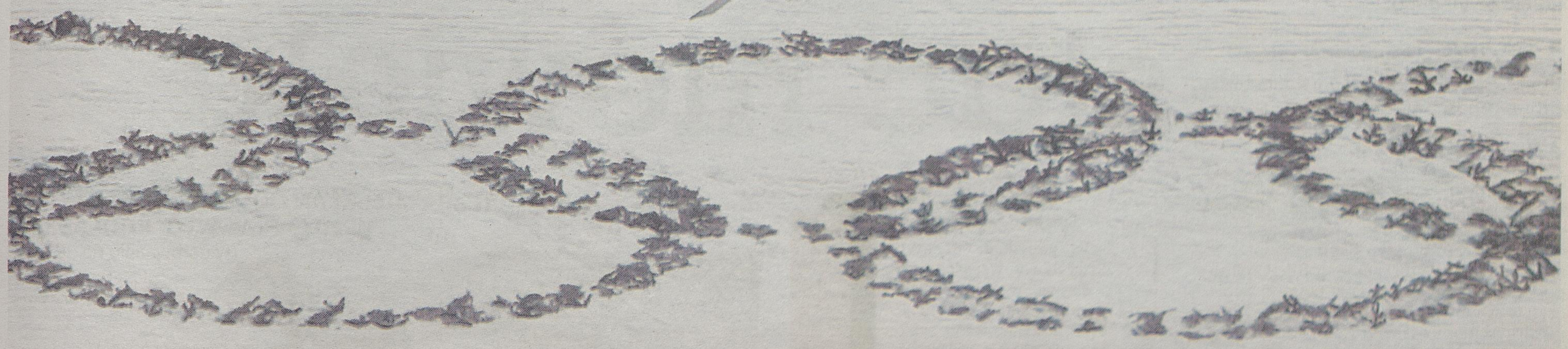
Kamil Stoch poleciał po złoto!

Czytaj więcej na str. 24.



EPA\ PAP



GAZETA Białostocka
WSPÓŁCZESNA
Cena gazety w prenumeracie pocztowej 1,48 zł.
ISSN 0137-9488
www.wspolczesna.pl
10 lutego 2014
poniedziałek
27(17968)
2,00 zł (w tym 8% vat)

Białystok >> W tym roku Finał Orkiestry Jurka Owsiaka kosztował 70 tys. zł

Nie każdy gra dla WOŚP za darmo

Andrzej Zdanowicz
azdanowicz@wspolczesna.pl

Na 700 koncertach wszyscy grają za darmo – mówił Jurek Owsiak podczas tegorocznego finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. W Białymstoku gwiazdy faktycznie nie brały gaży za występ, ale żądały zwrotu kosztów. A te – przynajmniej do zakończenia rozliczeń – są objęte tajemnicą. Wiadomo zaś, że koszty wątpliwej gwiazdy ubiegłorocznego białostockiego finału wyniosły aż 25 tys. zł.

– Jurek Owsiak na spotkaniu z regionalnymi koordynatorami sztabów zaznaczył, że pokryjemy wszelkie koszty artystów, ale przestrzegł, żeby nie były to podróże dookoła świata – mówi Marcin Wróbel z Towarzystwa Ulepszania Świata, współorganizator białostockiego finału WOŚP.

Nie zawsze jednak udaje się uniknąć wysokich kosztów. Obejmują one m.in. transport sprzętu, obsługę, dojazd, noclegi, wyżywienie, a nawet występy tancerzy towarzyszących gwiazdom.

– Często zastanawiamy się, gdzie postawić granicę – przyznaje Wróbel. – Gdy na jednym z finałów okazało się, że każdy z siedmiu członków zespołu przyjechał własnym autem z drugiego końca Polski, uznaliśmy to za przesadę.

Koszt obsługi wszystkich artystów występujących na tegorocznym finale WOŚP wyniósł prawie 31 tys. zł. Rok wcześniej – prawie 37 tys. zł. Z tej kwoty ponad 25 tys. zł poszło na opłacenie noclegów, cateringu i przelotów – delikatnie mówiąc – średnio popularnego w Polsce zespołu Kontrust z Austrii. Na Kobranockę, znaną m.in. z megahitu „Kocham Cie jak Irlandię", wydano 7,5 tys. zł.

– Zwroty dla Kontrustu w istocie wyglądają kolosalnie – przyznaje Hubert Zub z Pogotowia Kulturalno-Społecznego, które jest współorganizatorem finałów WOŚP i odpowiada za organizację koncertów. – Jednak koszty były przeliczane z euro, a przy austriackich cenach to nie jest aż tak wiele.

Patrycja Markowska, która wystąpiła podczas tegorocznego finału WOŚP w Białymstoku jako gwiazda, zazwyczaj bierze za koncert plenerowy około 30 tys. zł plus koszty. Jej menedżerka, Anna Cieplicka zapewniła, że gwiazda zrezygnowała z wynagrodzenia. Jednak tego, ile wyniosły koszty, nie chciała zdradzić

– W umowie podpisaliśmy, że takich szczegółów nie będziemy ujawniać – mówi Anna Cieplicka. – Pragnę jednak zaznaczyć, że Patrycja jeszcze sama wrzucała pieniądze do skarbonki Orkiestry.

Według dotychczasowych obliczeń, tegoroczny koncert finałowy pochłonął ponad 70,3 tys. zł (rok wcześniej – około 74 tys. zł). Ponad 32,5 tys. zł kosztowała obsługa sceny, prawie 5 tys. zł – realizacja wideo, około 500 zł – agregat prądotwórczy. Sztab WOŚP zapewnia, iż wiele usług wykonano „po kosztach", ale są one zaskakująco wysokie. Obsługa techniczna takiej samej sceny podczas Dni Siemiatycz, wraz z agregatem, oświetleniem, wideo i nagłośnieniem, spełniającym wymogi gwiazdy – Andrzeja Piasecznego, kosztowała około 25 tys. zł. A była to impreza dwudniowa.



Fot. A. Chomicz

Patrycja Markowska nie wzięła gaży za występ podczas finału WOŚP, ale ile sztab zapłacił jej w ramach zwrotu kosztów, tego menedżerka nie zdradziła

Oprócz koncertu finałowego, białostocki sztab WOŚP zorganizował wiele imprez towarzyszących, na które – według wstępnych wyliczeń – wydano około 16 tys. zł. Sporo pieniędzy poszło na działanie samego sztabu. Nikt z organizatorów finału WOŚP nie bierze wynagrodzenia, ale w koszty wliczone są m.in. dojazdy, telefony, wyżywienie, rozliczenia księgowe, noclegi.

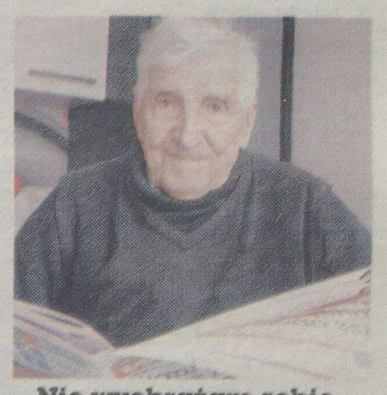
– Jeszcze nie policzyliśmy wszystkiego dokładnie – mówi Wróbel. – Poza tym wiele firm zapewniało nam usługi za darmo. Bez ich pomocy organizacja finału kosztowałaby ponad dwukrotnie więcej.

Podkreśla, że dzięki organizacji koncertu udaje się zebrać dużo więcej pieniędzy: – Gdy parę lat temu nie zorganizowaliśmy go w Białymstoku, zebraliśmy jedynie 120 tys. zł. W tym roku – 242,5 tys. zł.

Sztab, organizując finał, korzysta tylko ze wsparcia sponsorów, nie bierze pieniędzy ze skarbonek. Władze Białegostoku na organizację dały 25 tys. zł, drugie tyle – Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego (ale od tej kwoty należy odliczyć podatek VAT i 4 tys. zł, które przekazano sztabowi w Łomży). Około 71 tys. dołożyli sponsorzy prywatni. ▲

Podlaskie >>

„Współczesną" czyta od ponad 60 lat



– Nie wyobrażam sobie dnia bez przeczytania gazety – mówi Marian Lutrzykowski

Telewizji prawie nie oglądam, bo oczy mnie bolą – przyznaje Marian Lutrzykowski z Borkowa (gm. Kolno), być może najstarszy, a z pewnością najwierniejszy czytelnik „Gazety Współczesnej", który wczoraj obchodził swoje setne urodziny. – Gazetę czytam od zawsze, od pierwszego numeru, bo zawsze byłem ciekaw tego, co się dzieje w regionie, i na świecie. A w „Gazecie Współczesnej" znajdę wszystko.

Nasz Czytelnik urodził się 9 lutego 1914 r. w Borkowie. Tam też spędził całe długie i – jak przyznaje – szczęśliwe życie. Tu poznał swoją żonę Janinę, z którą ma pięcioro dzieci. Doczekał 15 wnuków i 27 prawnuków.

Jubilat cieszy się dobrym zdrowiem, ma świetną pamięć.

– Mój przepis na długowieczność? – zastanawia się. – Nie trzeba się dużo przejmować, nie denerwować się, życie trzeba brać na spokojnie. Ważne też, by zdrowo się odżywiać, no i dużo pracować.

Z okazji urodzin Panu Marianowi życzymy przede wszystkim zdrowia oraz długich lat w szczęściu spędzonych z rodziną i „Gazetą Współczesną". **(KPB)**

Bicl

Opinie

Białostoczanie tłumnie przyszli na wykład o gender, który wygłosił ks. Paweł Bortkiewicz. Ta kontrowersyjna kwestia dzieli internautów. Oto niektóre komentarze z naszego forum internetowego (pisownia oryginalna):

▲ **Nick: Irena**
www.wspolczesna.pl
Na jakiego diabla ci kapucyni rozgrzebują tą sprawę gender. Dać z tym wreszcie spokój.

▲ **Nick: sondor**
www.wspolczesna.pl
No oczywiście, nasi księża mają patent na wszystko, wiedzą najlepiej, jak wychowywać dzieci, jak wyganiać diabła, jak walczyć z wymyślonym wrogiem „gender" i z wieloma z innymi problemami. Pomimo posiadania tego patentu nie potrafią zwalczyć w swoim środowisku pazerności, buty, pijaństwa, homoseksualizmu, pedofilii, łamania zasad celibatu i wielu innych problemów. Jak im zwraca się na to uwagę, to zaraz pada odpowiedź: „to jest atak na Kościół", „to jest ingerencja w sprawy Kościoła" itd. Każdy to z nas wie, tylko nie każdy ma dość cywilnej odwagi to głośno powiedzieć, no bo jak – to przecież osoba duchowna. Efektem tego są takie kwiatki jakie wychodzą na jaw – czy wszystkie – na pewno nie. Co do tłumów, to powiem uczciwie, widziałem dużo większe!

▲ **Nick: Gość**
www.wspolczesna.pl
Wspaniały wykład. Wszyscy zwolennicy gender powinni dowiedzieć się prawdy na temat ideologii która zawróciła im w głowach.

▲ **Nick: syk**
www.wspolczesna.pl
Gender ma wielkiego orędownika, czyli Kościół katolicki. Mnie to nie interesuje i o tym nie słucham i nie rozmawiam, podobnie jak o pedofilii, homoseksualizmie, i innych sprawach, które mnie nie dotyczą.

▲ **Nick: okoń**
www.wspolczesna.pl
Należy przede wszystkim ostrzegać ludzi przed ideologią gender i chronić przed jej wpływem dzieci. Wszystkie inne kwestie, a mianowicie pytania co jest grzechem, co jest grzeszne, a co nie jest już dawno temu zostały rozstrzygnięte. **(azda)**

ODEZWIJ SIĘ, czyli listy Czytelników

Coś Ci przeszkadza lub chcesz coś 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

4° 0°

Ciśnienie 986 hPa

Łomża

4° 0°

Ciśnienie 985 hPa

Suwałki

3° 0°

Ciśnienie 981 hPa

Ełk

3° 0°

Ciśnienie 988 hPa

W dzień zachmurzenie umiarkowane wzrastające do dużego, aż do wystąpienia opadów deszczu, lokalnie deszczu ze śniegiem. Wiatr rano słaby, później umiarkowany, okresami porywisty, południowo-wschodni.
W nocy zachmurzenie duże malejące do umiarkowanego. Na wschodzie zanikające opady deszczu. Wiatr słaby, południowy

Podlaskie >> Spadła liczba nowych mieszkań oddanych do użytku

Na kupno stać niewielu

Izabela Krzewska
ikrzewska@wspolczesna.pl

Liczba mieszkań oddanych do użytku w województwie podlaskim w ub.r. zmalała w porównaniu z 2012 r. o 297. Wzrost zanotowano tylko w budownictwie lokali mieszkalnych przeznaczonych na sprzedaż lub wynajem.

Największy spadek nastąpił w budownictwie komunalnym (mieszkania zakładowe to margines) – w ub.r. powstały tylko 32 nowe lokale.

– Staramy się odnawiać zasób w miarę środków, jakimi dysponujemy. W lutym planujemy oddanie do użytku 60 lokali socjalnych przy ul. Klepackiej – mówi Andrzej Ostrowski, dyrektor Zarządu Mienia Komunalnego w Białymstoku. – Gmina nie jest deweloperem. Naszym celem jest zaspokojenie potrzeb mieszkaniowych osób o niskich dochodach. Dysponujemy 5,5 tys. lokalami. Niekiedy bardziej uzasadnione ekonomicznie jest ich wyremontowanie.

– U nas niewiele się zmieniło – usłyszeliśmy z kolei w Development sp. j. w Łomży. – W zeszłym roku oddaliśmy do użytku 77 lokali mieszkalnych. Jest to porównywalne do 2012 r., kiedy przekazaliśmy 90 mieszkań. Każdego roku realizujemy jeden budynek.

Deweloperzy narzekają na niski popyt. Mieszkania i ich ceny „skrojone" były bowiem na kieszeń obywateli sprzed kryzysu. Lokali „na zapas" nie budowano.

W 2013 r. w województwie podlaskim powstało nieco ponad 4,2 tys. nowych lokali. Najwięcej w Białymstoku (1597) i powiecie białostockim (784). Najmniej zaś – w powiatach: mońkim (37) i sejneńskim (48).

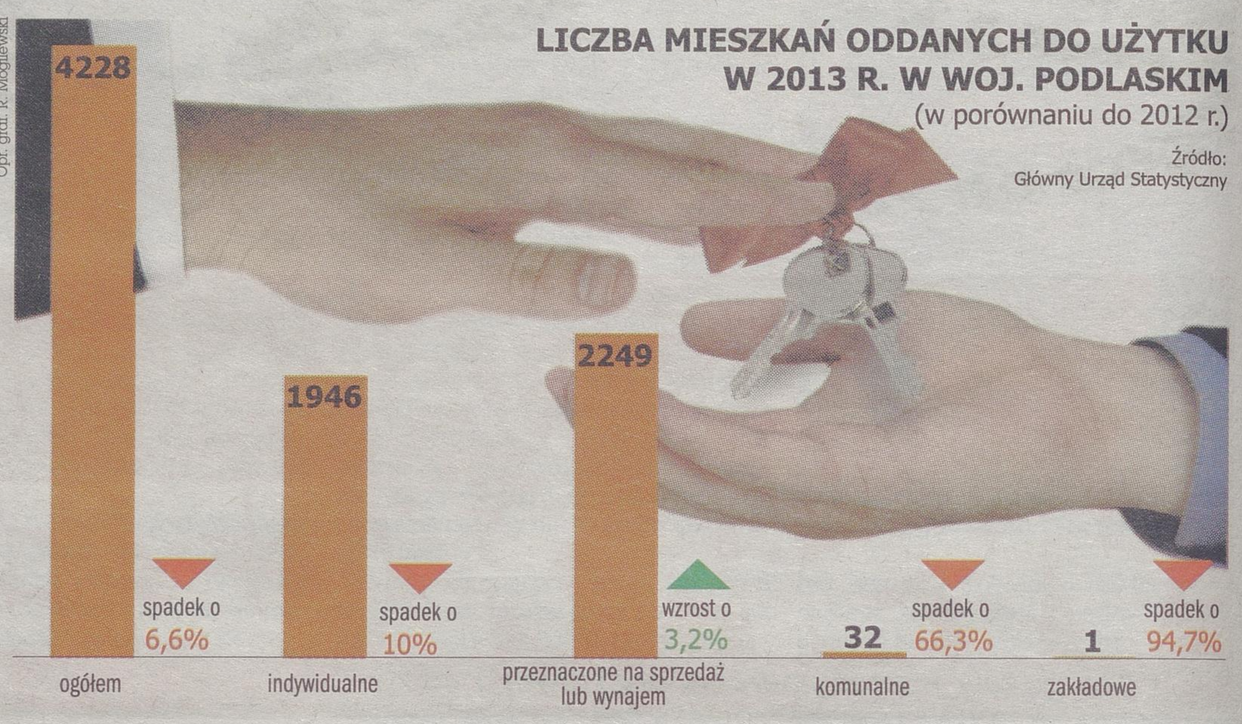
Trudno powiedzieć, czy ogólne statystyki ulegną poprawie. W 2013 r. starostwa powiatowe wydały o blisko 1/4 pozwoleń na budowę mniej niż rok wcześniej (na 3818 mieszkań). Jednocześnie rozpoczęto budowę 3627 lokali mieszkalnych mieszkań (o 19 proc. mniej niż w 2012 r.). Na efekty trzeba będzie jednak poczekać. Np. rozpoczętą w ub.r. budowę 157 mieszkań przy ul. Dziesięciny w Białymstoku, przedsiębiorstwo Jaz-Bud planuje zakończyć dopiero w połowie 2015 r.

Czy będą na nie chętni? Uruchomienie w styczniu tego roku programu dopłat „Mieszkanie dla Młodych" nie wszędzie podniosło wskaźniki sprzedaży.

– Mamy mało mieszkań, które spełniałyby wymagania programu, czyli takich których cena nie przekracza 4,23 tys. zł za mkw. – przyznaje pracownik spółki Jaz-Bud.

Przeciętna cena w Białymstoku to 4,5-5 tys. zł za mkw. Taniej jest na obrzeżach miast. ▲

Opr. graf. R. Mogilewski



Augustów >> W sprawie policyjnego auta pewne jest tylko to, że go nie ma

Kradzież nie jest jedyną wersją

Kradzieżą samochodu, należącego do augustowskiej policji, zajmie się prokuratura. Z kolei w Komendzie Wojewódzkiej Policji w Białymstoku do wyjaśnienia tej sprawy powołana została specjalna grupa.

Od zdarzenia mija właśnie tydzień. W ubiegły poniedziałek – według wersji oficjalnej – z placu manewrowego przy augustowskiej komendzie policji, miał zniknąć paroletni fiat bravo. Pojazd nie był oznakowany. Policja używała go do celów operacyjnych.

Piszemy o „wersji oficjalnej", ponieważ jest jeszcze inna. Pochodzi od anonimowego informatora naszej redakcji. Według niego, w bliżej nieznanych okolicznościach pojazd miał zostać poważnie uszkodzony. Na policyjny plac już więc nie dotarł.

Zarówno Paweł Jakubiak, oficer prasowy Komendy Powiatowej Policji w Augustowie, jak i Andrzej Baranowski, rzecznik KWP w Białymstoku, nie zaprzeczyli, gdy zapytaliśmy ich o tę wersję. Zgodnie jednak odmówili, dla dobra dalszego postępowania, udzielania szczegółowych informacji. Nie wiadomo więc, czy już udało się ustalić np. to, kto z policjantów jako ostatni korzystał z samochodu i co z nim później zrobił.

– Przy wyjaśnianiu sprawy weryfikowane są różne możliwe wersje zdarzenia – powiedział jedynie Baranowski. I dodał, że dochodzenie prowadzone jest obecnie przez KWP w Białymstoku.

Policjanci nie odpowiadają na pytanie, kiedy mogą być znane pierwsze ustalenia w tej sprawie. W każdym bądź razie po fiacie bravo wszelki ślad zaginął.

Bulwersującym zdarzeniem zainteresowała się również prokuratura. Jak się dowiedzieliśmy nieoficjalnie, poprosiła o wszelkie materiały w tej sprawie. Są one obecnie analizowane. Prawdopodobnie zapadnie decyzja o wszczęciu postępowania wyjaśniającego. Tym bardziej, że do śledczych również miały dotrzeć informacje, kwestionujące okoliczności zaginięcia pojazdu .

Postępowania nie będzie prowadziła prokuratura w Augustowie. Chodzi o to, by uniknąć podejrzeń o stronniczość. Augustowscy prokuratorzy z tamtejszymi policjantami współpracują bowiem na co dzień. **(tom)**

Gm. Nowinka >> Wójt na koszt podatników wysłała listy do każdego domu

Teraz mieszkańcy wiedzą, przez kogo płacą

Za pieniądze podatników wójt już zaczęła sobie robić kampanię wyborczą – twierdzi Jerzy Kłoczko, opozycyjny radny gm. Nowinka. – Mieszkańcy muszą wiedzieć, dlaczego w naszej gminie doszło do takich idiotyzmów – odcina się wójt Dorota Winiewicz.

Do wszystkich gospodarstw domowych w gm. Nowinka dotarła ulotka w sprawie inwestycji prowadzonych bliżej niż 100 m od jakiegokolwiek zbiornika wodnego. Gmina nie wydaje na nie zgody. To, jak informowaliśmy, efekt zaniechania poprzedniego wójta. Za jego czasów nie uchwalono odpowiednich przepisów, dotyczących zagospodarowania przestrzennego. Nowinka to jedyna taka gmina na Suwalszczyźnie.

– Jeśli w promieniu 100 m, nawet na działce sąsiada, jest staw, to nie można podwyższyć dachu czy dobudować ubikacji – tłumaczy wójt Winiewicz.

Niełatwo zmienić te zapisy. Decyzje, korygujące błąd poprzednich władz gminy, mogą zapaść tylko w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego.

– Choć o sprawie sporo było w mediach, wiele osób tego nie śledziło – wyjaśnia Dorota Winiewicz. – Przychodzili do nas, dostawali decyzje odmowne. Niektórzy wychodzili wręcz z płaczem. Postanowiłam więc wszystko wyjaśnić w liście do mieszkańców.

Zapewnia, że nie chodzi o pogrążanie opozycji, związanej z byłym wójtem, ale o rzetelną informację publiczną.

– To kiełbasa wyborcza – kwituje radny Kłoczko, który był przewodniczącym rady, gdy gmina nie podjęła stosownych uchwał. – Pieniędzy podatników na takie rzeczy nie powinno się przeznaczać.

Akcja rozsyłania listów kosztowała gminę niespełna 500 zł. **(tom)**

Białystok >>

Zniknie tylko jeden pociąg

PKP Intercity planuje zachować osiem z dziewięciu par pociągów na trasie Białystok – Warszawa – poinformowała w sobotę rzeczniczka Zuzanna Szopowska. Dodała, że spółka obecnie w tej sprawie „ostateczne ustalenia z innymi przewoźnikami kolejowymi", dlatego jeszcze nie wiadomo, który pociąg w rozkładzie jazdy byłby zawieszony.

Już we wtorek „Współczesna" napisała, że PKP Intercity zamierza zlikwidować od 9 marca cztery z dziewięciu par pociągów z Białegostoku do stolicy. Dopiero w środę przewoźnik przyznał, że zamierza do końca roku zawiesić kursy z powodu remontów trakcji.

W obronie połączeń stanęły zgodnie wszystkie lokalne środowiska: politycy, wojewoda, marszałek województwa, społecznicy, radni miejscy.

W piątek spółka podała że po konsultacjach z minister infrastruktury i rozwoju przynajmniej część pociągów pozostanie w rozkładzie. Nie było jednak wiadomo – ile i które.

Wcześniej, nim spółka PKP Intercity przekazała tę informację, podlaski poseł PO Robert Tyszkiewicz poinformował, powołując się na rozmowy w resorcie infrastruktury, że wszystkie połączenia nie będą zawieszane do czerwca, a kolejne decyzje zostaną podjęte po konsultacjach z władzami regionu. **(ika, PAP)**

Plebiscyt >>

Zagłosuj na Up To Date

Znany festiwal Original Source Up To Date powoli zaczyna odnosić sukcesy oraz zyskiwać rozgłos nie tylko w naszym województwie, ale też w całej Polsce. Ostatnia edycja festiwalu została nominowana w dwóch prestiżowych konkursach. Białostocka impreza ma szansę na nagrodę za najlepszy festiwal roku przyznawane przez portal Muno.pl oraz lifestyle'owy magazyn Hiro Free.

Munoludy to znany, najbardziej poważany plebiscyt sceny klubowej, organizowany przez portal Muno.pl, który zrzesza największą publikę tego rodzaju muzyki w Polsce. W ubiegłym roku Original Source Up To Date, dzięki głosom internautów, zajął bardzo wysokie II miejsce. W tym roku festiwal ma szanse na najwyższą nagrodę, ale nie stanie się tak bez pomocy fanów i entuzjastów festiwalu. By przyczynić się do rozgłosu festiwalu w Polsce, głosy można na stronie www.muno.pl/ankiety/glosowanie-munoludy-201.

Białostocki festiwal został też zauważony przez popularny magazyn Hiro Free, który stał się już stałą i ważną pozycją wśród magazynów z branży muzyczno-lifestyle'owej. W plebiscycie SUPERHIRO, w którym nagradzane są osiągnięcia w popkulturze, nasza impreza ma szanse na wygraną. Głosowanie trwa do 14 lutego na stronie super.hiro.pl. Na gali wystąpią reprezentanci sceny klubowej, tacy jak Kixnare, Daniel Drumz czy Auer. **(ak)**

Młodzież z gastronomika przygotowywała efektowne dekoracje z owoców i warzyw

A. Zdjet



Precyzyjnie wykonane łabędzie z jabłek, bukiety czerwonej cebuli i papryki, a także tulipany z kabaczków. Takie między innymi kulinarne ozdoby przygotowywali uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych.
Na przykład Katarzyna Hanczaruk, uczennica klasy trzeciej (na zdjęciu), robiła ząbki ze skórek pomarańczy.
– Wykonanie takich ozdób nie jest wcale takie łatwe. Ale najważniejszy jest efekt końcowy – przyznawała dziewczyna.
– Można nimi dekorować na przykład wędliny na półmiskach. Dania są wtedy bardziej efektowne, ale zrobienie takich ozdób wymaga cierpliwości – pokazywała Justyna Kapica, uczennica.
Z kolei jej koledzy dowiedzieli się też jak profesjonalnie przygotowywać drinki. – W przyszłości chciałbym być barmanem. Dlatego biorę udział w takim kursie. Nowe umiejętności na pewno przydadzą mi się w pracy – przekonywał Paweł Kasperiuk. **(jul)**

Zdrowie >> Zmiana miejsca wykonywania badań dla pacjentów

Tomograf będzie na Dojlidach

Tomograf, który dotąd stał w szpitalu wojewódzkim, dzisiaj jedzie w nowe miejsce – do dawnego szpitala zakaźnego.

Urszula Ludwiczak
uludwiczak@wspolczesna.pl

Zmiana miejsca wykonywania świadczeń to efekt tego, że prowadzącej dotąd w szpitalu wojewódzkim pracownię tomografii komputerowej firmie TMS Diagnostyka skończyła się umowa z tą placówką.

A to z kolei efekt tego, że szpital wojewódzki kupił niedawno własny tomograf i świadczy usługi swoim pacjentom.

– Przenosimy naszą pracownię tomografii komputerowej do szpitala klinicznego (dawnego zakaźnego – przyp. red.) przy ulicy Żurawiej 14 – poinformował Andrzej Weigl z firmy TMS Diagnostyka. – W poniedziałek aparat będzie fizycznie przewożony w nowe miejsce. Po niezbędnych ustawieniach ruszymy z badaniami w nowym miejscu 3 marca. Dla pacjentów, którzy byli już zapisani u nas w kolejkę, zmienia się tylko miejsce wykonania usługi, żaden termin nie przepada.

Tym bardziej, że pracownicy TMS Diagnostyka, wiedząc o przeprowadzce, nie zapisywali pacjentów na czas przenosin, aby nie było problemów z uzyskaniem świadczenia.

– Prowadzimy też cały czas zapisy na badania w naszej nowej pracowni – dodaje Weigl.

Na Dojlidach pracownia będzie mieścić się w dawnym budynku administracji szpitala zakaźnego, na I piętrze. Pomieszczenia gdzie będzie stał tomograf są już gotowe.

– Robimy wszystko, aby przeprowadzka w żaden sposób nie odbiła się na pacjentach – zapewnia Andrzej Weigl.

– Wpłynęła do informacja o przerwie w udzielaniu świadczeń przez firmę TMS Diagnostyka do 3 marca, w związku z przenosinami sprzętu w nowe miejsce – mówi Adam Dębski, rzecznik podlaskiego NFZ.

Firma TMS Diagnostyka wraz ze zmianą miejsca przenosi swój kontrakt z NFZ na usługi.

O kontrakt z funduszem chce starać się teraz szpital wojewódzki. Od kilku miesięcy dysponuje własnym nowoczesnym tomografem, który jest wykorzystywany przy badaniach pacjentów szpitalnych.

– Ale aparat mógłby też być wykorzystywany do badań pacjentów z zewnątrz – mówi Urszula Łapińska, dyrektorka Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Białymstoku. – Nasz potencjał jest niewykorzystany. Niestety, jak dotąd, mimo wielu monitów nie udało nam się przekonać podlaskiego NFZ do podpisania z nami umowy na te usługi.

Tym bardziej, że kolejki na badania tomografem w Białymstoku krótkie nie są. W pracowni w szpitalu klinicznym trzeba czekać nawet 100 dni, niewiele krótsza była też dotąd kolejka w szpitalu wojewódzkim.

Ale mimo że nowy sprzęt mógłby te kolejki rozładować, podlaski oddział NFZ zapowiada, że nie będzie w tym roku kupować dodatkowych świadczeń w tym zakresie. ▲

Zaproszenie

▲ **Wykłady i warsztaty o mikrobiologii skóry,** masażu, inżynierii genetycznej, czy rozwoju człowieka – taką ofertę dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych przygotowała Wyższa Szkoła Medyczna. Na spotkania zaprasza do siebie od marca do czerwca. Chętni powinni zgłosić się do uczelni do 25 lutego. Na dzień z inżynierią genetyczną będzie można wybrać się 3 marca, 7 kwietnia, 5 i 12 maja. Dzień z fizjologią człowieka odbędzie się 10 marca, 14 kwietnia, 19 maja i 2 czerwca. **(mg)**

Kultura >> Spotkanie z autorami nominowanymi do liteackiej nagrody im. Kazaneckiego

O związkach literatów z Budzikiem, gender i historią



W. Wojtkielewicz

Prozatorów (na zdjęciu od prawej): Jana Kamińskiego, Ignacego Karpowicza i Katarzynę Drogą przepytywał poeta Jacek Podsiadło

Wśród nominacji do tegorocznej Nagrody Literackiej im. Wiesława Kazaneckiego znalazły się trzy powieści: „Czas Budzika", „Pokolenia" i „Ości". Ich autorzy – Jan Kamiński, Katarzyna Droga i Ignacy Kaprowicz gościli ostatnio w Centrum im. Ludwika Zamenhofa. Wszystkie książki opowiadają o autentycznych historiach i bohaterach, choć każdy z autorów nie unikał fikcji.

– Mógłbym powiedzieć nieskromnie, że Budzik to ja – przyznał Jan Kamiński. – Wiem, że parę osób patrzy teraz na mnie krzywo w mieście, docierały do mnie głosy, że naplułem wszystkim w zupę. A ja nie chciałem nikomu napluć w zupę, pewnie to się nie liczy. Chciałem się po prostu przystawić z łyżką i spróbować z tych talerzy.

– Wszystkie moje postacie, historie i zdarzenia są prawdziwe – podkreślała Katarzyna Droga.– Odrobina fikcji też się wplątała. Musiałam lawirować między nią a rzeczywistością. Zmieniłam niektórym nazwiska czy też nazwy mniejszych miejscowości. Chciałam opisać losy swojej rodziny, burzliwe i reprezentatywne dla wieku XX.

– Napisałem książę, którą sam chciałbym przeczytać. Jest to książka o moim świecie, o moich znajomych – mówił Ignacy Karpowicz. – To świat niereprezentowany, albo niedoreprezentowany w naszej literaturze, a więc zdecydowanie ateistyczny, liberalny raczej obyczajowo. To świat, w którym gender zwyciężył. I to jest właśnie mój świat miejski. W związku z tym, każda prawie postać ma swój pierwowzór w rzeczywistości. Każdą postać łatwo można zidentyfikować.

Nagranie z całego spotkania niebawem pojawi się w Mediatece CLZ. Natomiast laureatów tegorocznej nagrody im. Kazaneckiego poznamy 7 marca. **(ak)**

Dzień pacjenta

▲ **Wtorek w podlaskim oddziale** NFZ poświęcony będzie pacjentom. W godz. 8-18 na interesantów czekać będą pracownicy NFZ zajmujący się obsługą ubezpieczonych. Przy okazji będzie można m.in. wyrobić konto ZIP i EKUZ. Osoby, które odwiedzą tego dnia Fundusz otrzymają bezpłatne informatory o zawartych umowach na 2014 rok, a także publikacje dotyczące praw pacjenta. W godz. 10-12, będą pełnić dyżury przedstawiciele innych instytucji i organizacji działających na rzecz pacjentów. Wszystkie stoiska zlokalizowane będą na sali obsługi klientów na parterze, w białostockiej siedzibie Podlaskiego NFZ przy ul. Pałacowej 3. **(luk)**

bial

Białystok >> Ten wieczór można spędzić w kinie, operze, galerii lub w muzeum

Niezapomniane walentynki

W święto zakochanych nie brakuje atrakcji. Do wyboru są specjalne seanse, koncerty, a także wystawy.

Na brak propozycji nikt nie powinien narzekać. Także tych kulturalnych. Podpowiadamy, gdzie warto się wybrać ze swoją drugą połówką w walentynkowy weekend.

Filmowe walentynki

Kino Forum w piątek o godz. 18.30 wyświetli komedię „Blue Highway". Jego bohaterowie wyruszają w podróż na Zachód śladami swoich ulubionych postaci filmowych, odwiedzają miejsca, gdzie kręcone były filmy, a motywem przewijającym się przez całą ich podróż są filmowe zagadki. Na widzów czeka słodki poczęstunek. Bilety – 13 zł i 20 zł.

Noc w kinie

Kina Helios na tę szczególną noc proponują maraton filmowy. Na ekranie pojawi się premierowy film „Ona", a potem „American Hustle", „Czas na miłość" i na koniec „Jack Ryan: Teoria Chaosu". Początek w piątek o godz. 22, finał w sobotę o godz. 7. Bilety kosztują 28 zł, 30 zł i 33 zł.

W poszukiwaniu miłości

Wielbiciele sztuki współczesnej także znajdą coś dla siebie. W piątkowy wieczór o godz. 18 Galeria Arsenał otwiera wystawę Ady Karczmarczyk „Tylko mnie kochaj". Ekspozycja jest przeglądem nastrojów natrętnie romantycznej marzycielki i sposobów na opisanie swojego przypadku oraz poszukiwaniem refleksji dotyczącej prawdziwej istoty miłości. Na wernisaż wstęp wolny.

Historyczne wyznania

Miłość może być różna: miłość mężczyzny i kobiety, miłość rodzicielska, braterska, miłość przyjaciół, miłość do Boga, Ojczyzny aż wreszcie umiłowanie drugiego człowieka. Na wystawie „Miłość niejedno ma imię" w białostockim Muzeum Historycznym będzie można obejrzeć karty pocztowe, winiety kinowe, listy miłosne, artykuły na temat szczęśliwej i nieszczęśliwej miłości. Wernisaż w piątek o godz. 17. Wstęp wolny.

Kameralny koncert

W niedzielę o godz. 17 w białostockim ratuszu odbędzie się koncert walentynkowy w wykonaniu uczniów klas wokalnych Państwowej Szkoły Muzycznej II stopnia w Białymstoku, pod opieką artystyczną Violetty Bieleckiej, Barbary Ewy Rafałko, Przemysława Kummer. Wstęp wolny.

Opera Viva – Walentynki

W piątkowy wieczór o godz. 19 w sali koncertowej przy ul. Podleśnej 2 chór i orkiestra Opery i Filharmonii Podlaskiej oraz soliści pod batutą Martynasa Staškusa wykonają m.in. koncertową wersję opery „Otello" Giuseppe Verdiego. Zabrzmią także najpiękniejsze arie miłosne z innych znanych oper. Bilety kosztują 45 zł, 38 zł, 20 zł, 15 zł.

Zaucha według Badacha

Miłym prezentem na walentynki może być bilet również na koncert Kuby Badacha, który w sobotę pojawi się w Operze i Filharmonii Podlaskiej przy ul. Podleśnej 2. Artysta wystąpi z koncertem Tribute to Andrzej Zaucha. Poświęcony jest on pamięci wyjątkowego wokalisty jazzowego i piosenkarza. Niezapomniane przeboje swojej interpretacji poddaje Kuba Badach – artysta wszechstronny, wokalista, instrumentalista, kompozytor, aranżer oraz producent muzyczny. Lider zespołu Poluzjanci i członek grupy The Globrtrotters. Bilety kosztują 69 zł.

(ak)

A. Zgiet



W weekend warto wybrać się do Teatru Dramatycznego na specjalny spektakl walentynkowy „Tango Prohibcja". To utrzymane w musicalowo-kabaretowej konwencji przedstawienie z muzyką na żywo wystawiane jest w piątek o godz. 20, w sobotę i niedzielę o godz. 19.

Krótko

▲ **Śladami zbrodni** We wtorek o godz. 16.30 w Książnicy Podlaskiej odbędzie się promocja najnowszej książki dr Marcina Zwolskiego z IPN w Białymstoku „Śladami zbrodni okresu stalinowskiego w województwie białostockim". Białystok, ul. Kilińskiego 16.

▲ **Mężczyzna prosty w obsłudze.** W środę o godz. 18 Białostocki Ośrodek Kultury zaprasza do klubu Fama na promocję książki „Mężczyzna prosty w obsłudze czyli Kobieta szczęśliwa w związku" Małgorzaty Kadysz. Autorka prowadzi szkolenia z technik skutecznej komunikacji, psychologii wyglądu, budowania własnej wartości. Książka pojaw się w księgarniach 13 lutego, podczas promocji prowadzona będzie przedsprzedaż. Wśród publiczności zostaną także rozlosowane niespodzianki. Białystok, ul. Legionowa 5.

▲ **O deportacjach na Wschód.** W 74. rocznicę pierwszej masowej deportacji Polaków do Związku Sowieckiego Oddział IPN w Białymstoku zaprasza na projekcję filmu „Deportacje obywateli polskich do ZSRS w latach 1940-1941". Odbędzie się w środę o godz. 16.30 na białostockim Przystanku Historia (siedziba Archiwum i Muzeum Archidiecezjalnego, ul. Warszawska 48). Wstęp wolny.

▲ **Środa literacka.** Gościem Książnicy Podlaskiej będzie Grzegorz Czerwiński – literaturoznawca, doktor nauk humanistycznych, autor książki „Po rozpadzie świata. O przestrzeni artystycznej w prozie Włodzimierza Odojewskiego". Związany z Uniwersytetem w Białymstoku. Publikował m.in. w „Russian Literature", „Pamiętniku Literackim" i „Roczniku Komparatystycznym". Spotkanie będzie połączone z promocją książki „Sprawozdania z podróży Muftiego Jakuba Szynkiewicza. Źródła, omówienie, interpretacja". Początek o godz. 17. Wstęp wolny. **(ak)**

Acid Drinkers w Białymstoku

▲ **Koncert w klubie Gwint.** 14 lutego o godz. 19 wystąpi legenda polskiego heavymetalu – Acid Drinkers. „Black is my colour" to hasło przewodnie trasy koncertowej, która trwa od 2013 roku i zagościła już w niemal 25 miastach. Utwory przygotowane przez „Kwasożłopów" to przekrojowa podróż po wszystkich albumach zespołu. Nie zabraknie również smaczków- pojawią się utwory nigdy wcześniej przez zespół niewykonywane. Na swoim koncie mają już 16 płyt, niezliczoną ilość koncertów i zagorzałych fanów od morza po góry. Bilety w przedsprzedaży kosztują 35 zł, w dniu koncertu 45 zł.

(ak)

reklama

Pożyczka na Twoje potrzeby

OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA ☎ 22 266 86 86

Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

Znamy pierwszych artystów Halfway Festival

Impreza odbędzie się w 27-29 czerwca. Fismoll (na zdjęciu) to wokalista, instrumentalista, kompozytor i autor tekstów. Jego kompozycje są porównywane do twórczości Ólafura Arnaldsa oraz zespołów Bon Iver i Sigur Rós. Pseudonim Fismoll nawiązuje do dzieciństwa muzyka, który często sobie podśpiewywał. Młody artysta przyjął pseudonim, który stał się dla niego symbolem najczystszej i najbardziej naturalnej muzyki. Debiutancka płyta Fismolla „At Glade" jest intymną opowieścią o świecie widzianym oczami młodego artysty. To opowieść o naturze człowieka, poznawaniu ludzi i uczuć. Oprócz niego w amfiteatrze Opery i Filharmonii Podlaskiej zagra także grecki muzyk Theodore. Artysta czerpie stylistycznie z folkloru Aten, skąd pochodzi i mrocznego Londynu, gdzie mieszka i nagrywa. Łączy muzyczne elementy brytyjskiej rockowej sceny alternatywnej z minimalistycznym pianinem i elektroakustycznymi brzmieniami. **(ak)**

mat. organizatora



Siemiatycze >> 27-latek oskarżony

Kradł wota dla zysku

Z cerkwi w Grabarce ukradł wota o wartości blisko 63 tys. zł, a z prawosławnej świątyni w Boratyńcu Ruskim – pieniądze w kwocie ponad 1 tys. zł. Akt oskarżenia przeciwko 27-letniemu Łukaszowi K. z Siemiatycz trafił właśnie do sądu.

– Czyn zarzucany oskarżonego zagrożony jest karą od roku do 10 lat pozbawienia wolności – poinformował prokurator Janusz Martyniuk, zastępca prokuratora rejonowego w Siemiatyczach.

Skradzione wota – złote i srebrne łańcuszki przynoszone przez wiernych – odzyskano. Były ukryte pod drewnianą podłogą w domu Łukasza K. To tam został zatrzymany jako podejrzany o włamanie do cerkwi pw. Przemienienia Pańskiego w Grabarce na początku stycznia 2013 r. Jak ustaliła prokuratura, złodziej dostał się po drabinie na dzwonnicę cerkwi. Wyłamał drzwi do wnętrza i wszedł do środka.

W toku śledztwa okazało się, że 27-latek ma na sumieniu także włamanie do cerkwi w Boratyńcu Ruskim (gm. Siemiatycze) w październiku 2012 r. W nocy wspólnie z innym mężczyzną wyłamał zamek w drzwiach bocznych. Ze świątyni zabrali 1,2 tys. zł na szkodę tamtejszej Parafii Prawosławnej pod wezwaniem Św. Anny.

Łukasz K. przyznał się do obu zarzutów.Tłumaczył, że kradzieży dokonał dla zysku.

Śledztwo przeciwko niemu było przez kilka miesięcy zawieszone z uwagi na konieczność weryfikacji danych o karalności mężczyzny przed sądem w Belgii. Chodziło o ustalenie, czy włamanie do świątyni na Grabarce było przestępstwem popełnionym w warunkach recydywy, co miałoby wpływ na wymiar kary. Okazało się, że recydywy nie ma, choć K. był karany za przestępstwa przeciwko mieniu.

Proces toczyć się będzie przed sądem w Siemiatyczach.

Ze względu na śmierć drugiego sprawcy, postępowanie wobec niego umorzono. **(ika)**

Region >> Wszystkie porodówki zostaną skontrolowane

„Cesarki" są coraz częstsze

Sprawdzony będzie każdy poród, który zakończył się cesarskim cięciem, a także opieka okołoporodowa nad noworodkami, które urodziły się ze skalą Apgar poniżej 4.

Urszula Ludwiczak
uludwiczak@wspolczesna.pl

Taką decyzję podjął właśnie minister zdrowia. To efekt informacji napływających z różnych szpitali w Polsce oraz zdarzenia we Włocławku, gdzie doszło do śmierci nienarodzonych bliźniąt. Po wstępnych ustaleniach okazało się, że zbyt późno zdecydowano o cesarskim cięciu.

We wszystkich oddziałach ginekologiczno-położniczych zostaną sprawdzone porody, które odbyły się między lipcem a grudniem 2013 r. W województwie podlaskim kontrolowanych będzie 18 oddziałów, w tym prywatne kliniki.

– Na razie dokładnych wytycznych, jak mają wyglądać te kontrole, nie mamy – przyznaje prof. Maciej Kinalski, podlaski konsultant ds. położnictwa i ginekologii. – Wiadomo tylko, jaki jest ich cel. Sprawdzane mają być wskazania do przeprowadzenia cesarskiego cięcia, postępowanie w trakcie porodu u dzieci urodzonych z oceną 4 lub poniżej 4 w skali Apgar. Będą też analizowane przypadki zgonów okołoporodowych, sposoby przeprowadzania oceny czynników ryzyka i ich identyfikacji przed porodem, prawidłowość postępowania podczas porodu.

Prof. Kinalski zaznacza przy tym, że wszystkie te aspekty i tak są na bieżąco nadzorowane przez konsultantów wojewódzkich. Kontrola zlecona przez ministra zdrowia nie powinna więc wykazać w województwie podlaskim jakichś nieprawidłowości.

– Jestem konsultantem od 2008 roku, więc wiem, jak wygląda u nas sytuacja i nie spodziewam się, aby ta kontrola wykazała coś nieprawidłowego – podkreśla prof. Kinalski. – Sytuacja w województwie podlaskim pod względem wykonywanych cięć cesarskich i śmiertelności okołoporodowej jest dobra.

Już od kilku lat cesarkim cięciem kończy się w Podlaskiem około 30 proc. ciąż.

– Ich liczba wzrosła, tu nie ma wątpliwości, ale tak się to rozkłada, że najwięcej cięć jest w ośrodkach o najwyższym stopniu referencyjności (czyli np. w szpitalu klinicznym, gdzie trafiają najbardziej zagrożone ciąże – przyp. red.), a najmniej – w ośrodkach o najniższym stopniu referencyjności (czyli szpitalach powiatowych – przyp. red.) – mówi podlaski konsultant ds. położnictwa i ginekologii. – W ostatnich latach znacznie też rozszerzono wskazania do przeprowadzenia cesarskiego cięcia. Kiedyś normą był poród siłami natury, teraz na taki poród trzeba mieć zgodę pacjentki.

Także śmiertelność okołoporodowa w Podlaskiem jest od lat jedną z najniższych w kraju.

– Oczywiście zdarzają się incydentalne sytuacje, ale one zawsze były, są i będą – podsumowuje prof. Kinalski.

Porody w Podlaskiem

Liczba porodów w województwie podlaskim utrzymuje się od kilku lat na poziomie około 11 tysięcy rocznie. Około 30 proc. z nich kończy się cesarskim cięciem. Śmiertelność okołoporodowa jest w podlaskim najniższa w Polsce, na przykład w 2012 r wyniosła 6,2 na 1000 urodzeń (przy średniej krajowej 6,5).

Podlaskie >> Przed wyborami do sejmiku

Niepewny okrąg

Na razie nie wiadomo, czy przed jesiennymi wyborami do sejmiku województwa dojdzie do zmiany wielkości okręgów wyborczych w woj. podlaskim tak, by zostały uwzględnione potrzeby mniejszości.

Jesienią ub.r. pomysł zmiany zgłosił podlaski SLD. Chce, by w jednym (według lewicy – nowym) okręgu wyborczym znalazły się powiaty, gdzie są skupiska mniejszości białoruskiej po to, by umożliwić tej społeczności wybór swoich kandydatów do sejmiku. Wtedy okazało się, że ewentualne zmiany mogą być wprowadzane przez sejmik dopiero w roku wyborczym, czyli obecnym.

W miniony czwartek sprawa okręgów wyborczych w Podlaskiem znalazła się wśród tematów obrad sejmowej komisji mniejszości narodowych i etnicznych.

Na razie jednak ani sejmik województwa podlaskiego, ani marszałek nie pracują nad zmianami w okręgach wyborczych. Jednym z powodów jest fakt, iż nie ukazało się jeszcze zarządzenie wojewody podlaskiego o liczbie radnych. Zgodnie z kodeksem wyborczym liczbę radnych ustala bowiem wojewoda, po porozumieniu z komisarzem wyborczym. A ustalenie liczby mandatów dla każdej rady następuje na podstawie liczby mieszkańców zamieszkałych na obszarze działania danej rady, ujętych w stałym rejestrze wyborców na koniec roku poprzedzającego rok, w którym wybory mają być przeprowadzone.

Rzecznik wojewody Joanna Gaweł powiedziała w piątek, że stosowne zarządzenie powinno ukazać się do 15 lutego. **(PAP)**

Region >> Partia powstała w internecie

Przeciwnicy ACTA startują

Chcemy wystartować w wyborach do Parlamentu Europejskiego z okręgu podlaskiego i warmińsko-mazurskiego – mówi Dorota Radziszewska przedstawicielka Demokracji Bezpośredniej. W piątek w Białymstoku odbyło się pierwsze spotkanie zwolenników tego ugrupowania.

– Nie można go usytuować po lewej stronie, prawej, a nawet w centrum sceny politycznej – mówi Radziszewska. Partię założyli przeciwnicy ACTA, którzy skrzyknęli się w internecie.

Wśród postulatów jest m.in. możliwość odwołania w referendum posła lub senatora i wprowadzenie okrągłych kart do głosowania. Tak członkowie partii chcą walczyć z faworyzowaniem kandydatów. **(mg)**

reklama

Rogowski DEVELOPMENT

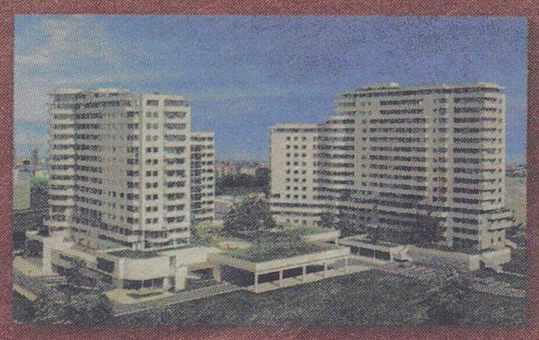
Potrzebowaliśmy przestrzeni i lokaty kapitału. Kupiliśmy apartament.



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

Dobry adres
Apartamenty Tysiąclecia

bliskość centrum
bogata infrastruktura
fitness/rekreacja



Białystok, Apartamenty Tysiąclecia I

reklama

Pożyczki konsolidacyjne
zamień wiele rat na jedną
OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA 22 266 86 86
Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

Sokółka >> Coraz więcej osób zapisuje się na zajęcia dla seniorów

Uniwersytet dla nieco starszych

Wycieczki krajoznawcze, wyjazdy do teatru oraz zajęcia w kilku sekcjach – to wszystko czeka na studentów Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Sokółce.

Dorota Biziuk
sokolka@wspolczesna.pl


D. Biziuk

Na wczorajszej inauguracji uniwersyteckich zajęć w Sokółce studenci wysłuchali wykładu Waldemara Smaszcza. Wystąpił też chór seniorów Pogodna Jesień z Krynek.

Każdy, kto jest lub wkrótce będzie na emeryturze, może dołączyć do naszego grona – powiedziała Elżbieta Szarkowska, prezes Stowarzyszenia UTW w Sokółce. Warunkiem jest uiszczenie opłaty wpisowej w wysokości 20 zł oraz opłaty za semestr – 25 zł.

Sokólski Uniwersytet Trzeciego Wieku rozpoczął swoją działalność w 2008 roku. Wczoraj studenci zainaugurowali siódmy rok zajęć. Uroczystość odbyła się w hali sportowej Zespołu Szkół Integracyjnych w Sokółce.

Każdy znajdzie coś dla siebie

– Na początku mieliśmy nieco ponad 50 słuchaczy. Teraz indeksy naszego uniwersytetu mają 264 osoby – poinformowała Elżbieta Szarkowska.

W ramach sokólskiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku działa dziesięć sekcji tematycznych. Wśród nich są między innymi: turystyczno-rekreacyjna, kulinarna, historyczna i ogrodniczo-przyrodnicza.

– Z pewnością każdy znajdzie tutaj coś dla siebie – podkreśliła prezes sokólskiego UTW.

Chcą się spotykać

W ciągu kilku lat działalności, uczelnia skupiająca seniorów w Sokółce zrealizowała sporo projektów. Niektóre z nich były współfinansowane z funduszy unijnych.

– Jeżeli o mnie chodzi, to z wielkim sentymentem wspominam projekt pod tytułem „Akademia przedszkolaka i seniora", w którym uczestniczyły dwa pokolenia – powiedziała Elżbieta Szarkowska.

W ramach uniwersyteckich zajęć seniorzy mieli okazję wysłuchać wiele wykładów. Jeden z nich wygłosił podczas wczorajszej inauguracji Waldemar Smaszcz, krytyk literacki z Białegostoku. Wykład dotyczył Juliana Tuwima.

– Nie obawiam się o frekwencję na zajęciach. Dlaczego? Ponieważ starsi ludzie nie są pokoleniam komputerowców. Oni chcą się spotykać, zależy im na byciu razem. W tym tkwi sukces wszystkich UTW – stwierdziła prezes Elżbieta Szarkowska.

Ci, którzy chcieliby uzyskać więcej informacji o działalności sokólskiego uniwersytetu, powinni przyjść do lokalu przy Placu Kościuszki 26, gdzie w każdy poniedziałek od godz. 11 do 13 pełnione są dyżury przez członków UTW. ▲

Michałowo >>

Promocja gminy

Gminny Ośrodek Kultury w Michałowie podpisał z urzędem marszałkowskim umowę na unijne dofinansowanie. Dzięki temu we wsi Sokole tuż obok Domu Ludowego zostanie wybudowane Centrum Produktu Lokalnego.

Gminie przyznano na to 445 tys. złotych unijnego wsparcia. Pieniądze pochodzą z PROW na lata 2007-2013, w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi".

Niebawem zostanie ogłoszony przetarg, a po wyłonieniu wykonawcy ruszy budowa.

W Centrum Produktu Lokalnego będą się odbywały warsztaty oraz ciekawe spotkania. Turyści zobaczą, jak dawniej wyglądała praca kowala, garncarza i piekarza. Sami też będą mogli spróbować swoich sił np. w pieczeniu tradycyjnego chleba lub przyrządzania regionalnych potraw. Będzie tu też można zapoznać się z tradycyjnymi przepisami kulinarnymi.

Do dyspozycji gości ma być także wiata oraz warsztatownia. Będą wyznaczone miejsca na ognisko, pojawią się ławeczki i stojaki na rowery.

Władze Michałowa liczą, że CLP wypromuje gminę na zewnątrz , a co najważniejsze, przyciągnie tu wielu turystów. **(jul)**

Zaproszenie

▲ **Gm. Juchnowiec Kościelny.** Ośrodek Kultury zaprasza na warsztaty taneczno-ruchowe pod nazwą Zumba OK. Odbywają się one w Juchnowcu Kościelnym, Kleosinie oraz Księżynie. W zajęciach może wziąć udział każdy, ale głównie adresowane są do przedszkolaków i uczniów najmłodszych klas podstawówek. Zajęcia dla grupy przedszkolnej odbywają się w środy i piątki o godz. 15.15 w sali widowiskowej Ośrodka Kultury w Juchnowcu. Natomiast grupa szkolna rozpoczyna naukę zumby o godz. 16.10. **(jul)**

Krótko

▲ **Choroszcz.** Miejsko Gminne Centrum Kultury zaprasza dzieci oraz młodzież na zajęcia tańca nowoczesnego. Odbywają się one we wtorki od godz. 18 do 19.30 oraz w czwartki od 17.30 o 19. Koszt 20 złotych od osoby.

▲ **Czarna Białostocka.** 15 lutego o godz. 19 w Domu Kultury odbędzie się koncert Cochise, w którym gra aktor Paweł Małaszyński. Bilety w cenie 10 zł można nabyć w dniu koncertu.

▲ **Region.** Fundacja Nowy Staw zaprasza bezrobotne osoby niepełnosprawne zamieszkałe na terenie gmin: Czarna Białostocka, Gródek, Łapy, Suraż, Wasilków, Zabłudów do udziału w projekcie Droga do pracy. Więcej informacji pod nr tel. 85 742 38 34. **(jul)**

reklama
Pożyczki remontowo-budowlane
OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA 22 266 86 86
Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

Gmina Suchowola >> Pogorzelcy liczą na pomoc ludzi dobrej woli

W płomieniach stracili wszystko co mieli

Dzięki wsparciu Caritas będę mógł urządzić lokal przyznany mi przez gminę – mówi 54-letni pan Marek z Jatwiezi Dużej (gm. Suchowola). – Bez tego miałbym tylko gołe ściany.

Pan Marek ledwie uszedł z życiem z pożaru swego domu. Mieszkał samotnie. Gdy wieczorem zobaczył płomienie, było już za późno, by uciekać z budynku, dlatego ukrył się w piwnicy. Wynieśli go stamtąd strażacy. Zrobili to niemal w ostatnim momencie. Gdyby pomoc przyszła nieco później, pan Marek prawdopodobnie udusiłby się dymem.

Pożar miał miejsce 30 stycznia. 54-latek wyszedł z niego cało, ale ogień odebrał mu dach nad głową i cały dorobek życia. Dom, w którym mieszkał, nadaje się tylko do rozbiórki. Obecnie mężczyzna mieszka u bliskich. Gmina przyznała mu lokal zastępczy w budynku szkoły, ale pomieszczenie nie było wyposażone. Nie było tam mebli, a podłogę stanowiła betonowa posadzka. Dzięki pomocy Caritas i darczyńców 8 lutego przyjechał do niego transport m.in. z meblami, pościelą i materacem. Puste pomieszczenie nabiera powoli domowej atmosfery. Wkrótce pojawi się tam także wykładzina.

– Dziękuję za to wsparcie – mówi pan Marek.

Caritas stara się pomaga pogorzelcom z ul. Żytniej w Białymstoku. 21 stycznia sześć rodzin, w tym dwoje małych dzieci, straciło w pożarze wszystko. Dwie z nich otrzymały już lokale socjalne od miasta. Caritas prowadzi zbiórkę pieniędzy na rzecz pogorzelców. Datki można wpłacać na rachunek nr 66 1240 5211 1111 0000 4931 3527, w tytule przelewu należy wpisać: „Pomoc pogorzelcom z Żytniej". W niedzielę w kościele pw. św. Rocha odbyła się też kwesta na ten cel. **(azda)**


Caritas

Tak wygląda wnętrze domu pana Marka z Jatwiezi Dużej. W ogniu stracił on dorobek życia.

Białoruś/Białystok >> Proces w maju

Później, ale nawet bez oskarżonego

Kilka miesięcy potrwa procedura zawiadamiania o procesie białoruskiego kierowcy, współoskarżonego przed sądem w Białymstoku w sprawie katastrofy drogowej, w której zginęło pięcioro obywateli Białorusi. Zawiadomienie odbierze bowiem w sądzie w swoim kraju.

Będzie ono bowiem wysłane nie pocztą, ale za pośrednictwem polskiego ministerstwa sprawiedliwości i białoruskich organów sądowych. Dlatego proces przed Sądem Okręgowym w Białymstoku ma rozpocząć się dopiero w połowie maja.

Chodzi o to, by na wypadek niestawiennictwa oskarżonego Białorusina proces mógł rozpocząć się także pod jego nieobecność. Gdyby bowiem podjęto próbę standardowego doręczenia zagranicznego, to doręczyciel na Białorusi nie ma obowiązku zaznaczyć na zwrotnym potwierdzeniu odbioru, kto odebrał przesyłkę.

– W takim wypadku, gdy z poświadczenia odbioru nie wynika, kto przesyłkę odebrał, jeśli oskarżony nie stawi się na rozprawę, sąd nie może jej prowadzić pod jego nieobecność – wyjaśnił Przemysław Wasilewski, rzecznik Sądu Okręgowego w Białymstoku.

Dlatego w tej sprawie wybrano dłuższą procedurę, ale która pozwoli w takim przypadku proces rozpocząć.

Do wypadku, którego proces dotyczy, doszło w 2010 r. w miejscowości Radule, na drodze Białystok – Warszawa. Dwa busy na białoruskich numerach rejestracyjnych zderzyły się tam z jadącą w przeciwną stronę polską ciężarówką. Prokuratura oskarżyła o doprowadzenie do wypadku dwóch kierowców. Pierwszym jest Polak, kierowca ciężarówki volvo, drugim – Białorusin, kierujący jednym z busów. Obaj oskarżeni nie przyznali się do zarzutów. Będą odpowiadać z wolnej stopy. **(PAP)**

Watykan >> Wyniki ankiety Franciszka

Wierni w Europie nie chcą dyskryminacji

Biskupi kilku krajów Europy przyznają, że ich wierni chcą Kościoła bardziej otwartego wobec osób rozwiedzionych w nowych związkach i tego, by nie były one wykluczone z sakramentu komunii – to pierwsze wyniki tzw. ankiety Franciszka rozesłanej do episkopatów.

W ankiecie zawarto pytania dotyczące duszpasterstwa rodzin. Sondaż wśród episkopatów będzie podstawą prac synodu, który papież zwołał na październik. Tematem obrad mają być nowe wyzwania duszpasterskie wobec współczesnej rodziny. Jedną z delikatnych kwestii jest sytuacja osób rozwiedzionych w nowych związkach, które nie mogą przyjmować komunii. Biskupów zapytano m.in.: „w jaki sposób ochrzczeni żyją w tej nieuregulowanej sytuacji? Czy są świadomi nieuregulowanego statusu? Czy jest im to obojętne? Czy czują się zmarginalizowani lub cierpią z powodu niemożności otrzymania sakramentów?".

Agencja informacyjna włoskiego episkopatu zwróciła uwagę, że biskupi Belgii napisali, iż tamtejsi katolicy chcą Kościoła gotowego przyjąć wszystkich, niezależnie od różnic i popełnionych błędów. Wskazują w tym kontekście osoby homoseksualne i rozwiedzione.

Konferencja Episkopatu Niemiec odnotowała zaś dystans między Kościołem a wiernymi w takich sprawach, jak współżycie przed ślubem, kontrola narodzin i antykoncepcja. Tamtejsi wierni uważają zaś odmowę udzielania sakramentów rozwodnikom w nowych związkach za „nieusprawiedliwioną dyskryminację". **(PAP)**

Krótko

▲ **Rosja.** Dwie osoby, w tym zakonnica, zginęły, a sześć zostało rannych, gdy niezidentyfikowany napastnik otworzył wczoraj ogień z karabinu automatycznego w Soborze Zmartwychwstania Chrystusa w Jużnosachalińsku na wyspie Sachalin, na rosyjskim Dalekim Wschodzie. Sprawca, który wtargnął do cerkwi i zaczął strzelać do ludzi i ikon, został zatrzymany. Jego tożsamość nie jest znana. Nie są też znane motywy jego czynu. Według lokalnych mediów mężczyzna ma 25 lat i jest pracownikiem agencji ochroniarskiej.

▲ **Warszawa.** Były wicemarszałek Senatu, członek Trybunału Stanu Zbigniew Romaszewski jest w stanie ciężkim, w śpiączce farmakologicznej – poinformowała wczoraj jego córka Agnieszka Romaszewska-Guzy. Trafił do szpitala w sobotę. **(PAP)**

reklama
Chcesz płacić niższą ratę?
OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA ☎ 22 266 86 86
Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

Warszawa >> Koalicja Europa Plus Twój Ruch ujawniła „jedynki"

Palikot: Trzeba więcej socjalu

Małgorzata Kowalska, prof. Uniwersytetu w Białymstoku jest liderem listy w eurowyborach w okręgu, obejmującym woj. podlaskie i warmińsko-mauzrskim.

Polacy w Europie muszą przede wszystkim więcej zarabiać – mówił w Warszawie przewodniczący Twojego Ruchu Janusz Palikot podczas sobotniej prezentacji liderów list wyborczych koalicji Europa Plus Twój Ruch do Parlamentu Europejskiego.

Podczas prezentacji „jedynek" Palikot przekonywał, że po 25 latach od rozpoczęcia przemian demokratycznych w Polsce jest jeszcze wiele do zrobienia. Według niego, Polska potrzebuje więcej Europy.

– Więcej Europy to oczywiście więcej Europy bezpiecznej, Europy socjalnej. To także więcej możliwości działania dla małego i średniego biznesu, ale (...) najgłębszym, najbardziej podstawowym sensem tego słowa, trywialnym, banalnym, które łatwo oskarżyć o populizm, a jednak naprawdę prawdziwym, na serio, to (żeby) więcej zarabiać – powiedział lider Twojego Ruchu.

Jak zaznaczył, Polacy mają dzisiaj 20. gospodarkę na świecie i 6-7. w Europie, a mimo to są prawie najgorzej zarabiającymi obywatelami UE. Według Palikota na podniesienie zarobków Polaków wpłynie przede wszystkim unowocześnienie polskiej gospodarki i wprowadzenie do naszego przemysłu wysokiej technologii.

Palikot zaprezentował liderów list Europy Plus Twój Ruch w najbliższych eurowyborach. Liderem koalicji na liście w Warszawie został Ryszard Kalisz, na Śląsku – reżyser Kazimierz Kutz, w Wielkopolsce – europoseł i wiceszef TR Marek Siwiec, w Małopolsce – bioetyk, publicysta Jan Hartman. „Jedynką" na Mazowszu został szef Partii Demokratycznej Andrzej Celiński. Działaczka Kongresu Kobiet, feministka Kazimiera Szczuka otwiera listę koalicji w Bydgoszczy, a Barbara Nowacka, córka posłanki Izabeli Jarugi-Nowackiej, która zginęła w katastrofie pod Smoleńskiem – w Lublinie.

Liderem listy na Dolnym Śląsku został Robert Kwiatkowski, b. prezes TVP; w Zachodniopomorskiem – szef Stronnictwa Demokratycznego Paweł Piskorski. „Jedynką" koalicji w woj. pomorskim jest b. przewodnicząca Ogólnopolskiego Związku Zawodowego Pielęgniarek i Położnych Dorota Gardias; łódzką listę otwiera dyrektor poznańskiego Teatru Ósmego Dnia Ewa Wójciak; liderką na Podkarpaciu jest szefowa tamtejszych struktur Twojego Ruchu, sześciokrotna mistrzyni świata w karate Marta Niewczas. **(PAP)**

Małgorzata Kowalska
prof. UwB



Z wykształcenia romanistka, na co dzień kieruje Zakładem Filozofii Współczesnej i Społecznej na Wydziale Historyczno-Socjologicznym UwB. Prof. Kowalska jest autorytetem w środowiskach naukowych i intelektualnych, ale bez doświadczenia w polityce. Będzie musiała zmierzyć się z konkurencją profesorską z tej samej strony sceny politycznej: „jedynką" SLD w naszym okręgu będzie poseł, prof. Tadeusz Iwiński. **(nys)**

reklama


HDI to znak towarowy należący do TUiR „WARTA" S.A.
RS4SO14W07a

KABARET pod Wyrwigroszem

z nowym programem

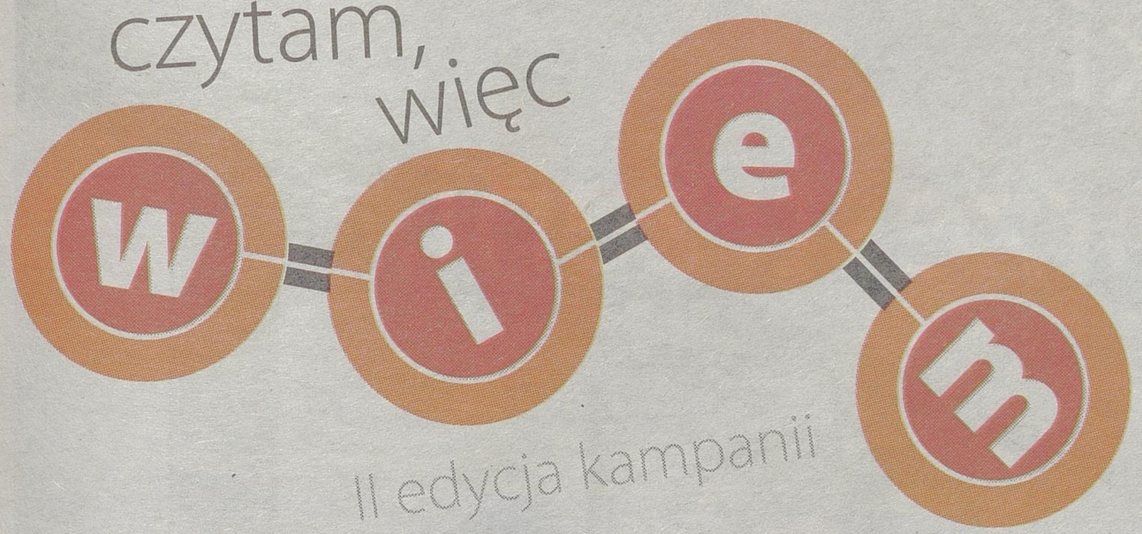
27 lutego 2014 godz. 19.30

Teatr Dramatyczny im. Aleksandra Węgierki



Bilety do nabycia: Biuro Ogłoszeń Kuriera Porannego i Gazety Współczesnej, ul. Św. Mikołaja 1
www.ticketpro.pl **Cena:** 75 zł - parter, 70 zł - balkon
Informacje i rezerwacje: tel. 85 748 96 03, 85 748 96 00, www.poranny.pl

Organizatorzy: Gazeta Współczesna, kurier Poranny, admis agencja reklamowa
Patron: Prezydent Miasta Białegostoku
Patroni medialni: teraz białystok, Poranny.pl, Współczesna.pl, TICKETPRO www.ticketpro.pl, STREFA IMPREZ.PL



Weź udział w olimpiadach!

Fundacja Polska Edukacja zaprasza uczniów szkół ponadgimnazjalnych z całej Polski na trzy konkursy. Są to:

- I Ogólnopolska Olimpiada o Prawach Człowieka w Świecie Współczesnym
- I Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o Unii Europejskiej
- II Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o III RP

Konkursy te organizowane są w ramach kampanii społecznej COPTIOSH: Centrum Organizacji Przedmiotowo-Tematyczno-Interdyscyplinarnych Olimpiad Społeczno-Historycznych w Białymstoku.

Szkoły zainteresowane udziałem w olimpiadach mają ostatnią szansę na zgłoszenie się. Jeszcze tylko dzisiaj można wypełnić formularz zgłoszeniowy na stronie olimpiad www.coptiosh.eu. Tam też znajdują się szczegółowe informacje na temat tego przedsięwzięcia.

Współorganizatorem olimpiad jest Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 9 przy ul. Upalnej w Białymstoku.

(mg)

Poradnik >> Warto zmienić schemat prowadzenia lekcji

Twórcza klasa

Zamiast „nieśmiertelnego" zwrócenia ławek do tablicy i nauczyciela, można je ustawić w koło lub pogrupować do pracy w zespołach. W ten sposób zaniknie podział sugerujący, kto tu „wie lepiej", a kto ma słuchać.

Artur Brzeziński
trener rozwoju osobistego i konsultant w Centrum Edukacji Nauczycieli

W poprzednim tekście zaproponowałem szerokie wykorzystywanie smartfonów w klasie (nawet zamiast podręczników). Gdy rozmawiam o tym z nauczycielami, czasem słyszę, że może to doprowadzić do niczym nieskrępowanego ściągania. Zapewne takie myślenie skłoniło kogoś do zamieszczenia na jednym z portali społecznych zdjęcia, pokazującego poustawiane przy szkolnej tablicy telefony komórkowe. Nad każdym było zapisane nazwisko ucznia. Podpis pod zdjęciem brzmiał „Nauczycielska technika anty-ściągawkowa". Jak to bywa w portalach społecznych, zdjęcie miało sporo tzw. „polubień" i komentarzy. Jeden szczególnie zwrócił moją uwagę. Jego autor wyjaśnia, że gdyby nauczyciel polecił uczniom wykonanie zadań wymagających samodzielnego myślenia, nie potrzebne byłyby żadne „techniki anty-ściągawkowe".

Tak było kiedyś

To – wydaje mi się – jest istota podejścia na nauczania i szkoły: nie jako do „fabryki", gdzie się „produkuje", ale do miejsca, gdzie rozwijane są możliwości intelektualne młodych ludzi.

W zeszłowiecznej szkole nauczyciel mówił, co uczniowie mają wiedzieć („Słowacki wielkim poetą był") i co myśleć („Słowacki wzbudza w nas zachwyt i miłość"). Tego też wymagał. Zadaniem uczniów na sprawdzianach było odtworzenie tego, co usłyszeli. Rzeczywiście, w tej sytuacji mieli do wyboru albo nauczyć się tego na pamięć, albo znaleźć sposób na ściąganie. W większości wybierali te drugie rozwiązanie. Teraz ściąganie dzięki technologii stało się łatwiejsze. Gdy na klasówce jest pytanie o datę wybuchu I wojny światowej lub rodzaje systemów korzeniowych, to uczeń, dyskretnie trzymając pod ławką smartfon, „wbija" w Google`a te pytanie i odpowiedź już jest!

Uczniowie ściągali kiedyś i teraz też im się zdarza. Pewnie jeszcze sporo wody w Wiśle przepłynie, nim powszechne stanie się przekonanie, że ściąganie jest niemoralnym zachowaniem.

Ściąganie może zostać poważnie utrudnione, gdy nauczyciele nie będą oczekiwali powtórzenia tego, co mówili. Zamiast pytania o datę wojny, można przecież zapytać ucznia, co sądzi o przyczynach.

Aby odpowiedzieć na te pytanie, uczeń musi wiedzieć, że wojna w ogóle wybuchła, że ktoś do niej przystąpił i zrobił to z jakiegoś powodu. Najważniejsze jest jednak to, że uczeń musi przeanalizować te fakty, a następnie je samodzielnie ocenić. W ten sposób uczy się umiejętności krytycznego myślenia. Dla uczniów, gdy w dorosłym życiu przyjdzie im podejmować decyzje, będzie ważniejsze to, czy wiedzą, jak się do tego zabrać, niż to czy pamiętają fakty uczone w szkole. W zeszłowiecznej szkole lekcja często przebiega według schematu „nauczyciel mówi – uczniowie słuchają", a dokładniej: nauczyciel wygłasza pogadankę, potem uczniowie doczytują więcej w podręczniku.

Dziś takie lekcje nie przygotowują do radzenia sobie w życiu. Można je przeprowadzić inaczej.

Tak może być

Na przykład tak: nauczyciel, wprowadzając uczniów w pewien temat, opowiada intrygującą historię, którą wymaga wyjaśnienia. Następnie wspólnie – uczniowie i nauczyciel – zastanawiają się, jak można ją wyjaśnić i jakie informacje są do tego potrzebne. Uczniowie samodzielnie szukają tych informacji, a następnie budują swoje hipotezy. Tworząc pomysły i rozwiązania, uczą się twórczego myślenia. Wspólnie wszyscy dyskutują i wybierają najlepsze wyjaśnienia historii, zaproponowanej na początku zajęć.

Na takiej lekcji nauczyciel nie jest „źródłem wiedzy i jej egzekutorem". Towarzyszy uczniom w ich poszukiwaniach. Na takiej lekcji młodzi ludzie mogliby dojść do wniosku, że dzisiaj dla nich „Słowacki wielkim poetą już nie jest" i wcale „nie wzbudza w nich zachwytu i miłości". Kolejnym krokiem mogłoby być wyszukanie przez uczniów twórców i dzieł, które im się teraz podobają. Uczą się w ten sposób nie tylko myślenia, ale też współpracy, umiejętności dyskutowania, przedstawiania i obrony swoich poglądów. Przeprowadzenie takiej lekcji ułatwi zmiana ustawienia ławek. Zamiast „nieśmiertelnego" zwrócenia rzędów ławek do tablicy i nauczyciela można je ustawić w koło lub pogrupować do pracy w zespołach.

Na lekcji, w czasie której uczniowie z praktycznie biernych słuchaczy i wykonawców poleceń nauczyciela, zamienią się w jej współtwórców, będą też przeżywać wiele przyjemnych emocji. Radość i satysfakcja przecież pojawia się wtedy, gdy od nas coś zależy i możemy czegoś – na naszą miarę – dokonać. Po takich zajęciach dzwonek będzie zaskoczeniem, a uczniowie – z ociąganiem wychodząc na przerwę – będą nadal myśleć o jej temacie.

Takie lekcje są możliwe. Są nauczyciele, którzy tak lub podobnie pracują (to przeważnie ci najbardziej lubiani w szkołach). Wato – moim zdaniem – upowszechniać takie zasady nauczania. Stawką jest przecież powodzenie w życiu młodych ludzi. ▲

Nasza akcja

Po raz drugi prowadzimy kampanię społeczną promowania czytelnictwa wśród dzieci i młodzieży. Chcemy też wspierać szkoły w ich działaniach, promujących czytelnictwo i chęć zdobywania wiedzy. Robimy to, prezentując najciekawsze akcje społeczne, prężnie działające koła naukowe czy szkolne rankingi najpopularniejszych książek. Dlatego zachęcamy dyrektorów, bibliotekarzy, nauczycieli, rodziców do dzielenia się pomysłami na promowanie czytelnictwa. Materiały można wysyłać na adres wiem@mediaregionalne.pl.

promocja



czytam, więc wiem
II edycja kampanii

ORGANIZATORZY: Współczesna, Poranny
PATRON MERYTORYCZNY:
PATRONI HONOROWI:
PATRONI MEDIALNI: pap, TVP Białystok, Polskie Radio Białystok

Pan Wygodnicki potrzebuje przestrzeni.

Przestrzeń domu zalety mieszkania

101,30 m² • 2 łazienki • 3 sypialnie • garaż • słoneczny salon • bliskość centrum

GAZETA WSPÓŁCZESNA

Rodzina Wygodnickich szuka mieszkania.
100 metrów w centrum jest w sam raz!

A Ty, też jesteś wygodny?
Wybierz przestronne mieszkanie
przy ul. Kujawskiej 5A!

Zadzwoń: **85 748 96 00**



DUŻY METRAŻ. DUŻY RABAT!

3.690 zł/m²

Finanse >>

Ile zarabiają absolwenci uczelni w Polsce?

Firma Sedlak & Sedlak sprawdziła, ile zarabiali absolwenci polskich uczelni w 2013 roku. Przedstawiła ranking wynagrodzeń osób, które ukończyły studia magisterskie lub magisterskie inżynierskie na 25 różnych uczelniach, niezależnie od ich stażu pracy. Pod uwagę wzięto jedynie te szkoły wyższe, dla których próba przekroczyła 500 osób.

W rankingu płac absolwentów ogółem na pierwszym miejscu uplasowała się Szkoła Główna Handlowa w Warszawie. Mediana* wynagrodzeń osób, które ukończyły tę uczelnię wyniosła w 2013 roku 8 045 zł brutto. Na drugim i trzecim miejscu znalazły się dwie uczelnie techniczne: Politechnika Warszawska i Politechnika Gdańska. Ich absolwenci zarabiali odpowiednio: 7 100 zł brutto i 6 300 zł brutto. Na 4. miejscu uplasowała się Politechnika Wrocławska z zarobkami 6 147 zł brutto.

Firma Sedlak & Sedlak stworzyła też ranking wynagrodzeń absolwentów studiów magisterskich (w tym magisterskich inżynierskich) 19 różnych uczelni, których staż pracy nie przekraczał roku. Pod uwagę wzięto jedynie te szkoły wyższe, dla których próba wyniosła 40 lub więcej. W przeciwieństwie do zeszłorocznego rankingu, w zestawieniu nie uwzględniono osób, które zakończyły swoją edukację z tytułem licencjata.

Jak wynika z XI Ogólnopolskiego Badania Wynagrodzeń, najwyższe płace w 2013 roku otrzymywali absolwenci Szkoły Głównej Handlowej. Mediana ich wynagrodzeń całkowitych brutto wynosiła 4 200 zł. Nieco niższe płace otrzymywały osoby, które uzyskały dyplom ukończenia Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Przeciętnie zarabiały one 3 725 zł. Na trzecim miejscu w rankingu uczelni uplasowały się ex aequo Politechnika Warszawska i Uniwersytet Warszawski. W 2013 roku wynagrodzenia świeżo upieczonych absolwentów tej uczelni wynosiły 3 500 zł.

*mediana – wartość dzieląca wszystkie dane na pół. Poniżej i powyżej mediany znajduje się dokładnie po 50 proc. danych. Czyli jeżeli mediana wynosi 2 tys. zł, to znaczy, że wynagrodzenie na danym stanowisku jest w połowie instytucji niższe, a w połowie wyższe od 2 tys. zł. **(rpr)**

Uwaga na oszustwa >>

Proponują zwrot podatku

Podatnicy mogą znaleźć w skrzynkach e-mailowych fałszywe oferty zwrotu podatku dochodowego za rok 2013, firmowane znakiem administracji skarbowej. Jeśli odbiorca takiej wiadomości kliknie na link podany w e-mailu, zostaje przekierowany na stronę internetową, która żąda, by podać dane osobowe i numer karty kredytowej.

Ministerstwo Finansów podkreśla, że resort ani podległe mu organy skarbowe nie mają nic z tym wspólnego. Według rzeczniczki ministerstwa Wiesławy Dróżdż, najlepiej takie e-maile ignorować. Resort sprawdza, kto jest ich autorem i rozważa skierowanie sprawy do prokuratury. **(rpr)**

Sprostowanie

Do tekstu o waloryzacji emerytur Do tekstu z poniedziałku (3.02.2014 r.) o waloryzacji emerytur w Polsce, zatytułowanego „Po równo dla emerytów?", wkradły się błędy. Wszyscy emeryci w 2012 roku otrzymali 70 zł brutto. Trybunał Konstytucyjny podważył jednak waloryzację kwotową i w 2013 roku (a nie w 2014 roku, jak napisaliśmy) emerytury wzrosły o wartość inflacji + 20 procent realnego wzrostu płac. W tym roku Ministerstwo Finansów zakłada wzrost emerytur i rent o 2,14 proc. Za pomyłkę przepraszamy. **Kamil Fejfer**

Edukacja >> Szkoły demokratyczne

Bez ocen i planu lekcji

Czy szkoła bez obowiązkowych lekcji, ocen, podziału na klasy i planu zajęć może przygotować ucznia do dorosłego, zawodowego życia?

Arkadiusz Gołka
arkadiusz.golka@mediaregionalne.pl

Na świecie tzw. szkoły demokratyczne istnieją już od ponad stu lat. Największą renomą cieszy się pionierska Sumerhill w Wielkiej Brytanii, założona w 1921 r.

W Polsce szkoły demokratyczne, przeznaczone dla dzieci w wieku od pięciu do 18 lat, działają już w Warszawie, Świętochowie, Łodzi i Poznaniu. Wkrótce powstaną też we Wrocławiu, Trójmieście, Krakowie, Bydgoszczy, Białymstoku i Szczecinie.

– Uczymy dzieci brania odpowiedzialności za samych siebie – deklarują założyciele tego typu szkół.

Demokracja w szkole

– Działamy od września 2013 r., a uczy się u nas 21 dzieci. Prowadzimy już rekrutację na przyszły rok szkolny – mówi Michał Jankowski, współzałożyciel poznańskiej szkoły demokratycznej Trampolina. – Nasi uczniowie zapoznają się z minimum programowym, tak jak dzieci uczące się w tradycyjnych szkołach. Tyle, że lekcje nie są u nas obowiązkowe. Poza tym biorą udział w różnorodnych aktywnościach, poszerzających horyzonty i zgodnych z ich zainteresowaniami.

Czesne kosztuje 820 zł za miesiąc. Kadra szkoły wspiera dzieci w nauce samoorganizacji, rozwiązywania konfliktów między sobą i rozwijaniu swoich talentów.



fot. sxc.hu/mokra

W Polsce szkoły demokratyczne przeznaczone są dla uczniów w wieku od pięciu do 18 lat

Szkoły demokratyczne

Naukę w szkole demokratycznej można rozpocząć na podstawie przepisów o edukacji domowej. Potrzebna jest do tego zgoda dyrektora szkoły z danego rejonu, tylko że zamiast kształcić się w domu, dziecko uczy się w prywatnej placówce. Na koniec każdego roku szkolnego zdaje w państwowej szkole egzamin z minimum programowego, uzyskując zwykłe świadectwo.

– Starsi uczniowie mają własne kalendarium zajęć, a młodsi dopiero się tego uczą – zaznacza Jankowski. – Co roku nasi uczniowie zdają egzaminy klasyfikacyjne w zwykłych szkołach, sprawdzające ich znajomość podstawy programowej. Na zakończenie każdego roku otrzymują państwowe świadectwo szkolne, a po ukończeniu szkoły mogą startować na studia.

Czy dzieci, które ukończyły takie szkoły, poradzą sobie w życiu zawodowym, czyli w świecie, który niekoniecznie jest demokratyczny? Agata Wolska-Kusiak, prezes fundacji „Edukacja w Wolności", tworzącej demokratyczną szkołę Mozaika we Wrocławiu, nie ma co do tego wątpliwości.

– Przecież brak nawyku słuchania poleceń z góry i komunikowanie się z przełożonym na zasadach wzajemnego szacunku są jak najbardziej realne. Badania potwierdzają, że w testach sprawdzających wiedzę absolwenci szkół demokratycznych mają porównywalne wyniki z tymi po tradycyjnych szkołach. Ale w testach dotyczących umiejętności społeczno-emocjonalnych uzyskują co najmniej trzykrotnie lepsze wyniki – argumentuje Wolska-Kusiak.

Bez przymusu?

We wrocławskiej szkole Mozaika od września będzie uczyć się około 30-35 dzieci. Zajęcia mają skupiać się na omawianiu konkretnych kwestii. Jeśli np. tematem będzie Dolny Śląsk, uczniowie na zajęciach będą uczyć się o jego historii, sztuce czy kulturze. Zdaniem Agaty Wolskiej-Kusiak, przymus nie będzie potrzebny, bo dzieci same z siebie chcą się uczyć. Wystarczy odpowiednia motywacja.

Karolina Piękoś, psycholog dziecięcy z Krakowa, uważa, że kreatywność uczniów kształcących się bez przymusu zapunktuje w dorosłym życiu. – Konieczność zadaniowego działania, panująca w szkołach państwowych, może zabijać w dzieciach naturalną chęć do poznawania świata – przekonuje.

Spore wątpliwości wobec takiej formuły edukacji ma Edyta Izdecka, mama ośmioletniego Bartka, który uczy się w państwowej podstawówce.

– Idea takich szkół brzmi zachęcająco, ale życie potrafi boleśnie zweryfikować plany. Wątpię, żeby małe dzieci tak łatwo dały się zmotywować do szkolnej pilności. Czasami sprawdzają się stara dobra dyscyplina i czujne rodzicielskie oko – uważa.

Prof. Bogusław Śliwerski, przewodniczący Komitetu Nauk Pedagogicznych PAN, zachwala demokratyczny model szkolnictwa.

– Edukacja powinna być forpocztą zmian społecznych. Szkoły demokratyczne uczą samodzielności i odpowiedzialności, wymagają ciężkiej pracy zarówno od uczniów, jak i od nauczycieli – twierdzi. – Niestety, w polskim systemie prawnym takie placówki mogą powstawać tylko prywatnie, a nie w ramach publicznej edukacji. W MEN panuje wobec takiej koncepcji potężna blokada mentalna.

reklama

PROMEDICA24
Opiekujemy się ludźmi

ODDZIAŁ W BIAŁYMSTOKU
ul. Św. Mikołaja 1, lok. 13
tel. 85 688 68 96

ODDZIAŁ W SUWAŁKACH
ul. M. Konopnickiej 7A
tel. 87 737 99 90

BEZPIECZNA PRACA W NIEMCZECH
OPIEKA NAD OSOBAMI STARSZYMI

Zapewniamy m.in.:
- bezpieczną i legalną formę współpracy
- bardzo atrakcyjne zarobki
- opłacony ZUS
- pakiet dodatkowych ubezpieczeń



Pracuj z liderem na rynku!

ADAMPOL SA
vehicle logistics
Firma Adampol S.A. w Zaściankach, ul. Usługowa 3
zatrudni
KIEROWCÓW Z KAT. C+E W TRANSPORCIE MIĘDZYNARODOWYM
Oferujemy:
- umowę o pracę, atrakcyjne wynagrodzenie po 1-3 miesięcznym okresie szkolenia,
- pracę w nowoczesnych pojazdach z systemem nawigacji satelitarnej.

Kontakt w sprawie rozmowy kwalifikacyjnej w godz. 8.00-16.00,
pod nr. telefonu 601 958 000, 85 740 78 72
Adres e-mail: swadolowski@adampolsa.com.pl, mkozlowska@adampolsa.com.pl
Informacje o firmie: www.adampolsa.com.pl

Spłacamy wszystkie zadłużenia
OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA 22 266 86 86
Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

Urlop macierzyński >> Czy może negatywnie wpłynąć na ka

Mamy urlopują i boją się o pracę

Czy będę miała pracę, jak po roku nieobecności w firmie wrócę z urlopu macierzyńskiego? – to pytanie zadaje sobie wiele kobiet w Polsce.

Lucyna Jadowska
lucyna.jadowska@mediaregionalne.pl



fot. flickr/Trocaire/CC-By 2.0/ http://www.flickr.com/photos/trocaire/6350019299/sizes/l/

W czasie urlopu rodzicielskiego można łączyć opiekę nad dzieckiem z pracą w wymiarze nie wyższym niż połowa pełnego wymiaru czasu pracy.

Od czerwca 2013 r. w Polsce obowiązuje roczny urlop macierzyński, który mamy mogą też dzielić z ojcami swoich dzieci. Po jego wprowadzeniu pojawiły się głosy, że tak długi urlop nie jest przystosowany do sytuacji na naszym rynku pracy i może negatywnie wpływać na karierę kobiet. Wiele mam boi się, że po rocznej nieobecności w firmie „wypadnie z obiegu".

Potwierdza to badanie Millward Brown SMG/KRC z lipca 2013 r. Według niego, Polki nie chcą iść na roczny urlop macierzyński (tak odpowiedziało 52 proc. badanych), tylko szybciej wrócić do pracy. Zaledwie 30 proc. zdecydowałoby się na pełny urlop.

Pani już dziękujemy

Joanna pracowała w centrum kredytowym we Wrocławiu. Pewnego dnia jej szef poinformował, że firma wkrótce zostanie przekształcona w placówkę bankową i zaznaczył, zwracając się do kobiet, że „to nie jest odpowiedni czas na zachodzenie w ciążę". Joanna od dawna jednak starała się o dziecko i w ciążę zaszła.

– Byłam z dzieckiem w domu dwa lata i kiedy już miałam wracać do pracy, niespodziewanie dostałam od firmy list polecony z wypowiedzeniem – opowiada Joanna (dziś działa we wrocławskim oddziale Klubu Mamuśki). – Już nie było tam dla mnie miejsca. Najgorsze, że nikt z firmy nie chciał nawet ze mną rozmawiać.

Autorka bloga „Zaradna Mama" ma dwójkę dzieci i przyznaje, że zazdrości dziś młodym matkom rocznego urlopu. Ona sama wróciła już do pracy po macierzyńskim, ale nie była to ta sama firma, w której pracowała przed zajściem w ciążę. Powód? Wiedziała, że nie ma do czego wracać.

– Macierzyństwo kieruje na inne tory – mówi blogerka. – Przed zajściem w ciążę pracowałam jako asystentka dyrektora i audytor wewnętrzny w dużej, międzynarodowej korporacji. Kiedy wiedziałam już, że zostanę mamą, zdawałam sobie sprawę, że tam nie zostanę. Widziałam, jak traktowane były moje koleżanki, które zaszły w ciążę. Dyrekcja od razu proponowała im zwolnienie lekarskie, a jeśli nie chciały na nie iść, to miały obcinane godziny pracy.

Matka musi mieć wybór

Dodaje, że kobiety z jej korporacji po powrocie z urlopu macierzyńskiego nie miały co liczyć na takie samo stanowisko, jak przed nim. – Odsuwano je od najważniejszych zadań. Traktowano jak osoby drugiej kategorii – wspomina.

Ona sama nie chciała znaleźć się w takiej sytuacji i postanowiła zmienić pracę. – Po tym, jak urodziłam rok po roku dwójkę dzieci, szukałam pracy, w której byłabym od godz. 8 do 16. Znalazłam, jestem sekretarką, więc w porównaniu do wcześniejszej pracy to degradacja, ale za to mogę spędzać dużo czasu z dziećmi – mówi „Zaradna Mama".

Patrycja Dołowy z Fundacji MaMa uważa, że to nie roczny urlop jest problemem, ale to, jak on jest postrzegany przez pracodawców. – Już kilka lat temu, na długo przed wprowadzeniem rocznego urlopu, zbierałyśmy tak zwane „opowieści grozy", w których matki opowiadały o tym, jak łamane były ich prawa na rynku pracy po powrocie z urlopu – mówi. – Dzisiaj prawnie to nie wygląda już tak źle jak kiedyś, ale wciąż mamy mobbing, pracodawca może zasugerować, że pójście na roczny urlop to zły pomysł, i że jak już pójdziemy i postawimy na swoim, to jasne jest, że nie będziemy miały do czego wracać.

Zdaniem Patrycji Dołowy, matki powinny mieć zarówno prawo zostać długo z dzieckiem, jak i wrócić szybko do pracy. Po prostu muszą mieć wybór. – W Polsce niestety jest tak, że nieważne, co zrobi młoda matka, to i tak będzie złą matką. Idzie szybko do pracy – źle, zostaje dłużej z dzieckiem – też źle. Problem polega nie na tym, że urlop jest roczny, ale jak o nim myślimy – uważa. – W Skandynawii przecież funkcjonują roczne urlopy i ani rodzic nie ma problemów z utrzymaniem pracy, ani pracodawca na tym nie traci.

Mamy nie chcą dzielić się urlopami

Kodeks pracy zakazuje wypowiadania i rozwiązywania umowy o pracę w okresie ciąży i urlopu macierzyńskiego. Zasada ta nie obowiązuje, jeśli pracodawca ogłasza upadłość lub gdy zajdą okoliczności uzasadniające rozwiązanie umowy bez wypowiedzenia z winy pracownicy.

Krótko

Kryzys na rynku pracy w Świętokrzyskiem, bezrobocie wciąż w górę Sytuacja na świętokrzyskim rynku pracy jest dramatyczna. Stopa bezrobocia na koniec grudnia 2013 roku wyniosła aż 16,5 procent. To o 4,1 procent więcej niż średnia w Polsce. Na koniec grudnia minionego roku bez pracy w Świętokrzyskiem pozostawały 90 124 osoby. W tym aż 20 procent, to młodzi do 25 roku życia. Nadal największe bezrobocie dotyka mieszkańców wsi, z których pracy nie ma ponad połowa. Najgorsza sytuacja panuje w powiecie skarżyskim, gdzie bez pracy pozostaje 27,4 procent osób. Bardzo zła sytuacja jest także w powiatach koneckim – 23,9 procent, opatowskim – 22,9, ostrowieckim – 22,3 procent i kieleckim – 20,6.

Naczelna Rada Lekarska: Ograniczenie czasu pracy lekarzu grozi katastrofą NRL odniosła się do ostatnich pomysłów, dotyczących ograniczenia czasu pracy lekarzy w Polsce. Według jej prezesa, Macieja Hamankiewicza, przy fatalnie działającym systemie opieki zdrowotnej mogłoby się to skończyć katastrofą i nawet dwukrotnie wydłużyć kolejki do specjalistów oraz czas oczekiwania na zabiegi. – By skrócić kolejki i pomóc pacjentom, trzeba zmienić system ochrony zdrowia. W tej chwili lekarze, aby leczyć wszystkich chorych, którzy się do nich zgłaszają, muszą pracować więcej, niż przewidują przepisy – twierdzi prezes NRL. I przytacza dane, z których wynika, że w 2012 r. dwie trzecie lekarzy pracowało w więcej niż jednej placówce ochrony zdrowia. **(rpr)**

Menedżer, czyli prawa ręka gwiazdy Pracują siedem dni w tygodniu i 24 godziny na dobę. Jeżdżą na koncerty, zajmują się pracą papierkową i ciągle są pod telefonem. Menedżer gwiazdy nie ma łatwego życia, ale może nieźle zarobić.

Więcej: www.regiopraca.pl

Finanse >> Najlepiej i najgorzej opłacane branże w 2013 roku

Sprawdź, gdzie się zarabia najlepiej

Jak wynika z danych W ubiegłym roku najlepiej płacono w IT i telekomunikacji. Mediana miesięcznych wynagrodzeń wyniosła tam odpowiednio 6 000 zł i 5 600 zł brutto.

Najgorzej płatne okazały się branże: kultura i sztuka, służba zdrowia, usługi dla ludności oraz nauka i szkolnictwo. Nie jest zaskoczeniem to, że w 2013 roku najwyżej opłacaną branżą były technologie informatyczne. Mediana wynagrodzenia całkowitego w tym sektorze wyniosła 6 000 zł brutto. Połowa pracujących w IT zarabiała pomiędzy 4 000 zł a 9 166 zł miesięcznie. Na drugim miejscu znalazła się telekomunikacja, gdzie przeciętne miesięczne zarobki wyniosły 5 600 zł. Na podium znalazła się również bankowość. Osoby pracujące w tej branży zarabiały przeciętnie 5 300 zł.

Po drugiej stronie rankingu znalazły się osoby pracujące w kulturze i sztuce. Zarabiały one przeciętnie 3 000 zł brutto miesięcznie. Niewiele więcej otrzymywali pracownicy służby zdrowia (3 170 zł) oraz ci, którzy zajmowali się usługami dla ludności (3 200 zł).

Pracownicy szeregowi, specjaliści oraz kierownicy najwyższe wynagrodzenia otrzymywali w branży IT. Na stanowiskach wykonawczych mediana całkowitych płac brutto wyniosła w 2013 roku 3 500 zł. Specjaliści zarabiali przeciętnie 6 000 zł, a kierownicy 9 000 zł. Na najwyższym szczeblu – dyrektorskim najwyższe zarobki otrzymywali pracownicy telekomunikacji. Mediana płac dla tej grupy wyniosła 18 500 zł brutto.

Najniższe wynagrodzenia pracowników szeregowych odnotowano w handlu (2 150 zł brutto miesięcznie). Na pozostałych szczeblach najniższe przeciętne zarobki otrzymywali zatrudnieni w branży kultura i sztuka.

W 2013 roku najwyższe zarobki otrzymały kobiety pracujące w branży IT. Mediana ich płac wyniosła 5 300 zł. W przypadku mężczyzn na pierwszym miejscu znalazły się ex quo bankowość oraz ubezpieczenia. Panowie pracujący w tych obszarach otrzymywali przeciętnie 6 500 zł.

regiopraca.pl (Sedlak & Sedlak)

Oferty zatrudnienia z powiatowych urzędów pracy, OHP, punktów pośrednictwa pracy

Powiatowy Urząd Pracy w Białymstoku ul. Pogodna 63/1

pod numerem tel. 85 747 38 12:
informatyk
menedżer do spraw rozwoju – znajomość języka angielskiego lub ukraińskiego, 5-letnie doświadczenie w handlu
agent ubezpieczeniowy
doradca klienta do spraw kredytu
pracownik działu handlu i marketingu
główna księgowa
programista PHP
pod numerem tel. 85 747 38 17:
krawcowa/gorseciarka
piekarz
kierownik sklepu odzieżowego
kelner
sprzedawca z doświadczeniem w branży mięsnej
pod numerem tel. 85 747 38 20:
kierowca C+E – przewóz rzeczy
mechanik samochodowy z doświadczeniem
monter instalacji wentylacji mechanicznej i urządzeń wentylacyjnych – język rosyjski biegle
malarz proszkowy
diagnosta samochodowy z uprawnieniami
rewident do spraw przewozu rzeczy koleją z uprawnieniami
maszynista pojazdu trakcyjnego z uprawnieniami
maszynista lokomotywy spalinowej – uprawnienia
mechanik maszyn i urządzeń rolniczych – uprawnienia spawacza, prawo jazdy kat T, mile widziane uprawnienia do obsługi kotłów co.

Powiatowy Urząd Pracy w Hajnówce ul. Piłsudskiego 10A tel. 85 682 96 23

specjalista do spraw handlu zagranicznego ze znajomością języka angielskiego – wykształcenie wyższe techniczne, znajomość języka angielskiego, mile widziana znajomość obsługi systemu komputerowego SAP i doświadczenie zawodowe
specjalista do spraw handlu zagranicznego ze znajomością języka rosyjskiego – wykształcenie wyższe techniczne, znajomość języka rosyjskiego, mile widziana znajomość obsługi systemu komputerowego SAP i doświadczenie zawodowe
specjalista do spraw handlu zagranicznego ze znajomością języka niemieckiego – wykształcenie wyższe techniczne, znajomość języka niemieckiego, mile widziana znajomość obsługi systemu komputerowego SAP i doświadczenie zawodowe
spawacz MIG, MAG, TIG – wykształcenie minimum zasadnicze zawodowe, aktualne uprawnienia spawacza, znajomość rysunku technicznego, doświadczenie zawodowe.

Powiatowy Urząd Pracy w Wysokiem Mazowieckiem ul. 1 Maja 8 tel. 86 275 86 12

sprzedawca w sklepie odzieżowym – Wysokie Mazowieckie
specjalista w handlu zagranicznym – Wysokie Mazowieckie
pracownik biurowy – Szepietowo Janówka
sprzedawca w sklepie mięsnym – Wysokie Mazowieckie
kucharz – Wysokie Mazowieckie
nauczyciel języka angielskiego – Ciechanowiec
prawnik – Szepietowo
konsultant telefoniczny, telemarketer/sprzedawca – Szepietowo
piekarz – Wysokie Mazowieckie
spawacz MAG lub TIG lub MIG – Wysokie Mazowieckie
pracownik biurowy przyjmujący zakłady wzajemne – Wysokie Mazowieckie
fryzjer – Ciechanowiec, Wysokie Mazowieckie
doradca klienta – Wysokie Mazowieckie
konsultant telefoniczny – Wysokie Mazowieckie
monter maszyn rolniczych, handlowiec, spawacz metodą MIG, serwisant i monter automatyki do rolnictwa – Wysokie Mazowieckie
stolarz, lakiernik drewna – Nowa Ruś
kierowca kat. CE/przewóz żywca – Kostry Śmiejki
kosmetyczka – Wysokie Mazowieckie
technik lub lekarz weterynarii – Ciechanowiec
murarz, zbrojarz, glazurnik, cieśla szalunkowy, blacharz/dekarz, malarz budowlany – Wysokie Mazowieckie
pracownik fizyczny do stolarni – Tymianki Bucie
kierowca kat. CE – Jabłoń Piotrowce, Czyżew, Miodusy Wielkie, Krzeczkowo Mianowskie
pracownik obsługi klienta na stacji paliw – Wysokie Mazowieckie
diagnosta samochodowy – Kobylin Kuleszki.

Powiatowy Urząd Pracy w Łomży ul. Nowogrodzka 1 tel. 86 215 80 15

Wykształcenie zawodowe:
barmanka – doświadczenie, 1 os.
kucharz – doświadczenie, 1 os.
sprzątaczka – wykształcenie zawodowe, wskazane doświadczenie, 1 os.
kierowca kat. C+ E – prawo jazdy kat. C+ E, świadectwo kwalifikacji zawodowych, doświadczenie, uprawnienia na przewóz materiałów niebezpiecznych, 1 os.
kierowca kat. C+ E (transport międzynarodowy) – prawo jazdy kat. C+ E, świadectwo kwalifikacji zawodowych, 1 os.
spawacz elektryczno-gazowy – doświadczenie, uprawnienia spawalnicze elektryczno-gazowe, 1 os.
koordynator usług porządkowych – wykształcenie minimum zawodowe, 1 os.
sprzątacz/ka – wykształcenie podstawowe, umiejętność sprzątania, stopień niepełnosprawności, 15 os.
pracownik serwisu (KFC) – wykształcenie zawodowe, mile widziane doświadczenie w gastronomii, 6 os. w tym 2 ze stopniem niepełnosprawności
kierowca kat. C+E (transport międzynarodowy) – prawo jazdy kat. C+E, dwa lata doświadczenia, 1 os.
Wykształcenie średnie:
farmaceuta – wykształcenie średnie lub wyższe specjalność farmaceuta, doświadczenie wymagane, 1 os.
księgowa – wykształcenie średnie ekonomiczne, 1 os.
konsultant telefoniczny – wykształcenie średnie, umiejętność obsługi komputera, 5 os. w tym 2 ze stopniem niepełnosprawności
księgowa – wykształcenie średnie ekonomiczne, obsługa programu SYMFONIA, obsługa programu MS OFFICE, doświadczenie, 1 os.
sprzedawca/konsultant (obsługa klienta) – wykształcenie minimum średnie, 1 os.
przedstawiciel handlowy – wykształcenie minimum średnie, prawo jazdy kat. B, doświadczenie mile widziane, 1 os.
Wykształcenie wyższe:
lektor języka niemieckiego – wykształcenie wyższe kierunkowe, 1 os.
logistyk – wykształcenie wyższe: logistyka, spedycja, 1 os.
Młodszy Inspektor Kontroli Gospodarki Finansowej – wykształcenie wyższe: prawo, 1 os.
specjalista do spraw exportu - mile widziane wykształcenie wyższe, minimum rok doświadczenia, dobra znajomość języka angielskiego i biegła rosyjskiego, 1 os.

Powiatowy Urząd Pracy w Sokólce ul. Kryńska 40 tel. 85 722 90 10

opiekun finansowy – wykształcenie minimum średnie, umowa zlecenie. Wynagrodzenie od 1680 zł. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: OPEN DIRECT, 16-100 Sokółka, ul. Białostocka 13, agnieszka.zaniewska@opendirect.pl, tel. 785907844
przedstawiciel handlowy do spraw eksportu – wykształcenie minimum średnie, prawo jazdy kat. B, znajomość języka: niemieckiego, angielskiego, biegła umiejętność obsługi komputera, komunikatywność. Wynagrodzenie od 1680 zł. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: dsawicka@pcvsokolka.com.pl, tel. 857110686
masażysta/pracownik obsługi SPA – kurs masażu. Wynagrodzenie 1680 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 857229039
operator urządzeń do rozdrabniania i kruszenia kruszywa – uprawnienia, wykształcenie zawodowe w kierunku elektrycznym. Wynagrodzenie od 1680-2000 zł. Informacje pod nr tel. 604442945
pomocnik operatora pogłębiarki – znajomość zawodu. Wynagrodzenie od 1680-2000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 604442945
brygadzista – wykształcenie średnie w kierunku rolniczym, doświadczenie zawodowe minimum 5 lat. Wynagrodzenie od 1680-2800 zł. Informacje o ofercie pod nr tel.: 857211697, 857211660
specjalista do spraw ubezpieczeń/doradca klienta – wykształcenie minimum średnie, staż pracy mile widziany, komunikatywność, gotowość do udziału w szkoleniach i podnoszenia własnych kwalifikacji. Umowa agencyjna. Wynagrodzenie od 3000-4000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 510020371. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: Generali Finance Sp. z o.o. 05-077 Warszawa ul. Postępu 15B lub praca.generali@wp.pl
Komenda Powiatowa Policji ogłasza procedurę konkursową kandydatów do służby w Policji – informacje o konkursie dostępne na stronie : www.policja.pl lub pod nr tel. 856702868, 856703604 lub w siedzibie PUP w Sokółce, ul. Kryńska 40
doradca do spraw finansowo-ubezpieczeniowych – wykształcenie minimum średnie, staż pracy mile widziany, komunikatywność, gotowość do udziału w szkoleniach i podnoszenia własnych kwalifikacji. Umowa agencyjna. Wynagrodzenie 4000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 510020371. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: Generali Finance Sp. z o.o., 05-077 Warszawa, ul. Postępu 15B lub praca.generali@wp.pl
przedstawiciel handlowy – doświadczenie w handlu, prawo jazdy kat. B, własny samochód. Umowa zlecenie. Wynagrodzenie od 5000 do 6000 zł
konsultant telefoniczny – wykształcenie średnie, praca w domu, podstawy obsługi komputera, komunikatywność. Wynagrodzenie prowizyjne na umowę zlecenie od 400-1500 zł. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: rekrutacja@adspectus.pl
doradca klienta – wykształcenie minimum średnie, mile widziani studenci studiów zaocznych, komunikatywność, umiejętność obsługi komputera i internetu. Wynagrodzenie 1680 zł. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: mmuklewicz@gmail.com
sprzedawca – wykształcenie pomaturalne, praca przy sprzedaży i montażu urządzeń udojowych, prawo jazdy kat. B. Wynagrodzenie: od 2000 do 4000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 516025655. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: michal@krowkamarkety.pl
sprzedawca – wykształcenie pomaturalne, obsługa sklepu internetowego, mile widziane osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności. Wynagrodzenie: od 2000 do 4000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 516025655. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: michal@krowkamarkety.pl
operator automyjni samochodowej – wykształcenie zawodowe, mile widziane doświadczenie w pracy na myjni, komunikatywność, profesjonalizm. Wynagrodzenie na umowę agencyjną od 5000 zł, zapewnione zakwaterowanie do 3 miesięcy zapewnione przez pracodawcę. Miejsce prowadzenia automyjni: Swadzim, 62-080 Tarnowo Podgórne, tel. 693833633
praca w gospodarstwie rolno-hodowlanym – mile widziane prawo jazdy kat. B.

Powiatowy Urząd Pracy w Mońkach ul. Wyzwolenia 22 tel. 85 727 87 10

brygadzista – wymagania: wykształcenie średnie lub wyższe, minimum rok doświadczenia na wskazanym stanowisku, uprawnienia na wózek widłowy, prawo jazdy kat. B, znajomość obsługi komputera oraz pakietu Office, dyspozycyjność. Zakres obowiązków: kierowanie grupą kilkunastu pracowników. Kontakt: e-mailowy: marek.sztukowski@monrol.pl, telefoniczny: 606820290 lub osobisty pod adresem: ul. Łącka 41, Mońki
agent ubezpieczeniowy PZU – wymagania: wykształcenie minimum średnie, prawo jazdy kat. B, oświadczenie o niekaralności, łatwość nawiązywania kontaktów. Zakres obowiązków: sprzedaż ubezpieczeń PZU. Dokumenty w postaci CV oraz listu motywacyjnego należy przesyłać pod adres e-mailowy: tgawedzki@pzu.pl. Kontakt telefoniczny pod numerem: 666887155
sprzedawca/kasjer - wymagania: wykształcenie minimum średnie, umiejętność obsługi kasy fiskalnej, mile widziane doświadczenie w zawodzie. Zakres obowiązków: sprzedaż artykułów spożywczych. Kontakt telefoniczny pod numerem: 857164841 lub osobisty pod adresem: ul. Białostocka 69 B, 19-100 Mońki
sprzątacz placowy - wymagania: wykształcenie podstawowe, orzeczenie o stopniu niepełnosprawności. Zakres obowiązków: sprzątanie placu. Dokumenty w postaci CV oraz orzeczenia o stopniu niepełnosprawności należy przesyłać pod adres e-mailowy: kadry3@antema.pl. Kontakt telefoniczny pod numerem: 757557003 wew. 25 lub 882918292
sprzątaczka biurowa - wymagania: wykształcenie: podstawowe, orzeczenie o stopniu niepełnosprawności. Zakres obowiązków: sprzątanie pomieszczeń biurowych. Dokumenty w postaci CV oraz orzeczenia o stopniu niepełnosprawności należy przesyłać pod adres e-mailowy: kadry3@antema.pl. Kontakt telefoniczny pod nr 757557003 wew. 25 lub 882918292
konsultant telefoniczny - wymagania: wykształcenie minimum średnie ogólnokształcące, podstawowa obsługa komputera. Komunikatywność pracowitość. Zakres obowiązków: umawianie pacjentek na bezpłatne badania mammograficzne. Praca w domu przy użyciu własnego komputera i internetu, baza telefonów dostarczana jest przez pracodawcę - pracownik nie ponosi kosztów połączeń, praca minimum 20h tygodniowo. Kontakt: dokumenty w postaci CV oraz orzeczenia o stopniu niepełnosprawności (w przypadku osób posiadających takie orzeczenie) należy przesyłać pod adres e-mailowy: rekrutacja@adspectus.pl
kierownik działu w lokalu gastronomicznym – wymagania: wykształcenie minimum średnie, mile widziane wyższe, znajomość systemu HACCP, umiejętność obsługi komputera oraz kasy fiskalnej, minimum 5 lat doświadczenia na wskazanym stanowisku. Zakres obowiązków: kierowanie barmanami, kelnerami, współpraca z kuchnią, dbanie o wizerunek firmy i Dworu. Kontakt: osobisty pod adresem: ul. Nadbiebrzańska 32, Goniądz, telefoniczny: 857380630 lub e-mailowy: CV + list motywacyjny + świadectwa pracy należy przesłać na adres: praca@biebrza.com.pl
przedstawiciel – wymagania: wykształcenie minimum średnie zawodowe, komunikatywność. Zakres obowiązków: udzielanie pożyczek. Kontakt: CV + list motywacyjny należy przesłać pod adres: mariuszkuczynski@bocianpozyczki.pl.

Powiatowy Urząd Pracy w Grajewie ul. Strażacka 6a tel. 86 261 30 11

operator żurawia samojezdnego – wymagane uprawnienia operatora żurawia samojezdnego, minimum rok doświadczenia w zawodzie
elektromechanik sprzętu AGD – wykształcenie zawodowe, minimum rok doświadczenia w zawodzie, uprawnienia SEP do 1 kV
osoba do wypieku ciast domowych – wymagana umiejętność wypieku ciast domowych
przedstawiciel handlowy – wykształcenie minimum średnie, minimum dwa lata doświadczenia na stanowisku lub pokrewnym (handel), prawo jazdy kat. B, mile widziana znajomość branży rolniczej, znajomość języka rosyjskiego/angielskiego, umiejętności negocjacyjne, komunikatywność
inżynier technologii żywności/przetwórstwo mięsne – wykształcenie wyższe z zakresu przetwórstwa mięsnego, minimum 5 lat stażu pracy na stanowisku
traktorzysta (istnieje możliwość zakwaterowania) – wykształcenie minimum zawodowe, minimum rok doświadczenia w zawodzie, prawo jazdy kat. T, uprawnienia na obsługę ładowarki teleskopowej, umiejętność obsługi i pracy na nowoczesnym sprzęcie rolniczym (przyczepa samozbierająca, sprzęt uprawowo-siewny, itp.)
kierowca samochodu ciężarowego – prawo jazdy kat. C+E, aktualne badania psychotechniczne, uprawnienia na przewóz rzeczy, mile widziane badania sanitarno-epidemiologiczne
elektryk samochodowy (samochody ciężarowe) – wykształcenie minimum zawodowe kierunkowe, wymagane doświadczenie w zawodzie
mechanik pojazdów samochodowych – wykształcenie zawodowe, mile widziane doświadczenie w zawodzie.

Powiatowy Urząd Pracy w Suwałkach ul. Kościuszki 71A tel. 87 565 26 50

matematyk – Słobódka. Umowa o pracę w zastępstwie 1680 zł
pracownik produkcji – Suwałki. Umowa zlecenie 1680 zł
pomoc kucharza – Gawrych-Ruda. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
pomoc kucharza – Gawrych-Ruda. 1680 zł
pracownik-administracyjno biurowy – Bakałarzewo. Umowa o pracę na czas określony 2000 zł
pracownik sklepu – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
kierownik budowy – Suwałki. Umowa o pracę na czas nieokreślony 1800 zł
magazynier – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
przedstawiciel handlowy – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 2100 zł
elektryk – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
pracownik sprzątający – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
operator prasy krawędziowej – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
inżynier mechanik/konstruktor – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
pracownik ochrony fizycznej – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
automatyk – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 2800 zł
mechanik maszyn oczyszczania ścieków – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 2500 zł
elektryk – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 2500 zł
elektryk/automatyk – Suwałki. Umowa na okres próbny 1840 zł
pracownik serwisu logistycznego – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1700 zł
szef kuchni – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 2000 zł
elektryk – Płociczno-Tartak. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
operator ładowarki – Płociczno-Tartak. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
przedstawiciel handlowy – Suwałki. Umowa zlecenie 1680 zł
mechanik – Suwałki. Umowa zlecenie 1680 zł
robotnik gospodarczy – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1680 zł
barmanka/barman – Olszanka. Umowa zlecenie 1600 zł
informatyk/programista – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 2500 zł
kucharz – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1700 zł
operator maszyn – Suwałki. Umowa o pracę na czas określony 1600 zł.

Powiatowy Urząd Pracy w Zambrowie ul. Fabryczna 3 tel. 86 270 82 10

monter/składacz okien – wymagania: wykształcenie zawodowe, samodzielność i rzetelność w pracy, zaangażowanie w realizacji, odporność na stres. Zakres obowiązków: praca przy obsłudze maszyn i urządzeń na linii produkcyjnej, DOBROPLAST FABRYKA OKIEN Stary Laskowiec 4, tel. 862763062, giełda pracy 11.02.2014 g. 10.00 sala 214
mechanik pojazdów samochodowych – wymagania: wykształcenie średnie mechaniczne, staż pracy w zawodzie minimum 4 lata. Zakres obowiązków: naprawa pojazdów samochodowych, PHU AUTO-MOTO WSZEBOROWSKI, ul. Fabryczna 2, tel. 606908385
konsultant telefoniczny – wymagania: wykształcenie średnie ogólne, znajomość obsługi komputera, pracowitość, komunikatywność. Zakres obowiązków: umawianie pacjentek na bezpłatne badania mammograficzne, praca w domu przy użyciu własnego komputera i internetu, baza telefonów jest dostarczana przez pracodawcę, pracownik nie ponosi kosztów połączeń, praca minimum 20h tygodniowo. ADSPECTUS, tel. 606135491, rekrutacja@adspectus.pl (każdy zainteresowany, kto przyśle maila z pytaniem o pracę, nie musi być CV, w odpowiedzi otrzymuje szczegółowe informacje, osoby niepełnosprawne proszone są o przesyłanie skanu orzeczeń o niepełnosprawności)
spawacz MIG, MAG – wymagania: wykształcenie zawodowe, staż pracy mile widziany, uprawniania spawalnicze. Zakres obowiązków: spawanie części do powstających maszyn rolniczych, P.P.H.U. INTER-TECH, al Wojska Polskiego 100, tel. 862761287
sprzedawca prezenter handlowy – wymagania umiejętność pracy w zespole, łatwość nawiązywania kontaktów, umiejętność radzenia sobie ze stresem, niekaralność. Zakres obowiązków: kompleksowa obsługa klienta wg standardów firmy, realizacja planu sprzedaży na jak najwyższym poziomie, fachowe doradztwo klientom w wyborze odpowiedniego sprzętu, dbanie o odpowiednie zatowarowanie salonu, pomoc klientom w załadunku towaru. CV i list motywacyjny należy składać poprzez stronę www.mediaexpert.pl, zakładka informacje- praca
kierownik salonu – wymagania: minimum dwa leta doświadczenia na stanowisku kierowniczym, mile widziane zarządzanie w handlu, wiedza i umiejętność z zakresu zarządzania zespołem pracowników, odporność, doskonała organizacja pracy, komunikatywność, kreatywność, samodzielność, znajomość branży RTV, AGD, IT/MM jako dodatkowy atut. CV i list motywacyjny należy składać poprzez stronę www.mediaexpert.pl, zakładka informacje – praca
mechanik maszyn rolniczych – wymagania: wykształcenie średnie zawodowe, podstawowa wiedza z zakresu hydrauliki i mechaniki, prawo jazdy kat. B, mile widziana znajomość języka angielskiego lub niemieckiego. Zakres obowiązków, naprawa maszyn rolniczych przygotowywanie maszyn dla klienta, obsługa urządzeń diagnostycznych, naprawa elementów hydrauliki, pneumatyki, elektryki i układów hamulcowych. AGROSERWIS, tel. 862703099 biuro@ago-serwis.pl
robotnik gospodarczy – wymagania: wykształcenie zawodowe, doświadczenie na podobnym stanowisku, brak przeciwwskazań do pracy na wysokości, kwalifikacje zawodowe wymagane do bieżącej obsługi i eksploatacji urządzeń elektrycznych w budynku sądu. Zakres obowiązków: wykonywanie drobnych prac konserwatorskich (np.: malowanie, szpachlowanie), wykonywanie napraw hydraulicznych, stolarskich i ślusarskich, usuwanie bieżących usterek (np.: udrażnianie rur i muszli, naprawa i wymiana klamek, zamków, wymiana żarówek, naprawa kontaktów, itp.), wykonywanie prac ogrodniczych na zewnątrz budynku sądu (np.: koszenie trawników, zagrabianie liści), utrzymanie porządku i czystości na posesji sądu (np.: zagrabianie liści, zagrabianie trawy, w okresach zimowych odśnieżanie), pomoc pracownikom sądu w przenoszeniu materiałów biurowych, mebli biurowych oraz podręcznego sprzętu biurowego, informowanie Kierownika Oddziału Administracyjno-Finansowego o występujących awariach i potrzebach konserwacji, wykonywanie innych czynności zleconych przez Dyrektora Sądu i Kierownika Oddziału Administracyjno-Finansowego. List motywacyjny lub podanie o przyjęcie do pracy. Posiadanie pełnej zdolności do czynności prawnych. Posiadanie nieposzlakowanej opinii i wysokiej kultury osobistej, przeciwko której nie jest prowadzone postępowanie o przestępstwa ścigane z oskarżenia publicznego lub przestępstwa skarbowe, nie była karana za przestępstwo lub przestępstwo skarbowe. CV wraz z numerem telefonu, kserokopie dokumentów potwierdzających posiadane wykształcenie i kwalifikacje, ewentualnie kserokopie świadectw pracy z poprzednich miejsc zatrudnienia, zgoda na przetwarzanie danych osobowych niezbędnych do zatrudnienia proszę składać w siedzibie Sądu Rejonowego w Zambrowie al. Wojska Polskiego 56
doradca rolniczy – wymagania: wykształcenie wyższe. Zakres obowiązków: obsługa klientów w zakresie doradztwa rolniczego, finansowego, dotacji unijnych. Dokumenty aplikacyjne proszę przesyłać na adres e-mail: wioletta.mikolajczyk@uwm.edu.pl, Agro Consulting Wioletta Mikołajczyk Iwaszkiewicza 39 Olsztyn, tel. 883733383 (praca w Zambrowie).

Biuro Karier WSE w Białymstoku ul. Zwycięstwa 14/3 tel./fax 85 652 23 w. 41

Białystok i okolice:
przedstawiciel do spraw handlowych (nr oferty 100/13)
konsultant sekcji operacyjnej (nr oferty 102/13)
doradca klienta (nr oferty 104/13)
ankieter (nr oferty 105/13)
doradca klienta/sprzedawca (nr oferty 112/13)
kasjer (nr oferty 116/13)
magazynier (nr oferty 117/13)
przedstawiciel handlowy/audytor sieci sprzedaży (nr oferty 123/13)
preseller/telemarketer (nr oferty 124/13)
telemarketer (nr oferty 136/13)
Województwo podlaskie:
doradca klienta w banku (nr oferty 88/13)
dyrektor do spraw sprzedaży (nr oferty 137/13)
kurier/doręczyciel (nr oferty 138/13)
Staż – oferty:
staż w biurze rachunkowym (nr oferty 106/13)
przedstawiciel handlowy (branża reklamowa) (nr oferty 114/13)
staż w ShopAlike.pl w Berlinie (nr oferty 125/13)
płatny staż w pionie Sprzedaży Banku BPH (nr oferty 9/14)
staż w dziale Administracyjnym firmy Gerente na stanowisku Asystenta Administratora i Zarządcy Nieruchomości (nr oferty 10/14)
staż w ShoAplike.pl (nr oferty 11/14)
staż w Agencji Reklamowej MC Media (nr oferty 13/14)
Praktyki – oferty:
praktykant w zespole sprzedaży kredytu ratalnego (nr oferty 107/13)
praktyki w Biurze Karier WSE (nr oferty 113/13)
praktyki w Banku Pekao SA (nr oferty 118/13)

tzebr

Polskie kino

„Barwy ochronne" Krzysztofa Zanussiego i „Człowieka z żelaza" Andrzeja Wajdy otworzyły w Nowym Jorku retrospektywę polskiego filmu. Seria arcydzieł polskiego kina obejmuje 21 filmów, wyselekcjonowanych przez Martina Scorsese

Przed pokazem „Barw ochronnych" w wypełnionej sali Lincoln Center, z ekranu odtworzono wystąpienie Scorsese, który wyraził żal, że nie może być w Lincoln Center i wezwał miłośników filmu do obejrzenia nie tylko otwierających przegląd filmów Zanussiego i Wajdy, ale wszystkich pozostałych. – Zebrane razem, przynoszą wspaniałą opowieść znakomitego kina rozkwitającego artystycznie w dobie największych ograniczeń; dają nam jedne z największych dzieł w historii sztuki – przekonywał reżyser. **PAP LIFE**



FOT. JACEK ŚWIERCZYŃSKI

CNN chwali stację

Stacja metra Plac Wilsona zachwyciła Amerykanów. Znalazła się na ułożonej przez CNN liście **12 NAJCIEKAWSZYCH PRZYSTANKÓW** kolei podziemnej w Europie. – W Związku Radzieckim budowano niezwykłe przystanki metra, ale ta stacja z 2005 roku, nazwana imieniem prezydenta USA Woodrowa Wilsona, dowodzi, że w kapitalistycznej Polsce także powstają cudeńka. Choć mogłoby się wydawać, że tę stację wybudowało UFO – czytamy na stronie CNN. Przystanek Plac Wilsona na Żoliborzu zaprojektowała pracownia architektoniczna AMC - Andrzej M. Chołdzyński. Głównym elementem dekoracyjnym stacji jest owalna kopuła. Koszt budowy stacji wyniósł **92 MILIONY** zł. Przystanek oddano do użytku 8 kwietnia 2005 roku. **PAP LIFE**



FOT. PAP/TOMASZ GZELL

Nowe gwiazdy w nowej ramówce

Ewa Farna, Roma Gąsiorowska, Dominika Kulczyk i Tomasz Ossoliński, to nowe gwiazdy telewizji TVN. Stacja zaprezentowała wiosenną ramówkę

Największe emocje podczas prezentacji wzbudziły nowe gwiazdy stacji. Jedną z nich jest piosenkarka Ewa Farna, Czeszka polskiego pochodzenia, którą od marca będzie można oglądać, jako czwartego jurora, w programie „X Factor".

Nagrania już trwają, a Farna doskonale czuje się w jury, które tworzy wraz z Kubą Wojewódzkim, Tatianą Okupnik i Czesławem Mozilem.

– Bardzo dobrze mi się pracuje. Jednym z powodów, dla których zgodziłam się wziąć udział w tym programie, był skład jury. Jestem bardzo ciekawa, jak to wszystko będzie wyglądać w telewizji. Na razie świetnie się bawię. Nie pracowałam wcześniej przy tym programie, ale wierzę Kubie Wojewódzkiemu, który powiedział, że ta edycja ma najwyższy poziom – opowiadała Farna.

Program poprowadzi Patricia Kazadi, a pierwszy odcinek czwartej edycji widzowie będą mogli zobaczyć już w sobotę 1 marca o godzinie 20:00.

Kolejne gwiazdy w TVN-ie, to aktorzy, którzy grają w nowym serialu stacji – „Sama słodycz". W głównego bohatera wciela się Piotr Adamczyk, a towarzyszą mu m.in. Natalia Klimas i Roma Gąsiorowska.

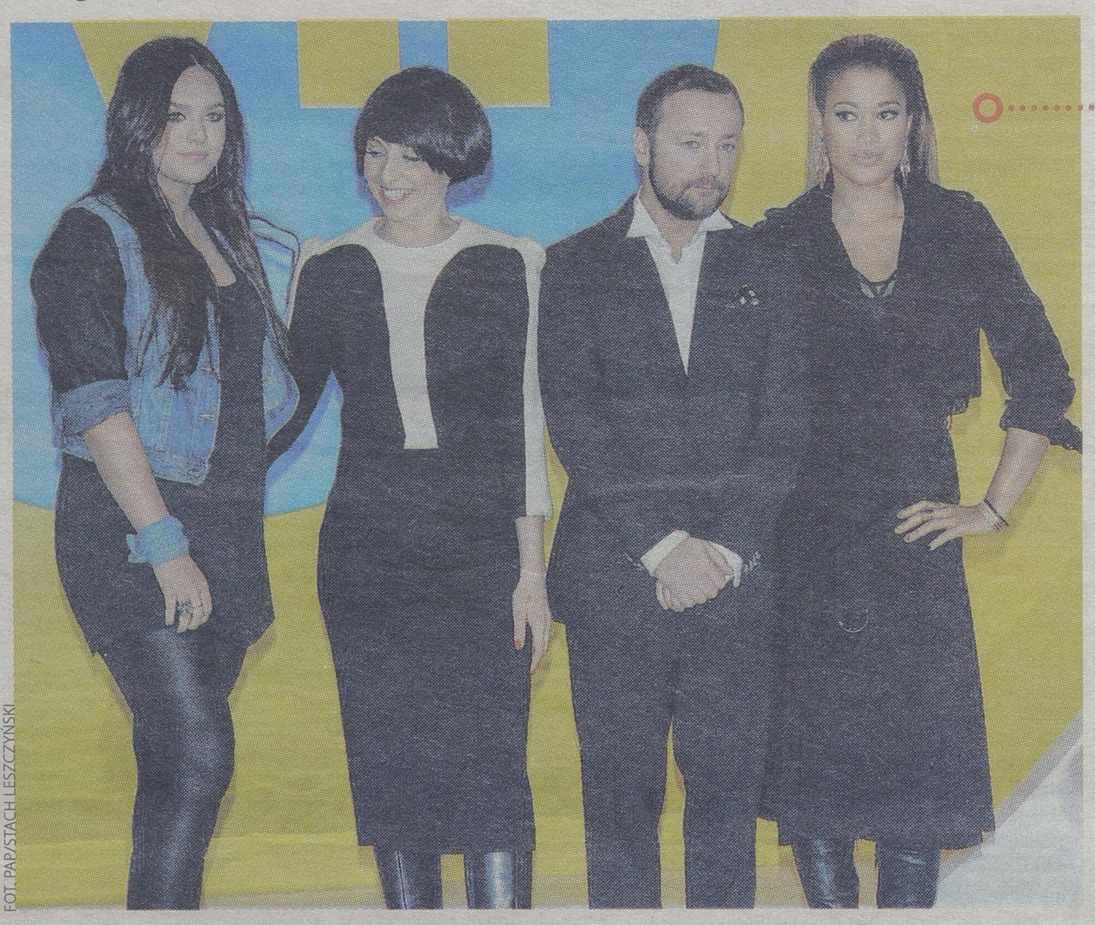
Widzowie będą mogli śledzić serial „Sama słodycz" już od 3 marca w każdy poniedziałek o godzinie 21:30.

Wielkie emocje na konferencji wzbudziły także gwiazdy nowego programu „Project Runway", którego prowadzącą będzie znana na całym świecie modelka Anja Rubik. Nie jest to jednak jej pierwsza współpraca ze stacją TVN, bowiem gwiazda pojawiała się już na małym ekranie m.in. w programie „Top Model". „Project Runway" to pole do popisu dla młodych projektantów, których od marca oceniać będą, oprócz prowadzącej Anji Rubik, projektant Mariusz Przybylski oraz właścicielka marki La Mania Joanna Przetakiewicz. Rolę mentora młodych talentów pełnić będzie znany projektant Tomasz Ossoliński, dla którego jest to pierwsza współpraca z tą stacją.

Pierwszy odcinek już 2 marca.

Nową gwiazdą tej wiosny jest także Dominika Kulczyk, która poprowadzi „Efekt Domina". To program o ludziach pomagających innym ludziom – zapowiadają twórcy. – O pracownikach fundacji oraz wolontariuszach docierających do najbiedniejszych zakątków świata po to, by budować lepszą rzeczywistość. Premiera 2 marca.

PAP LIFE



FOT. PAP/STACH LESZCZYŃSKI

Ewa Farna, Tatiana Okupnik, Czesław Mozil i Patrycja Kazadi



FOT. WARTO

Francuski Borat

Filmy, które Rémi Gaillard zamieszcza na Youtube obejrzano już ponad półtora miliarda razy. Jego profil na Youtube śledzi ponad 3,5 mln osób. Jego profil na Facebooku z kolei ma aż 5,6 miliona polubień. Te wszystkie liczby wkrótce ulegną znacznemu zwiększeniu za sprawą filmu „What The Fuck?". Film jest reklamowany jago niegrzeczny, niesforny i nieokrzesany, a samego Gaillarda określa się mianem „francuskiego Borata".

Film swoją uroczystą premierę będzie miał w rodzinnym mieście Rémiego (w Montpeiller) 3 marca. A już 7 marca trafi do polskich kin.

Za dużo dzieci

Chiński reżyser Zhang Yimou za złamanie przepisów polityki jednego dziecka został skazany na grzywnę w wysokości 7,48 mln juanów (900 tys. euro). W piątek reżyser „Domu Latających Sztyletów" zapłacił całą kwotę w komisji planowania rodziny. Reżyser ma ze swoją obecną żoną dwóch synów i córkę. Wysoką kwotę grzywny nałożonej na Zhanga Yimou obliczono z uwzględnieniem jego dochodów. Badania nad tym prowadziło dziewięć zespołów śledczych przez ponad pół roku.

PAP LIFE

kartka z kalendarza 10 lutego

1454
Król Kazimierz IV Jagiellończyk poślubił Elżbietę Rakuszankę

1863
Amerykanin Alanson Crane opatentował gaśnicę

1890
urodził się Borys Pasternak, rosyjski pisarz

1939
do służby wszedł okręt podwodny ORP Orzeł

1966
urodziła się Renata Przemyk, polska piosenkarka i kompozytorka

1996
komputer Deep Blue wygrał pierwszą partię w szachowym pojedynku z mistrzem świata, Garrim Kasparowem

2002
Adam Małysz zdobył brązowy medal na Zimowych Igrzyskach Olimpijskich w amerykańskim Salt Lake City

2

medale (srebrny biatlonisty Tomasza Sikory i brązowy Justyny Kowalczyk) zdobyli polscy sportowcy na XX Zimowych Igrzyskach Olimpijskich w Turynie, które rozpoczęły się 10 lutego 2006 roku w Turynie

ROYAL RUSSIAN BALLET

Jezioro Łabędzie

8 marca 2014r.
godz. 17.00

Balet w Łomży odwołany
BILETY MOŻNA ZWRACAĆ W MIEJSCU ZAKUPU

Hala Sportowa,
ul. Księżnej Anny 20
ŁOMŻA

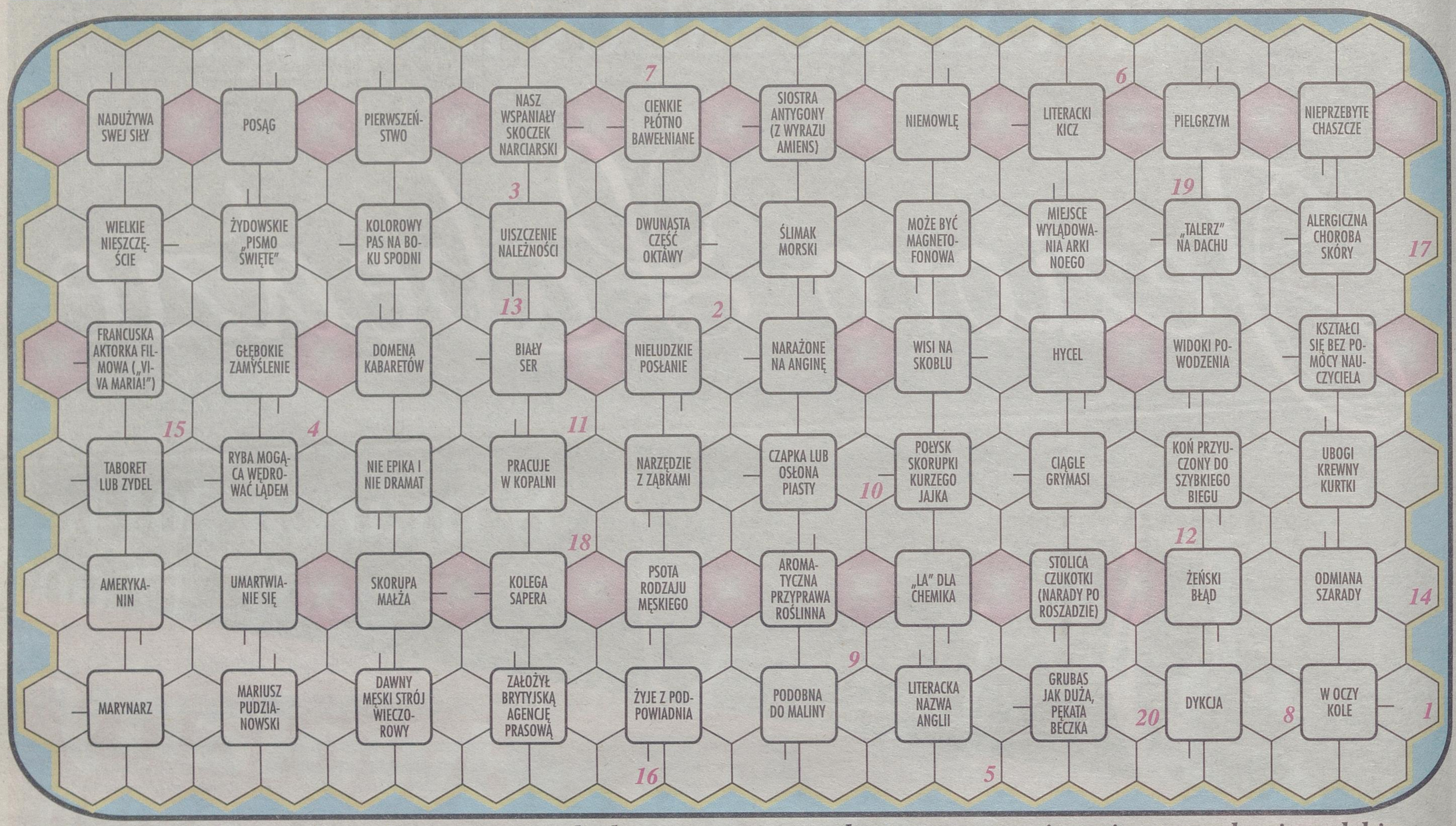
Bilety do nabycia:
• www.ticketpro.pl
• Empik,
al. Piłsudskiego 14, Łomża

Cena biletów w przedsprzedaży:
SEKTOR I, II - 130zł
(cena standardowa - 150 zł)
SEKTOR III, IV - 110zł
(cena standardowa - 130 zł)
*przedsprzedaż kończy się
w dniu 28.02.2014r.

Informacje:
tel. 85 748 96 00,
www.wspolczesna.pl

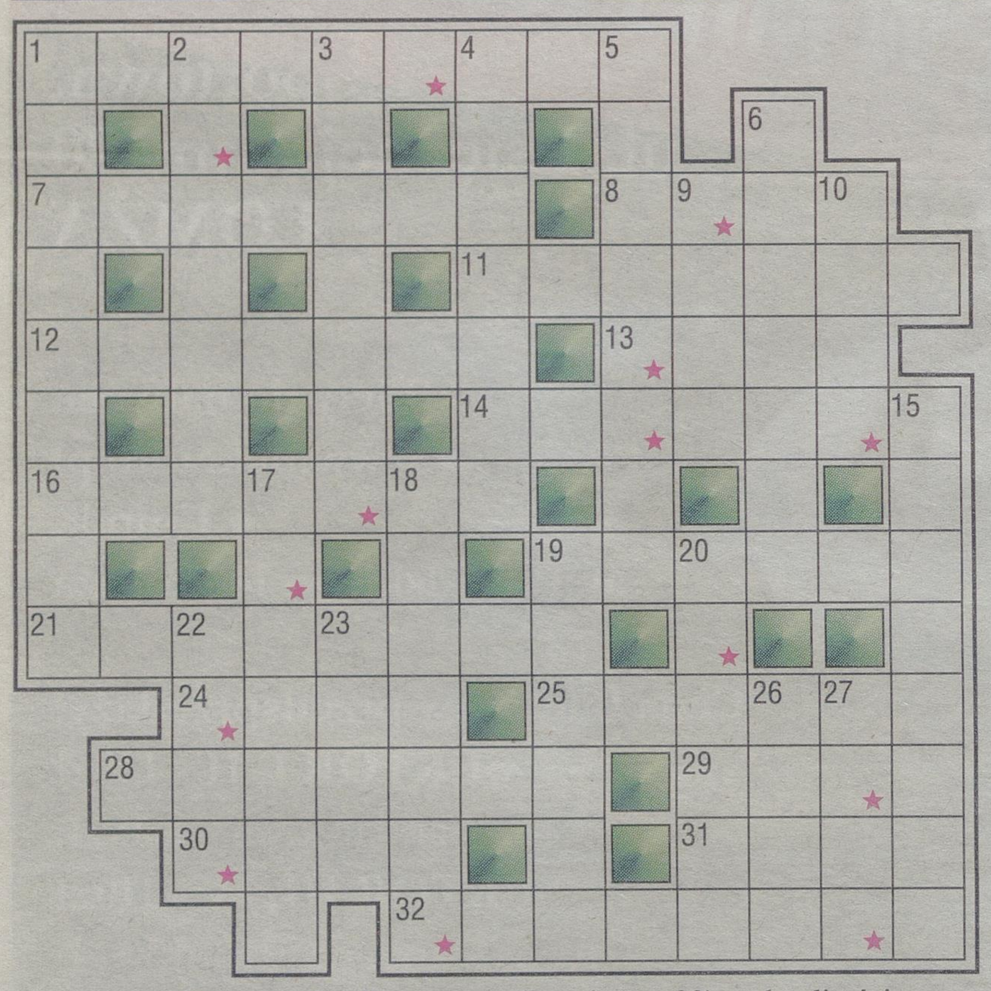
Autor zadań: HELLES

1. Wirówka panoramiczna



Litery w kolorowych rzędach oraz w polach ponumerowanych utworzą rozwiązanie – przysłowie polskie

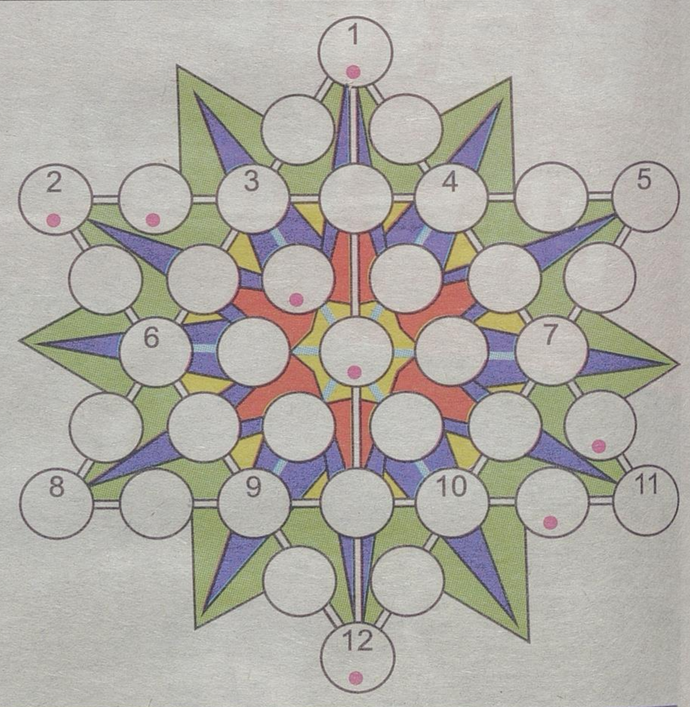
2. Krzyżówka



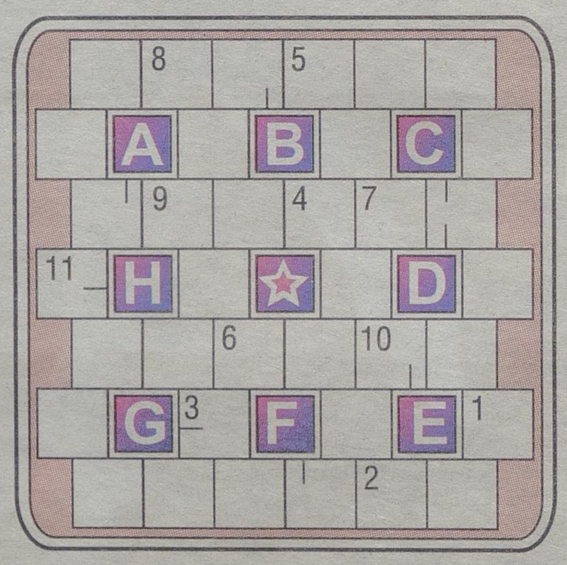
Litery w polach z gwiazdką, rzędami, utworzą rozwiązanie.
POZIOMO: 1) wsadzanie nosa do cudzego prosa, 7) harcerska albo sportowa, 8) autor „Nany", 11) laska góralska, 12) damski kostium plażowy, 13) pies Stasia i Nel, 14) zawód niejednego Cygana, 16) flanca, 19) stawiana przez wróżkę, 21) nieprzebyty obszar leśny, 24) zwierzę futerkowe, 25) „skórzany" rzemieślnik, 28) może być karbowana, 29) wyspa koralowa z laguną, 30) skóra na torebki, 31) szata liturgiczna, 32) godny litości.
PIONOWO: 1) horyzont, 2) składa mozolnie grosz do grosza, 3) grupa robotników, 4) stoi przy krosnach, 5) potrafi wyprowadzić w pole, 6) stan z Montgomery, 9) kamień szlachetny, 10) galaretka z krasnorostów, 15) boi się zimy, 17) uczniak, 18) najmniejszy pododdział artylerii, 19) specjalność Bruce`a Lee, 20) stolica Mali, 22) przedstawiciel podkultury młodzieżowej, 23) pociecha dziadka, 26) olejek różany, 27) olej skalny.

3. Gwiazda

Litery z pól z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
1-8) potocznie o alkoholu pitym z okazji narodzin potomka.
1-11) kobieta, przeciwko której wytoczono powództwo.
1-12) kojarzy się z dniami, oświatą i książką.
2-5) armatura.
2-12) kojarzy się z dniami, książką i prasą.
3-10) wylewanie łez.
4-9) zawadiaka zawsze doń skory.
5-12) pracuje przy krosnach.
6-7) według Kościoła Katolickiego – dobrowolne uznanie całej prawdy, którą Bóg objawił.
8-11) zwiewna chustka.



4. Alfabetka



Pierwsze litery odgadywanych wyrazów są już wpisane do diagramu. Kierunek wpisywania – prawoskrętny. Litery z ponumerowanych pól, napisane od 1 do 11, utworzą rozwiązanie – tytuł filmu amerykańskiego.
Znaczenia wyrazów (w przypadkowej kolejności):
zabawa połączona z pijatyką ♦ uporczywe zapalenie skóry twarzy, głównie podbródka ♦ intensywnie tuczone kurczę ♦ dział matematyki ♦ córka Agamemnona i Klitajmestry ♦ gwiżdże w kuchni ♦ śpiewająca Edyta ♦ „odważny" składnik jednego z działań arytmetycznych.

Rozwiązania zadań

1. Luty miesiąc bardzo zmienny – pół zimowy, pół wiosenny. 2. Siostra zakonna. 3. Postanka. 4. „Królowa balu".

AUTOMOTO

KUPIĘ

AUTA całe, do kasacji, naprawy, odbiór, tel. 503-163-134

AUTOKOMIS, SZYBKI SKUP do 50.000 zł., tel. 500-008-130

KAŻDĄ starą Toyotę, busy japońskie 500100099

SKUP Aut 1990-2000 r 796350601

BIZNES

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

KREDYTY/POŻYCZKI

**KREDYTY, różne źródła dochodu, szybka decyzja, Białystok (85)742-13-21 Bielsk Podlaski (85)657-85-26.

*KREDYTY do 70 tyś. na oświadczenie. Konsolidacja w jeden kredyt. Akceptujemy każdy dochód, dużo decyzji pozytywnych, możliwe opóźnienie do 120 dni, 517-161-880.



GOTÓWKA na dowolny cel. Nawet 7000 zł. Błyskawicznie, bez ukrytych opłat. Provident 600 400 288 (Taryfa wg opłat operatora)

KREDYTY chwilówki oddłużanie - bez BIK 536430000

KREDYTY do 200 tyś. B-stok. 728-836-686.

KREDYTY do 200 tyś. Suwałki. 664-064-179.

POTRZEBUJESZ pomocy finansowej, zadzwoń Tel. 538-594-594,

POŻYCZKA dla każdego, proste zasady, dzwoń! tel. 85/733-37-25

POŻYCZKI biznesowe. 518-794-206

POŻYCZKI! Super oferta! Dzwoń! tel. 600-700-304.

POŻYCZKI.CHWILÓWKI.SUWAŁKI.664-064-179.

MATRYMONIALNE

BIURA MATRYMONIALNE

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

NIERUCHOMOŚCI

KUPIĘ

KUPIĘ mieszkanie zadłużone w Białymstoku do 50m2, 600473703

ZA TREŚĆ REKLAM I OGŁOSZEŃ REDAKCJA NIE ODPOWIADA

SPRZEDAM

***ATRAKCYJNE MIESZKANIA w programie MDM; www.for-bud.pl, tel.660 440 899**

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.

BLASZAKI solidne wzmocnione (85)874-53-66

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, blaszaki- tanio, tel. 505-126-033.

71,65 m2, os. Konopnickiej, bezpoś. 502-146-647

WYNAJMĘ

LOKAL 23,8 m2 przy ul. Sybiraków, 505-410-508.

LOKAL 62m2, 2 solaria, 602-432-324.

PRACA

ZATRUDNIĘ

KIEROWCĘ C+E w transporcie krajowym i międzynarodowym. Tel. 513-041-496.

KOBIETY do prac porządkowych, tel. 602-46-15-12 (8.00- 12.00).

OSOBĘ do sklepu spożywczego, 881-568-181.

STACJA paliw zatrudni do 45 lat. 722224011po 10

SZWACZKI, pomoce na żelazko. 606-874-447

W gospodarstwie, 508-327-925.

ZATRUDNIMY kierowców z kategorią C+E na trasy międzynarodowe z możliwością przyuczenia. Kontakt 505-006-254 (doświadczenie mile widziane)

ZATRUDNIMY stolarza meblowego z doświadczeniem, 601-297-699, 85/651-01-22

ROLNICTWO

KUPIĘ

**********BYDŁO,** maciory, knury kupię. Faktura, wyrejestrowanie, 516-161-190.

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

***BYDŁO,** maciory, knury w każdej kondycji rzeźnej. Całe Podlasie, tel. 509-117-107.

BRZOZA, dąb, grab, olcha, jesion, 661-921-290.

KNURY kupię, tel. 694-933-680, (85)685-22-45.

SKUP koni oraz bydła rzeźnego. 603-651-516.

ŻYTO konsumpcyjne kupię, 606-355-572.

SPRZEDAM

ZBIORNIKI do mleka, ciągniki, belarki, 504-252-839

RÓŻNE

KUPIĘ

***AUTA** na złom, złom, odbiorę. 508-127-829

BRZOZĘ, olchę, dąb, las. Tel. 501-179-456,

KUPIĘ drewno papierówka, tel. 728-998-381

SPRZEDAM

ABY brykiet dębowy. 600-900-969.

TANI opał, ekogroszek, pellet, torf. 695-250-010.

TURYSTYKA

BELGIA Holandia czw. śr., pt. 502-701-966.

BELGIA Holandia Niemcy- sobota, 606-379-966.

HOLANDIA, Belgia: piątek, wtorek 518-349-303,

LONDYN -osoby, paczki pod adres 530-048-854

USŁUGI

ANTENY

ANTENY- serwis montaż Tanio 515411230,

AUTOMOTO

AUTOHOLOWANIE busy, maszyny. 604359907

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

BUDOWA, REMONT

ADAPTACJE, docieplenia poddaszy, remonty, łazienki, Suwalki, okolice, 510-412-369.

AUGUSTÓW remontowo -bud. 604-935-128

BUDOWA domów oraz prace projektowe i nadzór, tel. 698-816-546.

GLAZURA, hydraulika, elektryka, malowanie, panele, 692-410-318, 513-276-480.

REMONTY kompleksowo poddasza 516-035-439

ROBOTY ogólnobudowlane, ogrodzenia, koparki, wywrotki, tel. 502-77-33-68.

STUDNIA, pompy ciepła, tel. 604-651-727.

STUDNIE wiercone -solidnie! 504-320-592.

USZCZELNIENIE, regulacja okien PCV 602488413

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, więźba, budowa poddaszy. Elewacje, ocieplenie domów. Suwałki, ok. 501-564-471.

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

OKNA I DRZWI

OKNA, drzwi -najniższe ceny. 602-488-413

PRZEPROWADZKI

ATRAKCYJNE ceny. Profesjonalnie 791-96-41-43.

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

ROLNICTWO

NAPRAWY ciągników silników osi. 607-607-679

TYNKARSKIE

CEMENTOWE, gipsowe, remonty, 696-063-332

INNE

POMNIKI, nagrobki granitowe niskie ceny. Pojedynczy już od 2800zł. 609356354 lub 601566181.

OGŁOSZENIE

Urząd Gminy 18-218 Sokoły ul. Rynek Mickiewicza 10 informuje, że w dniu 11.03.2014 roku o godz. 11:00 w budynku tutejszego urzędu odbędzie się przetarg ustny nieograniczony na sprzedaż nieruchomości gruntowych oznaczonych w ewidencji gruntów jako działki numer:

1) 91 o pow. 0,2060 ha, obręb Idźki Młynowskie. Cena wywoławcza **5.200,00 zł.** Wadium w kwocie 600,00 zł.
2) 103 o pow. 0,0390 ha, obręb Idźki Młynowskie. Cena wywoławcza **450,00 zł.** Wadium w kwocie 50,00 zł.
3) 101 o pow. 0,5670 ha, obręb Idźki Młynowskie. Cena wywoławcza **5.920,00 zł.** Wadium w kwocie 600,00 zł.
4) 156 o pow. 0,1340 ha, obręb Sokoły S. Cena wywoławcza **12.000,00 zł.** Wadium w kwocie 1.200,00 zł.

Wadium należy wnieść najpóźniej do dnia 07.03.2014r.

Bliższe informacji można uzyskać pod nr tel. (86)476-30-10 wew. 329 oraz stronie internetowej *www.ugsokoly.bip.podlaskie.pl*.

OGŁOSZENIE

Wójt Gminy Suwałki informuje, że na tablicy ogłoszeń Urzędu Gminy Suwałki, ul. Kościuszki 71 umieszczono wykaz nieruchomości stanowiącej własność Gminy Suwałki przeznaczonej do sprzedaży z dnia **5 lutego 2014 roku**.

Bliższe informacje można uzyskać w Urzędzie Gminy Suwałki, pok. nr 6, pod numerem tel. (87) 566 21 36 i na stronie internetowej:

www.gmina.suwalki.pl

ZDROWIE

DERMATOLOG

LASER usuwanie owłosienia, brodawki mrożenie 692-44-99-98, 85/74-60-650 (15.00- 18.00)

GINEKOLOG

A-Z Ginekolog Tanio 502-865-184

GINEKOLOG A-Z. Profesjonalnie, dyskretnie, 503-685-652.

GINEKOLOG pomoc 503-339-116

PSYCHIATRA

*ALKOHOLOWE odtrucia, esperal, psychiatria. VIRTUS, Antoniuk Fabryczny 10, (85)661-53-33.

ODTRUCIA, esperal, Kujawska 53/1. 668171619.

INFORMACJA

Burmistrz Moniek działając na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami (tekst jednolity z 2010 r. Dz. U. Nr 102, poz. 651 z późn. zm.) **informuje**, że na tablicy ogłoszeń w siedzibie Urzędu Miejskiego w Mońkach przy ul. Słowackiego 5a, **zostały wywieszone w dniu 6 lutego 2014 r., na okres 21 dni** do publicznej wiadomości, **wykazy nieruchomości przeznaczonych do sprzedaży i oddania w dzierżawę w drodze bezprzetargowej**, położonych na terenie miasta i gminy Mońki:

1) lokale mieszkalne w Mońkach – sprzedaż,
   2 lokale przy Al. Niepodległości 6 wraz z oddaniem w użytkowanie wieczyste ułamkowych części nieruchomości gruntowej w **działce nr 892**,
   1 lokal przy ul. Słowackiego 3 wraz z oddaniem w użytkowanie wieczyste ułamkowych części nieruchomości gruntowej w **działce nr 297/3**.
2) w obrębie wsi Hornostaje gm. Mońki, **działka Nr 215/2** – sprzedaż,
3) w Mońkach część **działki Nr 896/4** o pow. 50 m2 – dzierżawa.

OGŁOSZENIE

Wójt Gminy Zawady działając na podst. art. 35 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o Gospodarce nieruchomościami (Dz. U. z 2010 r. Nr 102, poz. 651 ze zm.) informuje, że na tablicy ogłoszeń w siedzibie Urzędu Gminy Zawady w dniu 7 lutego 2014 r. został wywieszony na okres 21 dni wykaz nieruchomości przeznaczonych do sprzedaży. Przedmiotowy wykaz obejmuje działki:

- działka Nr **234/11** o pow. **0,0671 ha,** obręb Maliszewo Łynki, gm. Zawady,
- działka Nr **35/1** o pow. **0,14 ha,** obręb Konopki Pokrzywnica, gm. Zawady,
- działka Nr **331/25** o pow. **0,0389 ha,** obręb Strękowa Góra, gm. Zawady,
- działka Nr **46/1** o pow. **0,0404 ha,** obręb Stare Chlebiotki, gm. Zawady,
- działka Nr **46/3** o pow. **0,3691 ha,** obręb Stare Chlebiotki, gm. Zawady.

Szczegółowych informacji można zasięgnąć w Urzędzie Gminy Zawady, pok. Nr 3, Tel. 85/ 714 00 28 wew. 50

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

ML s.c. z siedzibą w Suwałkach przy ul. Sikorskiego 6 zaprasza do udziału w projekcie

„Umożliwienie powrotu do aktywności zawodowej. Klub dziecięcy w Suwałkach"

Wsparcie kierujemy do mieszkańców miasta Suwałki wychowujących dziecko w wieku od 1 roku życia do 3 lat, do osób pozostających bez zatrudnienia, bądź do osób, które pracują ale są na urlopie macierzyńskim lub wychowawczym, a które chcą zarazem powrócić do życia zawodowego po przerwie związanej z urodzeniem i wychowaniem dziecka.

Całkowity koszt pobytu wynosi 180 zł miesięcznie (5 godzin dziennie) (w cenę wliczone jest wyżywienie, środki higieniczne i czystości)

Więcej informacji na stronie internetowej www.ml.suwalki.pl lub pod nr telefonów 501-141-821 i 503-155-803.
Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej.

Projekt: „Umożliwienie powrotu do aktywności zawodowej. Klub dziecięcy w Suwałkach" jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 1.5; Program Operacyjny Kapitał Ludzki



Wyrazy szczerego współczucia
Pani
IZABELI DANIŁOWICZ
Kierownikowi Biura Obsługi Nieruchomości
w Budzisku
z powodu śmierci
TEŚCIA
składają:
Rada i Zarząd Powiatu Suwalskiego
oraz Pracownicy Starostwa Powiatowego w Suwałkach

Ze smutkiem żegnamy
STANISŁAWA KOWALCZYKA
„Kustosza Pamięci Narodowej"
wspominając wspólnie podjęte w 1987 r.
działania w celu wyjaśnienia zbrodni sowieckiej
zwanej Obławą Augustowską.
Koleżanki i koledzy
z Obywatelskiego Komitetu Poszukiwań
Mieszkańców Suwalszczyzny Zaginionych w Lipcu 1945 r.

Trafiał Lewandowski

PIŁKA NOŻNA | Polski naparstnik Borussi Dortmund zdobył dwie bramki w meczu z Werderem Brema, w którym zadebiutował Obraniak. Szczęsny puścił pięć goli, a Boruc - dwa.

Sporo emocji było w miniony weekend w czołowych piłkarskich ligach europy. Wreszcie odblokował się Robert Lewandowski.

Lewandowski, piłkarz Borussii Dortmund zdobył dwie bramki i zanotował asystę w meczu 20. kolejki niemieckiej ekstraklasy przeciwko Werderowi Brema. Goście wygrali 5:1, a w ekipie gospodarzy po raz pierwszy zagrał Ludovic Obraniak.



Fot. Carmen Jaspersen/PAP/EPA

Robert Lewandowski (z lewej) w sobotę dwukrotnie pokonał bramkarza Werderu Brema Raphaela Wolfa.

GOL PIERWSZY I OSTATNI

Lewandowski rozegrał cały mecz i zdobył pierwszą i ostatnią bramkę dla BVB, w 26. i 85. minucie. Polak przełamał się po kilku meczach bez gola i krótko był nawet liderem klasyfikacji strzelców z 13 bramkami. W rozegranym później spotkaniu swojego 13. i 14. gola strzelił jednak napastnik Herthy Berlin Adrian Ramos. Zespół Kolumbijczyka pokonał na wyjeździe Hamburger SV 3:0.

Oprócz "Lewego" cały mecz w Borussii rozegrał także Łukasz Piszczek. Trzeci z biało-czerwonych w Borussii Jakub Błaszczykowski leczy poważną kontuzję kolana.

Obraniak, który znalazł się w wyjściowym składzie gospodarzy, był na boisku do końca spotkania, a w 55. minucie na placu gry pojawił się drugi z Polaków - Martin Kobylański.

Arkadiusz Milik zdobył w niedzielę gola dla FC Augsburg w wygranym 4:1 wyjazdowym meczu z VfB Stuttgart. To jego drugie trafienie w sezonie.

SZCZĘSNY W WIELKICH OPAŁACH

Arsenal Londyn, z Wojciechem Szczęsnym w bramce przegrał na wyjeździe z Liverpoolem 1:5 w 25. kolejce ekstraklasy Anglii i stracił prowadzenie w tabeli. Liderem została Chelsea, która pokonała u siebie Newcastle United 3:0.

O sukcesie Liverpoolu zadecydował doskonały początek. Już w pierwszych 20 minutach strzelił rywalom aż cztery bramki.

Mimo że Szczęsny puścił pięć goli, miał kilka dobrych interwencji. Obronił m.in. strzał Suareza zmierzający w samo okienko bramki, a w końcówce wygrał starcie sam na sam ze Sterlingiem. Wysoka porażka wyraźnie go jednak podłamała. - To było strasznie zawstydzające. Przeprosiny dla wszystkich, którzy wysiedzieli na meczu 90 minut - napisał na swoim profilu na Facebooku. "Kanonierzy" ponieśli czwartą w tym sezonie porażkę.

W innym sobotnim meczu zespół Artura Boruca Southampton zremisował przed własną publicznością ze Stoke City 2:2. "Święci" dwukrotnie obejmowali prowadzenie, nie zdołali jednak wywalczyć trzech punktów. Wszystkie gole padły w pierwszej połowie. Bramkarz reprezentacji Polski skapitulował po strzałach Nigeryjczyka Petera Odemwingie i Petera Croucha.

WYGRANA REALU, PORAŻKA ATLETICO

Piłkarze Realu Madryt pokonali przed własną publicznością Villarreal 4:2 i objęli prowadzenie w tabeli hiszpańskiej ekstraklasy. Lepszym bilansem bramek wyprzedzają lokalnego rywala - Atletico, który niespodziewanie przegrał na wyjeździe z Almerią 0:2.

Był to pierwszy z trzech ligowych pojedynków, w których Real musiał się obyć bez Cristiano Ronaldo. Portugalczyk, najlepszy strzelec rozgrywek, został ukarany w ten sposób przez komisję dyscyplinarną federacji za czerwoną kartką w spotkaniu poprzedniej kolejki z Athletic Bilbao (1:1).

GROSICKI - TAK

We Francji drużyna Kamila Grosickiego - Stade Renes, przegrała na wyjeździe z Ajaccio 1:3. Grosicki wyszedł na boisko w podstawowym składzie i grał do 56 minuty. Z kolei ekipa Dominika Furmana - Toulouse zremisowała u siebie z St Etienne 0:0. Polaka nie było w składzie.

Sławomir Stachura, /PAP/

Niemcy

20. kolejka. **Hamburger SV - Hertha Berlin 0:3** (Allagui 15, Ramos 23 i 38), **Werder Brema - Borussia Dortmund 1:5** (Aycicek 89 - Lewandowski 26 i 85, Mchitarjan 41 i 62, Friedrich 48), **Eintracht Frankfurt - Eintracht Brunszwik 3:0** (Flum 7, Meier 43, Aigner 44), **VfL Wolfsburg - Mainz 3:0** (Rodriguez 59 z karnego, Dost 66, Gustavo 75), **FC Nuernberg - Bayern Monachium 0:2** (Mandzukić 18, Lahm 49), **Freiburg - Hoffenheim 1:1** (Schmid 68 - Modeste 85), **Borussia Moenchengladbach - Bayer Leverkusen 0:1** (Heung-Min Son 62), **VfB Stuttgart - FC Augsburg 1:4** (Rausch 62- Milik 35, Hahn 43 I 57, Werner 64), **Schalke 04 - Hannover 96 2:0** (Farfan 39, Meyer 44).

1. Bayern	20	56	53- 9
2. Bayer	20	43	37-20
3. Borussia D.	20	39	47-24
4. Schalke 04	20	37	39-29
5. Borussia M.	20	33	36-25
6. VfL Wolfsburg	20	33	33-24
7. Hertha	20	31	31-24
8. FC Augsburg	20	31	30-29
9. FSV Mainz	20	30	29-35
10. Hannover 96	20	24	29-35
11. Hoffenheim	20	22	40-43
12. Eintracht F.	20	21	24-34
13. Werder	20	20	24-45
14. VfB Stuttgart	20	19	33-41
15. Freiburg	20	18	20-36
16. FC Nuernberg	20	17	24-36
17. Hamburger	20	16	33-47
18. Eintracht B.	20	12	11-37

Najlepsi strzelcy: 14 - Vasquez (Hertha), 13 - Lewandowski (Borussia D.), 12 - Mandżukić (Bayern), 11 - Aubameyang (Borussia D.), 10 - Kiessling (Bayer), Ibisević (Stuttgart), Drmic (Nuernberg).

/SAW/

Anglia

25. kolejka. **Swansea City - Cardiff City 3:0** (Routledge 47,Dyer 79, Bony 85), **Sunderland - Hull City 0:2** (Long 16, Jelavić 62), **Southampton - Stoke City 2:2** (Lambert 6, Davis 41 - Odemwingie 38, Crouch 44), **Aston Villa - West Ham United 0:2** (Nolan 46 i 48), **Norwich City - Manchester City 0:0**, **Crystal Palace - West Bromwich Albion 3:1** (Ince 15, Ledley 27, Chamakh 69 z karnego - Bifouma 46), **Chelsea - Newcastle United 3:0** (Hazard 27, 34 i 63 z karnego), **Liverpool - Arsenal 5:1** (Skrtel 1 i 10, Sterling 16 i 52, Sturridge 20 - Arteta 69 z karnego), **Tottenham Hotspur - Everton 1:0** (Adebayor 65), **Manchester United - Fulham 2:2** (van Persie 78, Carrick 80 - Sidwell 19, Bent 90).

1. Chelsea	25	56	47-20
2. Arsenal	25	55	48-26
3. Manchester C.	25	54	68-27
4. Liverpool	25	50	63-30
5. Tottenham	25	47	32-32
6. Everton	25	45	37-26
7. Manchester U.	25	41	41-31
8. Newcastle	25	37	32-34
9. Southampton	25	36	36-29
10. Swansea	25	27	32-35
11. Hull City	25	27	25-30
12. Aston Villa	25	27	27-36
13. Stoke City	25	26	26-40
14. Crystal P.	25	26	18-34
15. West Ham	25	25	26-33
16. Norwich	25	25	19-37
17. Sunderland	25	24	25-38
18. West Bromwich	25	23	29-37
19. Cardiff	25	21	19-44
20. Fulham	25	20	24-55

Najlepsi strzelcy: 23 - Suarez (Liverpool), 15 - del Cas-tillo (Manchester C.), Hazard (Chelsea), Sturridge (Liverpool).

/SAW/

Francja

24. kolejka. **Ajaccio - Stade Rennes 3:1** (Faty 18, Andre 37, Cavalli 77 - Doucoure 33), **En Avant Guingamp - Stade de Reims 1:2** (Alioui 62 - Fortes 69, Ayite 72), **Lille - Sochaux 2:0** (Origi 3, Da Graca 90+3), **Montpellier HSC - Evian Thonon 1:1** (Cabella 44 - Berigaud 32), **Valenciennes - Nice 2:1** (Hamed Doumbia 26, Waris 88 - Maupay 75), **Olympique Marsylia - Bastia 3:0** (Payet 13 i 25, Gignac 55), **Toulouse - St Etienne 0:0, Nantes - Olympique Lyon 1:2** (Djordjevic 84 - Lacazette 40, Gomis 76 z karnego), **AS Monaco - Paris St Germain** - zakończył się już po zamknięciu tego wydania gazety, **Girondins Bordeaux - FC Lorient** - przełożony.

1. Paris SG	23	54	54-15
2. Monaco	23	49	38-16
3. Lille	24	44	26-14
4. St Etienne	24	41	33-22
5. Marsylia	24	39	36-26
6. Lyon	24	37	37-30
7. Reims	24	36	29-29
8. Bordeaux	23	34	29-25
9. Nantes	24	33	25-25
10. FC Lorient	23	32	31-30
11. Toulouse	23	30	23-28
12. Bastia	23	30	27-34
13. Nice	24	30	23-30
14. Montpellier	24	28	29-29
15. Rennes	24	27	26-28
16. Guingamp	24	26	23-27
17. Evian	24	23	22-39
18. Valenciennes	24	21	24-37
19. Sochaux	24	15	17-46
20. Ajaccio	24	14	19-41

Najlepsi strzelcy: 18 - Ibrahimović (Paris SG), 13 - Cavani (Paris SG), 13 - Lacazette (Lyon), 12 - Aboubakar (Lorient), 11 - Gignac (Marsylia).

/SAW/

Włochy

23. kolejka. **Fiorentina Florencja - Atalanta Bergamo 2:0** (Ilicić 16, Wolski 86), **Udinese Udine - Chievo Werona 3:0** (Di Natale 56, Fernandes 74, Agyemang-Badu 86), **SSC Napoli - AC Milan 3:1** (Inler 11, Higuain 56, 82 - Taarabt 8), **FC Torino - Bologna FC 1:2** (Immobile 5 - Cristaldo 11, 24), **Sampdoria Genua - Cagliari Calcio 1:0** (Gastaldello 11), **FC Parma - Catania Calcio 0:0, AS Livorno - FC Genoa 0:0, Lazio Rzym - AS Roma 0:0, Hellas Werona - Juventus Turyn 2:2** (Toni 52, Gomez 90 - Tevez 4, 21), **Inter Mediolan - US Sassuolo** - mecz zakończył się już po zamknięciu tego wydania gazety.

1. Juventus	23	60	56-18
2. Roma	22	51	45-11
3. Napoli	23	47	47-27
4. Fiorentina	23	44	42-24
5. Hellas	23	36	39-37
6. Inter	22	33	39-27
7. Torino	23	33	36-30
8. Parma	22	33	32-27
9. Lazio	23	32	29-29
10. Milan	23	29	36-35
11. Sampdoria	23	28	27-32
12. Genoa	23	28	23-28
13. Atalanta	23	27	24-32
14. Udinese	23	26	25-32
15. Cagliari	23	24	21-32
16. Bologna	23	21	22-39
17. Chievo	23	18	16-32
18. Livorno	23	18	22-40
19. Sassuolo	22	17	23-48
20. Catania	23	16	16-40

Najlepsi strzelcy: 14 - Rossi (Fiorentina), 13 - Tevez (Juventus), 12 - Berardi (Sassuolo), Higuain (Napoli), Immobile (Torino), 11 - Toni (Hellas), Vidal (Juventus), 10 - Cerci (Torino), Palacio (Inter).

/ARKA/

Hiszpania

23. kolejka. **Espanyol Barcelona - Granada CF 1:0** (Moreno 79), **Valencia CF - Real Betis Sewilla 5:0** (Mathieu 41, Alcacer 44, 68, Feghouli 62, Vargas 79), **Rayo Vallecano Madryt - Malaga CF 4:1** (Falque 26, 63, Arbilla 28, Larrivey 45 z karnego - Jakowienko 72), **Real Madryt - Villarreal CF 4:2** (Bale 7, Benzema 25, 76, Jese 64 - Gaspar 43, dos Santos 69), **UD Almeria - Atletico Madryt 2:0** (Verza 80, 86 z karnego), **Osasuna Pampeluna - Getafe CF 2:0** (Riera 7, Torres 88), **Real Valladolid - Elche CF 2:2** (Osorio 71, 78 - Coro 34, **Moral 66**), **Real Sociedad San Sebastian - Levante Walencja, Sevilla FC - FC Barcelona** - mecze zakończyły się już po zamknięciu tego wydania gazety, **Celta Vigo - Athletic Bilbao** - mecz dzisiaj.

1. Real	23	57	65-24
2. Atletico	23	57	56-16
3. Barcelona	22	54	59-16
4. Bilbao	22	43	42-28
5. Villarreal	23	40	44-27
6. Sociedad	22	36	42-34
7. Sevilla	22	31	41-37
8. Valencia	23	31	36-35
9. Espanyol	23	29	26-29
10. Levante	22	28	22-30
11. Celta	22	25	29-35
12. Elche	23	25	22-34
13. Getafe	23	25	22-36
14. Osasuna	23	25	21-37
15. Almeria	23	25	24-41
16. Malaga	23	24	23-33
17. Granada	23	24	20-30
18. Valladolid	23	21	26-39
19. Rayo	23	20	25-52
20. Betis	23	14	20-52

Najlepsi strzelcy: 22 - Ronaldo (Real), 21 - Costa (Atletico), 15 - Griezmann (Sociedad).

/ARKA/

Kubica daleko, Sołowow lepszy



Fot. Marek Wicher/PAP

Robert Kubica udziela wypowiedzi mediom na mecie Rajdu Szwecji.

Fin Jari-Matti Latvala (VW Polo WRC) wygrał w sobotę Rajd Szwecji, drugą rundę mistrzostw świata. Michał Sołowow zajął 17. miejsce, a Robert Kubica (obaj Ford Fiesta WRC) był 24.

Kubica, który w trakcie rozgrywanej w zimowych warunkach imprezy kilka razy wypadł z trasy, stracił do zwycięzcy 36.12,4. Znacznie lepiej poradził sobie Michał Sołowow, jadący z byłym pilotem Kubicy - Maciejem Baranem. Ten znany kielecki biznesmen i jeden z najbogatszych Polaków, sklasyfikowany został na 17. pozycji . Jechał Fiesta WRC.

Bardzo dobrze pojechał też Hubert Ptaszek (Ford Fiesta R2). 20-letni kierowca z Torunia zajął w klasyfikacji generalnej 23. lokatę, ale wygrał klasę RC 4, a wśród kierowców samochodów z przednim napędem był drugi.

- To był bardzo trudny weekend. Zaczęliśmy dobrze, ale wczoraj popełniłem głupi błąd, po skoku lądując na skręconych kołach. Później nie mogłem znaleźć wyczucia w tych zdradliwych warunkach. Zakładaliśmy ukończenie rajdu, oczywiście bez błędów. Zadanie udało się zrealizować, jesteśmy na mecie i to jest coś pozytywnego. Zdobyliśmy nowe doświadczenia - powiedział na mecie Kubica, mistrz świata WRC-2 w poprzednim sezonie. Obrońca tytułu mistrzowskiego Francuz Sebastien Ogier (VW Polo WRC) był szósty ze stratą 4.29,9.

Latvala, który wygrał Rajd Szwecji po raz trzeci w karierze, został liderem klasyfikacji generalnej mistrzostw świata. Na drugie miejsce spadł zwycięzca pierwszej eliminacji MŚ Rajdu Monte Carlo - Ogier.

Wyniki: 1. Jari-Matti Latvala Finlandia/Volkswagen Polo WRC) - 3:00.31,1; 2. Andreas Mikkelsen (Norwegia/Volkswagen Polo WRC) - strata 53,6 sek.; 3. Mads Ostberg (Norwegia/Citroen DS3 WRC) - 59,5;... 17. Michał Sołowow (Polska/Ford Fiesta WRC) - 22.16,9; 23. Hubert Ptaszek (Polska/Ford Fiesta R2) - 34.10,5; 24. Robert Kubica (Polska/Ford Fiesta WRC) - 36.12,4; 30. Łukasz Kabaciński (Polska/Renault Clio) 1:01.29,4.

/SAW/, PAP/

Koszykówka >>

Nic do kosza nie wpadało

Solidny zespół ze Skierniewic zdominował w sobotę koszykarzy bielskiego Tura i pewnie wygrał 85:74. O zwycięstwie gości przesądziła trzecia kwarta, w której rywale zmietli bielszczan z parkietu wygrywając tę część gry 19 punktami.

– Z taką skutecznością, jaką dziś prezentowaliśmy, nie można wygrać meczu – przyznawał trener Tura Andrzej Sinielnikow.

W jego zespole zabrakło tym razem doświadczonego Kamila Zakrzewskiego, a młodszym kolegom zdecydowanie nie wychodziły rzuty z dystansu. W całym meczu bielszczenie tylko dwukrotnie trafili za trzy punkty, chociaż oddali aż 19 rzutów.

Na początku meczu Tur miał przewagę, co było efektem głównie dobrej postawy Andrzeja Misiewicza i po pierwszej kwarcie prowadził nawet 24:20.

W drugiej odblokowali się goście, ale Tur utrzymywał z nimi kontakt dzięki serii punktów Łukasza Kuczyńskiego. Po przerwie goście rozrzucali się jednak z dystansu, a po zwariowanych atakach gospodarzy piłka lądowała z dala od kosza. Na dodatek z powodu kontuzji parkiet opuścił Kucza.

(jan)

Tur Bielsk Podlaski – MKS Skierniewice 74:85 (24:20, 18:24, 10:29, 22:12)
Tur: Iwaniuk 4, K. Jóźwiuk 4, Misiewicz 19 (7 as, 12 zb), Kuczyński 20 (12 zb), Zabielski 14 oraz: Brzozowski 7 (1x3), Szczepiński 5 (1x3), Bębeniec 1, J. Jóźwiuk.

Pozostałe wyniki: Pułaski Warka – UMKS Kielce 64:73, SKK Siedlce – Wisła Kraków 69:59, AZS AWF Kraków – KS Piaseczno 0:20 (wo).

1. Siedlce	18	34	1400:1152
2. Kielce	18	32	1544:1234
3. AZS AGH	17	30	1287:1108
4. Rosa II	17	29	1234:1061
5. Skierniewice	18	31	1411:1344
6. Księżak	17	28	1311:1161
7. Tur	**18**	**26**	**1341:1387**
8. Piaseczno	18	25	1377:1467
9. Wisła	18	23	1281:1459
10. Pułaski	18	22	1367:1419
11. Sokół	17	17	1036:1631
12. AZS AWF	18	14	804:970

Piłka nożna >> Drugoligowcy na remis

Każdy sparing jest ważny

W najciekawszym spotkaniu sparingowym rozegranym w miniony weekend na regionalnych boiskach padł remis. W meczu drugoligowców Olimpia – Wigry 1:1.

Mariusz Klimaszewski
mklimaszewski@wspolczesna.pl

Suwalczanie bardzo dobrze rozpoczęli sobotni sparing rozegrany w Zambrowie. W 12. minucie objęli prowadzenie po strzale z głowy Marcina Tarnowskiego. Dośrodkował wypożyczony do Suwałk z Jagiellonii Karol Mackiewicz. Gospodarze z Zambrowa wyrównali jeszcze przed przerwą. Bartłomiej Dołubizna minął Adriana Karankiewicza i mocny uderzeniem pokonał Karola Salika.

W drugiej połowie w zespołach Wigier i Olimpii nastąpiło wiele zmian. Na początku swoje sytuacje mieli gospodarze, a w końcówce suwalczanie. Bramki jednak już nie padły i sparing naszych jedynych drugoligowców zakończył się pokojowym remisem.


A. Zgiet

W sparingu na obiekcie białostockiego MOSP-u KS Wasilków przegrał z Pogonią Łapy 0:1

W innym ciekawym spotkaniu lider IV ligi KS Wasilków przegrał na boisku MOSP-u z Pogonią Łapy 0:1.

– Mecz rozegrany został w bardzo dobrym tempie. Obie drużyny miały po trzy, cztery sytuacje do zdobycia bramek. W końcówce szczęście uśmiechnęło się do nas – powiedział trener łapian Witold Mroziewski.

– To był badrzo wartościowy sparing. W moim zespole zagrał Rafał Szczepanik pozyskany z Olimpii Zambrów – stwierdził Artur Woroniecki, trener KS Wasilków.

Olimpia Zambrów – Wigry Suwałki 1:1 (1:1).
Bramki: 0:1 – Tarnowski 12, 1:1 – Dołubizna 35.
Wigry: Salik (70. Olszewski) – Bogusz (46. Drągowski), Wenger (46. Lauryn), Karankiewicz (46. Pomain), Romachów (70. Omilianowicz), Mackiewicz (46. Wesołowski), Atanacković (46. Michałowski), Jeriomenko (70. Tarnowski), Bujalski (46. Makaradze), Tarnowski (46. Radzio), Karłowicz (46. Tuttas)
Olimpia: Czapliński (46. Konopka) – Olszewski (72. Wyrzykowski), Piłatowski, Gogol, Kosiński (72. Babul) – Jastrzębski (46. Mleczek), Grzybowski (46. Kuczałek), Dołubizna (46. Jakuszewski), Steć (54. Jaworowski) – Zapolnik (46. Sobótka), Moroz (46. Rzeźnik).

KS Wasilków – Pogoń Łapy 0:1 (0:0).
Bramka: Piotr Hryniuk 89 z karnego.

Lotto

Losowania z 8 lutego
Lotto: 25, 32, 34, 38, 41, 45
Lotto Plus: 6, 15, 26, 37, 42, 47
Mini Lotto: 13, 19, 35, 40, 41
Kaskada: 1, 5, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 24
Multi Multi (godz. 14): 1, 3, 4, 11, 13, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 34, 59, 60, 69, 70, 74, 76, 77, 79 **Plus:** 60.
Multi Multi (godz. 21.40): 2, 3, 6, 7, 8, 9, 18, 19, 21, 23, 26, 29, 31, 51, 55, 62, 63, 73, 75, 78 **Plus:** 73.
Losowania z 7 lutego
Kaskada: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 13, 16, 17, 20, 22
Joker: 27 **Cztery liczby ze zbioru 50 liczb:** 9, 22, 23, 27
Multi Multi (godz. 14): 5, 9, 11, 17, 20, 24, 28, 30, 35, 41, 43, 49, 50, 52, 56, 59, 69, 72, 75, 77 **Plus:** 30.
Multi Multi (21.40): 1, 7, 11, 17, 24, 28, 29, 36, 42, 45, 48, 50, 54, 55, 56, 60, 62, 68, 73, 74 **Plus:** 24.
Losowania z 6 stycznia
Multi Multi (godz. 14): 1, 2, 8, 11, 13, 14, 15, 16, 23, 25, 27, 32, 38, 43, 47, 49, 57, 63, 75, 76 **Plus:** 47
Multi Multi (godz. 21.40): 6, 9, 10, 15, 23, 24, 31, 32, 33, 36, 41, 46, 47, 52, 56, 61, 64, 68, 69, 72 **Plus:** 47
Lotto: 12, 13, 19, 32, 40, 44
Lotto Plus: 11, 24, 30, 41, 43, 45
Mini Lotto: 2, 24, 28, 31, 40
Kaskada: 3, 6, 8, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22

Tenis stołowy >> Ekstraklasa kobiet

Zamek nie do zdobycia

Tenisistki stołowe AZS PWSIP Łomża 1:3 uległy na wyjeździe mistrzyniom kraju – drużynie KTS Zamek Tarnobrzeg. Jedyny punkt dla „akademiczek" wywalczyła Magdalena Sikorska, która ograła Roksanę Załomską.

Wygrana Sikorskiej nie była w stanie odmienić losów spotkania. Będące zdecydowanymi fawortkami zawodniczki z Tarnobrzega w kolejnych pojedynkach ogrywały łomżanki do zera. Ewelina Sakowicz uległa Chince YiXiao Wang, Karolina Gołąbiewska przegrała z Kingą Stefańską, a w ostatnim pojedynku Sikorska musiała uznać wyższość Wang.

– Nikt nie jest zadowolony, kiedy przegrywa mecz – mówi Tarnacki. – Zdawaliśmy sobie jednak sprawę, że w pojedynku tym będzie nam bardzo trudno o punkty, więc nie robimy tragedii. Dla nas najważniejszy mecz odbędzie się za tydzień, kiedy to zmierzymy się z zespołem z Lublina – dodaje Tarnacki.

KTS Zamek -Spar Tarnobrzeg – AZS PWSIP Łomża 3:1
YiXiao Wang – Ewelina Sakowicz 3:0 (11:4, 11:3, 11:2); Roksana Załomska – Magdalena Sikorska 1:3 (9:11, 11:7, 8:11, 2:11): Kinga Stefańska – Karolina Gołąbiewska 3:0 (11:6, 11:6, 11:4); YiXiao Wang – Magdalena Sikorska 3:0 (11:1, 11:8, 11:5).


P. Lisiecki

Tenisistka AZS PWSIP Łomża Ewelina Sakowicz w sobotę zadebiutowała w ekstraklasei kobiet

Wyniki pozostałych spotkań:
GLKS Wanzl Scania Nadarzyn – AZS UMCS Optima Lublin 3:0, MKSTS DWSPiT Polkowice – SKTS Sochaczew 3:2, KS Bronowianka Kraków – AZS AJD Częstochowa 3:2, Polmlek Zamer Lidzbark Warmiński – KU AZS UE Wrocław 3:0

1. Zamek Tarnobrzeg	11	22	33:4
2. GLKS Nadarzyn	12	22	34:7
3. MKSTSPolkowice	11	16	29:21
4. Bronowianka Karków	11	14	24:21
5. AZS Wrocław	11	12	23:23
6. SKTS Sochaczew	11	10	22:26
7. AZS Częstochowa	11	8	22:28
8. AZS Łomża	**12**	**4**	**16:32**
9. Lidzbark Warm.	11	4	12:30
10. AZS Lublin	11	0	10:33

(lis)

Piłka nożna >> Zamieszanie w Turze

By szło ku lepszemu

Trener Tura Bielsk Podlaski Grzegorz Pieczywek podał się do dymisji po sobotniej porażce jego zespołu z czwartoligową Spartą Szepietowo. Przyznaje, że to gest, który ma wpłynąć na poprawienie organizacji w klubie. Mecz zakończył się pogromem 0:7.

– Jednak to nie wynik jest powodem mojej decyzji, a sytuacja w klubie i drużynie – mówi Pieczywek. – Nie ma w tym zespole tej pasji, którą jesienią pokazywaliśmy choćby w meczu z rezerwami Jagiellonii, gdy zawodnicy zostawiali na boisku całe serce. Teraz zawodnicy są przygaszeni, a ich frustracja narasta, bo nie wiedzą jaka przyszłość ich czeka.

Trener Pieczywek zapowiada, że nie wyklucza zmiany decyzji i pozostania na stanowisku, ale zespół oczekuje spotkania z zarządem, na którym wyjaśni się jego sytuacja. – Chcemy wiedzieć, czy mamy tylko dograć sezon, czy walczyć o utrzymanie. A jeśli walczyć, to czy będziemy mieli kim grać, bo sama młodzież tego zadania nie udźwignie, co widać po grze ze Spartą – mówi trener.

Prezes Tura Krzysztof Grodzki przypomina, że zarząd spotkał się z zawodnikami przed pierwszym treningiem. – Umówiliśmy się, że naszym celem jest utrzymanie się za wszelką cenę w III lidze – mówi.

I zapewnia, że najgorsze chwile klub ma już za sobą. Szefowie obu sekcji (piłkarskiej i koszykarskiej) spotkali się z nowym burmistrzem i usłyszeli obietnicę pomocy. – Fundusze na rundę wiosenną mamy zapewnione w przyjętym budżecie miasta, a wiosną możemy się spodziewać korzystnych dla sportu zmian w tym dokumencie – mówi prezes Grodzki.

(jan)

Sparta Szepietowo – Tur Bielsk Podlaski 7:0 (3:0). Bramki: Kowalczyk 8, testowany II 14, testowany III 37, Ibrahim 47, 51, Mioduszewski 83, Wiśniewski 88.
Sparta: Sosnowski (46 Krystosiak) – testowany I, Sawicki, testowany II (55' Chmielewski), T. Dąbrowski – testowany III, Rogowski (60 Mioduszewski), Biały (75 Rogowski), Jamiołkowski (55 Wiśniewski), Kowalczyk (50 Klimaszewski) – Ibrahim (60 Chodorowski). **Tur:** Szczepanik (46 Drozdowski) – K. Kulikowski (60 Tkaczuk), Chilkiewicz, Car, R. Kulikowski (46 Pieczywek) – testowany IV (46 testowany V), Hryniewicki (46 Burzyński), M. Jakubowski (60 Walczuk), K. Kosiński, Radosław Żero (60 Daniłowski) – Tomaszewski (46 testowany VI).

Piłka nożna >>

Prezentacja Jagi



A. Chomicz

Po raz drugi prezentacja zespołu Jagiellonii przed rundą wiosenną odbędzie się w podlaskiej Operze i Filharmonii

Dziś kibice Jagiellonii Białystok poznają nowych piłkarzy podczas prezentacji zespołu przed meczami wiosennymi. Po raz drugi odbędzie się ona w gmachu Opery i Filharmonii Podlaskiej przy ul. Odeskiej w Białymstoku. Początek imprezy o godzinie 17.

Przed kibicami zaprezentują się m.in. Skandynawowie Fin Joel Perovuo oraz Szwed Sebastian Rajalakso. Ale to nie jedyne nowe twarze w Jadzie.

W weekend pojawiła się informacja, że do białostockiego klubu przybędzie młody piłkarz z belgijskiego klubu KV Mechelen Seweryn Michalski.

Piłkarz ma 19-lat i występuje na obronie. Przed wyjazdem do Belgii występował w GKS Bełchatów.

Na dzisiejszej prezentacji nie zobaczymy natomiast Białorusina Igora Zubowicza. Piłkarz ponownie zostanie wypożyczony. Tym razem trafił do Niemena Grodno.

Podczas prezentacji białostocki klub przewidział dla kibiców wiele niespodzianek. **(mark)**

Lekkoatletyka >> 2 metry Kamili Lićwinko podczas mityngu w Arnstadt!

Przeskoczyła granicę marzeń

To jak sen, z którego Kamila Lićwinko nie chce się obudzić.

Miłosz Karbowski, PAP
mkarbowski@wspolczesna.pl

Zawodniczka Podlasia Białystok podczas mityngu w Arnstadt skoczyła wzwyż równe 2 metry! Nikt nigdy w historii polskiej lekkiej atletyki nie zbliżył się do tego wyniku poza samą Kamilą, która na otwartym stadionie w Opolu w zeszłym roku uzyskała rezultat 1.99.

To drugie w tym roku znaczące osiągnięcie urodzonej 22 marca 1986 roku w Bielsku Podlaskim absolwentki Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Białymstoku. 22 stycznia w Cottbus rezultatem 1,96 m po raz pierwszy poprawiła halowy rekord Polski. Od 30 lat należał on do Danuty Bułkowskiej i wynosił 1,95 m. Wynik z Arnstadt to tzw. absolutny rekord kraju (bo najlepszy, niezależnie, czy uzyskany na powietrzu, czy pod dachem).

– To był bardzo ciężki konkurs. Skakałyśmy razem z mężczyznami, więc trwał około 3 godzin. Pierwszy szczyt formy miał przyjść właśnie na Arnstadt i robiłam swoje – mówi nam Kamila.

Halowy rekord Polski biła w Arnstadt dwukrotnie. Najpierw skoczyła bowiem 1.97. Dwa metry pokonała w trzeciej próbie zapewniając sobie zwycięstwo w konkursie.

– Wcześniej miałam tylko jedną zrzutkę na 1.94. Pierwszy skok na 2 metry był nieudany, ale w drugim niewiele zabrakło. To uświadczyło mnie w przekonaniu, że może mi się powieść. I chociaż chyba skoczyłam nieco gorzej, a poprzeczka się zatrzęsła, to została na miejscu – mówi Kamila Lićwinko.

Zawody w Arnstadt słyną z doskonałych wyników. Polka została 39. zawodniczką w historii organizowanego od 1977 roku mityngu, która pokonała wysokość dwóch metrów. 4 lutego 2006 roku Szwedka Kajsa Bergqvist ustanowiła halowy rekord świata skacząc 2,08.

Wiele emocji dostarczyła rywalizacja mężczyzn, którą zdominowali Rosjanie. Zajęli wszystkie miejsca na podium. Wygrał mistrz olimpijski z Londynu Iwan Uchow przed Aleksiejem Dmitrikiem i Lwem Missirowem.

Niebywałym wydarzeniem jest to, że Uchow oraz Dmitrik pokonali wysokość 2,40 i atakowali halowy rekord świata – bezskutecznie. Ten od 1989 roku należy do Javiera Sotomayora i wynosi 2,43.

Wyniki skoku wzwyż kobiet w Arnstadt: 1. Kamila Lićwinko (Podlasie Białystok, Polska) 2,00; 2. Marie-Laurence Jungfleisch (Niemcy) 1,97; 3. Emma Green-Tregaro (Szwecja) 1,94 i Ruth Beitia (Hiszpania) 1,94; 5. Nadia Duszanowa (Uzbekistan) 1,94; 6. Irina Gordiejewa (Rosja) 1,94.



A. Chomicz

Kamila Lićwinko z Podlasia Białystok wprowadziła polski skok wzwyż w nowy rozdział – dwumetrowy

Siatkówka >> II liga mężczyzn

Prawie po emocjach

Po czterech kolejkach drugiej fazy rozgrywek praktycznie wszystko w grupie czwartej II ligi mężczyzn się wyjaśniło. Przewaga dwóch pierwszych drużyn – a dwie wejdą do walki o awans – jest już bardzo wyraźna.

Niezagrożoną pozycję ma SKS Hajnówka. Podopieczni Jerzego Nowika odprawili z kwitkiem Stoczniowiec Gdańsk. Od 3. miejsca, zajmowanego przez Centrum Augustów, dzieli ich aż 10 punktów.

– Trochę ociężale to wyglądało, byliśmy już zmęczeni. Całą ligę gramy wąskim składem, a za nami też pięciosetowy mecz z Centrum. Jednak byliśmy zespołem lepszym – mówi Nowik. – Są tylko matematyczne możliwości na to, że wypadniemy z dwójki. Ja już zmieniam cykl treningowy, by być na początku maja w najlepszej dyspozycji i walczyć o awans – dodaje trener SKS-u.

Centrum w emocjonującym spotkaniu o wszystko uległo w Warszawie MOS-wi Wola 1:3. Mogło być odwrotnie. W końcówkach pierwszych dwóch setów goście prowadzili, ale nie zakończyli ich zwycięstwami. Wygrali tylko trzecią odsłonę.

– W pierwszej partii nie wykorzystaliśmy setbola. W drugiej na zagrywkę przy stanie 22:19 dla nas wszedł Paweł Sęk i odrobił stratę. Rywale dobrze serwowali w końcówkach, a nam też trochę zabrakło sił, po ostatnich podróżach i 2,5-godzinnym meczu w Hajnówce – mówi grający trener Centrum Wojciech Iwanowicz.

Szkoleniowiec sam doznał kontuzji mięśnia i opuścił boisko na początku czwartego seta.

MOS Wola Warszawa – Centrum Augustów 3:1 (27:25, 25:23, 21:25, 25:22).
Centrum: Haraburda, Szlejter, Stanisławajtys, Iwanowicz, Ostaszewski, Stankiewicz, Bonisławski (libero) oraz Daraszkiewicz, Karniłowicz.

SKS Hajnówka – Stoczniowiec Gdańsk 3:1 (25:16, 19:25, 25:17, 25:18).
SKS Hajnówka: Małachowski, Saczko, Bernatowicz, Ignaciuk, Żyliński, Kuźma, Mołs (libero).

W 4. kolejce pauzował Huragan Wołomin.

Tabela grupy o miejsca 1-5

1. SKS Hajnówka	**3**	**16**	**9:5**
2. MOS Wola	3	13	8:5
3. Centrum	**4**	**6**	**7:11**
4. Huragan	2	3	4:4
5. Stoczniowiec	2	2	3:6

(milk)

Siatkówka >> Ślepsk zakończył serię porażek pokonując u siebie Kęczanina

W drugim secie odżył suwalski charakter

Ślepsk po trzech porażkach z rzędu wygrał u siebie z Kęczaninem Kęty. Wynik 3:2 pozwolił przesunąć się na 4. miejsce w tabeli pierwszej ligi. Za dwa tygodnie, w ostatniej kolejce sezonu zasadniczego w bezpośrednim boju o tę lokatę Ślepsk zmierzy się w Siedlcach z KPS-em. Rachunek jest prosty, bo czwartą lokatę wywalczy zwycięzca meczu, przegrany będzie 5.

Spotkanie z Kęczaninem zaczęło się bardzo źle. Suwalczanie, pozbawieni kontuzjowanego pierwszego rozgrywającego Łukasza Makowskiego, dość szybko oddali inicjatywę walczącym o udział w fazie play off gościom. Dodatkowym problemem była absencja Krystiana Pachlińskiego, który w piątek na treningu również nabawił się urazu.

Gospodarze przegrywali też w drugiej partii. Było już 17:20, a potem 21:23. W decydującym momencie ciężar gry na siebie wziął Wojciech Winnik. Kończąc atak za atakiem doprowadził Ślepsk do zwycięstwa 25:23. Mimo kłopotów we wstępnej fazie trzeciej partii, w niej było jeszcze lepiej, bo goście zdobyli już tylko 20 „oczek".

Podopieczni Piotra Poskrobki mogli sięgnąć po komplet punktów. O losach czwartej odsłony decydowały niuanse i pojedyncze piłki. W samej końcówce zadziałał blok Kęczanina. Na szczęście w tie-breaku nie był już tak skuteczny. Gospodarze wytrzymali presję, nie popełniali prostych błędów. W ważnym momencie, przy stanie 12:11, asa zaserwował Kamil Skrzypkowski. Kropkę nad „i" postawił atakiem po skosie niezawodny Winnik.



Archiwum

Kamil Skrzypkowski (z lewej, w białej koszulce) mija blok Kęczanina Kęty

I liga siatkarzy

Pozostałe wyniki 21. kolejki: AGH 100RK AZS Kraków – TKS Tychy 1:3 (25:16, 24:26, 20:25, 17:25), Cuprum Lubin – Krispol Września 3:0 (25:22, 25:22, 25:18), Camper Wyszków – Stal Nysa 2:3 (25:17, 23:25, 27:29, 25:21, 17:19), MKS Będzin – KPS Siedlce 3:1 (26:24, 25:14, 21:25, 25:16). Wczoraj wieczorem: Pekpol Ostrołęka – Avia Świdnik.

1. MKS Będzin	21	53	57:18
2. Cuprum	21	44	50:28
3. Camper	21	42	54:34
4. Ślepsk	**21**	**37**	**46:37**
5. KPS Siedlce	21	36	47:38
6. Krispol	21	32	42:44
7. Stal AZS	21	31	41:41
8. Pekpol	20	23	34:47
9. Kęczanin	21	23	35:49
10. AGH Kraków	21	21	31:48
11. Avia	20	20	28:48
12. TKS Tychy	21	13	23:56

Ślepsk Suwałki – Kęczanin Kęty 3:2 (17:25, 25:23, 25:20, 23:25, 15:12)
Ślepsk: Bell, Kałasz Skrzypkowski, Schamlewski, Skorij, Winnik, Andrzejewski (libero) oraz Modzelewski, Rudzewicz.

(milk)

sochi.ru 2014

Powiedzieli



▲ **Ole Einar Bjoerndalen (Norwegia) złoty medalista w biathlonowym sprincie** – To złoto jest dla mnie bardzo cenne. Nie wiem, czy nie najcenniejsze.Mam za sobą bardzo trudny okres. Z paroma problemami musiałem sobie poradzić, by móc myśleć znowu wyłącznie o biathlonie. Moja motywacja z dnia na dzień rosła. Była większa niż kilka lat temu. I jeśli zdrowie mi tylko pozwoli, mam zamiar startować jak długo się da.



▲ **Marit Bjoergen (Norwegia) złota medalistka w biegu łączonym** – Jeden złoty medal był moim celem, więc teraz mogę się odrobinę zrelaksować i cieszyć igrzyskami.



▲ **Matthias Mayer (Austria) złoty medalista w zjeździe** – To coś niewiarygodnego. Olimpijskie złoto to wszystko, co może osiągnąć sportowiec. A ja tego dokonałem. Szaleństwo!Jeszcze w kilku zawodach byłem blisko podium, ale czegoś brakowało. W końcu dziś wyszedł mi prawie czysty przejazd.

ZIO w Soczi >> Justyna Kowalczyk ma złamaną nogę, ale...

Powalczy do upadłego

Prześwietlenie wykazało wielowarstwowe złamanie kości stopy – poinformowała Justyna Kowalczyk na swoim profilu na Facebooku.

Miłosz Karbowski, PAP
mkarbowski@wspolczesna.pl

Mimo to Polka zapowiedziała start w kolejnych konkurencjach igrzysk olimpijskich w Soczi. – Prześwietlenie mojej stopy. Wielowarstwowe złamanie. Z pozdrowieniem dla wszystkich „ekspertów". Spokojnie, biegam dalej – napisała Kowalczyk pod zdjęciem rentgenowskim swojej stopy, które opublikowała.

Więcej o kontuzji powiedziała w wywiadzie udzielonym TVP.

– Zdjęcie, które dostaliśmy, potwierdziło przypuszczenia. Jedna z kości stopy jest złamana. To, że stopa jest bardzo mocno pokiereszowana, najprawdopodobniej któraś z kości jest złamana, mogłam przypuszczać już wcześniej, bo po prostu bardzo, bardzo bolało. Przez trzy tygodnie jestem z tą kontuzją, więc jeżeli byłoby to stłuczenie, nawet mocne, to by już musiało się goić. Do prześwietlenia skłonił mnie wczorajszy dzień (sobota – przyp. red.). Przede wszystkim reakcja różnej maści ekspertów – mówiła „Królowa nart".

– Chciałam po prostu czarno na białym im pokazać, że z różnymi ocenami „eksperckimi" ludzi, którzy znają się na biegach narciarskich jak ja na astronomii, można było poczekać. Mamy bieg na 10 km, nic się nie zmienia, będę miała podane leki przeciwbólowe, tak jak w sobotę. W czasie biegu nie odczuwam żadnego bólu więc myślę, że na 10 km będzie dokładnie tak samo. No i walczymy – dodała Kowalczyk.

Igrzyska zaczęła od 6. lokaty w biegu łączonym na 15 kilometrów. Problemy zaczęły się tuż przed zmianą nart, kiedy podopieczna trenera Aleksandra Wierietielnego straciła równowagę i upadła. Część techniką dowolną zaczęła ze stratą 7,4 s do liderki. Krok łyżwowy jest zdecydowanie słabszą stroną Polki i uciekających rywalek nie zdołała już dogonić.

Jak również powiedziała biegaczka do urazu stopy nie doszło podczas treningu. Jest za to szansa, że starty go nie pogłębią. Tak uważa były doktor piłkarskiej reprezentacji Polski oraz Legii Warszawa lekarz ortopeda Stanisław Machowski.

– To oczywiście jest poważna kontuzja. Jak się jednak okazało można z tym startować, choć musi boleć. Do pogłębienia urazu nie dojdzie. Wstrzykuje się zazwyczaj blokadę, która działa jak lek przeciwbólowy i wówczas dolegliwości są znacznie mniejsze – ocenił Machowski.

Trener Wierietielny również zapewnił, że Kowalczyk, mimo poważnej kontuzji, nie wycofa się z igrzysk w Soczi.

– Justyna wzięła udział już w jednej konkurencji, więc pobiegnie też w następnych. Nic się nie zmienia. Nie wycofuje się z olimpiady – powiedział Wierietielny. ▲



PAP

Zmęczona Justyna Kowalczyk (w tle) na mecie biegu łączonego 2x7,5 km. Polka zajęła 6. miejsce. Z lewej 4. w biegu Norweżka Therese Johaug

ZIO w Soczi >>

Austriak królem

Austriak Matthias Mayer zdobył niespodziewanie złoty medal w zjeździe, pierwszej konkurencji igrzysk w Soczi w narciarstwie alpejskim. 23-letni zawodnik wyprzedził o 0,06 s Włocha Christofa Innerhofera i o 0,1 s Norwega Kjetila Jansruda.

Dopiero ósmy był Amerykanin Bode Miller. Polak Maciej Bydliński z powodu przeziębienia musiał wycofać się z rywalizacji.

O zjeździe mówi się jako o królewskiej konkurencji w narciarstwie alpejskim. Czołowi zawodnicy stawiają sobie jako priorytet zwycięstwo, ale w kilku ostatnich igrzyskach dochodziło do niespodzianek.

Za taką można uznać także triumf 23-letniego Mayera, który wystartował z 11. numerem, przed wszystkimi najgroźniejszymi rywalami. Zjechał pewnie, szybko i bez kompleksów. Wymagającą trasę pokonał prawie bezbłędnie, radził sobie bardzo dobrze ze skokami.

Mayer poszedł w ślady swojego ojca - Helmuta, który w 1988 roku w igrzyskach w Calgary sięgnął po srebro w supergigancie. Do tej pory 23-letni narciarz nie wygrał żadnych zawodów Pucharu Świata. Na podium stał dwukrotnie - po raz ostatni pod koniec stycznia w Kitzbuehel w supergigancie, a wcześniej w tej samej konkurencji w Lake Louise w 2013 roku. W zjeździe jego najlepszą lokatą było piąte miejsce pod koniec grudnia w Bormio.

Po raz pierwszy od 2002 roku po złoto w zjeździe sięgnął Austriak. W Salt Lake City wygrał Fritz Strobl.

Niespodzianką jest dopiero ósma lokata jednego z kandydatów do medalu Amerykanina Bode Millera. Zaskoczenie jest tym większe, że doświadczony alpejczyk wygrał dwa z trzech treningów na Rosa Chutor. 36-letni narciarz przed rywalizacją sam siebie stawiał w roli faworyta i mówił, że chciałby zostać najstarszym zawodnikiem w historii igrzysk, który sięgnie po złoto w narciarstwie alpejskim.

(PAP, opr. mark)

W olimpijskim obiektywie



PAP

Olimpijską rywalizację rozpoczęły hokeistki na lodzie. W grupie „A" drużyna Stanów Zjednoczonych pokonała Finlandię 3:1, a Kanada rozbiła Szwajcarię 5:0. W hali sportowej Szajba w Soczi wczoraj wystąpiły reprezentantki gospodarza Rosji, które chociaż przegrywały z Niemkami 0:1 to mecz zakończyły zwycięstwem 4:1. W innym wczorajszym spotkaniu Szwecja wygrała z Japonią 1:0. **(mark)**



PAP

Dziś do walki o olimpijskie medale wkraczają męskie drużyny w curlingu. Zespoły uczestniczące w tej dyscyplinie sportu od kilku już lat zadziwiają kibiców wymyślnymi strojami. Norwegowie w Soczi zaprezentowali się w spodniach z motywamy flagi narodowej.

(mark)



PAP

Trzy miliardy telewidzów na całym świecie obejrzało piątkową ceremonię otwarcia zimowych igrzysk olimpijskich w Soczi. W Polsce oglądalność była stosunkowo wysoka - 6,5 mln osób (według komunikatu TVP), w porównaniu z Francją - 5,5 mln (źródło: France Televisions), Wielką Brytanią - 2,5 mln (BBC) i szczególnie Włochami - tylko 1 mln.W Niemczech uroczystość obejrzało 8,99 mln widzów (Meedia). **(PAP)**

ZIO w Soczi >> Dziś pierwszy start Patrycji Maliszewskiej

Białostoczanka jest mocna

Dziś około południa polskiego czasu eliminacje 500 metrów zacznie jedynaczka z województwa podlaskiego, Patrycja Maliszewska.

Miłosz Karbowski, PAP
mkarbowski@wspolczesna.pl


ator

Do dziś na olimpijskim torze do short tracku odbywały się jedynie intensywne treningi. W poniedziałek zaczyna się walka o medale

Zawodniczka Juvenii Białystok jest też jedyną przedstawicielką polskiego short tracku w Soczi. W 2006 roku w podobnej sytuacji był jej trener Dariusz Kulesza. – Będzie walczyła o wysokie miejsca – zapewnił 26-letni szkoleniowiec.

Czy pobije trenera?

Kulesza startował na olimpiadzie w Turynie na trzech dystansach, a najlepiej wypadł na 1000 m – zajął 11. miejsce. Maliszewska, która w czarnomorskim kurorcie wystąpi na 500 i 1000 m, jest od niego tylko rok młodsza. Razem trenowali w Juvenii. Może pobić najlepsze osiągnięcie trenera reprezentacji.

– W składzie jest jedna zawodniczka, ale taka, która powalczy o wysokie miejsce, a nie będzie tylko zdobywać doświadczenie. Patrycja jest w stanie ścigać się z najlepszymi na świecie. Nie ma zawodniczek poza jej zasięgiem. Poziom na igrzyskach będzie tak wyrównany, że w pierwszej „16" może zdarzyć się wszystko – powiedział Kulesza o Maliszewskiej, która na igrzyskach debiutowała w Vancouver. Wówczas zajmowała dwukrotnie 29. miejsce.

Rywalki: Włoszka, Chinka, Amerykanka

Kulesza jest z pewnością najmłodszym trenerem w olimpijskiej reprezentacji Polski w Soczi. Wcześniej przez dwa lata był asystentem zwolnionego w tym sezonie Kanadyjczyka Johna Monroe'a. Głośno swe niezadowolenie z sytuacji w short tracku wyrażał prezes Polskiego Związku Łyżwiarstwa Szybkiego Kazimierz Kowalczyk. Był niezadowolony z tylko jednej kwalifikacji na igrzyska w Soczi.

– Nie ma co ukrywać, że ten sezon był bardzo nieudany. Mężczyźni muszą poświęcić co najmniej dwa-trzy lata, aby dogonić Europę. Wśród kobiet mamy duży potencjał, ale musimy go dobrze wykorzystać – uważa Kulesza.

W wyścigu eliminacyjnym rywalkami Patrycji będą: Włoszka Arianna Fontana, Amerykanka Alyson Dudek i Chinka Jianrou Li. 500 metrów to koronny dystans białostoczanki. W Soczi wystartuje również na 1000 metrów.

Wyniki

NARCIARSTWO BIEGOWE
bieg łączony kobiet (7,5 km techniką klasyczną + 7,5 km techniką dowolną)
1. Marit Bjoergen (Norwegia) 38.33,6
2. Charlotte Kalla (Szwecja) strata 1,8 s
3. Heidi Weng (Norwegia) 13,2
4. Therese Johaug (Norwegia) 14,6, 5. Aino-Kaisa Saarinen (Finlandia) 15,3, 6. Justyna Kowalczyk (Polska) 56,1, 7. Kerttu Niskanen (Finlandia) 1.01,7, 8. Jessica Diggins (USA) 1.31,9
...
29. Paulina Maciuszek (Polska) 2.27,0, 34. Kornelia Kubińska (Polska) 2.45,8, 45. Agnieszka Szymańczak (Polska) 3.48,7.

bieg łączony mężczyzn (15 km techniką klasyczną + 15 km techniką dowolną):
1. Dario Cologna (Szwajcaria) 1:08.15,4
2. Marcus Hellner (Szwecja) strata 0,4 s
3. Martin Johnsrud Sundby (Norwegia) 1,4
4. Maksim Wylegżanin (Rosja) 1,5, 5. Ilja Czernousow (Rosja) 13,6, 6. Jean-Marc Gaillard (Francja) 14,4, 7. Daniel Richardsson (Szwecja) 16,3, 8. Johannes Duerr (Austria) 16,6
...
39. Maciej Kreczmer (Polska) 3.32,2, 61. Paweł Klisz (Polska) 9.03,1, 64. Jan Antolec (Polska) 10.03,4.

ŁYŻWIARSTWO SZYBKIE
5000 m mężczyzn
1. Sven Kramer (Holandia) 6.10,76
2. Jan Blokhuijsen (Holandia) 6.15,71
3. Jorrit Bergsma (Holandia) 6.16,66
4. Bart Swings (Belgia) 6.17,79, 5. Sverre Lunde Pedersen (Norwegia) 6.18,84, 6. Denis Juskow (Rosja) 6.19,51, 7. Iwan Skobriew (Rosja) 6.19,83, 8. Patrick Beckert (Niemcy) 6.21,18
...
13. Jan Szymański (Polska) 6.26,35, 23. Sebastian Druszkiewicz (Polska) 6.37,16

3000 m kobiet:
1. Ireen Wuest (Holandia) 4.00,34
2. Martina Sablikova (Czechy) 4.01,95
3. Olga Graf (Rosja) 4.03,47
4. Claudia Pechstein (Niemcy) 4.05,26, 5. Annouk van der Weijden (Holandia) 4.05,75, 6. Ida Njaatun (Norwegia) 4.06,73, 7. Antoinette de Jong (Holandia) 4.06,77, 8. Julia Skokowa (Rosja) 4.09,36
...
16. Natalia Czerwonka (Polska) 4.13,26, 18. Luiza Złotkowska (Polska) 4.14,19
Katarzyna Bachleda-Curuś (Polska) dyskwalifikacja

NARCIARSTWO DOWOLNE
jazda po muldach kobiet
1. Justine Dufour-Lapointe (Kanada) 22,44 pkt
2. Chloe Dufour-Lapointe (Kanada) 21,66
3. Hannah Kearney (USA) 21,49
4. Aiko Uemura (Japonia) 20,66, 5. Britteny Cox (Australia) 19,43, 6. Eliza Outtrim (USA) 19,37.

ZIO w Soczi >> Pechowy początek najlepszej polskiej panczenistki

Świetny bieg, ale bez wyniku

Katarzyna Bachleda-Curuś została zdyskwalifikowana po wyścigu na 3000 m łyżwiarek szybkich. Powodem było, co wykazały powtórki telewizyjne, dwukrotne przekroczenie linii toru wewnętrznego.

Zwyciężyła Holenderka Irene Wuest, srebrny medal zdobyła Czeszka Martina Sablikova, a brązowy Rosjanka Olga Graf.

Bachleda-Curuś osiągnęła rezultat 4.06,73, który dałby jej siódmą pozycję. Kwadrans po zakończeniu konkurencji przy jej nazwisku pojawiły się literki DQ, oznaczające dyskwalifikację. Polka nie została sklasyfikowana. Okazało się, że walcząc w parze z Sablikovą dwukrotnie, gdy jechała po zewnętrznym torze, lewą nogą przekroczyła linię wewnętrznego.


PAP

Katarzyna Bachleda-Curuś błysnęła formą, ale na razie musiała przełknąć gorzką pigułkę

Drugi trener reprezentacji panczenistek Witold Mazur przyznał: – Niestety, nie ma żadnej dyskusji, bezapelacyjna dyskwalifikacja.

Nie ma więc ani podium, ani – ostatecznie – punktowanej pozycji.

– Występ oceniam bardzo dobrze – powiedziała dziennikarzom, a kiedy dowiedziała się o dyskwalifikacji opuściła halę ze łzami w oczach.

Natalia Czerwonka zajęła 16. miejsce, a 18. była Luiza Złotkowska. Dzień wcześniej, w sobotę na 5000 metrów rywalizowali mężczyźni. Jan Szymański zajął 13. miejsce. Drugi z Polaków Sebastian Druszkiewicz był 23. Wszystkie miejsca na olimpijskim podium przypadły Holendrom. **(PAP, milk)**

Program igrzysk

10 LUTEGO (PONIEDZIAŁEK)
narciarstwo alpejskie, superkombinacja (K) - Chrapek- 08.00 zjazd, 12.00 slalom.
10.45 short track 500 m, K - eliminacje (Maliszewska).
14.00 łyżwiarstwo szybkie, 500 m (M) - Nogal, Waś.
15.30 saneczkarstwo, jedynki - 1./2. ślizg (K) - Kuls, Wojtuściszyn.
16.00 biathlon, 12,5 km na dochodzenie (M).

11 LUTEGO (WTOREK)
11.00 snowboard, halfpipe (M) - kwalifikacje - Ligocki.
15.30 saneczkarstwo, jedynki - 3./4. ślizg (K) - ew. Kuls, Wojtuściszyn.
16.00 biathlon, 10 km na dochodzenie (K) – ew. Bobak, Gwizdoń, Hojnisz, Nowakowska-Ziemniak, Pałka.
13.00 biegi narciarskie, sprint (tech. dowolną K, M) - Jaśkowiec, Szymańczak, Gazurek, Kreczmer, Staręga, Antolec.
18.30 snowboard, halfpipe (M) - finał - ew. Ligocki.

GAZETA WSPÓŁCZESNA

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. Mickiewicza 9B lok. 5, 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.

ZIO w Soczi >> Znakomity sprint Nowakowskiej-Ziemniak

9 sekund do podium

Kapitalny bieg Weroniki Nowakowskiej-Ziemniak dał jej 7. miejsce w biathlonowym sprincie.

Miłosz Karbowski, PAP
mkarbowski@wspolczesna.pl


PAP

Weronika Nowakowska-Ziemniak na malowniczej trasie biathlonowego sprintu kobiet na 7,5 kilometra

Polka na trasie spisała się lepiej m. in. niż wielka faworytka z Białorusi Daria Domraczewa. Nowakowska-Ziemniak raz jednak spudłowała i zajęła 7. miejsce. Czyste strzelanie dałoby jej srebro. Do podium zabrakło 9 sekund.

– Niestety, nie ma tego krążka, ale jest fajna pozycja wyjściowa przed biegiem pościgowym. Przegrałam raptem 30 sekund ze zwyciężczynią, a więc tyle, ile biegnie się tę przeklętą rundę karną – powiedziała Nowakowska-Ziemniak.

Jeden błąd popełniła podczas pierwszego strzelania. Później przez jakiś czas plasowała się na trzeciej pozycji w klasyfikacji generalnej, ale ostatecznie skończyła na siódmej lokacie.

– Długo przygotowywałam się do dzisiejszego strzelania i wydawało mi się, że robię to w idealnym rytmie. Nie widziałam tego błędu. Być może to jakiś niekontrolowany kant albo całe strzelanie ułożone było nieco z boku i gdyby patrzeć z mojej strony to nie była 10, tylko 9 na krawędzi. A to oznacza, że nie trafiłam. Przez moment wierzyłam w medal, ale przecież miałam 39. numer startowy, dlatego liczyłam się z tym, że ktoś mnie jeszcze wyprzedzi – przyznała.

Zawodniczka AZS AWF Katowice mówiła, że nigdy nie biegła na tak trudnej trasie, ze względu na długie podbiegi. Zaznaczyła też, że sprint miał być jej najmocniejszym punktem. – Są tylko dwa strzelania, a jak wiadomo nie było ono ostatnio moją mocną stroną. Jednak wierzę, że jestem dobrze przygotowana i uda mi się swoje i kibiców marzenia spełnić – zakończyła Nowakowska-Ziemniak.

Monika Hojnisz była 21., Krystyna Pałka 33., a Magdalena Gwizdoń 40.

ZIO w Soczi >> Wielki powrót na szczyt Norwega Ole Einara Bjoerndalena

40-latek przeczy prawom anatomii

Niewielu stawiało na złoto Ole Einara Bjoerndalena w sprincie. Wydawało się, że 40-letni Norweg najlepsze lata ma za sobą. W Soczi udowodnił, że nadal jest najlepszy.

Bjoerndalen został najstarszym mistrzem olimpijskim w historii w konkurencji indywidualnej. Po zdobyciu swojego dwunastego krążka na igrzyskach cieszył się jak 16 lat temu, kiedy po raz pierwszy stanął na podium. Nic zatem dziwnego, że przyznał, iż jeszcze nie ma dość.

– Jeśli Oslo dostanie prawo organizacji igrzysk w 2022 roku, to koniecznie chcę brać w tym udział – powiedział. Na pytanie, czy jeszcze jako aktywny sportowiec – zaśmiał się i puścił do dziennikarzy oko.

„Król Ole" w poniedziałkowym biegu na dochodzenie ruszy na trasę jako pierwszy z przewagą 1,3 s nad Austriakiem Dominikiem Landertingerem. Eksperci twierdzą, że nie jest bez szans, by sięgnąć po swój ósmy złoty medal olimpijski. Wówczas stałby się najbardziej utytułowanym sportowcem zimowych igrzysk. Do tej pory jest nim jego rodak, biegacz narciarski Bjoern Daehlie (osiem złotych i cztery srebrne krążki).


PAP

Ole Einar Bjoerndalen pokonał wszystkich wielkich faworytów do złota w sprincie

– On na pewno mnie przeskoczy. To jest fenomen, jakiego jeszcze nie widziałem – ocenił Daehlie.

W Norwegii po zwycięstwie 40-letniego biathlonisty wybuchła euforia. Zresztą nie tylko tam. Niemal cały świat komentował jego wyczyn.

– Z psychologicznego i anatomicznego punktu widzenia jest niemal niemożliwe, by człowiek w takim wieku, w tak wymagającej dyscyplinie był lepszy od znacznie młodszych kolegów – ocenił niemiecki historyk sportu Tom Schanke.

Tym bardziej jest to zdumiewające, że Bjoerndalen po raz ostatni wygrał zawody Pucharu Świata w 2012 roku. Ci, co go jednak znają, mówią, że na temat biathlonu ma obsesję. W ogóle nie pije alkoholu, nie podaje ręki – wyjątkiem jest tylko przyjmowanie gratulacji na podium, zawsze ma przy sobie płyn dezynfekujący, a w bagażu za każdym razem znajduje miejsce dla własnego... odkurzacza.

Najcięższy był dla niego 2012 rok. Spisywał się coraz gorzej na trasach, rozstał się z żoną Natalie Sander. Zaszył się w jednym z norweskich lasów i leczył kontuzję kręgosłupa. Wydawało się, że to koniec wielkiej kariery. A teraz zapisuje jej kolejną piękną kartę.

(PAP, milk)

promocja



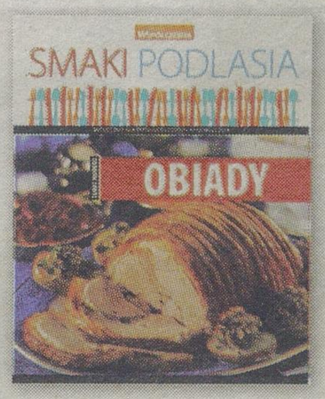
ZAPRASZAMY DO PRENUMERATY

Gazeta Współczesna w prenumeracie w marcu, to:

- 21 wydań gazety
- dodatek dla ciekawych świata: ŻYCIE W OBRAZKACH



- magazyn kulinarny: SMAKI PODLASIA



- 4 numery tygodnika: SIEDEM DNI POLSKA ŚWIAT



PRENUMERATA POCZTOWA (33 zł)
gazetę do skrzynki wrzuca listonosz
prenumeratę można opłacić:
- w każdym urzędzie pocztowym i u listonosza - do 20 lutego
- w Biurze Obsługi Klienta, Białystok, ul. św. Mikołaja 1 - do 19 lutego
- przelewem: Media Regionalne Sp. z o.o., ul. Prosta 51, 00-838 Warszawa, nr konta 33 1050 0099 6557 0012 0034 9609 - do 17 lutego

PRENUMERATA PORANNA (35 zł)
gazetę dostarcza kurier, najpóźniej do godz. 7.00
prenumeratę można opłacić do 27 lutego:
- bezpośrednio naszemu przedstawicielowi – prosimy o kontakt **tel. 85 748 95 00** lub prenumerata@poranny.pl
- w Biurze Obsługi Klienta, Białystok, ul. św. Mikołaja 1
- przelewem: Media Regionalne Sp. z o.o., ul. Prosta 51, 00-838 Warszawa, nr konta 33 1050 0099 6557 0012 0034 9609

Twoja gazeta w prenumeracie

GW sport
www.wspolczesna.pl

Dziś o godz. 17 w gmachu Opery i Filharmonii Podlaskiej odbędzie się prezentacja piłkarzy Jagiellonii.



ISSN 0137-9488

ZIO w Soczi >> Teatr jednego aktora. Polak zdeklasował rywali.

sochi.ru 2014

Złoty lot Kamila Stocha



Fot. PAP

Kamil Stoch leci po olimpijskie złoto w konkursie na normalnej skoczni w Soczi. Polak rozbił rywali skacząc na odległość 105,5 oraz 103,5 metrów. Maciej Kot zajął siódme miejsce, a Jan Ziobro trzynaste.

Mamy złoto! Kamil Stoch został trzecim polskim mistrzem olimpijskim w zimowych igrzyskach. Na normalnej skoczni znokautował rywali.

Mariusz Klimaszewski
mklimaszewski@wspolczesna.pl

To był polski wieczór na Zimowych Igrzyskach Olimpijskich w Soczi. Kamil Stoch wywalczył złoty medal na normalnej skoczni zostając w historii trzecim polskim mistrzem olimpijskim po Wojciechu Fortunie (Sapporo 1972) i Justynie Kowalczyk (Vancouver, 2010). A dokonał tego w imponujący sposób wręcz nokautując swoich rywali.

Kamil Stoch już w pierwszej serii wczorajszego konkursu pokazał wielką klasę. Polak skokiem na odległość 105,5 metra nad drugim Norwegiem Andreasem Bardalem (101,5 m) uzyskał przewagę 6,2 punktu. Trzeci był Słoweniec Peter Prevc - 102,5 m. Stoch w pierwszej serii ustanowił też rekord skoczni w Soczi.

W pierwszej dziesiątce mieliśmy jeszcze dwóch Polaków. Maciej Kot skoczył 101,5 m i zajmował siódme miejsce, a Jan Ziobro (101 metrów) był dziewiąty.

Słabo spisał się czwarty z biało-czerwonych Dawid Kubacki, któremu zabrakło 0,6 pkt. by zakwalifikować się do finałowej trzydziestki.

Po pierwszej serii odpadł z rywalizacji medalowej jeden z faworytów konkursu, świetnie spisujący się podczas treningów Niemiec Severin Freund, który zaliczył upadek.

Czterokrotny mistrz olimpijski, który wygrywał z Adamem Małyszem Szwajcar Simon Ammann także nie spisał się rewelacyjnie skacząc na odległość 97,5 metrów.

Wielkie brawa otrzymał od kibiców Austriak Thomas Morgenstern, który na olimpijskiej skoczni w Soczi powrócił do rywalizacji po dramatycznie wyglądającym upadku w rywalizacji Pucharu Świata w Kulm. Morgenstern uzyskał jednak, tak jak Ammann 97,5 pkt.

Po pierwszej serii będący w telewizyjnym studio TVP Adam Małysz nie miał wątpliwości, kto zdobędzie złoty medal. – Ten konkurs jest już praktycznie rozstrzygnięty – stwierdził nasz mistrz. – Żadna presja nie jest w stanie zatrzymać już Kamila – dodał Małysz.

I rzeczywiście finałowa seria była tylko potwierdzeniem wysokiej formy i klasy Kamila Stocha. Gdy jego najwięksi przeciwnicy do złotego medalu osiągali odległość 99 metrów (Prevc), 98,5 m (Hayboeck, Bardal), 98 m (Diethart) Polak skoczył 103,5 m! Sędziowie nagrodzili go przyznając aż trzy maksymalne oceny 20 punktów za styl.

Srebrny medal wywalczył Słoweniec Peter Prevc, a brązowy Norweg Andreas Bardal.

Druga seria była także udana dla pozostałej dwójki Polaków. Kot uzyskał 98,5 metrów i zajął siódme miejsce, a Ziobro (99 m) był trzynasty.

– Stoch znokautował rywali. A dzień zaczął się dla nas od złej wiadomości o chorobie Stocha. Cały sztab medyczny został zmobilizowany i wykonał doskonałą robotę. A teraz mamy wspaniały sukces – mówił trener polskich skoczków Łukasz Kruczek.

– Na razie mam kocioł myśli. Jestem mega, mega szczęśliwy. Dziękuję wszystkim, którzy mi pomogli w tym ogromnym sukcesie. W samym konkursie czułem się wspaniale. Gorzej było rano. Miałem stan podgorączkowy. Myślałem nawet, że w ogóle nie pójdę skakać – mówił wkrótce po pierwszej ceremonii nagradzania kwiatami mistrz olimpijski z Soczi Kamil Stoch.

– Kamil pójdzie teraz za ciosem i na dużej skoczni będzie jeszcze groźniejszy. Wynik Stocha i pozostałych Polaków jest także dobrym prognostykiem przed konkursem drużynowym – dodał podsumowując wczorajszy konkurs Adam Małysz.

▲ **Wyniki konkursu skoków narciarskich na normalnym obiekcie: 1. Kamil Stoch (Polska) 278,0 (105,5/103,5), 2. Peter Prevc (Słowenia) 265,3 (102,5/99,0), 3. Anders Bardal (Norwegia) 264,1 (101,5/98,5)**, 4. Thomas Diethart (Austria) 258,3 (99,0/98,0), 5. Michael Hayboeck (Austria) 258,0 (101,0/98,5), 6. Andreas Wellinger (Niemcy) 257,1 (96,0/101,5), **7. Maciej Kot (Polska) 255,8 (101,5/98,5)**, 8. Noriaki Kasai (Japonia) 255,2 (101,5/100,0), 9. Jernej Damjan (Słowenia) 254,7 (99,5/101,0), 10. Andreas Wank (Niemcy) 253,4 (101,0/97,0)... **13. Jan Ziobro (Polska) 252,4 (101,0/99,0), 31. Dawid Kubacki (Polska) 118,3 (97,5).** ▲

Medale

>

	zł.	sr.	br.	razem
1. Norwegia	2	1	4	7
2. Holandia	2	1	1	4
3. USA	2	0	2	4
4. Kanada	1	2	1	4
Rosja	1	2	1	4
6. Austria	1	1	0	2
7. Polska	**1**	**0**	**0**	**1**
Słowacja	1	0	0	1
Szwajcaria	1	0	0	1
Niemcy	1	0	0	1
11. Szwecja	0	2	0	1
12. Czechy	0	1	1	2
Włochy	0	1	1	2
14. Finlandia	0	1	0	1
Słowenia	0	1	0	1
16. W.Brytania	0	0	1	1
Ukraina	0	0	1	1

Wyniki

>

NARCIARSTWO ALPEJSKIE
Zjazd mężczyzn
1. Matthias Mayer (Austria) 2.06,23, 2. Christof Innerhofer (Włochy) 2.06,29,3. Kjetil Jansrud (Norwegia) 2.06,33
4. Aksel Lund Svindal (Norwegia) 2.06,52, 5. Travis Ganong (USA) 2.06,64, 6. Carlo Janka (Szwajcaria) 2.06,71, 7. Peter Fill (Włochy) 2.06,72, 8. Bode Miller (USA) 2.06,75

BIATHLON
sprint 10 km mężczyzn
1. Ole Einar Bjoerndalen (Norwegia) 24.33,5, 2. Dominik Landertinger (Austria) strata 1,3, 3. Jaroslav Soukup (Czechy) 5,7,
4. Anton Szipulin (Rosja) 6,4 (1), 5. Jean-Philippe le Guellec (Kanada) 9,7 (0), 6. Martin Fourcade (Francja) 12,4 (1), 7. Simon Eder (Austria) 13,7 (0), 8. Ondrej Moravec (Czechy) 14,6 (0)... 64. Krzysztof Pływaczyk (Polska) 2.28,8 (1), 77. Łukasz Szczurek (Polska) 3.23,7 (2), 85. Grzegorz Guzik (Polska) 4.43,7 (5), 86. Rafał Lepel (Polska) 4.52,3 (2)
sprint kobiet na 7,5 km
1. Anastasiya Kuzmina (Słowacja) 21.06,8, 2. Olga Wiluchina (Rosja) strata 19,9, 3. Wita Semerenko (Ukraina) 21,7,
4. Karin Oberhofer (Włochy) 27,9 (0), 5. Anais Bescond (Francja) 29,9 (1), 6. Dorothea Wierer (Włochy) 30,6 (0), 7. Weronika Nowakowska-Ziemniak (Polska) 30,8 (1), 8. Elisa Gasparin (Szwajcaria) 31,4 (0) ... 21. Monika Hojnisz (Polska) 48,3, 33. Krystyna Pałka (Polska) 1.21,0, 40. Magdalena Gwizdoń (Polska) 1.44,4

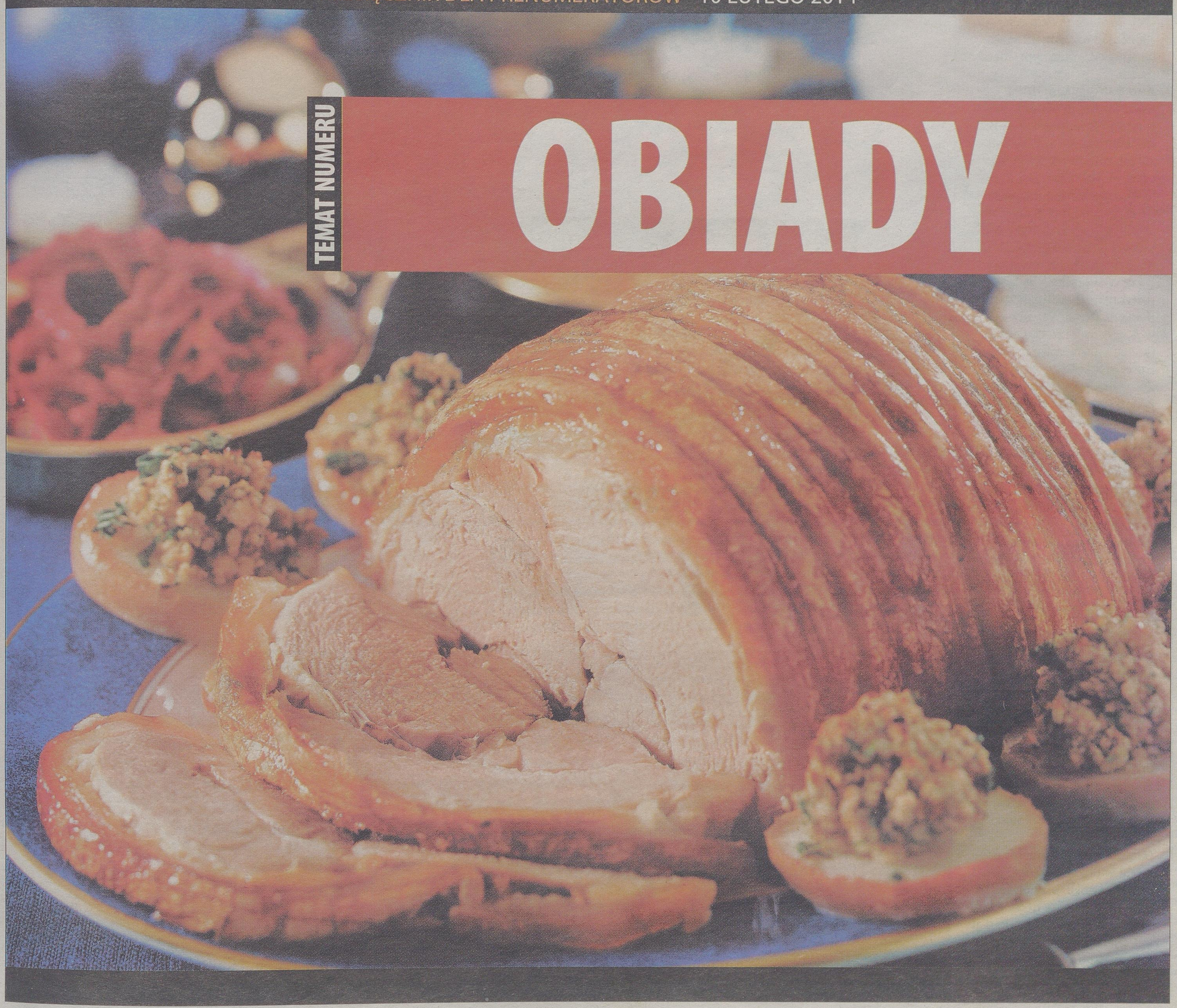
SNOWBOARD
slopstyle kobiet
1. Jamie Anderson (USA) 95,25 pkt, 2. Enni Rukajarvi (Finlandia) 92,50, 3. Jenny Jones (W. Brytania) 87,25
4. Sina Candrian (Szwajcaria) 87,00, 5. Sarka Pancochova (Czechy) 86,25, 6. Karly Shorr (USA) 75,00, 7. Torah Bright (Australia) 66,25, 8. Isabel Derungs (Szwajcaria) 58,50
slopstyle mężczyzn
1. Sage Kotsenburg (USA) 93,50 pkt, 2. Staale Sandbech (Norwegia) 91,75, 3. Mark McMorris (Kanada) 88,75
4. Sven Thorgren (Szwecja) 87,50, 5. Maxence Parrot (Kanada) 87,25, 6. Jamie Nicholls (Wlk. Brytania) 85,50, 7. Peetu Piiroinen (Finlandia) 81,25, 8. Yuki Kadono (Japonia) 75,75

ŁYŻWIARSTWO FIGUROWE
Konkurs drużynowy
1. Rosja
2. Kanada
3. USA

GAZETA WSPÓŁCZESNA

SMAKI PODLASIA

MIESIĘCZNIK DLA PRENUMERATORÓW 10 LUTEGO 2014



TEMAT NUMERU

OBIADY

OD REDAKCJI

Wypróbujmy nowe smaki

Dzisiejszy numer „Smaków Podlasia" poświęciliśmy daniom obiadowym. Przeważnie są to dania tradycyjne, nieskomplikowane. Kotlet schabowy z serem i śmietaną, czy duszony w winie i musztardzie, będzie smakował trochę inaczej. Również smak piersi z kurczaka możemy zmienić (urozmaicić) robiąc np. smaczny sos.

A co polecają nam dzisiaj szefowie kuchni podlaskich restauracji? Ewa Juszczyk (Gościnna Kamienica w Białymstoku) jak zawsze prosto i tradycyjnie – tym razem jest to golonka zapiekana w kapuście. Peter Wrochopoulos (białostocki Cristal) – polędwiczkę wieprzową w ziołowej kruście, Krzysztof Kloza (Borowinowy Zdrój w Supraślu) – sandacza pieczonego z risotto, a Marcin Budynek (hotel Warszawa w Augustowie) trochę egzotycznie – ośmiornicę duszoną z pomidorami.

Zobaczmy jeszcze co proponują nasi Czytelnicy. Niiezawodny Marian Borowski z Białegostoku dzisiaj dzieli się swoimi przepisami m.in. na polędwiczki oblane sosem pieprzowym, mini szaszłyki z piersi indyka, czy kulki z piersi indyka w grzankach.

A zatem chyba nie pozostaje nic innego jak tylko wypróbować te przepisy? Smacznego.

Laureaci konkursu

„Stoliczku nakryj się"

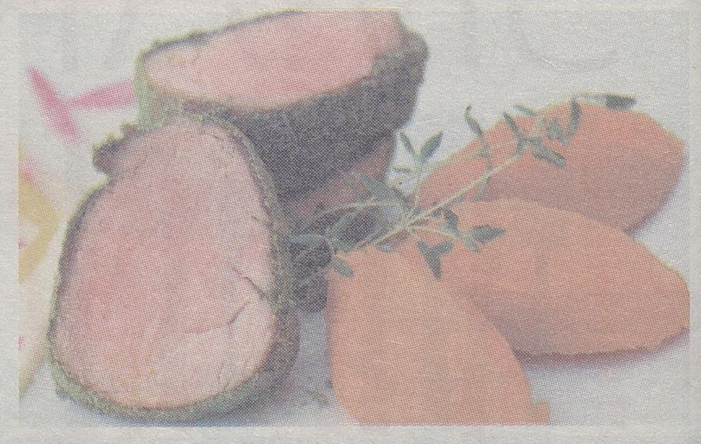
1. miejsce (zestaw noży) – Andrzej Rydzewski, Grajewo
2. miejsce (komplet misek na sałatki) – Julita Jankowska, Brzozowo Korabie
3. miejsce (album „Kuchnia polska. Encyklopedia sztuki kulinarnej" – Marian Borowski, Białystok

Nagrody należy odbierać osobiście w Biurze Obsługi Klienta w Białymstoku, przy ul. św. Mikołaja 1 (parter) w godz. 8.00-17.00 (od poniedziałku do piątku). Czekają na Państwa do 28 lutego 2014r.

W NUMERZE



Znani gotują 4–5



Szef kuchni poleca 6–9



Dania z mięsa 11–12



Zupy 14–15

Przysyłajcie swoje przepisy!

Drodzy Prenumeratorzy, „Smaki Podlasia" chcemy tworzyć (i tworzymy) przy Waszym aktywnym udziale.

Zapraszamy Państwa do współredagowania tego miesięcznika i w dalszym ciągu prosimy o przysyłanie przepisów na potrawy, które goszczą na Waszych stołach na co dzień i od święta.

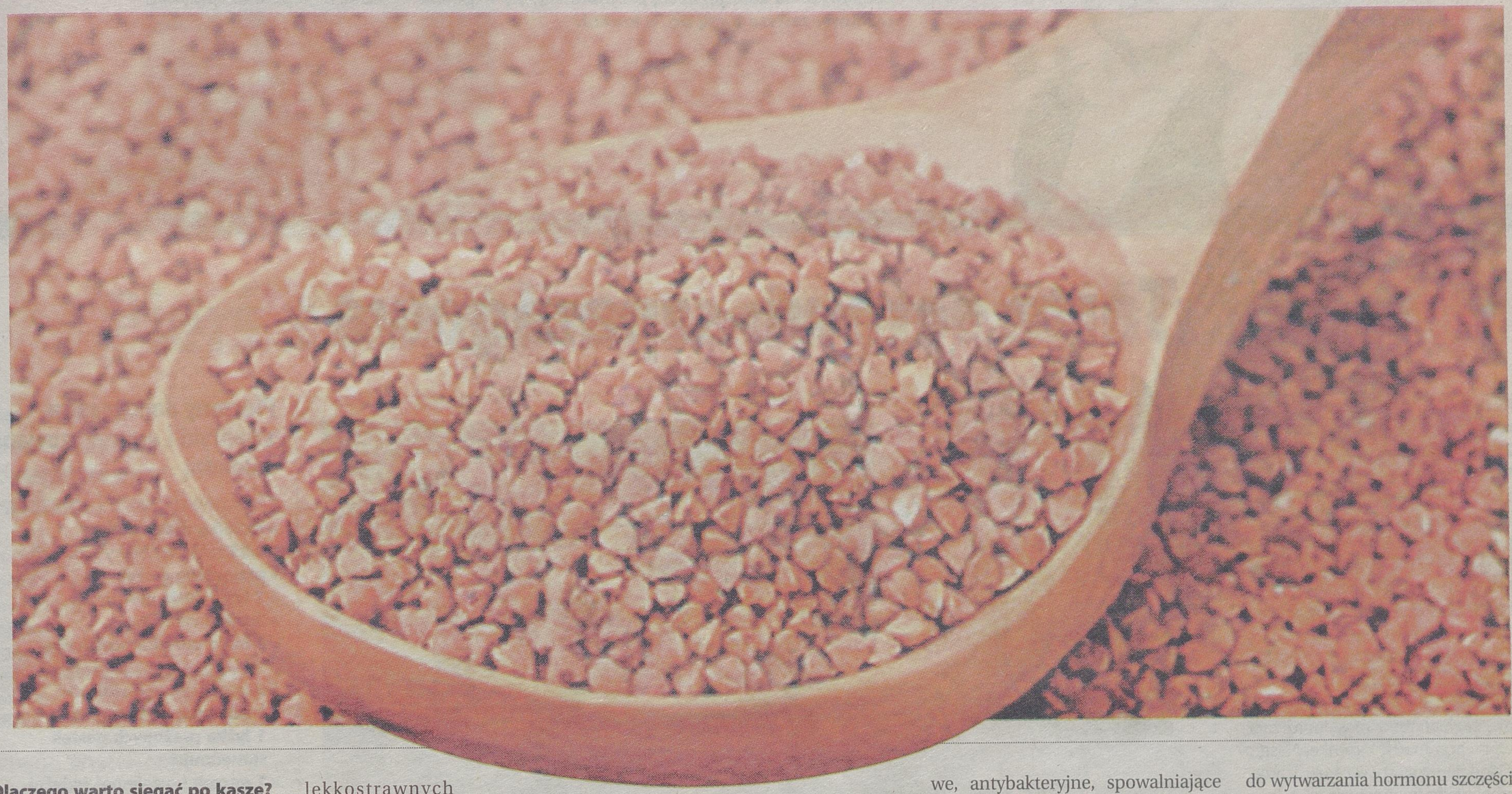
Aby przysłany przepis mógł znaleźć się na łamach „Smaków Podlasia", musi zawierać dokładną recepturę i opis wykonania. Jeżeli jest to możliwe, warto dołączyć zdjęcie potrawy oraz autora przepisu. Przepisy, podpisane imieniem i nazwiskiem, można wysyłać pocztą tradycyjną na adres:
Smaki Podlasia
ul. Św.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

WIEM CO JEM

Postaw na kasze



Dlaczego warto sięgać po kasze? Są łatwe w przygotowaniu, sycące i przy tym bardzo zdrowe. Warto więc częściej podawać je do obiadu.

ZAMIAST ZIEMNIAKÓW Królową wśród kasz jest kasza jaglana. Wytwarza się ją poprzez łuskanie ziarna prosa. Kasza jaglana to jedna z najstarszych znanych człowiekowi kasz. Jest ona bardzo zdrowa, bo jest zasadotwórcza w procesie trawienia. To bardzo ważne, gdyż dieta przeciętnego Polaka obfituje w pokarmy kwasotwórcze: pieczywo, nabiał, mięso, kawa, cukier.

Odkwasza i oczyszcza nasze organizmy

Kasza jaglana odkwasza oraz oczyszcza organizm, obfituje w witaminy z grupy B, które wzmacniają pracę jelita grubego. Zawiera lecytynę, bez której nasza pamięć może zacząć z czasem szwankować. Jest bogata w substancje mineralne: wapń, fosfor, potas i żelazo, dostarcza pełnowartościowego białka. Polecana jest w chorobach trzustki, wątroby, jelit i nerek oraz przy wyziębieniu organizmu. Zaliczana jest do najbardziej lekkostrawnych produktów zbożowych.

Zawiera cenny błonnik

Natomiast najpopularniejsza jest kasza jęczmienna. W zależności od stopnia rozdrobnienia dzielimy ją na: pęczak (całe, jedynie wypolerowane i pozbawione łuski ziarno), łamaną – wiejska (to pęczak połamany na kawałki) i perłową (pęczak pocięty na kawałki, a następnie wypolerowany).

Kasza jęczmienna idealnie nadaje się także do zup, gulaszy, gołąbków, zapiekanek, sosów grzybowych i budyniów mięsnych. Jest znakomitym źródłem błonnika. Szczególnie ważna jest jego frakcja o nazwie ß-glukan (błonnik rozpuszczalny w wodzie). Chłonie on duże ilości wody i przez to pęcznieje w przewodzie pokarmowym. Dlatego nawet po niewielkim posiłku będziemy jeszcze przez dłuższy czas odczuwać sytość. ß-glukan ma jeszcze jedną ważną zaletę – zdolność do obniżania stężenia cholesterolu we krwi. Za obniżenie stężenia cholesterolu we krwi odpowiadają też różne fitozwiązki zawarte w kaszy jęczmiennej, takie jak sterole i tokotrienosterole. Natomiast przeciwutleniacze (kwas felurowy, proantocyjanidyny i katechiny) mają właściwości przeciwalergiczne, przeciwwirusowe, antybakteryjne, spowalniające procesy starzenia, przeciwnowotworowe, przeciwzapalne, wzmacniające mięsień i naczynia krwionośne, działają ochronnie na miąższ wątroby, nerki i serce. Po kaszę jęczmienną powinny sięgać osoby mające wysokie stężenie cholesterolu, chorobę niedokrwienną serca, miażdżycę. Kasza jęczmienna dobrze też wpływa na jelita.

Kuzynka szczawiu i rabarbaru

Choć gryka dość powszechnie zaliczana jest do zbóż, tak naprawdę bardziej związana jest ze szczawiem i rabarbarem należącymi do rodziny rdestowatych. Dlatego dzisiaj w wielu wykwintnych restauracjach kasza gryczana jest często używana jako składnik deserów.

Kasza gryczana zawiera więcej białka niż zboża (w tym aminokwasu lizyny i tryptofanu), a będzie ono najlepiej wykorzystane przez organizm, gdy zjemy ją razem z produktami pochodzenia zwierzęcego (mięsem, mlekiem, kefirem, jajkami, czy serem). W kaszy tej znajduje się też lizyna (odpowiedzialna za wchłanianie wapnia i koncentrację) oraz tryptofan (naturalny środek pobudzający organizm do wytwarzania hormonu szczęścia – serotoniny oraz melatoniny – odpowiedzialnej za dobry sen). Kasza gryczana dostarcza organizmowi krzem, magnez, żelazo. I, co ważne, nie zawiera glutenu.

Dzisiaj najpopularniejsza jest kasza gryczana prażona, ale trzeba wiedzieć, że zawiera ona znacznie mniej witamin niż naturalna.

Kasze pszenne

Kasza manna jest produkowana z pszenicy i jest jedną z najbardziej znanych kasz. Posiada jednak najmniej wartości odżywczych oraz wysoką wartość energetyczną,. Zawiera znaczącą ilość jodu. Często jest też używana do zagęszczania potraw.

Kuskus to kasza otrzymywana ze specjalnego rodzaju pszenicy (pszenicy durum). Początkowo była odpadem powstającym z produkcji mąki w glinianych moździerzach, obecnie proces jego produkcji jest unowocześniony. Kuskus zawiera duże ilości białka i węglowodanów. Jest bardzo prosty w przygotowaniu, nie wymaga gotowania, wystarczy go zalać wodą i odstawić na chwilę pod przykryciem. Jest bardzo wydajny i mocno energetyczny.

Ciekawe

Z czego powstają kasze

Kasza perłowa i pęczak powstają z ziaren jęczmienia, kasza jaglana z prosa, manna i kuskus z pszenicy. Kaszę kukurydzianą produkuje się – oczywiście – z kukurydzy, a gryczaną z nasion gryki .
Ziarna zbóż są oczyszczane – pozbawiane części zewnętrznych, czyli okrywy nasienno-owocowej. Następnie, w zależności od rodzaju kaszy, ziarna są polerowane, krojone, mielone, prażone. Im mniej oczyszczone i rozdrobnione ziarno, tym kasza zawiera więcej cennych składników odżywczych.

ZNANI GOTUJĄ



ŁUKASZ SAKOWICZ

Tancerz, pasjonat i promotor kultury kubańskiej. Założyciel Centrum Tańca i Fitness Latin Studio. Jest dyplomowanym Instruktorem tańca sportowego, a także jedynym certyfikowanym Instruktorem Salsy Kubańskiej na Podlasiu.
– Moja ulubiona kuchnia łączy orientalne przyprawy z delikatnym mięsem lub rybą w „towarzystwie" lampki wina – tłumaczy. – Cudownie się czuję kiedy mogę zaprosić znajomych na kolację, którą przygotowujemy wspólnie. Przecież najlepsze towarzyskie rozmowy zawsze toczą się w kuchni.

Tarta serowo-szparagowa





SKŁADNIKI

Ciasto
- 210 g mąki
- 125 g zimnego masła
- 125 g sera startego na łezkach

Nadzienie
- 5 jajek
- 175 ml mleka
- 100 g sera startego na łezkach
- 300 g zielonych szparagów

SPOSÓB WYKONANIA

Ciasto

Mąkę zagniatamy z masłem aż zacznie przypominać kruszonkę. Następnie dodajemy starty ser i ok. 1 łyżki zimnej wody (w przepisie są 3, ja używam 1,5 – najlepiej dodawać wodę stopniowo). Formujemy ciasto w kulę i wstawiamy na 10 minut do lodówki. Po tym czasie rozwałkowujemy ciasto, wykładamy nim formę do tarty, przykrywamy folią aluminiową lub papierem do pieczenia i wysypujemy obciążniki (używam ziaren fasoli). Pieczemy w 180°C przez 15 minut, po czym zdejmujemy obciążniki i folię i podpiekamy jeszcze ok. 5 minut.

Nadzienie:

Jajka rozbijamy w misce, dodajemy mleko i sól do smaku. Na podpieczony spód wysypujemy połowę startego sera, wykładamy na niego szparagi, zalewamy jajkami z mlekiem i posypujemy resztą sera. Pieczemy przez ok. 30-35 minut aż masa się zetnie.

Pieczony dorsz z salsą z papryki i aromatyzowaną kolendrą

SKŁADNIKI
- 4x200 g filet z dorsza
- 0,25 szklanki oliwy z oliwek
- przyprawa do ryb
- 2 łyżki natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała czuszka posiekana

Salsa paprykowo-ziołowa:
- 1 szklanka oliwy z oliwek
- 1 łyżka prażonych pestek słonecznika
- 1 pęczek posiekanej świeżej kolendry
- 2 czerwone papryki
- 2 żółte papryki
- 1 posiekana czerwona cebula
- 1 papryczka chili
- 2 pokrojone w plasterki ząbki czosnku
- 1 limonka
- sól, grubo mielony czarny pieprz Prymat
- sok z cytryny do smaku

SPOSÓB WYKONANIA

Umyty i oczyszczony filet z dorsza zalewamy marynatą powstałą poprzez zmiksowanie wszystkich jej składników i odstawiamy na 4-6 godzin. Umyte papryki wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C i pieczemy do momentu zrumienienia skórki. Ciepłe papryki zawijamy w folię spożywczą, czekamy około 15 minut aż zaparują, a następnie obieramy ze skórki. Po usunięciu gniazd nasiennych papryki kroimy i łączymy z pozostałymi składnikami salsy. Całość doprawiamy do smaku i dokładnie mieszamy. Dorsza pieczemy 20 minut w temperaturze 180°C i podajemy z aromatyczną salsą paprykowo-ziołową oraz limonką.

ZNANI GOTUJĄ



URSZULA ZDROJKOWSKA

Absolwentka Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu. Z gastronomią ma do czynienia od 13 lat. Jest właścicielką restauracji Wariatka Cocktail Bar & Restaurant w Białymstoku (restauracja działa od 3 miesięcy). Preferuje kuchnię europejską, ale lubi również owoce morza oraz kuchnię japońską. Lubi gdy potrawy są smaczne oraz gdy są pięknie podane. Gotowaniem nie zajmuje się na co dzień.

Pierś z kaczki na sosie pomarańczowym

Pierś z kaczki, podana na sosie pomarańczowym z sałatami i gnochii

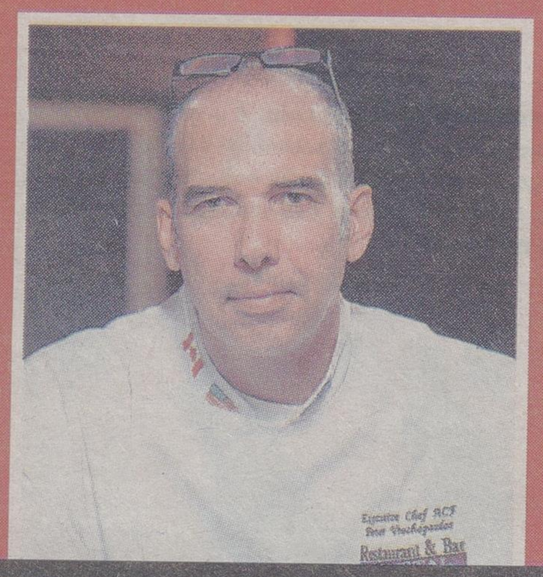
SKŁADNIKI
- **pierś z kaczki**
- **majeranek**
- **pieprz**
- **czosnek**
- **sok ze świeżej pomarańczy**
- **mięta**
- **oliwa**

SPOSÓB WYKONANIA

Doczyścić pozostałości piór z piersi kaczki i ponacinać skórę w kratę. Zamarynować ją w majeranku, pieprzu i plastrach czosnku z odrobiną oliwy. W międzyczasie wycisnąć sok z pomarańczy, zagotować w garnku i zredukować do uzyskania konsystencji sosu. Osłodzić odrobinę do smaku i dodać posiekaną świeżą miętę. Zamarynowaną pierś posolić i obsmażyć od strony skóry, w celu wytopienia z niej tłuszczu, po czym odwrócić na drugą stronę. Po obsmażeniu wstawić ją do piekarnika, nastawionego na 180 stopni, na około 6 minut (w zależności od wielkości piersi możemy ją piec trochę dłużej lub krócej). Po wyjęciu z piekarnika podajemy ją na wcześniej przygotowanym sosie.



SZEF KUCHNI POLECA



PETER VROCHOPOULOS

Jest szefem kuchni Restaurant & Bar Cristal. Swoją karierę rozpoczął w wieku 15 lat w rodzinnej restauracji. Pracował w 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. Prywatnie jest fanem swojej rodzimej kuchni śródziemnomorskiej. W polskiej kuchni chwali dobrej jakości wieprzowinę oraz świeże warzywa i owoce.

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruście

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruście w otoczeniu musu kalafiorowego z nutą trufli

SKŁADNIKI

- 1 kg polędwiczki wieprzowej
- 30 gram każdego zioła
- 30 g grzanek z chleba
- 1 średni kalafior
- 1/2 łyżeczki oliwy truflowej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki oleju roślinnego

SPOSÓB WYKONANIA

Zblendować pietruszkę, tymianek i grzanki z chleba.
Polędwicę wieprzową pokroić i usmażyć na patelni po 3 min na każdej ze stron. Po usmażeniu włożyć bez przykrycia do piekarnika rozgrzanego do 160 st. C na 10 min.
Po wyjęciu z piekarnika polędwiczkę posmarować oliwą z oliwek a następnie obtoczyć w przygotowanej mieszance z ziół i chleba, włożyć do piekarnika na kolejne 5 min.
Kalafior gotować, aż zmięknie. Zblendować na puszystą masę. Blendując dodawać oliwę truflową do smaku.
Podawać ze słodkimi ziemniakami i warzywami z wody.



SZEF KUCHNI POLECA



KRZYSZTOF KLOZA

Jest szefem kuchni w Borowinowym Zdroju w Supraślu. Ma ponad dziesięcioletnie doświadczenie w zawodzie. Swoją pasję do gotowania realizował w prestiżowych restauracjach pod okiem profesjonalnych i uznanych szefów kuchni. Jego specjalnością jest kuchnia sous wide oraz kuchnia molekularna.

Sandacz pieczony z risotto

SKŁADNIKI

- filet z sandacza
- ryż do risotto
- kurki
- pęczek zielonych szparagów
- białe wino wytrawne
- miód
- cebula
- skórka z cytryny
- czosnek
- sól
- czarny pieprz
- natka pietruszki

SPOSÓB WYKONANIA

Sandacz:

Skórę sandacza nacinamy w poprzek w 3 miejscach, oprószamy solą, doprawiamy czarnym pieprzem i skórką z cytryny, układamy sandacza na patelni skórą do dołu na rozgrzane masło klarowane.

Risotto:

Podsmażamy kurki z drobno posiekaną cebulą, pod koniec smażenia dodajemy sól pieprz i odrobinę miodu. Na oddzielnej patelni przysmażamy ryż do risotto. Dolewamy wywar warzywny lub rosół, wrzucamy ryż do risotto, podlewamy białym winem, gotujemy do zmiękczenia ryżu, w międzyczasie możemy dolewać wywar, na koniec dodajemy przysmażone wcześniej kurki i posiekaną pietruszkę.

Szparagi:

Obieramy szparagi ze skóry, doprawiamy solą i smażymy na maśle klarowanym do miękkości.



SZEF KUCHNI POLECA



EWA JUSZCZYK

Pełna energii i pomysłów szefowa kuchni hotelu Gościnna Kamienica w Białymstoku. Z gastronomią zawodowo związana jest od ponad 15 lat. Pasjonatka sztuki gotowania, – kucharz, ale i artysta. Przygotowanie potraw jest dla niej nie tylko pracą, ale pasją i prawdziwą sztuką. Obecnie sama dzieli się swoją wiedzą z młodymi adeptami sztuki kulinarnej.

Golonka w kapuście

SKŁADNIKI

- **golonki**
- **kapusta kiszona**
- **marchewka**
- **seler**
- **pietruszka**
- **liść laurowy**
- **ziele angielskie**
- **kminek**
- **sól, pieprz do smaku**

SPOSÓB WYKONANIA

Przed wstawieniem do gotowania golonki należy dobrze umyć. Golonki w garnku układamy „na ścisk" i dodajemy dużo marchewki, selera, pietruszki oraz listek laurowy i ziele angielskie. Wszystko zalewamy wodą z solą, tak aby było zakryte. Kiedy woda się zagotuje, należy zmniejszyć ogień i gotować dalej na małym ogniu przez 2-2,5 godziny pod przykryciem.
Kiedy golonki się ugotują, wstawiamy je do piekarnika, aby ładnie się zapiekły.
Kapustę kiszoną odciskamy i kroimy. Podsmażamy na patelni na złoty kolor. Przyprawiamy pieprzem i kminkiem.
Podajemy z ciemnym pieczywem, musztardą oraz chrzanem.



SZEF KUCHNI POLECA



MARCIN BUDYNEK

Szef kuchni i dyrektor działu gastronomii Hotelu Warszawa SPA & Resort w Augustowie. Założyciel i właściciel Akademii Kulinarnej Marcina Budynka, założył też Fundację Klubu Szefów Kuchni. Ukończył Poznańską Szkołę Gastronomiczną, a doświadczenie zawodowe zdobywał w Hiszpanii, Włoszech, Francji, Anglii, Chile i RPA. Uczył się m.in. u Dominique'a Pootie – byłego szefa kuchni prezydenta Francji, Francois'a Mitteranda. Przeszedł też szkolenie we Francuskiej Szkole Gastronomicznej w Compiegne pod Paryżem. W Polsce przez wiele lat był szefem kuchni w hotelu „Bryza" w Juracie. Jest laureatem wielu konkursów, m.in. „Kreator Smaku", „Złota Patelnia", „Dania Wigilijne". Współautor książki kulinarnej dla dzieci „Pichciuchy". Prowadził program „Coolinaria", był gospodarzem kuchni w programie TVP1 „Kawa czy herbata?". Uczestniczył w wielkich gotowaniach Polskiego Radia , Radia Zet i RMF FM. Otrzymał wyróżnienie „Hermes" za Osobowość Kulinarną Roku 2012 „Poradnika Restauratora". Organizator i juror wielu konkursów kulinarnych.

Ośmiornica duszona z pomidorami

Ośmiornica duszona z pomidorami i barwinkiem z kałamarnicy na ziemniaczanym kremie

SKŁADNIKI

- ośmiornica – 1 kg
- wino białe – 1/2 l
- bulion warzywny – 2 l
- liść laurowy – 4 szt
- pomidorki koktajlowe – 200 g
- czosnek – 2 ząbki
- barwnik z kałamarnicy – 4 ml
- masło – 80 g
- świeże zioła: rozmaryn, tymianek
- puree ziemniaczane

SPOSÓB WYKONANIA

Zamrożoną ośmiornicę wkładamy do garnka i smażymy ok. 5 min następnie zalewamy wywarem warzywnym i winem.
Doprawiamy i po zagotowaniu dusimy na małym ogniu ok. 2 godzin.
Po ugotowaniu ośmiornicę porcjujemy i smażymy na maśle z dodatkiem czosnku, pomidorów, świeżych ziół i barwniku z kałamarnicy.
Podajemy na puree ziemniaczanym.



PRZEPISY CZYTELNIKÓW

Polędwiczki oblane sosem pieprzowym

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

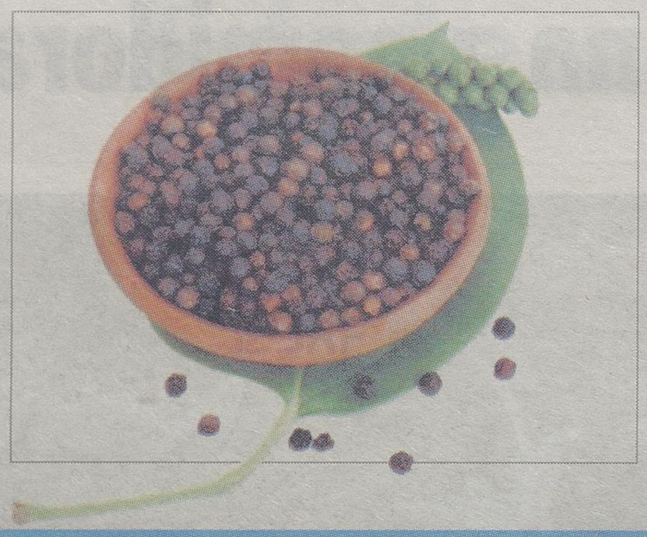
SKŁADNIKI
- polędwiczki wieprzowe – 4 sztuki
- cebula dymka – 2 sztuki
- olej – 1 łyżka
- śmietana 30 proc. – 4 łyżki
- ocet winny z czerwonego wina
- pieprz kolorowy ziarnisty
- musztarda ognista
- sól ziołowa





SPOSÓB WYKONANIA

Natrzeć polędwiczki solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Usmażyć na patelni. Odstawić. Posiekać drobno dymkę i zeszklić na oleju, na którym smażyliśmy polędwiczki. Dodać 2 łyżki octu winnego z czerwonego wina i 2 łyżki ognistej musztardy. Dusić mięso przez 10 minut, a następnie wlać śmietanę i wszystko wymieszać. Polać polędwiczki octowym sosem. Świetnie smakują w towarzystwie brokułów, kalafiora i pieczonych ziemniaków.





Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

Mini szaszłyki z piersi indyka

SKŁADNIKI
- morele – 24 sztuki
- sok z pomarańczy
- szynka z indyka plastry – 12 sztuk
- musztarda – 2 łyżki
- marmolada morelowa – 2 łyżki
- zielona pietruszka

SPOSÓB WYKONANIA

Plastry szynki posmarować musztardą wymieszaną z marmoladą. Przekroić na szerokie paski i zawinąć namoczone morele. Spiąć wykałaczką. Upiec na grillu lub w piekarniku. Usmażone posypać zieloną pietruszką.

Piersi z kaczki w sosie szampańskim

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI
- piersi z kaczki – 500 gram
- pomarańcza – 1 sztuka
- majeranek, sól, pieprz, tymianek
- czosnek –3 ząbki
- sok z pomarańczy – 200 ml
- szampan lub wino musujące – 200 ml
- morele suszone (moczone w rumie) – 150 g.
- masło, olej





SPOSÓB WYKONANIA

Pierś z kaczki natrzeć solą, pieprzem, majerankiem, czosnkiem i tymiankiem. Odstawić w chłodne miejsce na noc. Podsmażyć na maśle. Dodać ząbek czosnku i sól z pomarańczą. Chwilę poddusić i wlać wino musujące z pokrojoną w małe kawałki skórką z pomarańczy i morele z rumem. Poddusić do miękkości i doprawić do smaku.





Kulki z indyka w grzankach

SKŁADNIKI
- 1/2 kg mięsa mielonego z indyka (przyprawionego jak na kotlety)
- 1/2 opakowania chleba tostowego pokrojonego w drobną kostkę i wysuszonego
- jaja – 2 szt.

SPOSÓB WYKONANIA

Mięso przyprawiamy i tworzymy kulki (trzeba pamiętać, by zwilżyć ręce). Mięsne kulki moczymy dokładnie w roztrzepanym jajku, a następnie obtaczamy w grzankach. Smażymy na głębokim oleju na złoty kolor.

DANIA Z KURCZAKA

Pierś z kurczka w sosie jogurtowo-ogórkowym

SKŁADNIKI

- 2 mocno rozbite piersi z kurczaka

Marynata do mięsa:

- 1/2 szklanki oleju
- papryka ostra
- papryka słodka
- czosnek granulowany
- sól
- pieprz cayenne
- oregano
- 2 łyżki maggi
- 3 ząbki czosnku drobno posiekane
- pół cebuli lub kilka szalotek drobno posiekanych

Sos:

- 150 ml jogurtu naturalnego
- 1/2 zielonego ogórka
- łyżka miodu
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżka majonezu
- natka pietruszki
- pieprz
- sól



Fot. smakiempisany.blogspot.com

SPOSÓB WYKONANIA

Ogórka kroimy w drobną kostkę i zalewamy jogurtem naturalnym. Następnie dodajemy wszystkie składniki na sos i mieszamy. Odstawiamy do lodówki, aby sos się przegryzł. Piersi z kurczaka wkładamy do miski, zalewamy olejem i posypujemy kolejno przyprawami z obu stron. Posiekaną cebulę oraz czosnek dzielimy ilościowo po połowie. Pierwszą częścią posypujemy jedną stronę fileta z piersi. Mocno dociskamy, aby cebula i czosnek wbiły się odrobinę w skórkę mięsa. Odwracamy filet i to samo robimy z drugą stroną. Miskę z kurczakiem przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na 2 godziny. Gdy mięso będzie zamarynowane smażymy je na patelni (na patelnię zlewamy całą marynatę od mięsa, z miski zgarniamy wszystkie kawałeczki czosnku i cebuli, które odkleiły się od kurczaka). Po kilku minutach podlewamy mięso 1/3 szklanki wody i dusimy 5 minut pod przykryciem. Gotowe kotlety podajemy z ziemniakami polanymi sosem, który utworzył się z marynaty. Natomiast mięso polewamy sosem jogurtowo-ogórkowym.

Zapiekanka z porami i kurczakiem

SKŁADNIKI

- 2 pory
- podwójna pierś z kurczaka (może być pierś z indyka)
- cytryna – skórka i 3 łyżki soku
- cebula
- 1 mały ząbek czosnku
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1/3 kostki rosołowej
- 150-200 ml śmietanki 30%
- 50 g szynki w plasterkach (może być też polędwica np. sopocka)
- czubata łyżeczka musztardy
- garstka żółtego sera
- 1 łyżka mąki
- kilka płatów makaronu lasagne
- ciasto francuskie
- żółtko
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek



Fot. www.podzegarem.pl

SPOSÓB WYKONANIA

Zaczynamy od pokrojenia kurczaka i szynki w kostkę, a cebuli i porów w miarę cienkie plasterki. Rozgrzewamy piekarnik do 190 stopni C. Kurczaka smażymy na oliwie z oliwek na dużej patelni, gdy się usmaży odgarniamy go na boki, a na środku smażymy cebulę z ząbkiem czosnku i szynką. Potem robimy miejsce na pora. Smażymy. Ścieramy też skórkę z cytryny. Wszystko dokładnie mieszamy na patelni i obsmażamy dalej. Dodajemy 1/2 szklanki bulionu przygotowanego z 1/3 kostki rosołowej. Następnie dodajemy śmietankę, musztardę, tymianek i 3 łyżki soku z cytryny. Rozpuszczamy w sosie trochę żółtego sera. Do filiżanki wsypujemy czubatą łyżkę mąki i dolewamy kilka łyżek płynu z sosu – mieszamy aż mąka się rozpuści. Otrzymaną masę rozpuszczamy z powrotem w sosie (powinien się zagęścić). Solimy i pieprzymy do smaku. Żaroodporne naczynie smarujemy oliwą z oliwek. Na dno kładziemy surowe płaty makaronu lasagne, tak aby na siebie nie zachodziły. Na nie wlewamy połowę zawartości patelni. Przykrywamy kolejną warstwą makaronu lasagne i wylewamy pozostały sos. Przykrywamy całość ciastem francuskim, które smarujemy żółtkiem. Pieczemy 25-30 minut.

DANIA ZE SCHABU

Schabowe z serem i śmietaną

Kotlety schabowe zapiekane z serem i śmietaną

SKŁADNIKI

- 4 kotlety schabowe
- sól i pieprz do smaku
- 400 ml śmietany
- 4 kopiate łyżki mąki pszennej
- 200 g startego ostrego sera żółtego

SPOSÓB WYKONANIA

Wysmarować masłem naczynie żaroodporne; piekarnik rozgrzać do 170 stopni C. Kotlety rozbić, aby były cienkie i delikatnie natrzeć solą i pieprzem. Włożyć do naczynia żaroodpornego. Śmietanę wymieszać z mąką i odrobiną soli, polać tym kotlety. Posypać startym serem i piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 45 minut.



Kotlety schabowe w sosie musztardowym

SKŁADNIKI

- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 4 cienkie plastry schabu
- sól i pieprz do smaku
- 200 ml białego wina
- 150 ml creme fraiche
- 2 łyżki musztardy

SPOSÓB WYKONANIA

W patelni rozgrzać oliwę i smażyć schab na średnim ogniu przez około 8-10 minut na każdą stronę, aż nie będzie już w środku różowy. Oprószyć kotlety solą i pieprzem do smaku. Zdjąć je z patelni i odstawić. Na patelnię wlać wino i doprowadzić do wrzenia, zdrapując przypalone resztki z dna. Gotować, aż wino się po części zredukuje. Dodać creme fraiche i musztardę, dobrze wymieszać, a następnie włożyć z powrotem na patelnię kotlety. Doprawić sos do smaku. Gotować kotlety w sosie przez 5 minut na małym ogniu, nie pozwalając by sos się zagotował!

Kotlety schabowe w papryce

Kotlety schabowe w papryce

SKŁADNIKI

- 4 kotlety schabowe bez kości (po około 150 g)
- 3 papryki, każda w innym kolorze
- 1 por
- 1 szklanka bulionu warzywnego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki mąki
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka mielonej papryki ostrej
- sól i pieprz do smaku



SPOSÓB WYKONANIA

Mięso lekko rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem i odstawić pod przykryciem na 15 minut do lodówki. W międzyczasie drobno pokroić cebulę i czosnek, zalać bulionem i gotować na małym ogniu przez 15 minut. Po przestudzeniu sos cebulowy zmiksować.
Papryki umyć, oczyścić z pestek i pokroić w kostkę. Por oczyścić i drobno posiekać. Na głębokiej patelni rozgrzać oliwę. Kotlety obtoczyć w mące, włożyć na rozgrzany tłuszcz i obsmażyć z obu stron aż będą rumiane. Do kotletów dodać paprykę i pora, oprószyć oregano i mieloną papryką i razem chwilkę przesmażyć.
Całość zalać sosem cebulowym i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem przez 20 minut.
Sposób podania: Kotlety dobrze smakują z ryżem. Dodatkowo można posypać je odrobiną pokruszonego sera pleśniowego.

SURÓWKI

Surówka z kiszonych ogórków

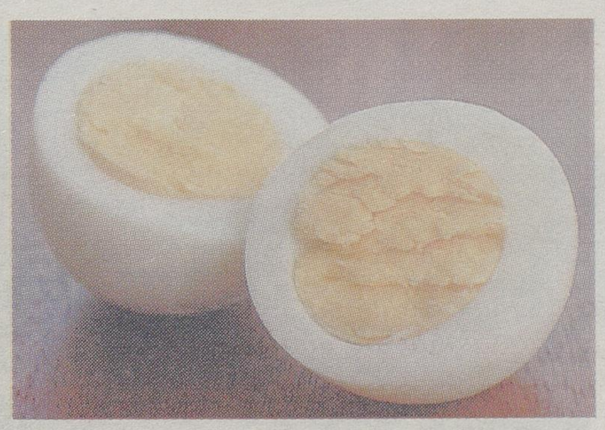
Surówka z kiszonych ogórków

SKŁADNIKI
- 4 ogórki kiszone
- 3 jajka
- 1 jabłko
- pęczek szczypiorku
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka cukru
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA
Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy. Następnie kroimy w dużą kostkę. Ogórki ucieramy na tarce o grubych oczkach. Jabłko obieramy i także ścieramy na tarce, ale o mniejszych oczkach. Szczypiorek siekamy bardzo drobno i posypujemy nim potrawę. Składniki łączymy ze sobą wlewając do nich olej. Doprawiamy solą i pieprzem i dokładnie mieszamy. Podajemy bezpośrednio po wykonaniu lub wstawiamy na chwilę do lodówki. Surówka doskonale sprawdza się jako dodatek do drugiego dania obiadowego lub do smażonej ryby.









Surówka z kapusty pekińskiej

SKŁADNIKI
- 1/2 kapusty pekińskiej
- 1 pomidor (najlepiej malinowy)
- 1 marchewka
- 1 biała cebula
- 1 łyżeczka cukru
- sól i pieprz do smaku
- 1 jogurt naturalny

SPOSÓB WYKONANIA
Kapustę pekińską kroimy w cienkie paski. Pomidora parzymy, obieramy, usuwamy ziarna i siekamy w niedużą kostkę. Marchew oczyszczamy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Składniki doprawiamy solą i pieprzem oraz cukrem. Zalewamy jogurtem naturalnym i dokładanie mieszamy. Chłodzimy w lodówce przed podaniem. Jemy jako dodatek do drugiego dania obiadowego.

Surówka z kapusty z porem i marchewką

Surówka z kapusty pekińskiej z porem i marchewką

SKŁADNIKI
- 1/2 kapusty pekińskiej
- 1 marchewka
- 1 jabłko
- ćwiartka świeżego pora
- garść świeżych listków bazylii (można zastąpić suszonymi)
- 3 łyżki śmietany
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA
Kapustę pekińską kroimy w cieniutkie paski. Jabłko i marchewkę obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o średnich oczkach. Pora także oczyszczamy i kroimy w półokręgi. Listki bazylii siekamy bardzo drobno. Wszystkie składniki wsypujemy do dużej miski, zalewamy śmietaną i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Dokładnie mieszamy i chłodzimy w lodówce. Podajemy jako przystawkę do drugiego dania obiadowego.



Sałata z orzechami

SKŁADNIKI
- 1 sałata krucha
- 1/2 pęczka rzodkiewek
- 1 jabłko
- garść rodzynek
- 6 orzechów włoskich łuskanych
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz ziołowy
- cukier

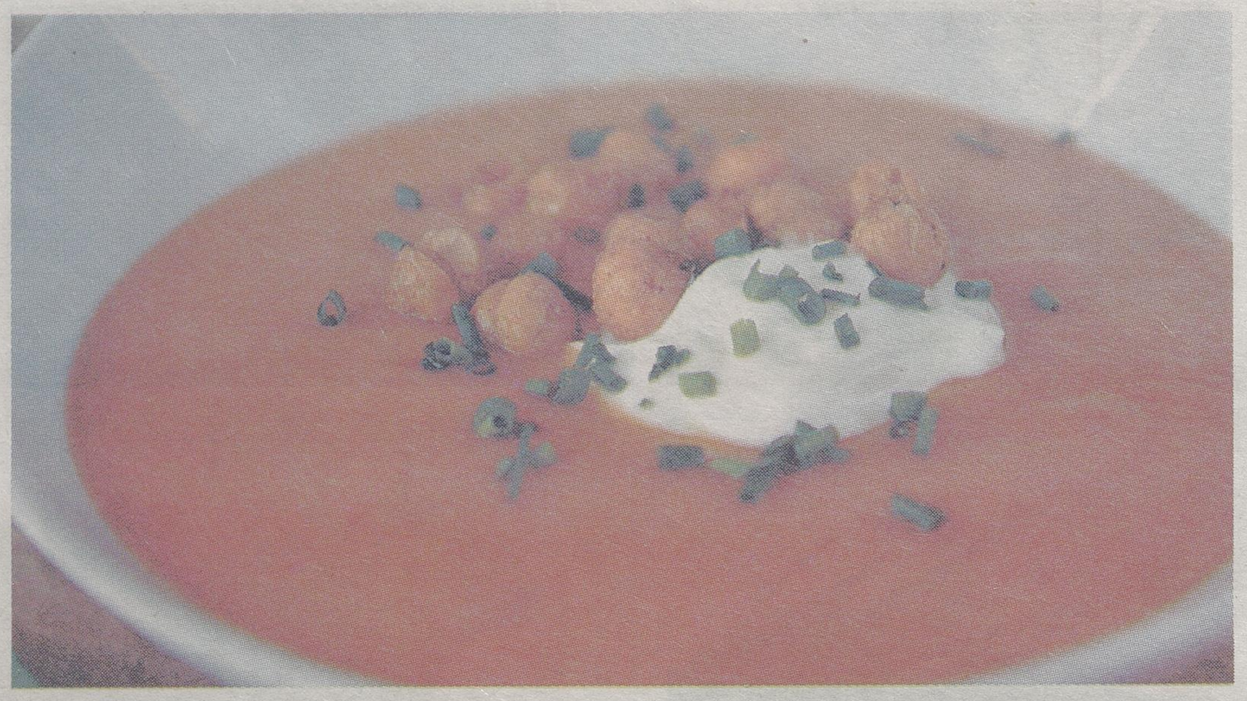
SPOSÓB WYKONANIA
Sałatę myjemy, suszymy i rwiemy na małe kawałki. Rzodkiewkę kroimy w plastry. Jabłko obieramy, oczyszczamy i kroimy w średniej wielkości kostkę, a łuskane orzechy drobno siekamy. Następnie wszystkie składniki polewamy olejem oraz wyciśniętym sokiem z cytryn. Całość doprawiamy solą, pieprzem ziołowym i cukrem. Wstawiamy do lodówki na około 30 minut. Podajemy jako dodatek do drugiego dania obiadowego lub jako przystawkę do innych potraw.

Zupa z soczewicy

Zupa z soczewicy

SKŁADNIKI
- 5 średnich marchewek
- 1 cebula czerwona
- pół pęczka natki pietruszki
- 100 g dobrego boczku wędzonego
- szklanka czerwonej soczewicy
- 1 puszka pomidorów
- 2 łyżeczki musztardy
- tymianek
- kurkuma
- lubczyk
- pieprz
- sól

SPOSÓB WYKONANIA
Marchewkę i cebulę obieramy, mielemy w blenderze razem z boczkiem i natką pietruszki na papkę. Masę z blendera podsmażamy w garnku, do czasu kiedy marchewka będzie miękka (ok. 4 minuty). Następnie dajemy soczewicę, chwilę podsmażamy. Wlewamy 1,5 l gorącej wody, dodajemy pomidory z puszki, musztardę, tymianek, kurkumę, lubczyk, pieprz i sól. Gotujemy do momentu, gdy soczewica będzie miękka. Jeśli zupa jest za gęsta, dolewamy gorącą wodę.



Lekka zupa z mięsem

SKŁADNIKI
- 6-8 ziemniaków,
- 1 podwójna pierś kurczaka
- 1 duży por
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 15 dag groszku cukrowego lub fasolki szparagowej
- 1/2 szklanki śmietany 18%
- suszony tymianek, sól, pieprz
- tarta gałka muszkatołowa
- 2 łyżki masła

SPOSÓB WYKONANIA
Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w kostkę. Por dokładnie oczyścić, pociąć w talarki. Mięso oczyścić, umyć i pokroić w niezbyt grubą kostkę (można lekko skropić sokiem z cytryny i posypać pieprzem). Masło rozgrzać, wrzucić pora i smażyć chwilkę.
Do pora dodać ziemniaki, posypać lekko solą i pieprzem i smażyć, mieszając kilka minut. Wlać pięć szklanek wody i całość doprowadzić do wrzenia. Marchewki i pietruszkę obrać, pociąć w kostkę lub w talarki, dodać do ziemniaków.
Po kwadransie wyjąć połowę warzyw, a do zupy dodać kawałki mięsa i groszek i dalej gotować do miękkości. Wyjęte warzywa zmiksować ze śmietaną, zahartować i dodać do gotującej zupy. Doprawić do smaku solą, pieprzem i tymiankiem.

Zupa z kapustą

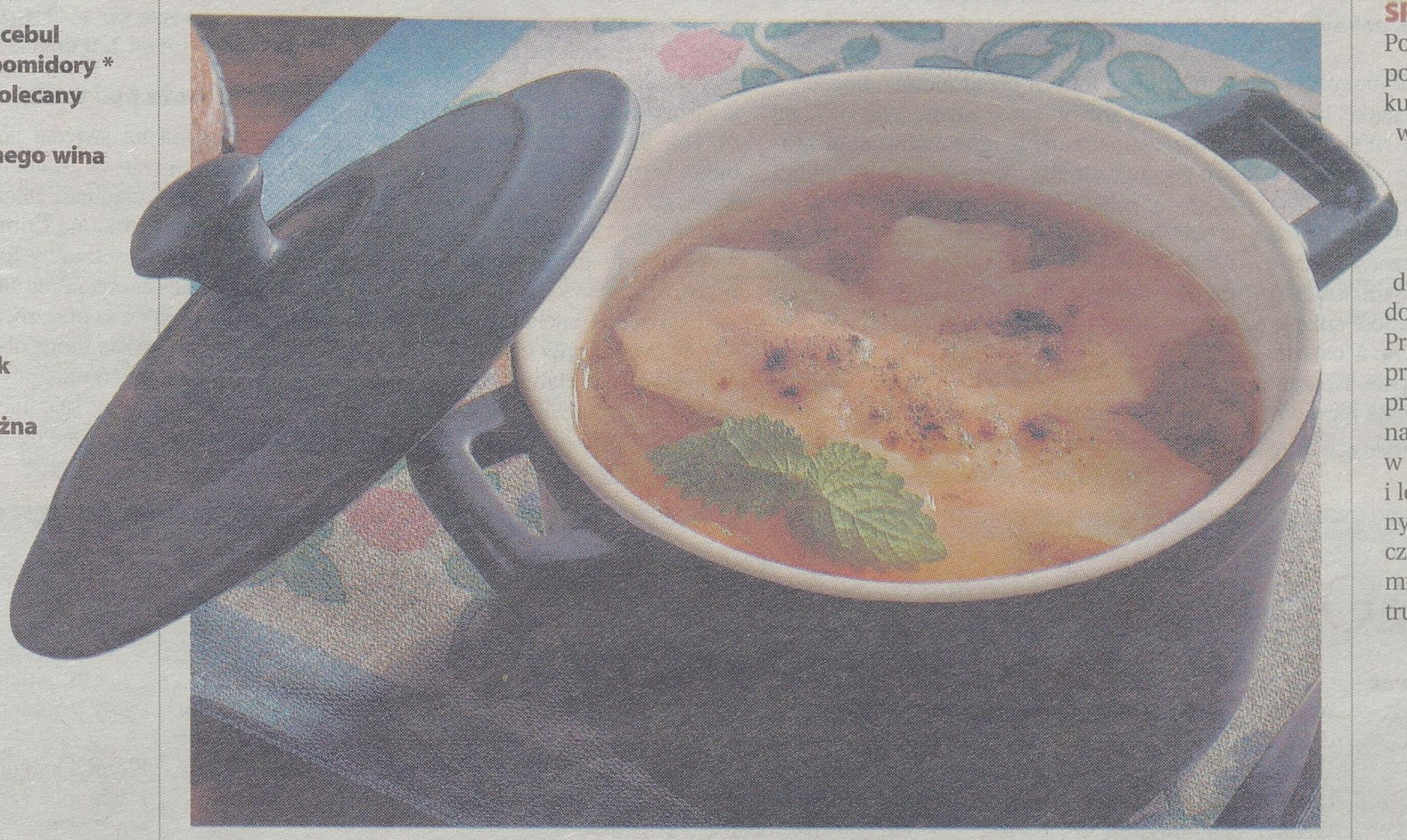
SKŁADNIKI
- szczyptę tymianku i pół łyżeczki kurkumy, wymieszać
- 3 pokrojone marchewki
- 1 pokrojona pietruszka
- 5 pokrojonych ziemniaków
- pół główki pokrojonej kapusty białej
- 2 posiekane cebule
- 3 posiekane ząbki czosnku
- pół łyżeczki drobno pokrojonego imbiru
- szczypta pieprzu
- szklanka namoczonej wcześniej fasoli
- szczypta soli
- duży sparzony i pokrojony pomidor
- garść siekanej natki pietruszki



SPOSÓB WYKONANIA
Do 2-3 litrów wrzątku dodać tymianek, kurkumę, wymieszać. Pokrojone marchewki, pietruszkę, ziemniaki. Pokrojoną kapustę i posiekane cebule, czosnek. Przyprawić imbirem, pieprzem. Dodać wcześniej namoczoną fasolę. Posolić. Wrzucić sparzony, pokrojony pomidor i garść natki pietruszki. Gotować przez godzinę.

ZUPY

Zupa cebulowa z serem



SKŁADNIKI
- 10 średniej wielkości cebul
- 2 średniej wielkości pomidory *
- 150 g sera żółtego (polecany Morski MSM Mońki)
- 0,5 l białego wytrawnego wina
- 0,5 l wody
- łyżka oleju
- łyżka sosu sojowego
- łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 6 ząbków czosnku
- sól, pieprz, majeranek

* Świeże pomidory można zastąpić puszką pomidorów pelati. Wówczas, nie trzeba też dodawać koncentratu.

SPOSÓB WYKONANIA

Pokrojoną w grube pióra cebulę podsmażyć na łyżce oleju, a po kilku minutach dodać pokrojony w cienkie plasterki czosnek. Obrane ze skórki pomidory pokroić w kostkę i wrzucić do cebuli. Całość zalać wodą i winem. Dodać łyżeczkę koncentratu pomidorowego oraz sos sojowy i dusić do chwili, kiedy cebula zmięknie. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Następnie przełożyć do kokilek, ułożyć na wierzchu plastry sera i zapiekać w piekarniku, aż ser się rozpuści i lekko zrumieni. Podawać z ciemnym pieczywem lub grzankami czosnkowymi. Udekorować świeżymi ziołami np. melisą lub natką pietruszki.

Zupa czosnkowa z serem żółtym i topionym

SKŁADNIKI
- 1 l bulionu warzywnego
- 1 główka czosnku
- posiekana natka pietruszki,
- 4 łyżki tartego żółtego sera (polecany Gouda MSM Mońki)
- 50 g serka topionego (2x25 g serka topionego – polecany MSM Mońki w mini-czteropaku)
- bułka na grzanki
- sól i pieprz
- oliwa do podsmażenia czosnku i grzanek



SPOSÓB WYKONANIA

Podgrzać w garnku wcześniej przygotowany bulion warzywny. Drobno pokroić czosnek i podsmażyć na patelni aż lekko się zarumieni. Do gorącego bulionu dodać serek topiony i podsmażony czosnek. Całość gotować ok. 30 minut. W tym czasie bułkę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni, na której wcześniej smażyliśmy czosnek. Bułkę smażymy aż będzie chrupiąca. Przygotowaną zupę nalewamy do kokilek i posypujemy startym serem żółtym i natką pietruszki.

FIGA Z MAKIEM

NAJDZIWNIEJSZE RESTAURACJE

Można zjeść obiad w tradycyjnej restauracji, a można w – delikatnie mówiąc – trochę dziwnych warunkach.

Dark Restaurant, czyli inaczej ciemne restauracje okazały się strzałem w dziesiątkę. Jedzenie w ciemności pozwala intensywniej działać zmysłom, co sprawia, że inaczej odczuwamy smaki. Pierwszą „ciemną" restauracją była Blindekuh w Zurychu. Natomiast sieć takich restauracji otworzył francuski przedsiębiorca, który zapoczątkował rozwój paryskim lokalem Dans le Noir. A że szybko odniósł sukces, wkrótce otworzył kolejne lokale w: Moskwie, Barcelonie, Petersburgu, Londynie, Nowym Jorku. W jego restauracjach pracują niewidomi, którzy są przewodnikami gości.

W Polsce też mamy ciemną restaurację. Mieści się ona w Poznaniu i proponuje dania kuchni fusion. Ne wolno w niej używać telefonów komórkowych, zegarków fluorescencyjnych oraz innych przedmiotów mogących być nawet znikomym źródłem światła. Tutaj kelner, zaopatrzony w noktowizor, doprowadza gości do stolika (wcześniej ustala z nimi czego nie lubią lub czego nie chcą jeść oraz co zrobić by wyjść z ciemności do toalety). To właśnie kelner jest jedynym opiekunem i przewodnikiem dla gości, którzy chcąc go przywołać, używają dzwonka.

Obiad w chmurach

Zapewne inaczej niż w ciemności smakuje posiłek zjedzony w chmurach. Taki pomysł zrodził się w Belgii, ale dzisiaj można już go zrealizować w 48 krajach, nawet tak odległych jak Dubaj czy Indie. Posiłki serwowane są przez najlepszych kucharzy i na wysokości 50 metrów, a nawet wyżej (jest to mozliwe dzięki zastosowaniu specjalnej platformy). „Dinner In The Sky" organizowane są na rynkach miast, w miejskich parkach, ogrodach pałacowych, stadionach, hotelach. Przy specjalnym stole mogą zasiąść 22 osoby. Oprócz nich na platformie przebywa pięć osób z obsługi: kucharze, kelnerzy i animator. Potrawy przygotowują najlepsi kucharze w branży.

W Polsce „Dinner In The Sky" odbywało się m.in. na rynku Manufaktury w Poznaniu. Jej uczestnicy zasiadali przy 22-osobowym stole w towarzystwie kucharza, barmana, kelnera i animatora, a wjechali na wysokość 55 m. Platforma ze ze stołem – w ciągu weekendu – wznosiła się aż 28 razy. Ceny biletów wahały się od 129 do 349 zł za osobę.

A może pod wodą

Jedyna na świecie podwodna restauracja znajduje się na Malediwach – pięć metrów pod powierzchnią Oceanu Indyjskiego. Restauracja Ithaa na Conrad Maldives Rangali Island to kameralny lokal, który może pomieścić maksymalnie 14 osób. Ściany restauracji pokryte są przezroczystym akrylem, dzięki temu goście mogą obserwować życie morskich stworzeń oraz rafy koralowej. W restauracji serwowane są dania kuchni fusion. Koszt posiłku zaczyna się od 400 zł.

NA WESOŁO

Jak „inteligentnie" przygotować nadziewanego kurczaka oraz dlaczego jedne blondynki są chude , a inne grube, czyli... gotowanie na wesoło.

Jeden przedszkolak mówi do drugiego:
– U mnie modlimy się przed każdym posiłkiem.
– U mnie nie. Moja mama bardzo dobrze gotuje.

■■■

Wędkarz złowił złotą rybkę przed wigilią.
– Puść mnie, a spełnię twoje trzy życzenia – mówi rybka.
Wędkarz nie musiał się długo zastanawiać.
– Chcę mercedesa – odpowiedział natychmiast.
– Za gotówkę czy na raty? – pyta z przekąsem rybka.
– Na margarynie czy na oleju? – pyta wędkarz.

■■■

Gruba kobieta do drugiej grubej kobiety.
– Jem tyle co wróbelek, a jestem taka gruba!
Na to druga:
– A ja słyszałam, że wróbelki jedzą tyle ile ważą.

■■■

Dlaczego jedne blondynki są chude, a drugie grube?
Bo jedne jedzą makaron wzdłuż, a drugie w poprzek.

■■■

Młodzi małżonkowie zasiadają do pierwszego obiadu. Tak się składa, że jest on debiutem kulinarnym żony.
– A czym kochanie nadziewałaś tego pieczonego kurczaka?
– Jak to nadziewałam. Przecież nie był w środku pusty...

■■■

Blondynka gotuje obiad.
Nagle mąż zamyka książkę kucharską.
– Prosiłam Cię tyle razy żebyś mi nie przeszkadzał w kuchni! Zamknąłeś książkę kucharską i nie wiem co ugotowałam!

TO DOPIERO BYŁY BIESIADY

Na ucztach szlacheckich jadano obficie i tłusto. Potrawy były przesolone, przyprawione dużą ilością przypraw korzennych, czosnku i cebuli.

Wydanie uczty szlacheckiej wymagało nie tylko porządnego zaopatrzenia spiżarni, ale również najęcia fachowej służby kuchennej. Zatrudniano kuchmistrza wraz z kucharzami, „kredencerzy", którzy opiekowali się sprzętem stołowym i kuchennym, piekarzy, pasztetników i liczną pomoc chłopców i dziewek do posługiwania. Należało też zadbać o jakość i ilość odpowiedniej zastawy stołowej. Bogactwo potraw i trunków musiało wszak iść w parze z podawaną zastawą – gromadzono więc liczne „srebra": misy, tace, kielichy czy kufle. Wydający ucztę potrafili kupić od kilku do kilkuset sztuk dzbanów, pucharów, nalewek, tac i innych sreber stołowych.

Gdy już wszystko było przygotowane pod względem kulinarnym, ważnym elementem podejmowania gości było ich wyczekiwanie. Gospodarze koniecznie musieli wychodzić na próg domostwa, by tam powitać przybyłych. Pani domu witała kobiety, a panowie mężczyzn. Gdy wizyta miała podniosły charakter, a goście byli znaczni – wówczas obowiązywały specjalne mowy na powitanie, a także pierwszy toast.

Miejsce krojone „krechą"

Każda biesiada miała swój porządek i hierarchię, które przejawiały się w zajmowaniu miejsc przy stole, etykiecie zachowania się oraz łączenia toastów z przemowami. Skrupulatnie więc rozsadzano wszystkich przy stole, patrząc na pozycję społeczną i tytuł zaproszonego gościa. Zgodnie z obyczajem symbolicznie krojoną „krechą" na stole zaznaczano wtedy swoje miejsce biesiadowania. Kobiety siadały albo przy innym stole, albo też rzędem obok siebie po jednej stronie wspólnego, a mężczyźni naprzeciw.

Przed każdym posiłkiem odprawiano ceremoniał ablucji, czyli umycia rąk. Służba podtykała więc gościom specjalne misy, dzbany z wodą do polewania i ręczniki.

Niespodzianki przy stole

Tłuste potrawy skąpane w zawiesistych sosach wnoszono w asyście co najmniej kilku innych. Goście mieli zostać nimi zadziwieni jeszcze przed spożyciem. Szlachecką cechą sztuki kulinarnej było przede wszystkim wysilanie się na zewnętrzną dekorację potraw i półmisków oraz dowcipne ich maskowanie w ten sposób, by ucztujący musieli się domyślać, co się w nich kryje.

Przed każdym gościem kładziono talerz z małą serwetką przykrywającą chleb. Noży, widelców oraz łyżek raczej nie dawano. Gość przynosił je ze sobą. Gdy zapomniał – wówczas jadł palcami. Nie był to jednak przejaw prostactwa czy grubych obyczajów, ale tak wówczas jadała cała Europa.

Ucztowali nieprzerwanie przez ćwierć doby

Polska uczta trwała do sześciu godzin, a dania wnoszono średnio co pół godziny. Kuchnia była ciężkostrawna, obfita i korzenna. Potrawy już w kuchni bywały niebywale przesolone (stąd na stołach zazwyczaj nie było solniczek), kwaśne i ostre, obszernie przyprawione korzeniami. Z zup zajadano się żurkiem z żytnich otrąb, nazywanym barszczem królewskim. Po nim podawano mięsiwa z dziczyzny i drobiu w różnej postaci – od gotowanych po pieczone. Były też i ryby. Smakowitym dodatkiem do potraw bywał wszędobylski czosnek i cebula.

Charakterystyczne dla ówczesnego poczucia smaku było powszechne zamiłowanie do szafranu, pieprzu, imbiru i cynamonu.

Na koniec wnoszono tak zwane cukry, układane w piramidy lub konfitury i kandyzowane owoce. Jedzono dużo, o wiele ponad miarę i niezdrowo. Sam bankiet do tej pory przebiegał zwykle spokojnie, choć dość dokuczliwą stroną biesiadowania były obecne na biesiadach wszędobylskie psy. Od ich naszczekiwań, harmideru bitwy o kości i odpadki niejednemu pękała głowa.

Prawdziwym przełomem było rozpoczęcie wznoszenia toastów.

Opracowano na podstawie http://www.czasbrodnicy.pl/