.

Tomasz Śmietało rolnictwem zajmuje się od 2008 roku. Ma 46 hektarów ziemi. Uprawia zboże i kukurydzę. Poza tym chowa 56 macior (w cyklu zamkniętym).

– W naszej pracy priorytetem jest bezpieczeństwo. Na przykład używamy maszyn z osłonami zabezpieczającymi. Dbamy też o naszą posesję – zapewniają Anna i Tomasz Śmietało.

Pani Ania pielęgnuje ogródek, a jej mąż systematycznie odnawia gospodarcze budynki.

Ale państwo Śmietało nie spoczywają na laurach. W przyszłości planują wybudować nową chlewnię oraz powiększyć stado do 250 macior. Dzięki temu rocznie produkowaliby 5 tys. tuczników.

Drugie miejsce zajęli Alina i Józef Kraszewscy ze wsi Hermany koło Tykocina oraz Anna i Józef Szymborscy z Grochów w gminie Poświętne. Poznaliśmy także najbardziej estetyczne i bezpieczne gospodarstwa agroturystyczne powiatu białostockiego. O ten tytuł rywalizowało sześć rodzin.

– Nie przyznaliśmy pierwszej nagrody, gdyż agroturystyczne to gospodarstwo, którego właściciele oprócz uprawy roli wynajmują gościom pokoje i zapewniają im wyżywienie. Rodziny walczące o tytuł nie spełniły tych warunków, bo zajmują się tylko działalnością turystyczną – wyjaśniał Sergiusz Baszun.

Drugie miejsce zajęli Anna i Zdzisław Wspaniali ze wsi Zubry w gminie Gródek.

– Gości przyjmujemy od 12 lat. Sezon trwa u nas przez cały rok. Na wypoczynek przyjeżdżają goście z Warszawy, Krakowa i Wrocławia. To ludzie nastawieni na wyciszenie, szukający spokoju – mówi Anna Wspaniała. Trzecie miejsce przyznano Barbarze Gębali, która od dwóch lat prowadzi gospodarstwo agroturystyczne pod Tykocinem.

– Organizuję ciekawe warsztaty artystyczne, a także kuligi i naukę jazdy konnej – mówi pani Barbara Gębala. Jej recepta na sukces to: pracowitość i konsekwencja. ▲

Czas na wnioski >>

Pomoc po żywiołach

Jak poinformowała ARiMR, od 30 października do 12 grudnia 2013 r., czyli przez 30 dni roboczych, można składać wnioski o przyznanie pomocy w ramach działania „Przywracanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku wystąpienia klęsk żywiołowych oraz wprowadzenie odpowiednich działań zapobiegawczych", które finansowane jest z PROW na lata 2007-2013.

Komu wsparcie

O wsparcie starać się mogą rolnicy, którzy ponieśli straty w 2012 lub 2013 roku w wyniku działania co najmniej jednej z następujących klęsk żywiołowych: przymrozków wiosennych, ujemnych skutków przezimowania, suszy, powodzi, deszczu nawalnego, obsunięcia się ziemi, lawiny, gradu, huraganu, pioruna. Pomoc może być przyznana jeżeli będą spełnione kryteria określone w rozporządzeniu MRiRW dotyczącym tego działania.

Najistotniejszym warunkiem otrzymania takiego wsparcia jest powstanie w gospodarstwie na skutek działania jednego z wyżej wymienionych zdarzeń, strat w majątku produkcyjnym i także w produkcji rolnej. Przy czym szkody w majątku trwałym, czyli w budynkach, budowlach, maszynach lub urządzeniach służących do produkcji rolnej, sadach lub plantacjach wieloletnich albo stadach podstawowych zwierząt gospodarskich muszą wynieść co najmniej 10 tys. zł, natomiast straty w produkcji rolnej, czyli uprawach rolnych, zwierzętach gospodarskich lub rybach, muszą osiągnąć powyżej 30 proc. wielkości średniej rocznej produkcji rolnej w gospodarstwie. Oba te warunki muszą być spełnione łącznie w roku 2012 lub 2013. W przypadku wystąpienia szkód w gospodarstwie zarówno w 2012 r., jak i w 2013 r., istnieje możliwość uwzględnienia ich łącznie we wniosku, jeżeli są spełnione w każdym z tych lat osobno warunki przyznania pomocy – czyli zarówno w 2012, jak i w 2013 roku w gospodarstwie powstały odpowiednio wysokie straty w majątku produkcyjnym, jak i w produkcji rolnej.

Do 300 tys. zł

Maksymalna kwota pomocy dla jednego gospodarstwa rolnego w okresie realizacji PROW na lata 2007-2013, wynosi 300 tys. zł. Refundacji podlega do 90 proc. kosztów kwalifikowalnych, poniesionych przez rolnika na inwestycje przywracające potencjał produkcyjny gospodarstwa.

Pomoc może być przyznana na operację obejmującą wyłącznie inwestycje związane z prowadzeniem działalności rolniczej, w tym m.in. budowę, przebudowę, remont budynków lub budowli służących do produkcji rolnej, zakup wyłącznie nowych maszyn/urządzeń, wyposażenia do produkcji rolnej, odtwarzanie lub wyposażanie sadów lub plantacji wieloletnich, zakup stada podstawowego zwierząt hodowlanych.

Kolejność przysługiwania wsparcia będzie ustalana zgodnie z liczbą punktów przyznanych na podstawie kryteriów wyboru operacji tzn. wysokości wnioskowanej kwoty i wysokości szkód (określonej procentowo) w uprawach, zwierzętach gospodarskich lub rybach. **opr. (d)**

Prognozy >> U nas rekordowo niskie zbiory

W UE będzie więcej ziemniaków

Jak podał Bank Gospodarki Żywnościowej, zgodnie z informacjami Komisji Europejskiej plony ziemniaków średnio w Unii Europejskiej (UE-28) w 2013 roku w stosunku do 2012 roku zwiększyć się mają o 4,1 proc. i wynieść 30,6 t/ha. Sytuacja ma być jednak dość zróżnicowana, biorąc pod uwagę poszczególne kraje Wspólnoty.

Silny spadek plonowania nastąpi w krajach będących liderami na rynku pod względem produkcji, tj. Niemczech, Polsce i Holandii, które w 2012 roku razem odpowiadały za blisko połowę zebranych ziemniaków w UE-27 (Dane FAOStat). Spadki plonów w tych krajach mają wynieść odpowiednio 6,9, 7,1 i 3,2 proc., mając odzwierciedlenie w zmniejszeniu zbiorów bulw ogółem. NEPG (North-Western European Potato Growers) pod koniec września br. prognozowało, że w Niemczech spadek produkcji sięgnąć może 14 proc., a w Holandii 3,5 proc. Ponadto spadek zbiorów ziemniaków w przeliczeniu na 1 ha uprawy w 2013 roku odnotują kraje takie jak Portugalia, Włochy czy też Litwa.

W przypadku Polski dane GUS wskazują nie tylko na obniżkę plonowania (plon wynieść ma 214 dt/ha), ale również na spadek powierzchni nasadzeń. Krajowa produkcja ziemniaków w 2013 roku w konsekwencji wynieść może zaledwie 5,7 mln ton, co patrząc historycznie, oznaczałoby rekordowo niskie zbiory.

Z drugiej strony, biorąc pod uwagę rynek europejski, wzrosnąć mają plony ziemniaków w krajach takich jak Francja, Wielka Brytania oraz Belgia. Przy znacznej skali wzrostów (w Wlk. Brytanii aż o 18,4 proc.) prawdopodobnie zrekompensuje to spadek produkcji w Holandii oraz Niemczech oraz przełoży się na 1,4 proc. wzrost zbiorów łącznie w tych pięciu krajach (NEPG).

Wzrost cen krajowych ziemniaków mimo znaczącej roli Polski pod względem produkcji, przy lokalnym charakterze rynku, nie przekłada się na ceny w pozostałych krajach Unii. Według danych Potato Council (Potato Weekly 21/10/2013), ceny ziemniaków na rynkach zachodnioeuropejskich w 2013 roku wykazywały odwrotną tendencję i zmniejszyły się w stosunku do tych w roku poprzednim. **opr. (d)**

Biznes >> Szansa na rozwój

Obwód kaliningradzki zaprasza inwestorów

Władze obwodu kaliningradzkiego zachęcają przedsiębiorców z Warmii i Mazur do dzierżawy i uprawy ziemi w tej rosyjskiej enklawie – podała Polska Agencja Prasowa. Do sprzedaży i dzierżawy jest tam ok. 50 tys. hektarów ziemi ornej – poinformował Urząd Wojewódzki w Olsztynie.

Jak poinformowało biuro prasowe wojewody, o współpracę zaapelował do polskich przedsiębiorców wiceminister rolnictwa obwodu kaliningradzkiego Michaił Chowańskij podczas targów rolniczych Agrokomplex w Kaliningradzie.

W obwodzie kaliningradzkim do sprzedaży lub dzierżawy pozostaje ok. 50 tys. hektarów, czyli jedna szósta ziemi ornej.

– Czynsze dzierżawne są tam wyjątkowo niskie: wynoszą równowartość około 25 zł od hektara rocznie – podkreślili urzędnicy wojewody warmińsko-mazurskiego.

Rosjanie liczą przede wszystkim na zainteresowanie przedsiębiorców branży rolno-spożywczej z Warmii i Mazur tymi dziedzinami agrobiznesu, które obecnie praktycznie w obwodzie nie istnieją, w tym produkcją jabłek na skalę przemysłową czy hodowlą i przetwórstwem indyków.

W targach Agrokomplex w Kaliningradzie uczestniczyło blisko 20 polskich wystawców, wśród nich najwięcej było firm i producentów żywności z woj. warmińsko-mazurskiego. **opr. (d)**

Eksploatacja >> Producenci opon utrzymali ceny z zeszłego sezonu

Czas zmienić opony na zimowe



fot. Bartosz Gubernat

Zanim założymy koła do samochodu, trzeba je wyważyć

Chociaż temperatura nie spadła jeszcze na stałe poniżej siedmiu stopni Celsjusza, opony zimowe można już śmiało założyć do auta.

W warsztatach wulkanizacyjnych w całym kraju wzmożony ruch zaczął się na początku października, kiedy kierowcy po raz pierwszy tej jesieni musieli skrobać rano szyby. Ale o wielkich kolejkach trudno na razie mówić. Jak przewiduje Arkadiusz Jaźwa, właściciel serwisu oponiarskiego, sezon na dobre rozpocznie się w drugim tygodniu listopada.

– Z doświadczenia wiem, że wielu kierowców z wymianą opon letnich na zimowe czeka do pierwszych opadów śniegu. To błąd, bo potem ryzykują na drodze, stoją w długich kolejkach w warsztatach niepotrzebnie się denerwują – mówi wulkanizator.

Jego zdaniem warunki dla opon zimowych są już optymalne, zwłaszcza jeśli ktoś jeździ samochodem tylko do pracy. Rano i po zmroku temperatura powietrza zazwyczaj jest już bowiem niższa niż siedem stopni Celsjusza.

W porównaniu do ubiegłego sezonu ceny usług w zakładach wulkanizacyjnych nie zmieniły się. Przełożenie kompletu opon wraz z wyważeniem kół to wydatek ok. 60 zł w przypadku felg stalowych i 70 zł, gdy zakładamy ogumienie na obręcze aluminiowe. Jeśli klient ma dwa komplety kół, jest taniej. Wyważenie, uzupełnienie powietrza i zamontowanie ich w samochodzie kosztuje ok. 50 zł. Warto dopilnować, by przed montażem kół posmarowali piasty smarem grafitowym lub miedziowym, a także dokręcili śruby kluczem dynamometrycznym, a nie pneumatycznym. Zmniejszy to ryzyko, że śruby się zapieką, a ich odkręcenie w polowych warunkach będzie niemożliwe.

Zanim założymy zimowe opony do samochodu, sprawdźmy, czy nie ma na nich widocznych uszkodzeń mechanicznych, a bieżnik ma odpowiednią głębokość. Zgodnie z przepisami powinna ona wynosić co najmniej 1,6 mm, ale w przypadku opon zimowych to za mało. To ogumienie nadaje się do wyrzucenia już wtedy, gdy grubość bieżnika jest niższa niż 4 mm.

– Wtedy opony tracą swoje właściwości trakcyjne, gorzej odprowadzają śnieg – przestrzega Jaźwa.

Przypomina też, że nie należy jeździć na ogumieniu, które ma więcej niż sześć lat.

– Po upływie tego czasu mieszanka staję się zbyt twarda, co pogarsza przyczepność i wydłuża drogę hamowania – dodaje wulkanizator.

Liczba dnia

60

tyle złotych trzeba średnio zapłacić w warsztacie samochodowym za przełożenie opon wraz z wyważeniem kół.

Producenci opon utrzymali ceny z zeszłego sezonu. Za popularne modele w rozmiarze 175/70/R13 trzeba zapłacić od 150 do 190 zł. Z kolei ogumienie 175/65/R14 to wydatek przynajmniej 180-190 zł za sztukę. Wśród opon piętnastocalowych najbardziej popularny rozmiar to 195/65/R15, którego ceny zaczynają się od ok. 215 zł. Najpopularniejszy w tej chwili rozmiar 205/55/R16, stosowany w autach kompaktowych i klasie średniej, to minimum 270 zł za sztukę. Ceny opon można sprawdzić w sklepie internetowym czesci.regiomoto.pl.

Najdroższe są opony takich marek jak Bridgestone, Continental, Dunlop, Goodyear, Michelin czy Pirelli.

– Polecam je kierowcom, którzy jeżdżą dużo i często pokonują dalekie trasy. Do krótkich dojazdów w mieście w zupełności wystarczą opony krajowe lub zagraniczne, ale tańszych marek – przekonuje Andrzej Wilczyński, doświadczony wulkanizator.

Tym bardziej, że opony tańszych marek, to nierzadko modele oferowane kilka lat temu pod szyldem renomowanych firm.

Na rynku zimowych opon nie ma w tym roku rewolucyjnych nowości. U większości producentów nowe oznaczenie modeli wynika jedynie z kosmetycznych zmian układu bieżnika, po których trudno jednak spodziewać się diametralnej poprawy właściwości jezdnych samochodu.

Kierowcy mogą zaoszczędzić montując opony zimowe o mniejszym rozmiarze niż letnie. Trzeba jednak kierować się wskazaniami producenta samochodu.

Wybierając ogumienie warto zwrócić uwagę na etykiety, które obowiązują w Unii Europejskiej od jesieni ubiegłego roku. Nalepka składa się z trzech części. Pierwszym z ocenianych czynników jest opór toczenia, czyli energia, jaką opona traci podczas jazdy i deformacji. Ma to spore znaczenie w kwestii zużycia paliwa. Im mniejszy opór, tym opona toczy się łatwiej, a samochód zużywa mniej benzyny i emituje mniej dwutlenku węgla.

Drugi z parametrów to przyczepność na mokrej nawierzchni, która ma olbrzymi wpływ na bezpieczeństwo. Eksperci Goodyeara przekonują, że różnica w długości drogi zatrzymania pojazdu między ogumieniem z symbolami „A" i „G" może wynieść aż 30 proc. Ostatni z ocenianych czynników to poziom hałasu emitowanego przez ogumienie.

Bartosz Gubernat

reklama

Autoryzowany Serwis
ŠKODA
od 1992 roku
TOP AUTO
Krupniki 25 - Białystok
tel. (85) 671 20 06
www.topauto.com.pl

Krótko

▲ **Poprawkowe egzaminy na prawo jazdy to dobry interes dla ośrodków ruchu drogowego.** Wojewódzkie Ośrodki Ruchu Drogowego osiągają wysokie przychody dzięki temu, że coraz więcej osób ma kłopoty ze zdaniem egzaminu na prawo jazdy. Jak czytamy w raporcie Forum Obywatelskiego Rozwoju, polscy egzaminatorzy oblewają przyszłych kierowców częściej niż ich koledzy z innych państw. W Polsce tzw. zdawalność egzaminów na prawo jazdy jest niska, wynosi ok. 30 proc. Jest to prawie o połowę mniej niż w Wielkiej Brytanii, Irlandii, Szwecji czy Niemczech. Zdaniem ekspertów FOR, w dużej mierze dzieje się tak, ponieważ ośrodki prawie całe przychody czerpią z egzaminów na prawo jazdy. Przy czym większość wpływów pochodzi z egzaminów poprawkowych. **(mmi)**

▲ **Bramki viaTOLL zagrażają kierowcom, nie spełniają norm – alarmuje NIK.** Najwyższa Izba Kontroli sprawdziła, jak przebiegała budowa elektronicznego systemu poboru opłat drogowych viaTOLL. Kontrolerzy odkryli, że do budowy części urządzeń, zamontowanych nad drogami, tzw. bramownic, wykorzystano materiały niespełniające norm, dopuszczone do obrotu na podstawie sfałszowanych dokumentów.
– Bramownice stanowią zagrożenie dla zdrowia i życia kierowców – alarmuje NIK. Kontrolerzy poinformowali o tym Głównego Inspektora Nadzoru Budowlanego. System viaTOLL uruchomiono w lipcu 2011 r. Działa on obecnie na prawie 2200 km dróg. **(dko)**

▲ **Ulepszona skoda yeti już w Polsce. Ceny od niecałych 60 tys. zł.** Yeti jest dostępne w odmianach zwykłej i terenowej. Różnią się głównie detalami nadwozia. Ceny startują od 59250 zł za auto z silnikiem 1.2 TSI 105 KM. **(dko)**

reklama

AUTO HOBBY
Twój Autoryzowany Serwis
Ford
• Samochody używane
• Blacharstwo-lakiernictwo
• Hurtowa sprzedaż części
Białystok, ul. WOP 15 (róg Składowej), tel. 85 742 45 02
www.autohobby.com.pl

Porady >> Dobre wideokamery można kupić już za kilkaset złotych

Z kamerą jeździmy bezpieczniej

Rejestratory jazdy stają się coraz popularniejsze. Kierowcy tłumaczą, że podnosi to bezpieczeństwo jazdy. W razie zdarzenia na drodze mają dowód w postaci filmu.



www.regiomoto.pl

W sklepach jest bardzo duży wybór kamer, które można zamontować w samochodach

Kierowcy decydują się na instalację kamer w autach, by chronić swoje interesy. Tego typu urządzenia mogą być niesłychanie przydatne w sprawach spornych. Zwłaszcza, że oglądając w Internecie nagrania z wypadków drogowych można zobaczyć, w jak wielu przypadkach sprawcy kolizji zwyczajnie odjeżdżają czy uciekają z miejsca zdarzenia.

– Faktycznie jest duże zainteresowanie takimi nowinkami technicznymi – mówi Andrzej Bieryłło, który prowadzi sprzedaż i serwis urządzeń elektronicznych. – Czym kierują się klienci, decydując na zakup? Zazwyczaj mieli niezbyt przyjemne przygody na drodze, nawet sprawy sporne z policją.

Wideorejestratory w autach docenia coraz większa grupa kierowców. Podwyższenie poczucia bezpieczeństwa – taki powód podają najczęściej jako motywację zakupu tego typu urządzenia. Wzrasta też świadomość kierowców, że na drogach jest coraz więcej użytkowników sprzętu, który rejestruje ich poczynania. To sprawia, że częściej zdejmują nogę z gazu, kontrolują się i rzadziej łamią przepisy ruchu drogowego. To z kolei przekłada się na statystyki wypadków i kolizji.

Zdaniem Jacka Poka, biegłego sądowego z zakresu rekonstrukcji wypadków i kolizji drogowych, techniki samochodowej, inżynierii i organizacji ruchu drogowego, instalowanie wideorejestratorów to reakcja społeczna na brak egzekucji prawa przez organy procesowe. Ma to swoje dobre strony: kierowcy mając świadomość, że są obserwowani i nagrywani na drodze, będą uważać, żeby nie łamać prawa.

Ile trzeba wydać, żeby zainstalować taki sprzęt w pojeździe? – Za około 100 złotych kupimy sprzęt, ale nie będzie to dobra jakość – mówi Andrzej Bieryłło. – Od 300 złotych kupimy produkt w standardzie Full HD – to jest niezbędne do tego, by móc nagrywać w nocy – bez straty jakości. Od 500 złotych możemy mieć kamerę, która jest wyposażona w moduł GPS, a więc umożliwiający dokładne określenie pozycji, prędkości pojazdu.

Niektórzy producenci oferują kamery wielozadaniowe. W samochodzie służą jako rejestratory, a po wymontowaniu można ich używać do nurkowania, nawet do 50 m, czy do rejestracji w sportach ekstremalnych.

Ciekawe nagrania wykonane za ich pomocą użytkownicy umieszczają często w Internecie. Fani i uczestnicy sportów motorowych nagrywają swoje wyczyny i używają nagrań do oceny umiejętności. Zapis pokonania jakieś trasy przydaje się podczas treningów. Rejestrator może także posłużyć nie tylko do nagrywania tego co dzieje się przed autem, ale również w jego wnętrzu, a najmniejsze modele można umieszczać nawet na kaskach.

Standardem kamer jest obiektyw o kącie widzenia 120 stopni, chociaż niektóre firmy mają w ofercie 170 stopni pola widzenia. Do tego jest niezbędna karta pamięci – ta o pojemności 32 Gb wystarczy na osiem godzin nagrań w wysokiej jakości. Niektóre egzemplarze rejestratorów mają tak zwaną funkcję „zdarzenie". Wciśnięcie przycisku na obudowie bądź zarejestrowanie gwałtownego hamowania czy stłuczki powoduje zapis kilku ostatnich minut w sposób uniemożliwiający ich automatyczne usunięcie.

Kamery do samochodu z wbudowanym czujnikiem ruchu nagrywają tylko wówczas, gdy samochód ruszy z miejsca, co pozwala oszczędzić miejsce na karcie.

Marek Jaszczyński

Rozmowa >> Z Kajetanem Kajetanowiczem, rajdowcem

Nie czekaj na pierwszy śnieg

▲ Założył pan już opony zimowe do swojego samochodu?

Ekspert
Kajetan Kajetanowicz
kierowca rajdowy



Kajetan Kajetanowicz, czterokrotny mistrz Polski w rajdach samochodowych: Jeszcze nie, ale wkrótce to zrobię, bo ogumienie to jedna z kwestii, w których nie uznaję kompromisów. Wiem, że to dość ostre słowa, ale gdy zdamy sobie sprawę z tego, że opony to jedyne elementy samochodu, które łączą go z nawierzchnią, potraktujemy je jako jedną z istotniejszych spraw. Oczywiście dbać powinniśmy o wszelkie podzespoły, które mają wpływ na prowadzenie auta i nasze bezpieczeństwo, ale dobre ogumienie to podstawa.

▲ Wielu kierowców ciągle uważa, że ich umiejętności wystarczą, aby bezpiecznie przetrwać zimę, nawet na oponach letnich. Dlaczego więc fachowcy polecają sezonową zmianę ogumienia?

– Opony zimowe są wykonane ze specjalnej mieszanki, przygotowanej do pracy w niskich temperaturach. Charakteryzuje je także inny profil bieżnika, ułatwiający odprowadzanie błota i śniegu. Gdy temperatura spada poniżej zera, letnie opony stają się twarde, jakby plastikowe. Samochód gorzej się prowadzi, a droga hamowania znacznie się wydłuża. Na śniegu mając letnie „kapcie" praktycznie możemy zapomnieć o kontroli i sterowaniu autem. Żeby przekonać się o różnicy między oponami letnimi i zimowymi, proponuję eksperyment. Należy na śliskiej nawierzchni porównać, jak chodzi się w traperach, a jak w baletkach czy butach od garnituru. Jestem pewny, że wtedy każdy zrozumie, na czym polega różnica.

▲ Kiedy najlepiej zmienić opony letnie na zimowe?

– Odpowiedni moment na montaż „zimówek" jest trudny do określenia, ale gdy przyjdą pierwsze śniegi, lepiej mieć je na kołach. Należy jednak pamiętać, że opona zimowa w wysokich temperaturach szybciej się zużywa i ma dużo słabsze właściwości trakcyjne. Gdy temperatura przekracza plus siedem stopni Celsjusza pamiętajmy, żeby oponę zimową traktować łagodniej. Wcześniej i delikatniej hamować oraz wolniej pokonywać zakręty. Co ważne – oprócz zmiany wszystkich czterech opon trzeba pamiętać także o kontroli stanu ogumienia. Bieżnik niższy niż cztery milimetry i stara „guma" wydłużają drogę hamowania.

▲ Rozmawiał
Bartosz Gubernat

Premiera już w marcu 2014 roku



BMW serii 2 – niewielkie coupe w salonach pojawi się wiosną Auto zastąpi model serii 1 w wersji dwudrzwiowej. BMW 2 będzie miało 4,4 m długości, napęd na tył i klasyczną sylwetkę bawarskiego coupe. Do wyboru będą turbodoładowane silniki benzynowe i diesla na czele z rzędową „szóstką" o mocy 326 KM. Premierę nowego BMW zaplanowano na marzec przyszłego roku. **(mmi)**

ogłoszenia z giełdy

KUPIĘ

Skup katalizatorów, akumulatorów, metali kolorowych, wysokie ceny, własny odbiór, 507 730-067.

Fiat 126p, 125p, Warszawę, Wołgę, Wartburga, 604 076-957.

SPRZEDAM

Audi C4, 1992, 2.3 B, stan idealny, Sokółka, 5- 300 zł, 512 458-521.

Autoczęści do samochodów: rosyjskich, niemieckich, francuskich, japońskich, koreańskich, hiszpańskich, włoskich, czeskich, 10-500 zł, (85) 653 99-88, 602 804-382.

Beczki na wodę, różne, 100 zł, 604 076-957.

Demontażownica włoska do kół, w pełni sprawna, 2.200 zł, 507 602-414.

Felgi stalowe i aluminiowe, opony nowe i używane, oryginalne kołpaki, 50 zł, 696 216-495.

Honda CBR 500F, 1989, stan dobry, zamiana, 4.200 zł, 507 602-414.

Koła aluminiowe Nissan Navara D4D z oponami zimowymi po jednym sezonie.

Maszt do wózka widłowego, 1.000 zł, 604 076-957.

Piaskowanie ram, felg oraz innych maszyn, własny odbiór, 507 730-067.

Zagęszczarka, sprężarka, spawarka, od 200 zł, 604 076-957.

BMW 320D, 2004, M-pakiet, alufelgi R18, pełna opcja, zarejestrowany, I wł., 29.900 zł, 662 436-270.

BMW E39 528i, 1999, klima, skóra, elektryka, zamiana, 10.900 zł, 501 125-968.

Chevrolet Aveo, 2007, 1.2 + gaz, salon, klima, 5 drzwi, bogata wersja, 11.900 zł, 696 882-993.

Citroen Berlingo III, 2008, 1.6 HDI, 24.900 zł, 512 394-688.

Fiat Seicento, 2002, I wł., 52 tyś km, bezwypadkowy, stan idealny, 5.900 zł, 696 882-993.

Ford Focus II, 2005/ 06, 1.8 TDCI 115 KM, 5 drzwi, bogata wersja, stan idealny, 18.900 zł, 696 882-993.

Ford Mondeo, 2006, 2.0 D, 280 tyś km, klima, 11.000 zł, 797 369-608.

Ford Transit 350L, 2004/ 05, 2.4 D, klima, 3 osoby, stan dobry, 21.000 zł, 729 275-422.

Kia Carnival, 2001, 2.9 TDI, 7.100 zł, (85) 719 98-97.

Kia Picanto, 2005, 1.0, salon, 5 drzwi, bogata wersja, klima, 10.900 zł, 696 882-993.

Kia, 2008, 1.6 CRDI, 70 tyś km, 21.500 zł, 501 721-142.

Lublin skrzyniowy, 3.000 zł, 604 076-957.

Mazda Premacy, 2000, 2.0 DITD, bogata wersja, klima, tempomat, 8.800 zł, 696 882-993.

Mercedes Sprinter 312, 2.9 TDI, 9 osób, tapicerowany, stan bdb, 16.500 zł, 508 335-572.

Opel Corsa, 2005, bogate wyposażenie, 65 tyś km, 12.900 zł, 503 447-663.

Opel Vectra C, 2005, 1.9 CDTI, 140 tyś km, serwisowany, salon, bogata wersja, stan bdb, 21.900 zł, 696 882-993.

Opel Vectra, 1997, 1.6 + gaz, 2.700 zł, 691 868-110.

Renault Clio, 2009, 1.2 100 KM, I wł., salon, 20 tyś km, bogata wersja, stan idealny, 24.900 zł, 696 882-993.

Renault Laguna hatchback, 2004, 1.9 DCI, półskóra, klima, alufelgi, elektryka, 11.900 zł, 500 802-448.

Renault Megane Scenic, 1998, 1.6, stan bdb, Sokółka, 4.800 zł, 512 458-521.

Renault Megane, 2005, 1.5 DCI, 108 tyś km, 12.700 zł, 501 721-142.

Seat Leon, 2004, 1.9 TDI, salon, serwisowany, 13.500 zł, 503 447-663.

Skoda Fabia, 2006, 1.4 80 KM, pełne wyposażenie, 13.700 zł, 503 447-663.

Skoda Octavia kombi, XII 2001, 1.9 TDI, klima, bogata wersja, stan bdb, 11.900 zł, 696 882-993.

Skoda Octavia, 1999, 1.6 B, salon Polska, stan dobry, 6.995 zł, 789 397-025.

Skoda Roomster, XI 2007, 1.6, I wł., salon, 100 tyś km, serwisowany, bogata wersja, stan bdb, 22.500 zł, 696 882-993.

Star cysterna na wodę, własna pompa, 8.000 zł, 604 076-957.

Suzuki Grand Vitara, 1999, 1.6 B, 3 drzwi, granatowy, 12.700 zł, 606 651-571.

Suzuki Liana, 2005, 1.4 D, 12.600 zł, 606 651-571.

Suzuki Vitara, 2003, 2.0 D, zielony, cabrio, 14.300 zł, 606 651-571.

Volvo S80, 2.5 TDI, pełna opcja, zarejestrowany, możliwa zamiana, alufelgi, opony zimowe, 13.900 zł, 662 436-270.

Volvo V50, 2006, 1.6 D, szary, nawigacja, telefon, 24.500 zł, 601 344-130.

VW Passat, 2002, 1.9 TDI, kombi, 13.900 zł, 505 726-772.

Test >> Na ostrzejszych zakrętach auto nie prowadzi się zbyt precyzyjnie

Klasyczna terenówka

Suzuki Jimny to samochód, który równie dobrze radzi sobie w mieście, jak i w trudnym terenie. Nie lubi jednak autostrad i szybszych zakrętów.



fot. Karol Biela

Pomimo tego że Suzuki Jimny to samochód terenowy, całkiem nieźle radzi sobie także w mieście



Wykończenie deski rozdzielczej jest na wysokim poziomie. Nawet podczas pokonywania bezdroży nic nie trzeszczy.



Na tylnych fotelach zmieści się dwoje dorosłych, ale dalsza podróż nie będzie już przyjemna

Producenci prześcigają się ostatnio w wymyślaniu nowych modeli typu crossover, czy SUV. Zazwyczaj te samochody nie prezentują większych zdolności terenowych, lecz ich właściciele nie narzekają zbytnio z tego powodu, bo i tak zdecydowana większość z nich nie będzie nawet próbowała wjeżdżać w leśne dukty.

Suzuki Jimny jest inny. Rama nośna, wysoki profil opon, 19-centymetrowy prześwit, 34-stopniowy kąt natarcia i 46-stopniowy kąt zejścia – Suzuki Jimny nie udaje terenowego auta. On po prostu jest terenówką.

Trochę pudełkowaty wygląd produkowanego od 15 lat nadwozia ma niewiele już wspólnego z obłymi kształtami najnowszych crossoverów. Tutaj liczą się konkretne zdolności, a nie miłe dla oka linie.

Wewnątrz nie znajdziemy gołej blachy, ale nie jest też to obszerna kabina z 10-calowym dotykowym wyświetlaczem car-audio i systemem nawigacji. Brak na przykład regulacji koła kierownicy.

Seryjnie wyposażenie obejmuje czołowe poduszki powietrzne dla kierowcy i pasażera, wspomaganie kierownicy, czy manualną klimatyzację, a w wersji Elegance dostaniemy też podgrzewane fotele przednie, elektrycznie sterowane szyby, radioodtwarzacz CD z dwoma głośnikami, a nawet tapicerkę siedzeń ze skóry syntetycznej.

Ocena

Plusy:
- świetne właściwości terenowe,
- duża zwrotność,
- klimatyzacja i napęd 4x4 w standardzie,

Minusy:
- przeciętne osiągi, zwłaszcza prędkość maksymalna,
- nerwowe zachowanie podczas szybszych zakrętów.

W środku pomieszczą się w miarę wygodnie cztery osoby, ale wtedy w bagażniku zmieści się tylko 113 litrów. Po złożeniu oparć tylnej kanapy (dzielonej w stosunku 50:50) do dyspozycji będzie 324 litrów, czyli ciągle nie za dużo.

W ofercie polskiego importera znajduje się tylko jedna jednostka napędowa przeznaczona dla Suzuki Jimny. Czterocylindrowy, szesnastozaworowy silnik M13A ze zmiennymi fazami rozrządu ma pojemność 1328 ccm i stosowany był np. IV generacji modelu Swift.

W terenówce osiąga moc 85 KM przy 6 000 obrotów, a maksymalny moment obrotowy równy 110 Nm dostępny jest przy 4 100 obr./min. Takie osiągi wystarczą do spokojnego przemieszczania się po mieście, gdzie dużym plusem będzie całkiem niezła elastyczność tej aluminiowej konstrukcji.

Auto sprawnie przyspiesza już od 50 km/h i to na najwyższym biegu. Za to jazda z prędkościami autostradowymi nie będzie przyjemnością, gdyż nieco ponad 140 km/h to maksymalny wynik, jaki osiąga małe Suzuki.

W teście Jimny spalał średnio 8,5 benzyny na 100 kilometrów przy działającej non-stop klimatyzacji. Jak na off-roadowy sprzęt nie jest to szokująco wysokie zużycie.

Przełożenia 5-biegowej manualnej przekładni są zestopniowane dość krótko, a sama praca lewarka nie budzi żadnych zastrzeżeń.

Dla Suzuki Jimny miasto nie stanowi większego wyzwania. Sprzyjająca obserwacji otoczenia pozycja kierowcy ułatwia jazdę w gęstym ruchu, a duże lusterka zewnętrzne ułatwiają parkowanie przed centrum handlowym.

Do tego znaczny prześwit podwozia i wysoki profil opon – z takim zestawem nawet wjazd na 30-centymetrowy krawężnik nie będzie problemem.

W mieście przydaje się też niewielki promień skrętu Jimny wynoszący jedynie 4,9 metra. Dla porównania miejski Swift w tej konkurencji potrzebuje aż 11,2 metra.

Po wyjeździe na trasę szybkiego ruchu Jimny nie jest już takim chojrakiem. Wysoko umieszczony środek ciężkości i wspomniane już opony 205/70/15 powodują, że optymalną prędkością podróżną będzie 80-90 km/h.

Na ostrzejszych zakrętach auto nie prowadzi się zbyt precyzyjnie, dlatego trzeba delikatnie korygować tor jazdy zmniejszając wcześniej zadaną prędkość.

Podczas zwyczajnej jazdy po asfalcie i w lżejszym terenie napędzane są tylko tylne koła. Dopiero w głębokim piasku bądź na podjeździe pod stromą trawiastą górkę pokrytą rosą przyda się napęd 4x4.

Włącza się go przyciskiem pod regulacją nawiewu. Co ważne można zmienić napęd z 2WD na 4WD do prędkości 100 km/h.

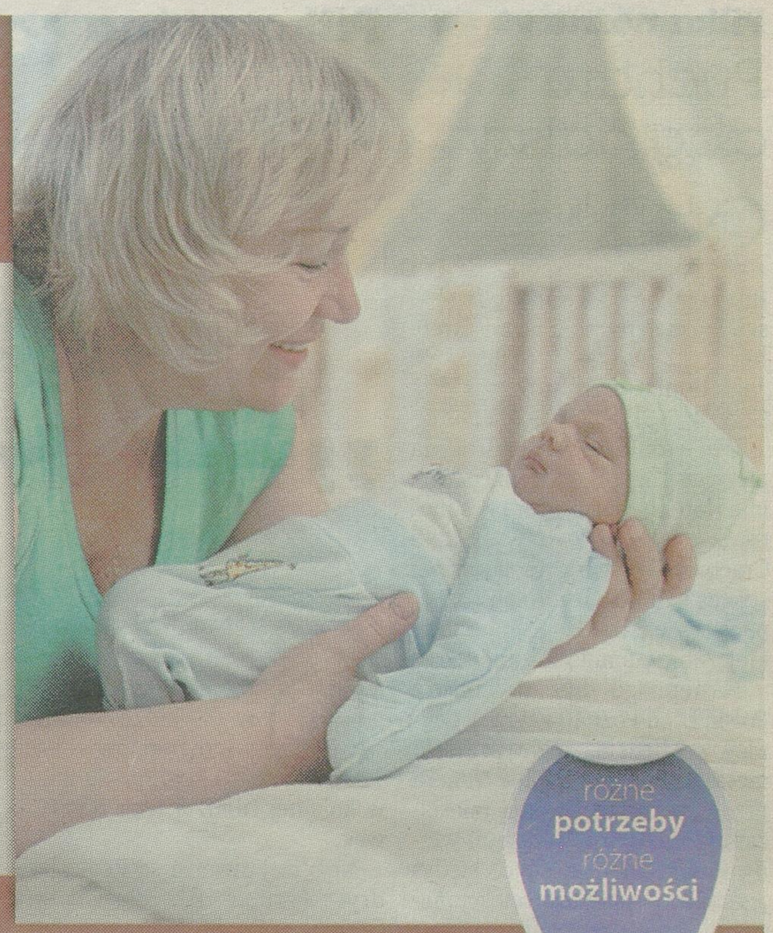
Za podstawową wersję Suzuki Jimny Club zapłacić trzeba 57 900 zł (dwie poduszki powietrzne, klimatyzacja, system ABS, EBD, BAS). Bogatsza odmiana Comfort kosztuje już 62 900 zł, ale dodatkowo wyposażono ją w elektrycznie sterowane szyby przednie, relingi dachowe, radioodtwarzacz CD, podgrzewane fotele, centralny zamek ze zdalnym sterowaniem, elektrycznie regulowane i podgrzewane lusterka zewnętrzne.

Testowany Suzuki Jimny z pakietem Elegance wyceniono na 65 900 zł (dodatkowo aluminiowe felgi, światła przeciwmgielne, skórzana tapicerka, przyciemnione tylne szyby), ale przez lakier metalizowany jego cena wzrosła jeszcze o 2 000 zł.

Karol Biela

Apartamenty Tysiąclecia
WNUKI SZYBKO ROSNĄ. MIESZKANIE SIĘ PRZYDA.





różne **potrzeby** różne **możliwości**

Rogowski DEVELOPMENT
www.rogowski.com.pl
Dział Sprzedaży: Białystok, ul. Legionowa 28/202, tel.: (85) 749 99 09, mieszkania@rogowskidevelopment.pl

AUTOMOTO

KUPIĘ

AUTA całe, do kasacji, naprawy, odbiór, tel. 503-163-134.
AUTOKOMIS, SZYBKI skup do 50.000 zł, tel. 500-008-130

SPRZEDAM

DUCATO, 2005r.,podwójna kabina 602-658-953
LUBLIN skrzyniowy, 3000 zł. 604-076-957.
STRAR - cysterna na wodę. 8000 zł, tel. 604-076-957.

BIZNES

ALE SZYBKA GOTÓWKA – NAWET 7000 ZŁ! PROSTE ZASADY, BEZ ZBĘDNYCH FORMALNOŚCI. PROVIDENT: 600-400-295 (TARYFA WG OPŁAT OPERATORA).

KREDYTY/POŻYCZKI

*KREDYTY do 80 tyś. na oświadczenie. Konsolidacja w jeden kredyt. Akceptujemy każdy dochód, dużo decyzji pozytywnych, osoby z komornikiem nie dzwonić. doradca 517-161-880.

ABSOLUTNIE atrakcyjna pożyczka 30-stka. Najniższe koszty, wypłata natychmiast, bez ograniczeń wiekowych również zajęcia komornicze. Daiglob Piechocka Sp.j Repertorium A3888/2011, tel. 600-700-304, 85/7333725.

BEZ zaświadczeń pożyczka 500 zł natychmiast całe województwo, tel. (85)732-30-22.

POTRZEBUJESZ pieniędzy wejdź: www.daiglob.pl zakładka daiglob a-count.

MASZYNY I URZĄDZENIA

SPRZEDAM

KOSIARKA nowa Disk, 2008r, 501-322-561.
MASZT od wózka widłowego, 1000 zł, tel. 604-076-957.
URSUS 4011, 1969r,, tel. 501-322-561.
ZAGĘSZCZARKA, sprężarka, spawarka, od 200 zł, tel. 604-076-957.

MATERIAŁY BUDOWLANE

SPRZEDAM

SPRZEDAM płyty betonowe 3,0mx1, 0mx0, 18m tel. 508356727.

MATRYMONIALNE

BIURA MATRYMONIALNE

BIURO "Mariaż", 604-167-379, (85)675-13-15.

NIERUCHOMOŚCI

SPRZEDAM

BLASZAKI garaże- tanio i solidnie, (85)730-18-00, 694-052-905.
BLASZAKI garaże tanio, transport montaż gratis, 506-900-520, (52)348-71-48, (41)263-27-42.
DZIAŁKI budowlane, 602-658-953,
GARAŻE blaszane, bramy garażowe, kojce -dowóz, montaż gratis -cały kraj. 512-853-323; 85/733-60-26, 87/7351365, 86/225-23-11; 29/642-34-61 www.konstal-garaze.pl Raty!
GARAŻE blaszane-wzmocnione. Dowóz, montaż gratis-cały kraj Producent (85)7335211, 509038426 www.robstal.pl Raty
GARAŻE, blaszaki- tanio, tel. 505-126-033.

PRACA

SZUKAM PRACY

ZAOPIEKUJĘ się starszą osobą. 533-315-151

ZATRUDNIĘ

PRACOWNIKA w gospodarstwie rolnym, możliwość zamieszkania i wyżywienia 516-799-981

ROLNICTWO

KUPIĘ

****BYDŁO,** maciory, knury kupię. Faktura, wyrejestrowanie, tel. 663-041-519.

SKUP Jałowic Hodowlanych Cielnych 2-8 miesiąca. Szybkie płatności! Odbiór z gospodarstwa! PH KONRAD tel. 664-942-060, 86/215-11-15 wew. 24.

BYDŁO, MACIORY, KNURY W KAŻDEJ KONDYCJI. RZEŹNEJ, CAŁE PODLASKIE, TEL. 516-161-190.

KNURY kupię, tel. 694-933-680, (85)685-22-45.
KUPIĘ ziemniaki 518-833-129
OWIES kupię 605121800
ŻYTO konsumpcyjne kupię, 606-355-572.

SPRZEDAM

*SPRZEDAŻ: Jałowic hodowlanych z Niemiec, Danii, Holandii, Czech i krajowych oraz krów pierwiastek. Wolne od IBR i BVD. Wysoka jakość i wydajność mleczna. Konkurencyjne ceny! PH KONRAD ul. Poligonowa 28c, Łomża, tel. 86/215-11-15 wew. 22.

*ZAPRASZAMY do punktu sprzedaży jałowic PH KONRAD w Szepietowie. SZEROKI WYBÓR RAS. KONKURENCYJNE CENY! Szepietowo, ul. Przemysłowa 11, tel. 86/476-28-34.

BECZKI na wodę, różne. 100 zł. 604-076-957

DOJARKI, hale udojowe, schładzalniki nowe i używane. Montaż i serwis, tel. 503-797-293, 602-447-223.

DOJARNIE rurociągowe Westfalia nowe i używane, schładzalniki mleka- montaż, zamiana, atesty, raty. (87)423-48-77, 603-860-885.

JAŁOWICE cielne hodowlane w ciągłej sprzedaży na bazie w Krasowie Wielkim 8 koło Szepietowa, tel./fax: (86)476-16-91, tel/fax:(65)573-86-31, tel. (65)572-73-36.

LEŚNA, Gródek -3 ha, 90 tys, 668-168-874.

PRZEDSIĘBIORSTWO Holstein: oferujemy jałowice wysokocielne, krowy pierwiastki HF. Nowość! Raty! Skup jałowic cielnych 2-5 miesięcy, tel. 85/650-15-61, 600-783-948.

ROL-MIX oferuje jałowice hodowlane z dolewem HF. Dowóz zwierząt do odbiorcy. 602-731-229, (61)437-75-27.

500 MASZYN ZE SZWECJI UŻYWANYCH. KOMBAJNY ZBOŻOWE RÓŻNE 30 SZT. URSUSY, ZETORY, PŁUGI: KVERNELAND, OVERUM, TALERZÓWKI, AGREGATY, ŻMIJKI, GRUBERY, WAŁY, PRZETRZĄSARKI. BARDZO NISKIE OPROC. 0,6% M-C. PRZASNYSZ, 692-999-007.

RÓŻNE

KUPIĘ

***AUTA** na złom, złom, odbiorę. 508-127-829
BRZOZA, dąb, grab, olcha, jesion, 661-921-290.
BRZOZĘ, olchę, dąb, las, tel. 501-179-456.
KUPIĘ drewno papierówka, 728-998-381.
SOSNĘ, świerk, brzozę olchę dąb 608713032.

SPRZEDAM

DREWNO kominkowe, tel. 609-252-236.
SOSNĘ sprzedam, tel. 501-179-456.

TURYSTYKA

BELGIA Holandia czw. śr., pt. 502-701-966,
BELGIA Holandia Niemcy- sobota, 606-379-966,
HOLANDIA, Belgia: piątek, wtorek 518-349-303

USŁUGI

ANTENY

ANTENY- serwis montaż Tanio 515411230,
ANTENY, tunery, montaż, naprawa 603-220-913

AUTOMOTO

AUTOHOLOWANIE busy, maszyny.604359907
AUTOHOLOWANIE osobowe, ciężarowe do 10t. 504-974-277, tel. 504-974-277.

BUDOWA, REMONT

DOCIEPLENIA budynków, solidnie 504-854-831
KLINKIER, fundamenty, siatka, 600-220-366.
MALOWANIE szpachlowanie, tynki 665-063-930
POLBRUK, tanio, solidnie. 506-920-373.
PROJEKTY, obory, kurniki, garaże. 606-205-923
REMONTY kompleksowo, elewacje 516-035-439
STUDNIA, pompy ciepła, tel. 604-651-727.
STUDNIE pompy ciepła, tanio. 600-772-149
TYNKI gipsowe, cem-wap. 602-326-810.
TYNKI gipsowe, wykończenia, remonty, stany surowe. 666-554-551.
WYKOŃCZENIA wnętrz tanio solidnie 660140672

CYKLINOWANIE

BEZPYŁOWE- tanio, solidnie, tel. 500-55-15-15.
CYKLINOWANIE, montaż, renowacja podłóg, schodów, tarasów drewnianych. 518-437-833.

CZYSZCZENIE DYWANÓW

CZYSZCZENIE dywanów, tapicerki, żaluzji, Odbieramy odwozimy,607-149-302, 85/7326062

DACHY

DACHY - krycie! Najtaniej!!! Tel.: 604-590-996
DACHY, więźby, krycie, tel. 509-524-707.
KRYCIE dachów -tanio, tel. 602-333-644.
KRYCIE dachów, więźby -najlepiej 518-213-579
KRYCIE papą solidnie, tanio. Vat. 516-321-649.
KRYCIE, więźba, budowa poddaszy. Elewacje, ocieplenie domów. Suwałki, ok. 501-564-471.
WIĘŹBY, skomplikowane krycie. 602-777-760.

HYDRAULICZNE

HYDRAULIK solidnie 85/7419382; 668-18-36-66
HYDRAULIKA kompleksowo VAT, 602-720-628.

NAPRAWA RTV

NAPRAWA LCD i RTV 602-120-966, 85/6617-631.

PRZEPROWADZKI

TRANSPORT, przeprowadzki, tel. 693-433-543.

TRANSPORT

PRZEPROWADZKI, transport od 35zł 883675604.

TYNKARSKIE

TYNKI tradycyjne agregatem, 784-998-940.

INNE

SCHODY, parkiety, narbutt.pl. 85-833-17-01.

ZDROWIE

GINEKOLOG

GINEKOLOG 503-339-116.

*GINEKOLOG A-Z. Profesjonalnie, dyskretnie, tel. 509-994-555.

A-Z Ginekolog Tanio 502-865-184.

PSYCHIATRA

ODTRUCIA alkoholowe, esperal, niskie ceny , ul. Kujawska 53/1 tel. 668171619.

INNE

GABINET rehabilitacji dzieci NDT, SI 513-309-808.

OGŁOSZENIE

Naczelnik Urzędu Skarbowego w Augustowie podaje do publicznej wiadomości, że:

w dniu 2.12.2013. o godz. 9.00 w budynku Urzędu Skarbowego w Augustowie mającego siedzibę przy ul. Żabiej 7 w pokoju 400 odbędzie się **II licytacja** udziału w 1/2 części we współwłasności nieruchomości gruntowej, położonej w Augustowie przy ul. Zawilcowej 2, zabudowanej budynkiem mieszkalnym parterowym z poddaszem użytkowym o powierzchni użytkowej 121 m^2 oraz budynkiem gospodarczym parterowym z poddaszem użytkowym powierzchni użytkowej 106 m^2; działka oznaczona numerem geodezyjnym 4343 o powierzchni 1.056 m^2, stanowiącej współwłasność Pana Józefa Sztabińskiego i Pana Dariusza Sztabińskiego.

Dla nieruchomości Sąd Rejonowy w Augustowie Wydział Ksiąg Wieczystych prowadzi księgę wieczystą **nr SU1A/00010379/6.**

Suma oszacowania udziału w 1/2 części we współwłasności nieruchomości wynosi **274.000,00 zł** (słownie: dwieście siedemdziesiąt cztery tysiące złotych)

Cena wywołania jest równa **70%** sumy oszacowania i wynosi: **191.800,00 zł** (słownie sto dziewięćdziesiąt jeden tysięcy osiemset złotych).

Licytant przystępujący do przetargu winien złożyć wadium w wysokości 1/10 sumy oszacowania, to jest **27.400 zł** (słownie: dwadzieścia siedem tysięcy czterysta złotych).

Licytacja może być odwołana bez podania przyczyny.

OBWIESZCZENIE O DRUGIEJ LICYTACJI NIERUCHOMOŚCI
nr KW SU1N/00005851/4

Komornik Sądowy przy Sądzie Rejonowym w Augustowie Piotr Celiński na podstawie art. 953 kpc podaje do publicznej wiadomości, że w dniu

20 listopada 2013 r. o godz. 11:00

w budynku Sądu Rejonowego w Augustowie mającego siedzibę przy ul Konarskiego 23B, 16-500 Sejny odbędzie się

DRUGA LICYTACJA

nieruchomości gruntowej, składającej się z działek oznaczonych numerami ewidencyjnymi 172 o pow. 1,2105 ha, 178 o pow. 1,2324 ha, 196 o pow. 1,0244 ha, 197 o pow. 0,2884 ha położonych w obrębie ewidencyjnym Lasanka, gmina Sejny, powiat sejneński, województwo podlaskie;

należącej do dłużnika: Adam Moroz;

położonej: **16-500 Sejny, Lasanka,**

dla której **Sąd Rejonowy w Augustowie VIII Zamiejscowy Wydział Ksiąg Wieczystych** prowadzi księgę wieczystą o numerze **KW SU1N/00005851/4 [NKW: SU1N/00005851/4].**

Suma oszacowania wynosi **44 986,00 zł**, zaś cena wywołania jest równa **2/3** sumy oszacowania i wynosi **29 990,67 zł**.

Zgodnie z art. 962 §1 kpc licytant przystępujący do przetargu powinien złożyć rękojmię w wysokości jednej dziesiątej sumy oszacowania, to jest **4 498,60 zł** najpóźniej w dniu poprzedzającym przetarg. Rękojmia powinna być złożona w gotówce albo książeczce oszczędnościowej banków uprawnionych według prawa bankowego zaopatrzonej w upoważnienie właściciela książeczki do wypłaty całego wkładu stosownie do prawomocnego postanowienia sądu o utracie rękojmi. Rękojmię można uiścić także na konto komornika:

PKO BP SA 14 1020 1332 0000 1802 0573 8556
najpóźniej w dniu poprzedzającym przetarg.

www.dawro.eu

1138513Z01-A

Wyrazy głębokiego współczucia
JAROSŁAWOWI BIAŁECKIEMU
z powodu śmierci
MATKI
składają:
Zarząd i pracownicy
Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Cieplnej Sp. z o.o. w Białymstoku

Piłka nożna >>

Pucharu ciąg dalszy

Od wtorku do czwartku (5-7 listopada) rozegrane zostaną kolejne trzy spotkania 1/8 finału piłkarskiego Pucharu Polski. Do ćwierćfinału awansowały już: Zawisza Bydgoszcz, Jagiellonia Białystok, Lechia Gdańsk, KGHM Zagłębie Lubin.

We wtorek czołowa drużyna pierwszej ligi Arka Gdynia podejmie Koronę Kielce, która w sobotę zwyciężyła na wyjeździe Cracovię 2:1 i był to jej trzeci sukces w pięciu ostatnich występach w ekstraklasie. W tabeli kielczanie zajmują 12. miejsce.

Następnego dnia wicemistrz Polski Lech Poznań zagra w Legnicy z Miedzią, która przeszła metamorfozę po zmianie trenera przed niespełna dwoma miesiącami; Piotr Tworek zastąpił wtedy Rafała Ulatowskiego, kiedyś jednego z asystentów selekcjonera reprezentacji Leo Beenhakkera. Pod wodzą Tworka piłkarze Lecha wygrali pięć spotkań i trzy zremisowali, awansując z 18. na 8. pozycję.

Z kolei w czwartek kolejny klub pierwszoligowy - Sandecja Nowy Sącz zmierzy się z Widzewem Łódź.

Wcześniej do najlepszej ósemki PP awansowały: Zawisza, Jagiellonia, Lechia i Zagłębie.

PZPN mecze 1/8 finału rozłożył na dwa miesiące. Rundę tę zakończy 18 grudnia pojedynek Górnika Zabrze z broniącą trofeum Legią Warszawa.

(PAP)

Lotto

Losowania z 3 listopada
Kaskada: 4, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 16, 19, 20, 22, 23
Multi Multi (14.00): 4, 5, 12, 15, 17, 31, 32, 43, 47, 48, 52, 53, 55, 62, 67, 68, 69, 70, 73, 80
Plus: 52.
Multi Multi (21.40): 5, 10, 11, 14, 23, 24, 25, 27, 30, 38, 45, 53, 55, 61, 62, 63, 68, 70, 78 80 **Plus:** 55.

Piłka nożna >> W Turynie w LM Real jeszcze nie wygrał

Trudny mecz „Królewskich”

PAP
sport@wspolczesna.pl

Dziś pierwsze drużyny w Lidze Mistrzów mogą sobie zapewnić udział w kolejnej rundzie tych rozgrywek.

Najbliżej awansu są Real Madryt (grupa B), Paris St. Germain (C), broniący trofeum Bayern Monachium (D) i Atletico Madryt (D), ale szanse ma i Barcelona, która jednak musi pokonać Milan i liczyć na wygraną Ajaksu Amsterdam z Celtikiem Glasgow.

Najtrudniejsze zadanie z tej czwórki będzie miał Real, którego czeka wyjazd na mecz z Juventusem. „Królewscy” w Turynie przegrali wszystkie pięć konfrontacji w Lidze Mistrzów. Do tego trafią na wyjątkowo zdeterminowanych gospodarzy, których postawa – dwa punkty w trzech spotkaniach – stanowi na razie największe rozczarowanie rozgrywek. W przypadku porażki mistrz Włoch może praktycznie stracić szanse na awans do fazy pucharowej.

Real, pod wodzą Carlo Ancelottiego, który ma za sobą też pracę w Juventusie, nie zachwyca, ale bazuje na skuteczności Cristiano Ronaldo. W tym sezonie Portugalczyk zdobył dla klubu już 20 goli (w 15 występach), w tym siedem w Lidze Mistrzów.


PAP

Napastnik Realu Madryt Cristiano Ronaldo jest pełen optymizmu przed spotkaniem z Juventusem Turyn

Bayern, który również ma komplet punktów w dorobku, czeka wyjazdowe starcie z Viktorią Pilzno. Mistrz Niemiec może odnieść dziewiąte zwycięstwo z rzędu w Champions League, czym wyrównałby rekord Barcelony ustanowiony między 18 września 2002 i 18 lutego 2003.

W ekipie trenera Josepa Guardioli zabraknie kontuzjowanego Holendra Arjena Robbena.

Program 4. kolejki piłkarskiej Ligi Mistrzów.
Wtorek, 5 listopada.

Grupa A:
Szachtar Donieck – Bayer Leverkusen (godz. 20.45), Real Sociedad San Sebastian – Manchester United (20.45)

1. Manchester United	3	7	6-3
2. Bayer Leverkusen	3	6	8-5
3. Szachtar Donieck	3	4	3-5
4. Real Sociedad	3	0	1-5

Grupa B: Juventus Turyn – Real Madryt (20.45), FC Kopenhaga – Galatasaray Stambuł (20.45)

1. Real Madryt	3	9	12-2
2. Galatasaray Stambuł	3	4	6-9
3. Juventus Turyn	3	2	4-5
4. FC Kopenhaga	3	1	2-8

Grupa C:
Paris St. Germain – Anderlecht Bruksela (20.45), Olympiakos Pireus – Benfica Lizbona (20.45)

1. Paris St. Germain	3	9	12-1
2. Olympiakos Pireus	3	4	5-5
3. Benfica Lizbona	3	4	3-4
4. Anderlecht Bruksela	3	0	0-10

Grupa D:
Manchester City – CSKA Moskwa (20.45), Viktoria Pilzno – Bayern Monachium (20.45)

1. Bayern Monachium	3	9	11-1
2. Manchester City	3	6	6-4
3. CSKA Moskwa	3	3	4-7
4. Viktoria Pilzno	3	0	2-11

Gimnastyka >>

Trzy medale białostoczanek

Trzy medale wywalczyły zawodniczki Stowarzyszenia Gimnastyki Artystycznej „BIS” w Białymstoku w międzynarodowych zawodach, jakie odbyły się ostatnio na Malcie.

Srebrne krążki zdobyły: 17-letnia Krystyna Sokołowska oraz 8-letnia Sylwia Tarasiewicz. Natomiast 14-letnia Zofia Żukowska zajęła trzecie miejsce.

Ponadto 10-letnia Julia Trusiewicz zajęła wysokie 5. miejsce.

W zawodach startowała blisko setka dziewcząt z Malty, San Marino, Włoch, Izraela, Bułgarii, Rosji, Litwy, Łotwy, Anglii oraz Polski.

Białostoczanki mogły zmierzyć się w trudnej rywalizacji ze swoimi rówieśniczkami ze znaczących szkół mistrzostwa z Rosji, Bułgarii i Izraela. **(mark)**

Pływanie >>

Start 39. razy na podium

Bardzo dobry występ zanotowali pływacy niepełnosprawni Startu Białystok w VI Integracyjnym Mityngu rozegranym ostatnio w Tychach.

Na szczególne wyróżnienie zasłużyli Rafał Kalinowski, Anna Omielan, Jakub Kozłowski, Anna Stasiukiewicz, Jakub Busłowski oraz startujący po raz pierwszy Piotr Matejczyk i Konrad Masłowiecki.

Wyróżnili się także: Dominika Małaszkiewicz, Justyna Grzegorczyk, Klaudia Bartoszuk, Patryk Woronowicz, Patryk Piechowski, Sebastian Przymierski, Mikołaj Budrowski, Kamil Dragowski, Tomasz Juchimowicz.

Łącznie pływacy Startu Białystok stawali na podium aż 39. razy.

(mark)

59. PLEBISCYT NA 10 NAJPOPULARNIEJSZYCH SPORTOWCÓW WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

Jeżeli jakiś sportowiec zrobił na Tobie wyjątkowe wrażenie, odniósł spektakularny sukces, zaimponował Ci...

Zgłoś jego kandydaturę do plebiscytu
e-mailowo: **sportowiec@wspolczesna.pl**
telefonicznie: **+48 85 748 96 00**
pocztą tradycyjną na adres:
Gazeta Współczesna
ul. św. Mikołaja 1, 15-419 Białystok

Na zgłoszenia czekamy
od 31.10. do 27.11.2013 r.
Głosowanie i publikacja kandydatów
od 3.12. do 20.12.2013 r.

Organizator GAZETA WSPÓŁCZESNA Partnerzy LOTTO wschodzący Białystok

59. Plebiscyt „Gazety Współczesnej” >>

Wybieramy najpopularniejszych

Do 27 listopada przyjmujemy propozycje sportowców, którzy według Czytelników „Gazety Współczesnej” zasłużyli na to by znaleźć się na liście kandydatów w 59. Plebiscycie „Gazety Współczesnej” na 10 Najpopularniejszych Sportowców Województwa Podlaskiego w 2013 roku.

Swoje propozycje można zgłaszać wypełniając specjalny kupon (zamieszczamy obok), internetem wysyłając maila lub też po prostu dzwoniąc telefonicznie do naszej redakcji.

Nasz plebiscyt od lat pięćdziesiątych towarzyszy kibicom i sportowcom i jest jednym z najstarszych w kraju. Rozstrzygnięcie pierwszego konkursu-plebiscytu nastąpiło 12 marca 1956 r. Pierwsze miejsce zajął Leszek Tarasiewicz, popularny płotkarz, wielokrotny rekordzista woj. białostockiego, reprezentujący barwy Gwardii w kilku poważnych imprezach międzynarodowych.

A kto w tym roku zostanie numrem 1? Zadecydują o tym sami Czytelnicy „Gazety Współczesnej”, tak jak to się odbywa już od 59 lat. **(mark)**

promocja

LOTTO Patron

wschodzący Białystok Partner

promocja

Zgłaszam kandydata do tytułu **KUPON**
NAJPOPULARNIEJSZEGO SPORTOWCA ROKU 2013

Imię i nazwisko sportowca

Dyscyplina / Klub

Uzasadnienie zgłoszenia

Imię i nazwisko zgłaszającego

Strzelcy

III LIGA
15 goli – Kamil Jackiewicz (Płomień Ełk),
12 goli – Piotr Bondziul (Dąb Dąbrowa Białostocka), Paweł Kowalewski (Mrągowia Mrągowo),
11 goli – Krzysztof Filipek (Huragan Morąg),
9 goli – Piotr Kozłowski (MKS Korsze), Karol Mackiewicz (Jagiellonia II Białystok), Michał Miller (MKS Korsze),

IV LIGA
21 goli – K. Zalewski (Cresovia),
10 goli – Idrissi (Pogoń), Rupacz (Śniadowo),
9 goli – Haraburda (Sparta A.), S. Kozłowski (Gryf), Sobiczewski (Mielnik),
7 goli – Bernatowicz (Michałowo), R. Maliszewski (Hetman T.), Zieliński (Wasilków),
6 goli – Hryniuk (Pogoń), Styś (Sparta Sz.), Tomczyk (Michałowo),
5 goli – Gołubkiewicz (MKS Mielnik), Kossyk (Michałowo), Kuleszczyk (Wasilków), Nakielski (Puszcza), Sienkiewicz (Hetman B.), Sobolewski (Sparta A.).

KLASA OKRĘGOWA
21 goli – Porowski (Ruch),
16 goli – Przybylski (Victoria),
15 goli – Piotr Gawędzki (Krypnianka), Piszczatowski (Ruch),
12 goli – Czaban (Rudnia),
9 goli – Jasiński (Biebrza),
8 goli – Babul (Włókniarz), Maciunis (Pomorzanka), Milankiewicz (Orlęta),
7 goli – M. Butkiewicz (Krypnianka), Makowski (Victoria), Mickiewicz (Gieret), Obukowicz (Rudnia), Warakomski (Ruch),

KLASA A
Grupa I
16 goli – Olszewski (Ciechanowiec),
10 goli – Kaliszewicz (Kolejarz),
9 goli – Barwiejuk (Kolejarz), Pradyszczuk (Tur II),
6 goli – Jurek (Ciechanowiec),
5 goli – Cylwik (Bocian), Jakubowski (Bocian), Wasiluk (Orzeł) Żero (Pionier), Żornaczuk (Husar),
Grupa III
16 goli – Treska (Czarni),
11 goli – Hermanowski (Supraślanka),
10 goli – Palacz (Krynki),
9 goli – Andzielewicz (Promil), Jaszczołt (Promil).

Piłka nożna >> Na półmetku podlaskiej IV ligi

Najlepsi bez wątpliwości

Walki o fotel lidera w IV lidze na razie nie ma. Pierwsza połowa sezonu bezapelacyjnie należała do KS-u Wasilków.

Miłosz Karbowski
mkarbowski@wspolczesna.pl

Piłkarze zagrali już 15 kolejek. To nie koniec jesieni. – 9-10 listopada oraz 16-17 listopada rozegrane zostaną dwie kolejki awansem z rundy wiosennej w IV lidze i klasie okręgowej – informuje sekretarz Podlaskiego ZPN Przemysław Sarosiek.

Runda jesienna już się jednak skończyła. Beniaminek z Wasilkowa stracił w niej 4 punkty (dwa remisy) i dwie bramki.

– Przed sezonem zakładaliśmy miejsce w pierwszej ósemce. Potem przyszło jedno, drugie, trzecie zwycięstwo. Dopiero w drugim roku chcieliśmy powalczyć o awans, a teraz wygląda na to, że możemy mieć zaraz 9 miesięcy na przygotowanie się do gry w III lidze – mówi Artur Woroniecki, trener KS-u.

Można się zastanawiać: beniaminek jest tak mocny, czy liga coraz słabsza? – Ja uważam, że to my zaskoczyliśmy in plus, nawet samych siebie – mówi Woroniecki. – Jest kilka dobrych drużyn, które nadają ton lidze. Najbardziej podobała mi się Cresovia. Mój zespół się szybko rozwija. Zacząłem wprowadzać rzeczy, które planowałem na wiosnę, a chłopaki to łapią i realizują, dzięki czemu gra wygląda jeszcze lepiej.


A. Zgiet

Wojciech Kobeszko to najważniejszy nabytek KS-u Wasilków z letniej przerwy. Doświadczony zawodnik jest reżyserem poczynań ofensywnych lidera IV ligi.

W opinii ekspertów KS Wasilków gra nie tylko najskuteczniej. To najlepiej poukładana drużyna, w której poczynaniach nie ma żadnego przypadku.

– Nasz styl? Preferujemy szybkie rozgrywanie akcji w ofensywie. Po jej rozpoczęciu w 15 sekund powinniśmy oddać strzał na bramkę. A w defensywie, cóż, nic prostszego, po stracie piłki musimy ją jak najszybciej odzyskać – mówi Woroniecki.

Tabela IV ligi po rundzie jesiennej

1. Wasilków	15	41	34:2
2. Cresovia	15	32	33:10
3. Mielnik	15	30	28:10
4. Sparta A.	15	30	26:12
5. Pogoń	15	27	32:14
6. Michałowo	15	27	31:18
7. Sparta Sz.	15	26	26:16
8. Gryf	15	24	22:19
9. Puszcza	15	19	17:16
10. Magnat	15	17	15:33
11. Śniadowo	15	14	26:34
12. Hetman T.	15	12	19:32
13. Hetman B.	15	10	17:38
14. Sokół	15	10	14:48
15. Piast	15	9	12:29
16. Orzeł	15	8	17:38
Najlepsi u siebie			
1. KS Wasilków	8	22	19:2
2. Cresovia	7	19	22:2
3. MKS Mielnik	8	19	18:2
Najlepsi na wyjazdach			
1. KS Wasilków	7	19	15:0
2. Sparta Sz.	7	14	16:6
3. Puszcza	7	13	13:7

Piłka nożna >>
Ostatnie boje o ćwierćfinał


A. Zgiet

Magnat Juchnowiec ma okazję do rywalizacji z trzecioligowcem

Dziś odbędą się dwa ostatnie spotkania 1/8 finału Pucharu Polski na szczeblu okręgu podlaskiego. Oba to konfrontacje czwartoligowców z ekipami z trzeciej ligi.

W Wasilkowie KS podejmie Warmię Grajewo. Faworyta tu raczej nie ma, a zagadką są też składy obu zespołów. Nie bez znaczenia jest wczesna godzina spotkania, bo mecz zacznie się już o 13.

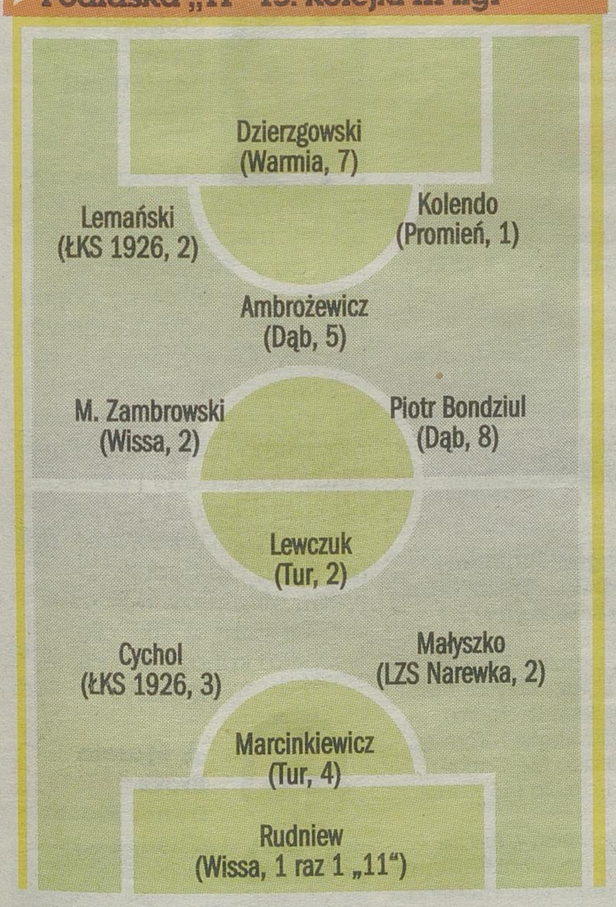
Drugą parę, kończącą tę fazę rozgrywek, tworzą Magnat Juchnowiec i Promień Mońki. Tu faworytem są goście.

– Będą roszady w zespole, w stosunku do składu z meczów ligowych, ale niewielkie. Nie odpuszczamy pucharu, chcemy awansować. Spotkanie z Magnatem zamierzam też wykorzystać to wypróbowania nowego ustawienia mojej drużyny, uważam, że dla niej optymalnego. W lidze było na to na razie za mało czasu – mówi trener „Promiennych" Przemysław Kołłątaj.

Program dzisiejszych spotkań Okręgowego Pucharu Polski:
KS Wasilków – Warmia Grajewo (godz. 13), Magnat Juchnowiec – Promień Mońki (18).

(milk)

Podlaska „11" 15. kolejki III ligi



„11" 15. kolejki IV ligi



Boks >> Puchar Polski kadetów

Trzy finały, ale bez złota

Adrian Jachimowicz z OSiR-u Suwałki, Adrian Rogowski z Cristalu Białystok i Krystian Taudul z Boxingu Sokółka. Ci trzej zawodnicy awansowali do finałów Pucharu Polski Kadetów, który przez cztery dni rozgrywany był w Łomży.

Niestety, żadnemu z bokserów z regionu nie udało się wywalczyć złota. Walczący w kategorii 60 kg Jachimowicz uległ Dawidowi Maciejewskiemu ze Startu Grudziądz, Rogowski (66 kg) przegrał z Tobiaszem Orzechem (UOLKA Ostrów Mazowiecka), a Taudul (75 kg) musiał uznać wyższość Konrada Kozłowskiego z Koszalina.

– Tu nie liczą się medale – podkreślał prezes Podlaskiego OZB Ryszard Dargiewicz. – To są przyszli kandydaci na reprezentantów Polski. A podczas takich zawodów często o wyniku decyduje losowanie. A podczas tego turnieju kilku naszych pięściarzy trafiło od razu na faworytów zawodów.

W tej grupie znaleźli się dwaj pięściarze łomżyńskiego Tigera. Daniel Maleszewski (57 kg) uległ Kacprowi Wojciechowskiemu z Championa Nowy Dwór Mazowiecki, a Piotr Arnista (75 kg) przegrał z Konradem Kozłowskim.

– Piotr boksował zbyt defensywnie, przez co nie mógł wyprowadzić całej serii ciosów – tłumaczył trener Tigera Zbigniew Maleszewski. – Z kolei Daniel za bardzo chciał i za mocno szedł do przodu. I w jego przypadku do awansu zabrakło bardzo niewiele.

W sumie w Łomży przez cztery dni w 13. kategoriach wagowych boksowało 84 pięściarzy z 41 klubów. Pierwotnie miało być ich ponad 200, ale część w ogóle nie wystartowała w turnieju.

– I to mnie trochę martwi, gdyż przyjechałem tutaj zobaczyć wszystkich zawodników przewidzianych na wyjazd na Mistrzostwa Europy Juniorów – podkreślał Mariusz Durjasz, kierownik wyszkolenia Polskiego Związku Bokserskiego.

– I większość tych zawodników, którzy przyjechali do Łomży, spełnia nasze wymagania – dodał Durjasz.

(lis)

GAZETA WSPÓŁCZESNA
NAKŁAD KONTROLOWANY ZWIĄZEK KONTROLI DYSTRYBUCJI PRASY
KODEKS WYDAWCÓW
IZBA WYDAWCÓW PRASY

Wydawca: Media Regionalne Spółka z o.o. 00-838 Warszawa, ul. Prosta 51. **Redakcja:** 15-419, Białystok, ul. św. Mikołaja 1; **Dyrektor Zarządzający Oddziału:** Krzysztof Paliński; **Redaktor Naczelny:** Konrad Kruszewski - tel. 85 748 74 00, fax 85 748 74 01; **Sekretariat Redakcji** - tel. 85 748 74 74; **Dział Sportowy** - tel. 85 748 74 80; **Dział Magazynu** - tel. 85 748 74 58. **Biuro Reklam i Ogłoszeń** - tel. 85 748 96 02; **KRAMIK** - tel. 85 748 74 48; **Przedstawiciele Handlowi** - tel. 85 748 74 41.
ODDZIAŁY REDAKCJI: Bielsk Podlaski tel./fax 85 730 67 86; **SUWAŁKI** ul. Kościuszki 78a lok.4, 16-400, tel./fax 87 566 30 00, 87 566 75 70, biuro ogłoszeń - tel./fax 87 566 57 26; **ŁOMŻA** ul. Długa 6, 18-400, tel. 86 216 78 99, 86 215 10 25, biuro ogłoszeń - tel/fax. 86 216 56 97; **EŁK** ul. Pułaskiego 24, 19-300,tel. 87 621 59 16, 87 621 08 05, fax 87 610 85 05, biuro ogłoszeń - tel. 87 610 85 05.
Druk: Drukarnia w Ignatkach, Ignatki 40/2, 16-001 Kleosin.
Prenumeratę przyjmują „RUCH" SA (Białystok, Ełk, Łomża, Ostrołęka), Urzędy Pocztowe oraz listonosze do 20. każdego miesiąca; informacje: Dział Kolportażu - tel./fax 85 748 74 24.
Nr indeksu 350133. Redakcja nie odpowiada za treść reklam i ogłoszeń. Na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 1 b ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych Media Regionalne Sp. z o.o. zastrzega, że dalsze rozpowszechnianie materiałów opublikowanych w „Gazecie Współczesnej" jest zabronione bez zgody Wydawcy.

GW sport
www.wspolczesna.pl

Dziś w 1/8 finału Pucharu Polski Arka Gdynia podejmie Koronę. Jutro Miedź Legnica zagra z Lechem.



ISSN 0137-9488

Piłka nożna >> Słaba Jaga nie dała rady Piastowi. Rywalom pomógł sędzia.

Bez Quintany jak bez głowy

Choć wynik meczu z Piastem wypaczyli sędziowie, Jaga zagrała tak słabo, że raczej nie zasłużyła na punkty.

Miłosz Karbowski
mkarbowski@wspolczesna.pl

Spotkanie w Gliwicach miało dać odpowiedź, ile warci są żółto-czerwoni bez Daniego Quintany. Hiszpan po raz pierwszy pauzował za żółte kartki. W wyjściowej jedenastce zastąpił go Maciej Gajos. I choć trener Piotr Stokowiec przed meczem słusznie stwierdził: „nie traktujemy braku Daniego jako problem, a jako wyzwanie", to absencja Quintany była dużym kłopotem.

Plizga: Gramy bardzo słabo

Jaga od początku prezentowała się grubo poniżej możliwości. Przez pierwsze 30 minut pozwoliła na harce gospodarzom, którzy są przecież obecnie w kiepskiej dyspozycji. W 10. minucie strzał oddał Łukasz Hanzel. 2 metry od słupka. W 14. było dużo groźniej. Jakub Tosik, który tym razem wyszedł na boisko kosztem Adama Dźwigały, sfaulował przed polem karnym Hanzela. Ładnie z wolnego uderzył Tomasz Podgórski, ale Krzysztof Baran sparował piłkę na róg. Jeszcze mocniej serca zabiły nam 120 sekund później. Ruben Jurado prostopadle zagrał w pole karne do Mateja Izvolta. Słowak podał wzdłuż linii bramkowej, piłka minęła Barana, ale nie Ugo Ukaha. Białostoczanie po kilku nieudolnych próbach, w końcu ją wybili dzięki Michałowi Pazdanowi.

Ostrzeżenia nic nie dawały: Białostoczanie rozgrywali akcje ślamazarnie, tracąc piłkę najczęściej w środkowej strefie boiska, po wymianie 2-3 podań. Brakowało przeglądu pola i błysku Quintany. Jaga jakby została pozbawiona „głowy", myśli na boisku. Nie za bardzo z kim miał grać Nika Dzalamidze, a futbolówka praktycznie nie trafiała do Bekima Balaja. Tym razem to Albańczyk, a nie Mateusz Piątkowski, wyszedł na murawę jako wysunięty napastnik.

Gliwiczanie jeszcze dwukrotnie strzelali na bramkę Barana zza linii pola karnego. Izvolt uderzył obok słupka, a Jurado nie zdołał przelobować czujnego golkipera Jagi.

– Gramy bardzo słabo, nerwowo. Na pewno trener udzieli nam jakichś wskazówek w przerwie, by wygrać ten mecz – mówił w przerwie Dawid Plizga.

– Jagiellonia nie ma prawa wywieźć stąd żadnych punktów – stwierdził natomiast Hanzel.

Małym promykiem nadziei były ostatnie minuty pierwszej połowy. Piast, chyba zmęczony nieustannym pressingiem, rozluźnił szyki defensywne. Jaga przeprowadziła kilka akcji. Najlepszą kontrę zainicjował Pazdan. Po kilkudziesięciometrowym rajdzie, zagrał na lewe skrzydło do Dzalamidze, ten dośrodkował, a między obrońców wskoczył Gajos. Pomocnik, do tej pory notujący niemal same straty, nie zrehabilitował się. Głową uderzył za lekko i Dariusz Trela złapał piłkę bez trudu.



PAP

Ugochukwu Ukah (wyżej) skoczył ponad Rabiolą. Nigeryjczyk wygrywał większość pojedynków z piłkarzami Piasta, jednak nieszczęście Jagi zaczęło się od jego pechowej interwencji.

Ten się śmieje, kto się śmieje ostatni

Stokowiec nie czekał ze zmianami i postawił na młodzież. W przerwie Tosika zastąpił Dźwigała, a za Dzalamidze wszedł Karol Mackiewicz. I już w 56. minucie mieli okazję cieszyć się z kolegami z gola. To była akcja z cyklu „piłkarskie jaja". Adam Waszkiewicz dośrodkował z prawej strony, Trela spokojnie wyszedł do piłki, ale nie zdołał jej utrzymać w rękach, bo wpadł na niego kolega z drużyny Csaba Horvath. Niefortunne, komiczne zderzenie wykorzystał Balaj i spokojnie strzelił do pustej bramki.

Śmiech i radość trwały krótko. W 63. minucie Alexis Norambuena stracił piłkę 20 metrów przed bramką Jagi. Ratujący sytuację wślizgiem Ukah zatrzymał podanie ręką. Chyba przypadkowo, a na 100 procent, jak pokazały powtórki, przed linią pola karnego. Tu skompromitowali się sędziowie, szczególnie asystent. Główny arbiter chciał podyktować rzut wolny, ale boczny przekonał go, że niedozwolone zagranie miało miejsce w „szesnastce". Piast dostał karnego „z kapelusza", a Ukah czerwoną kartkę. „Jedenastkę" wykorzystał Jurado.

Liczba meczu

1

klarowną sytuację bramkową stworzyła sobie w Gliwicach Jagiellonia. Po koszmarnym błędzie gospodarzy wykorzystał ją Bekim Balaj.

Zdawało się wygrany mecz ze słabym przeciwnikiem, zamienił się w koszmar. W 70. minucie było 2:1. Najwyżej do wrzutki z wolnego wyskoczył Horvath i pokonał Barana. Potem okazje miał Kamil Wilczek, jednak pudłował niemiłosiernie. Jaga, mimo wprowadzenia Mateusza Piątkowskiego, w dziesiątkę nie stworzyła sobie nawet połowy sytuacji. Biła tylko nieskutecznie kilka stałych fragmentów gry. Wczoraj zespół Stokowca kompletnie nie miał wyrazu.

Piast Gliwice – Jagiellonia Białystok 2:1 (0:0). Bramki: 0:1 – Bekim Balaj 56, 1:1 – Ruben Jurado 66-karny, 2:1 – Csaba Horvath 70.
Piast: Dariusz Trela – Damian Zbozień, Csaba Horvath, Jan Polak, Krzysztof Król – Matej Izvolt (67 Wojciech Kędziora), Mateusz Matras, Łukasz Hanzel, Tomasz Podgórski – Ruben Jurado (86 Carles Martinez Embuena), Rabiola (46 Kamil Wilczek).
Jagiellonia: Krzysztof Baran – Adam Waszkiewicz, Ugo Ukah, Michał Pazdan, Giorgi Popchadze – Alexis Norambuena, Jakub Tosik (46 Adam Dźwigała) – Dawid Plizga, Maciej Gajos (76 Mateusz Piątkowski), Nika Dzalamidze (46 Karol Mackiewicz) – Bekim Balaj.
Żółte kartki: Damian Zbozień, Csaba Horvath (Piast), Jakub Tosik (Jagiellonia). **Czerwona kartka:** Ugochukwu Ukah (64, Jagiellonia).
Sędziował: Daniel Stefański (Bydgoszcz).
Widzów: 3663.

Ekstraklasa

15. kolejka:
Cracovia – Korona 1:2
Legia – Zagłębie 2:0
Widzew – Pogoń 2:1
Lechia – Śląsk 1:2
Lech – Górnik 3:1
Piast – Jagiellonia 2:1
Wczoraj późnym wieczorem grali: Podbeskidzie Bielsko-Biała – Wisła Kraków
Pozostały mecz 15. kolejki
5.11: Ruch Chorzów – Zawisza Bydgoszcz (godz. 18:00)

1. Legia	15 31	34-17
2. Górnik	15 28	27-19
3. Wisła	14 27	20-8
4. Pogoń	15 26	24-20
5. Lech	15 23	19-15
6. Cracovia	15 23	22-19
7. Śląsk	15 20	23-19
8. Zawisza	14 19	22-18
9. Ruch	14 19	17-19
10. Lechia	15 19	20-23
11. Jagiellonia	**15 18**	**23-22**
12. Piast	15 18	15-25
13. Korona	15 15	22-28
14. Widzew	15 14	16-31
15. Zagłębie	15 12	11-19
16. Podbeskidzie	14 9	10-23

Program 16. kolejki:
8.11 (piątek):
Jagiellonia Białystok – Zawisza Bydgoszcz (18:00)
Górnik Zabrze – Wisła Kraków (20:30)
9.11 (sobota)
Piast Gliwice – Cracovia (15.30)
Podbeskidzie Bielsko-Biała – Lechia Gdańsk (18:00)
Lech Poznań – Ruch Chorzów (20:30)
10.11 (niedziela)
Śląsk Wrocław – Korona Kielce (15:30)
Widzew Łódź – Legia Warszawa (18:00)
11.11 (poniedziałek)
Pogoń Szczecin – Zagłębie Lubin (18:00)

Klasyfikacja strzelców
9 goli - Marco Paixao (Śląsk Wrocław),
8 goli - Wladimer Dwaliszwili (Legia Warszawa), Eduards Višnakovs (Widzew Łódź),
7 goli - Paweł Brożek (Wisła Kraków), Préjuce Nakoulma (Górnik Zabrze), Dawid Nowak (Cracovia).

Powiedzieli



Piotr Stokowiec
trener Jagielloni Białystok

– Trzeba szczerze przyznać, że nie był to udany mecz. Mimo to mieliśmy go w swoich rękach. Niestety nie możemy popełniać takich indywidualnych błędów. Osoby temat to sędziowanie. Uważam, że arbiter wypaczył wynik spotkania, mimo naszej słabej gry. Teraz przed nami przerwa na kadrę, później będzie czas na podsumowanie, dziś nie jest na to dobry moment. Mogliśmy wskoczyć do pierwszej szóstki, ale wszystko kończy się, jak się kończy.



Marcin Brosz
trener Piasta Gliwice

– Cieszymy się bardzo, bo to na pewno było bardzo ciężkie spotkanie. Liczyło się tylko zwycięstwo i trzy punkty. Było mi przykro słuchać okrzyków z trybun. Teraz przygotowujemy się do meczu sobotniego. Najważniejszy jest ostateczny efekt.