3,50 ZŁ W TYM 8% VAT

Wydanie 0 Rok LIII Nr 238 (15313)
nowosci.com.pl

W walce z jemiołą. Alpiniści właśnie usuwają ją z toruńskich drzew
STRONA 2

Nowe trasy rowerowe w mieście i wokół miasta: gdzie są i gdzie będą?
STRONA 3

„Przyjaciele": doskonały przepis na serial dla wszystkich
STRONA 10

Małgorzata Kożuchowska pomaga choremu chłopcu spod Torunia
STRONA 3

weekend 10.10.20

NOWOŚCI
DZIENNIK TORUŃSKI
Sobota-niedziela 10-11 października 2020

Luksus za kółkiem

Porsche, Maybach, Ferrari, - na takie marki mogą pozwolić sobie nieliczni. Luksusowe auta jeżdżą także po Toruniu - strona 5

FOT. LUCYNA NENOW

Nr ISSN 0137-9259 Nr indeksu 350370
41
9 770137 925064

eprasa.pl 1f2e4e2056

PROGNOZA POGODY

Bogdan Bąk
bogbak@onet.pl

Za sprawą frontów atmosferycznych, które przemieszczały się w niedzielę i poniedziałek, nie do końca spełniła się ostatnia prognoza. Pierwszy z frontów przyniósł opady deszczu, drugi wzmocnił swoją potęgę burzami i lokalnymi ulewami. W drugim przypadku front nabierał dynamiki przemieszczając się na wschód, przez co w naszym regionie nie osiągnął swej pełnej mocy. Z prognozowanych 5-7 litrów na mkw. zrobiło się 20-30 l. W kolejnym dniach coraz bardziej odczujemy zasadność uruchomienia sezonu grzewczego, bo wchodzimy w chłodniejszy okres. W najbliższych dwóch tygodniach temperatura w dzień będzie oscylowała między 13 a 17°C. Noce o dziwo będą względnie ciepłe, od 7 do 12°C. Odstępstwem od tego scenariusza ma być poranek w najbliższy poniedziałek, kiedy słupek rtęci powędruje poniżej 5°C. A co z opadami? Będą, głównie o charakterze przelotnym. Ale będzie też wyjątek, we wtorek i w środę, kiedy przez Polskę będzie przemieszczał się aktywny niż. W tygodniu może spaść 30-40 mm opadów. Od następnego weekendu pogoda poprawi się, opady zanikną, z za chmur wyjrzy na dłużej słońce. Niewykluczone, że znów pojawią się pasemka babiego lata. ©℗

10.10. 1016 hPa
18°C
10°C

11.10. 1017 hPa
14°C
4°C

12.10. 1018 hPa
14°C
7°C

13.10. 1016 hPa
15°C
8°C

14.10. 1001 hPa
14°C
7°C

15.10. 1005 hPa
14°C
7°C

16.10. 1009 hPa
15°C
7°C

17.10. 1015 hPa
16°C
7°C

18.10. 1018 hPa
17°C
6°C

19.10. 1019 hPa
16°C
6°C

20.10. 1015 hPa
16°C
10°C

21.10. 1014 hPa
15°C
11°C

Jak ciekawie spędzić weekend?

INTRYGUJĄCO I NIESPOKOJNIE

Magdalena Kujawa, Tygodnik „IKAR"

Oferta weekendowa toruńskich instytucji kultury, mimo pandemii, jest przebogata i naprawdę trudno się zdecydować, co z niej wybrać. Z pewnością w sobotę wieczorem wybiorę się do „Od Nowy" na spektakle Alternatywnych Spotkań Teatralnych „Klamra". To ostatni dzień festiwalu, tego dnia następuje też ogłoszenie Nagrody Publiczności za rok 2020. Dla mnie jednym z najbardziej intrygująco brzmiących tytułów tegorocznej edycji wydarzenia jest przedstawienie legendarnego Teatru Ósmego Dnia „Allegro Agitate (utwór, który musi być wykonywany z niespokojną udręczoną miną)". Warto dodać, że piątek, 9 października, był na Klamrze Dniem Autyzmu. Mam nadzieję, że prezentacja twórczości osób dotkniętych tą przypadłością przyczyni się do lepszego ich zrozumienia. W weekend rozpocznie się także trwający niemal dwa miesiące Artus Festival wypełniony koncertami i spotkaniami ze znakomitymi gośćmi. Jednym z jego pierwszych akcentów będzie sobotni koncert obdarzonej niesamowitym głosem i temperamentem Moniki Borzym, która zaśpiewa przedwojenne standardy. Bardzo ciekawi mnie również zaplanowane na niedzielę (na żywo i online) spotkanie ze świetną dziennikarką muzyczną Anną Gacek. Mam nadzieję, że w ten weekend znajdę również czas na czytanie i dokończę lekturę powieści jednej z moich ulubionych autorek Eleny Ferrante „Zakłamane życie dorosłych". W kolejce czeka już „Pokora" Szczepana Twardocha oraz „Oczy z Rigela" - trzecia część wybitnej trylogii Roya Jacobsena. ©℗
sw

CYKLICZNIE DLA WSZYSTKICH

Maciej Zieliński, Archipelag Inicjatyw

Jesień w Centrum Aktywności Lokalnej „Kamienica Inicjatyw" zapowiada się bardzo intensywnie! Mieszkańców Torunia zapraszamy na nasze cykliczne wydarzenia skierowane do dzieci, rodziców, młodzieży, starszych i seniorów. Polecam szczególnie piątkową tematyczną „Opiekę nad dziećmi", podczas której nasi animatorzy i seniorzy opiekują się najmłodszymi, a rodzice mają czas na tzw. wagary, czyli np. wyjście do miasta albo kolację w restauracji. Miłośników książek i rękodzieła zapraszamy 18 października od godz. 11 na „Książkowymianę i Kiermasz Rękodzieła Artystycznego", czyli wydarzenie, podczas którego można zarówno wymienić się przeczytanymi lub niechcianymi książkami, a także kupić piękne ozdoby (biżuterię, makramy, zabawki, obrazy itp.) stworzone przez seniorki z Kamienicy Inicjatyw. W piątki odbywają się również spotkania „Kręgu Mam", podczas którego mamy w empatycznej i nieoceniającej atmosferze rozwijają swoje macierzyństwo – można jeszcze dołączyć do spotkań. W listopadzie zorganizujemy warsztaty bębniarskie z Adamem Mościckim z zespołu Maleo Reggae Rockers. Podczas cyklu „Inspirujące zawody" zaprosimy młodzież do rozmowy z osobami, które wykonują ciekawą pracę, aby dać się zainspirować ich historiami. To tylko część najbliższych działań w Kamienicy Inicjatyw na ul. Podmurnej 95 w Toruniu. Natomiast jako Fundacja Archipelag Inicjatyw w ramach programu NCK „Kultura w sieci" w ostatnim czasie zorganizowaliśmy koncert online „Luxtorpeda – koncert w Okolitzy", do którego obejrzenia serdecznie zapraszam. ©℗
sw

PEŁNO CIEKAWYCH ATRAKCJI

Patrycja Lewandowska, autorka bloga „Torunianka z wyboru"

Miłośnikom klimatu „hygge" proponuję zestaw kawa i książka w kawiarni przy Rynku Staromiejskim 19. To wyjątkowo przytulne miejsce, które przyciąga mnie ciepłą atmosferą, a w chłodne, jesienne wieczory także aromatycznym grzańcem. Dla takich zmarzluchów jak ja, grzane wino w glinianym kubku to idealny pomysł na zakończenie spaceru. A spaceruję sporo. Bardzo lubię odpoczywać na łonie natury. W weekendy często można mnie spotkać w parku na Bydgoskim Przedmieściu lub w Porcie Drzewnym, do którego prowadzi przyjemna ścieżka rowerowa. Jestem także fanką dwóch kółek, więc kiedy tylko pogoda na to pozwala, korzystam z aplikacji Torvelo i przesiadam się na rowerek miejski. Po pracy chętnie uciekam z centrum miasta. Bardzo nie lubię być sama, więc zwykle towarzyszy mi mój chłopak. Ale... Absolutnie jestem daleka od stwierdzenia, że w centrum Torunia wieje nudą! Prowadzę kanał „Torunianka z wyboru" w serwisie YouTube, gdzie co jakiś czas wrzucam nagrania, w których pokazuję lokalne ciekawostki. Ostatnio ogromne wrażenie wywarła na mnie interaktywna wystawa „Ścieżki dorastania", którą można obejrzeć w Centrum Innowacyjnej Edukacji (to oddział Centrum Nowoczesności „Młyn Wiedzy"). Miejsce jest pełne ciekawych atrakcji, które nie tylko uczą, ale przede wszystkim bawią. Kto nie był, gorąco polecam wizytę tam! A jeżeli po wyjściu z wystawy, wciąż będziecie głodni wrażeń, na deser zapraszam do Niewidzialnego Domu przy ul. Strumykowej. Byłam i gwarantuję, że to niezapomniane i mocne przeżycie. ©℗
sw

WARTO WIEDZIEĆ

Jemioła znika z drzew z Bydgoskiego i Rybaków

Z 230 drzew w rejonie Bydgoskiego Przedmieścia i Rybaków w Toruniu usuwana jest jemioła - to kolejny etap działań, mających na celu ograniczenie jej występowania na terenie miasta.

Prace prowadzone są na terenie ograniczonym ulicami: aleja św. Jana Pawła II, Słowackiego, Tujakowskiego, aleja 500-lecia i Chopina oraz z terenu Ogrodu Zoobotanicznego przy ulicy Bydgoskiej. Oprócz usunięcia jemioły wykonywane są także cięcia korekcyjne i redukcyjne wraz ze zdjęciem posuszu

FOT. WOJTEK SZABELSKI/TORUN.PL

z części drzew ze wspomnianego terenu. Sześć drzew zabezpieczono z kolei specjalistycznymi wiązaniami elastycznymi. Ma to na celu poprawę stanu fitosanitarnego drzew, przedłużenie ich żywotności oraz zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Usunięta z drzew na Bydgoskim Przedmieściu i Rybakach jemioła zostanie przekazana myśliwym z Polskiego Związku Łowieckiego, mającym obwody łowieckie w bezpośrednim sąsiedztwie Torunia. Warto wiedzieć, że bogata w witaminy i wapń jemioła stanowi wartościowy przysmak dla saren, jeleni i zajęcy.

Porośnięte jemiołą drzewa narażone są na osłabienie i pogorszenie stanu biologicznego, co w konsekwencji prowadzi do zagrożenia bezpieczeństwa i obumarcia. Moment krytyczny to okres suszy, kiedy zwiększa się deficyt wody w drzewie (oprócz wody i soli mineralnych pobiera również produkty fotosyntezy).

Wykonawcą zadania pod nazwą „Pielęgnacja drzew w celu ograniczenia zasięgu jemioły pospolitej w otoczeniu Starówki, tj. w granicach historycznego układu urbanistycznego Bydgoskiego Przedmieścia i Rybaków w Toruniu" jest firma WYSOKO Kamil Karolak z Puszczykowa. Nadzór nad realizacją zadania pełni inspektor ds. zieleni z firmy Arlan Architekci Krajobrazu.

Oprac. MN

CYTAT

Mimowolnie stałem się ekspertem od ziół, owoców i korzeni. Nie jest jednak tak, że przez to „eksperctwo" nic nie potrafi mnie zaskoczyć. Tak było na przykład w Indonezji.

FOT. Z ARCHIWUM JĘDRZEJA MAJKI

Jędrzej Majka, podróżnik, dziennikarz, autor książki „Podróże ze smakiem, czyli jak przyprawy zmieniają świat"

Strony 8-9

eprasa.pl 1f2e4e2056

Nowe trasy rowerowe w Toruniu i okolicy: gdzie już są, a gdzie będą?

Sara Watrak
sara.watrak@polskapress.pl

Rekreacja

Nadeszła jesień, ale nie musi to oznaczać rezygnacji z wycieczek rowerowych. Dla wielu torunian sezon trwa przez cały rok. W mieście, jak i poza nim, powstają kolejne drogi rowerowe. Zapowiadane są też nowe tego typu inwestycje. Sprawdziliśmy, gdzie już niebawem będzie można się wybrać na rowerową przejażdżkę.

FOT. JACEK SMARZ

Dzięki kolejnym kilometrom tras rowerowych cykliści mogą dojechać z Rynku Nowomiejskiego (na zdjęciu) na obrzeża Torunia oraz do okolicznych miejscowości

Rower staje się coraz popularniejszym środkiem transportu. Aby miłośnicy dwóch kółek mogli czuć się bezpiecznie, niezbędna jest odpowiednia infrastruktura. W Toruniu i okolicach powstają kolejne trasy rowerowe. Oto zestawienie najważniejszych inwestycji.

Toruń-Cierpice

21 września podpisano umowę na budowę trasy rowerowej wzdłuż drogi wojewódzkiej nr 273 na odcinku Toruń-Cierpice, w powiecie toruńskim. Przypomnijmy, że w 2015 roku do użytku oddano ścieżkę przy ulicy Nieszawskiej. Nowa, siedmiokilometrowa inwestycja, będzie jej kontynuacją. Koszt budowy wyniesie ponad 9 milionów złotych.

- Nowa ścieżka rowerowa umożliwi miłośnikom dwóch kółek bezpieczny przejazd z Torunia (przez Małą Nieszawkę i Wielką Nieszawkę) aż do Cierpic. Tam połączy się ze ścieżką gminną powstającą wzdłuż ulicy Ogrodowej – mówi Izabela Wodzińska-Jaworska z Biura Prasowego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego. Prace potrwają około 12 miesięcy.

Nawra-Sieraków

Z kolei 7 października podpisano umowę na budowę drogi rowerowej wzdłuż dróg wojewódzkich nr 251 oraz 649 i 554 pomiędzy Nawrą i Sierakowem (powiaty toruński i golubsko-dobrzyński). Długość trasy to aż 13 kilometrów, a wartość inwestycji – 11,13 mln złotych.

- Budowa drogi rowerowej wzdłuż dróg wojewódzkich nr 551, 649 i 554 to jedna z największych inwestycji w infrastrukturę dla rowerzystów – mówi rzeczniczka Urzędu Marszałkowskiego Beata Krzemińska.

W ramach realizacji zadania zostanie wybudowanych kilka odcinków. Pozwolą one bezpiecznie przejechać malowniczą trasą od Nawry, przez Chełmżę, Pluskowęsy i Kiełbasin, aż do Sierakowa.

Złotoria – Nowa Wieś – Lubicz

W sierpniu podpisano umowę, a w ostatnich dniach rozpoczęto budowę blisko siedmiokilometrowej ścieżki pieszo-rowerowej w gminie Lubicz.

- Przedsięwzięcie wymaga wykupów prywatnych terenów i nietypowych rozwiązań technicznych, dlatego jego łączny koszt wynosi blisko 10 mln zł – mówi Kamila Mróz, z Urzędu Gminy Lubicz.

To ważna inwestycja, gdyż ruch samochodowy na drodze wojewódzkiej nr 657 jest coraz większy, co zagraża cyklistom.

- Mieszkańcy, zwłaszcza Nowej Wsi, od dawna domagali się, aby zarządca drogi wojewódzkiej zbudował przy niej chodnik lub ścieżkę pieszo-rowerową. W końcu przedsięwzięcie rusza dzięki współpracy trzech samorządów: gminnego, powiatowego i wojewódzkiego – mówi Kamila Mróz.

W tym roku prace obejmą odcinek w Złotorii oraz na terenach leśnych i niezabudowanych w Nowej Wsi. Mieszkańcy będą mogli skorzystać z nowej ścieżki rowerowej jesienią przyszłego roku.

Szosa Bydgoska

Nowa ścieżka rowerowa powstanie także na terenie Torunia, po południowej stronie Szosy Bydgoskiej, na odcinku od pętli tramwajowej przy Motoarenie do placu Skalskiego. Na realizację tej inwestycji udało się zdobyć pieniądze z Unii Europejskiej, w sumie ponad 662 tys. złotych, co stanowi 85 procent kosztów. Nowa ścieżka rowerowa w Toruniu będzie przebiegać wzdłuż drogi krajowej nr 80.

- Na odcinku 1,039 km zaplanowano wykonanie infrastruktury pieszo-rowerowej, która uzupełni sieć rowerową w zachodniej części miasta – mówi Agnieszka Kobus-Pęńsko, rzeczniczka Miejskiego Zarządu Dróg, i dodaje, że inwestycja ta stanowi brakujący element w infrastrukturze łączącej Toruń z gminą Zławieś Wielka.

Bydgoskie-Barbarka

Przypomnijmy, że w lipcu do użytku oddana została ścieżka rowerowa, która połączyła Bydgoskie Przedmieście z Barbarką. Ma ponad 2 kilometry długości, a koszt jej budowy wyniósł 838 tysięcy złotych. Ta inwestycja również została dofinansowana z unijnych pieniędzy.

- Wybudowana przez nas ścieżka jest dużym udogodnieniem dla rowerzystów i zachęca do dłuższej wyprawy - mówi Agnieszka Kobus-Pęńsko. - Swoją przygodę możemy rozpocząć od wybudowanej w ubiegłym roku ścieżki wzdłuż ulicy Łukasiewicza, dzięki której dojedziemy do Przysieka (odcinek zbudowany przez Starostwo Powiatowe w Toruniu) i dalej nowym, wybudowanym odcinkiem do Osady Leśnej Barbarka. ©℗

Małgorzata Kożuchowska i Mateusz Damięcki pomagają choremu na raka mózgu chłopcu

Akcja

Aktorzy Małgorzata Kożuchowska i Mateusz Damięcki włączyli się w zbiórkę pieniędzy na rzecz 10-latka z podtoruńskiego Przysieka. Chłopiec jest w trakcie eksperymentalnej i bardzo kosztownej terapii w Stanach Zjednoczonych. Tylko tamtejsi lekarze dali mu szansę na przeżycie, w Polsce chłopcu nie można było pomóc.

Historia 10-latka z Przysieka pod Toruniem poruszyła wiele serc. Z ogromnym wsparciem internautów rodzina zebrała pieniądze na innowacyjną terapię w Stanach Zjednoczonych. Była to kwota aż 4 mln zł. Mateusz obecnie przebywa z rodzicami w Ogólnonarodowym Szpitalu Dziecięcym w Ohio, gdzie przeszedł już wiele stadiów leczenia agresywnego guza mózgu. Niestety, pobyt w szpitalu znacznie się przedłużył, co spowodowało nagromadzenie nowych kosztów leczenia. Rodzina nie ma już pieniędzy na opłacenie rachunków. Całe szczęście lekarze kliniki nie zamierzają poddać się w leczeniu chłopca, ponieważ dla nich „zdrowie dziecka jest najważniejsze". By dokończyć terapię potrzeba jeszcze ponad milion złotych.

Małgorzata Kożuchowska, znana aktorka pochodząca z Torunia wystawiła na licytację zaproszenie dla dwóch osób do Teatru Narodowego w Warszawie na spektakl „Matka Joanna od Aniołów", w którym gra. Do wyboru są dwa listopadowe terminy. Gwiazda obiecała, że na zwycięskim zaproszeniu złoży swój podpis. Cena wywoławcza zaproszenia to 280 zł. Internauci zaproponowali już 900 zł. Pieniądze trafią na konto chorego dziecka.

Mateuszowi z Przysieka pomaga też inny Mateusz – to aktor Mateusz Damięcki. To on założył specjalną skarbonkę dla chorego chłopca. Wpłacając do niej 50 zł bądź wielokrotność tej kwoty można wygrać kilkudniowy pobyt w apartamencie w Sopocie.

- Będę codziennie starał się namówić Was na to, abyście na swoich stronach, w swoich domach, wśród znajomych i nieznajomych dawali znać o tym chłopcu. Nie musicie się smucić, ani martwić, nie musicie oglądać wstrząsających zdjęć Mateusza, który najtrudniejszą część batalii ma już za sobą. Teraz trzeba utrzymać ten stan i pomóc Mateuszowi stworzyć warunki do tego, by to, co z pomocą bardzo silnej terapii wypracował jego organizm nie zostało zaprzepaszczone – napisał na portalu społecznościowym Mateusz Damięcki. - Często staram się uciec myślami od wyobrażania sobie, co musi czuć pani Agnieszka, mama Mateusza. Nie zawsze mi się udaje. Dlatego właśnie, żeby odgonić te myśli, postanowiłem pomóc tak jak potrafię i proszę Was o dołączenie.

FOT. MAGDA HUECKEL/NARODOWY.PL

W spektaklu „Matka Joanna od Aniołów", według opowiadania Jarosława Iwaszkiewicza, w Teatrze Narodowym w Warszawie Małgorzata Kożuchowska gra tytułową rolę

Pieniądze na rzecz Mateusza gromadzi Fundacja Siepomaga. Poniżej link do prowadzonej przez nią na stronie internetowej zbiórki: siepomaga.pl/ratujemy-mateusza.

©℗

Justyna Wojciechowska-Narloch

eprasa.pl 1f2e4e2056

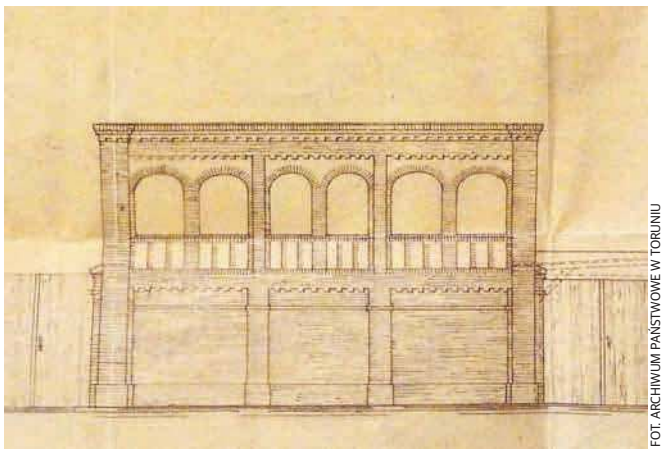
Nowości Dziennik Toruński
Sobota–niedziela, 10–11.10.2020

Od stajni Weesego do miasta-ogrodu i kultowej kawiarni „Pomorzanka”

Historia

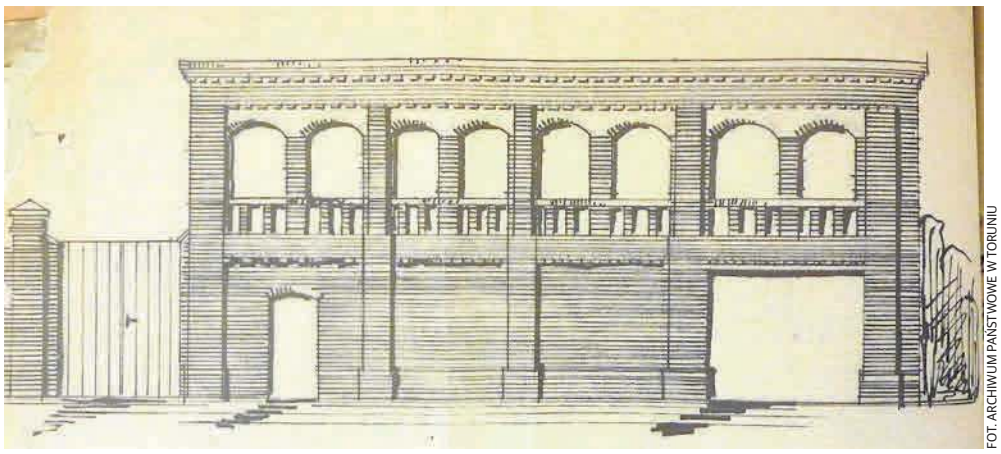
Katarzyna Kluczwajd

Strumykowa to od początku do końca pachnąca w Toruniu piernikami ulica Gustava Weesego – choć przeciwległy jej kraniec zdominował architekt Georg Soppart i jego reprezentacyjna kamienica pod nr. 19 (1886-1887).



FOT. ARCHIWUM PAŃSTWOWE W TORUNIU

Tak wyglądała stajnia przy Strumykowej przed przebudową...



FOT. ARCHIWUM PAŃSTWOWE W TORUNIU

...a tak po przebudowie

Ten drugi wybudował tę kamienicę krótko po powstaniu gmachu fabryki pierników Weesego pod nr. 4 (1885). Pod nr. 3 Weese miał magazyn (przed laty działało tu kino „Słońce”, w PRL - „Orzeł”), pod nr. 5 stajnię (obecnie - Niewidzialny Dom). W jego posiadaniu była też posesja nr 11.

Inwestycję pod nr. 5 w 1908 roku zrealizował Konrad Schwartz, znany Czytelnikom „Nowości” jako budowniczy domu własnego w konstrukcji szkieletowej przy ulicy Bydgoskiej 50/52 (obecnie to ruina, ale rozpoczęto remont!).

Stajnia była dwupoziomowa, z trzema wejściami od podwórza. Fasada z dekoracyjnym zestawieniem czerwieni cegły ścian parteru i jasnego tynku piętra, z arkadkowym fryzem i zdwojonymi rytmicznie blendami, w niczym nie przypominała obiektu o takiej funkcji. Bramy wjazdowe na podwórze ulokowano po obu stronach budynku.

Reinsch & Marks po raz pierwszy

Krótko przed wybuchem wielkiej wojny posesja, teraz własność kupca Nathana Mosesa, zmieniła się na ponad pół roku w plac budowy. Od sierpnia 1913 roku trwało podpiwniczenie podwórza dla firmy Bernstein & Co. Nähmaschinen und Fahrrad-Handlung Danzig, która zainstalowała tu zbiornik benzyny na 2000 litrów, w stajni urządziła warsztaty. Prace realizował budowniczy Georg Michel z Mokrego.

Firma Bernstein & Co handlowała rowerami, maszynami do szycia, do pisania (skład przy ul. Wielkie Garbary d. 33/35). Przedsiębiorstwo szło z duchem czasu, skoro niebawem torunianom oferowało... autodorożki, tj. taksówki (1913).

Zasadnicze prace dotyczyły stajni - poszerzonej o segment z prawej, powtarzający rytm kompozycji fasady, z bramą przejazdową, oraz z nowym wejściem od ulicy w lewej części budynku. Przeprowadziło je na przełomie lat 1913 i 1914 biuro architektoniczne Reinsch & Marks, według swego projektu z sierpnia 1913 roku. Nowa część budynku była gotowa w lutym 1914 roku.

Szczególnie ciekawa jest informacja o wykonawcach, bowiem wiadomo tylko, że ich dziełem jest kamienica Juliusa Leisera na rogu Rynku Staromiejskiego i ulicy Żeglarskiej (1914), jak ustalił Michał Pszczółkowski. Kurt Marks mieszkał przy ulicy Chopina 22/24, w kamienicy architekta Ericha Jerusalema, a urzędował, wraz z (nieznanego imienia) Reinschem, przy ul. Łaziennej 28. Marks w tejże kamienicy w 1912 roku zaprojektował kino-teatr na 168 osób (niezrealizowany).

W kwietniu 1919 roku Moses planował urządzenie tu... kinematografu - to kolejna nowa informacja o przybytku X Muzy planowanym w śródmieściu. Ostatecznie kino powstało, ale pod nr. 3, i dopiero w kwietniu 1929 roku (Słońce Władysława Dworkowskiego, potentata branży kinowo-filmowej z Bydgoszczy, ponoć najwytworniejsze kino Pomorza).

W 1919 roku miało tu siedzibę biuro inżynierskie Josepha Winklera, później składnica produktów chemicznych drogisty Adama Gałdyńskiego (1921-1922, ponownie od 1930 roku), który prowadził skład przy ul. Szerokiej 9.

Reinsch & Marks po raz drugi i ich miasto-ogród

Do skromnego oeuvre obu architektów można dodać dwa projekty: osiedla w typie miasta-ogrodu oraz kawiarni Imperial. Szczególnie ciekawy jest ten pierwszy, choć niezrealizowany, w duchu koncepcji miasta-ogrodu Ebenezera Howarda z Anglii (1898) - idei, która miała odmienić świat.

Ową kolonię willi w ogrodach przy zbiegu ulic Czerwona Droga i Gałczyńskiego, na terenie ogrodnictwa Karla Engelhardta (tu ob. Cinema City), panowie zaprojektowali wiosną 1913 roku - w sielskim otoczeniu, ale i blisko śródmieścia. Plany osiedla torunianie oglądali w witrynie sklepu Engelhardta przy ul. Królowej Jadwigi 1: każdy z sześciu domów z ogródkiem miał pięć pokoi, kuchnię, łazienkę, główne wejście od Czerwonej Drogi, boczne od ul. Gałczyńskiego.

Idealne miasto-ogród, realizacje u sąsiadów

Idea miasta-ogrodu do Torunia przywędrowała z Gdańska w 1911 roku, cztery lata po powstaniu pierwszego założenia w Niemczech, w Hellerau koło Drezna. Koncepcja oddalonego od śródmieścia osiedla lub miasta satelickiego, z niską, luźną zabudową, z dużą powierzchnią terenów zielonych, stanowiła reakcję na problem przeludnienia miast. Ideę tę uznaje się za jeden z pierwszych kroków w kierunku zbudowania nowego porządku zarówno w wymiarze społecznym, jak i przestrzeni miejskiej opartej o wspólną własność.

W idealnym mieście Howarda - na rzucie koła, z centralnym parkiem (tu gmachy użyteczności publicznej) i terenami rolniczymi (5/6 powierzchni), główne ulice dzieliły miasto na 6 stref, każda z nich pełniła inne funkcje: mieszkaniowe, usługowe, handlowe, rekreacyjne itd. W pierścieniu zewnętrznym Howard widział miejsce dla przemysłu i magazynów. Domy, ustawione wzdłuż jednej linii, frontem do ulicy, miały być tanie w budowie i utrzymaniu.

Osiedla takie powstały w Bydgoszczy, wedle projektu Hermanna Josepha Stübbena (1912-1915): to Sielanka (między ulicami Markwarta, Ossolińskich i Paderewskiego; większość budynków zrealizowano jednak dopiero w latach 20. i 30. XX w.); oraz Bielawy (wzdłuż ul. Chodkiewicza). Także w Inowrocławiu - to zaledwie kilka lat temu rozpoznane dzieło Heinricha Tessenowa (1911-1914), osiedle przy ulicach Ustronie 3-17, Roosevelta 12-16, Sienkiewicza 13, 15, 23, 27.

Miasto-ogród w Toruniu: idea sprzed wybuchu wojny

Torunianie nie zdążyli z budową osiedla przed wybuchem wielkiej wojny, choć starania rozpoczęli już w 1911 roku. Z kilku rozważanych lokalizacji: Krowieniec, Góra Piekarska, Kozackie Góry, pozostała północna pierzeja ul. Słowackiego, na skraju lasu miejskiego, a także po przeciwnej stronie Góry, nieopodal hali sterowcowej.

Idea miasta-ogrodu powróciła w okresie Drugiej Rzeczypospolitej - w latach 30. XX wieku w tym miejscu powstało nowoczesne osiedle, jako wzorcowe i typowo polskie, „w odróżnieniu od osiedli powstałych w czasach zaboru”. Koncept przygotował inż. arch. Feliks Niekrasz (1935), który pobudował tu willę własną (ul. Słowackiego 44/46).

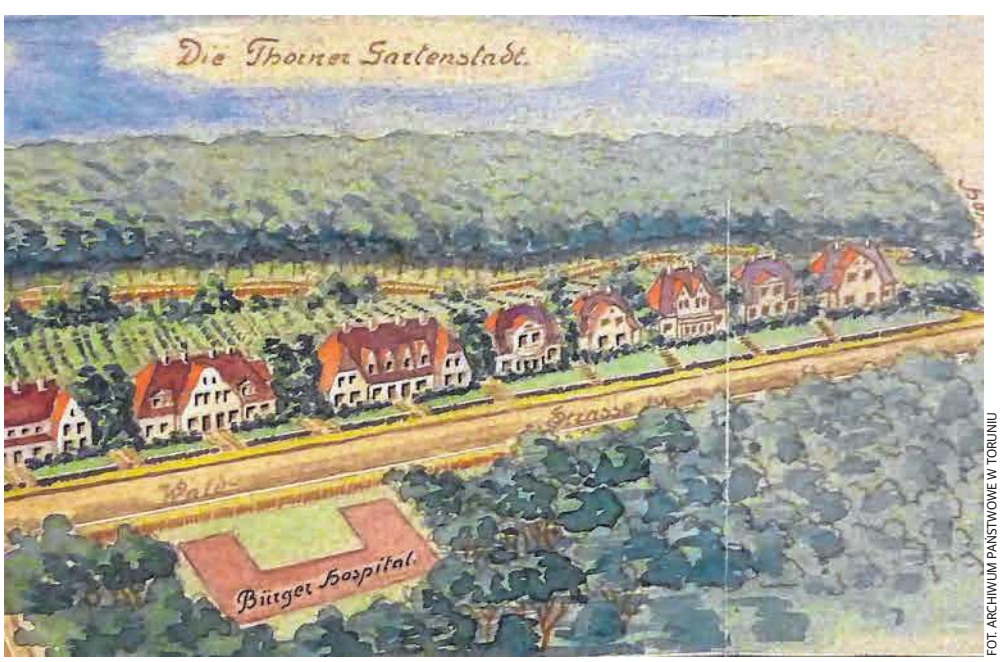
Reinsch & Marks po raz trzeci i Café Imperial

Jesienią 1913 roku architekci pracowali przy głównej ulicy Starego Miasta, na dawnej posesji Guksch - to ul. Szeroka 20. Zaprojektowali fasadę kamienicy - z okazałymi witrynami i latarniami (przetrwały do dziś), szyldem nowej Café Imperial, która miała przyjąć gości w styczniu 1914 roku, dokonali przebudowy lokalu (m.in. nad parterem strop betonowy zbrojony, z podciągami żelbetowymi). Później był to Kaffehaus Monopol (1919).

W polskim już Toruniu pod tym adresem działała kawiarnia „Pomorzanka”, uruchomiona już w lutym 1920 roku przez Antoniego Nalaskowskiego, który także tu mieszkał. Wkrótce przybytek ów wydzierżawił, sam przeniósł się na Bydgoskie Przedmieście, gdzie prowadził warsztat automobilowy przy ulicy Słowackiego 79.

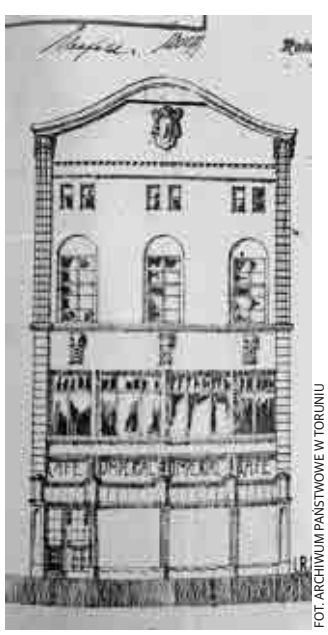
Kultowa „Pomorzanka” przy ulicy Szerokiej, o której historii wiemy coraz więcej, żyje w pamięci torunian do dziś, choć zapewne bez świadomości niemieckich jeszcze korzeni lokalu. Dodajmy, że w okresie okupacji hitlerowskiej lokal nazywał się Deutsches Kaffehaus.

©℗



FOT. ARCHIWUM PAŃSTWOWE W TORUNIU

Tak prezentował się projekt osiedla typu miasto-ogród przy ulicy Słowackiego, maj 1914 roku



FOT. ARCHIWUM PAŃSTWOWE W TORUNIU

Fasada kamienicy przy Szerokiej 20, proj. Reinsch i Marks

eprasa.pl 1f2e4e2056

Ferrari, Bentley, Lamborghini, Maserati... Jakie luksusowe auta jeżdżą po Toruniu?

Sara Watrak
sara.watrak@polskapress.pl

Motoryzacja

Luksusowe auta? W Toruniu ich nie brakuje. Co ciekawe, w stosunku do zeszłego roku liczba niektórych ekskluzywnych zarejestrowanych tu pojazdów wzrosła. „Nowości" sprawdziły, jakimi luksusowymi samochodami jeżdżą torunianie.

W Urzędzie Miasta Torunia zarejestrowane są trzy pojazdy marki Ferrari. Na popularnym portalu z autami na sprzedaż używane Ferrari można kupić już za 255 tysięcy złotych. Za nowy samochód tej włoskiej marki trzeba zapłacić ponad milion złotych.

W Toruniu zarejestrowanych jest także sześć samochodów marki Lamborghini. Co ciekawe, trzy z nich to ciągniki rolnicze. Warto jednak zauważyć, że pojazdów tej marki przybyło. W zeszłym roku w Urzędzie Miasta Torunia zarejestrowane były cztery pojazdy marki Lamborghini - trzy ciągniki oraz jeden samochód osobowy Lamborghini Aventador S Roadster, rocznik 2018. Używane auto tej marki można kupić już za mniej niż 300 tysięcy złotych.

Jeśli chodzi o lamborghini, to warto przypomnieć, że kilka tygodni temu doszło do wypadku na autostradzie A1 pod Toruniem, w którym auto tej włoskiej marki uderzyło w barierki, a następnie stanęło w płomieniach. Obecnie właściciel próbuje je sprzedać - na początku cena wynosiła 204 tysięcy złotych, teraz spadła do 172 tysięcy złotych.

FOT. NADESŁANA

To lamborghini płonęło na autostradzie pod Toruniem. Teraz jest do kupienia za 172 tys. zł

Jako zabytki

Od zeszłego roku nie zmieniła się liczba Bentleyów jeżdżących po ulicach Torunia. W Urzędzie Miasta zarejestrowanych jest pięć aut tej brytyjskiej marki. Co ciekawe, choć Bentley znany jest jako producent aut luksusowych, używany pojazd tej marki można kupić już za kilkadziesiąt tysięcy złotych.

Po Toruniu jeżdżą także dwa Rolls-royce'y.

- Oba zarejestrowane są jako pojazdy zabytkowe - mówi Anna Brzezik-Magdowska, kierownik referatu ewidencji pojazdów w Wydziale Komunikacji Urzędu Miasta Torunia.

40-letniego Rolls-Royce'a można kupić już za 50 tys. zł.

Od zeszłego roku nie zmieniła się liczba maybachów jeżdżących po Toruniu. W Urzędzie Miasta zarejestrowany jest tylko jeden pojazd tego niemieckiego producenta. Przypomnijmy, że Maybach to submarka Mercedes-Benz. Samochód ten często pojawiał się na ustach nie tylko torunian w kontekście dyrektora Radia Maryja ojca Tadeusza Rydzyka. Miał on rzekomo jeździć tym luksusowym samochodem. Co ciekawe, redemptorysta sam odniósł się do tych plotek w jednej ze swoich wypowiedzi.

- Maybacha mam - plastikowe modele tego samochodu przysłali mi ludzie w prezencie. Choć kiedy o tym napisali, nie wiedziałem nawet, co to jest - mówił kilka lat temu. - Potem kiedyś na autostradzie mi pokazano. Nic specjalnego, samochód jak samochód.

Mercedes-Maybach GLS, najnowszy model, kosztuje nieco ponad 800 tysięcy złotych. Używany, kilkuletni samochód tej marki można kupić za około 300 tysięcy złotych.

Coraz więcej luksusu?

W Toruniu od zeszłego roku wzrosła liczba zarejestrowanych aut włoskiego producenta Maserati. W 2019 było ich 12, w tym roku, jak informuje Anna Brzezik-Magdowska, jest ich już 15. To jedna z najpopularniejszych wśród torunian marka aut luksusowych.

W Toruniu nie ma natomiast ani jednego zarejestrowanego auta francuskiego producenta Bugatti. To właśnie ta marka wypuściła na rynek pierwszy seryjnie produkowany samochód, który przekroczył prędkość 400 kilometrów na godzinę. Ceny pojazdów marki Bugatti sięgają kilkudziesięciu milionów złotych. ©℗

INFORMATOR

WAŻNE TELEFONY

Policja	**997 lub 112**
Straż pożarna	**998 lub 112**
Pogotowie ratunkowe	**999 lub 112**
Straż miejska	**986**
Pogotowie energetyczne	**991**
Pogotowie wod.-kan.	**994**

SZPITALE

Wojewódzki Szpital Zespolony im. L. Rydygiera w Toruniu:

Szpital Wielospecjalistyczny,
ul. św. Józefa 53,
tel. 56 679 31 00

Szpital Specjalistyczny dla Dzieci i Dorosłych,
ul. Konstytucji 3 Maja 42,
tel. 56 679 45 00

Regionalne Centrum Stomatologii,
ul. Konstytucji 3 Maja 42,
tel. 56 679 47 02 (03)

Szpital Obserwacyjno-Zakaźny,
ul. Krasińskiego 4,
tel. 56 679 55 00

Szpital Psychiatryczny, oddziały
tel. 56 679 57 00, 56 679 58 00

Stacja Pogotowia Ratunkowego,
tel. 56 679 59 79

Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika
ul. Batorego,
tel. 56 610 02 09

Specjalistyczny Szpital Matopat,
ul. Storczykowa 8,
tel. 56 659 48 00

Miejska Przychodnia Specjalistyczna,
ul. Uniwersytecka 17,
tel. 56 611 99 00

POLICJA

Komenda Miejska Policji,
ul. Grudziądzka 17,
tel. 47 754 28 11

Komisariat Toruń-Śródmieście,
ul. PCK 2,
tel. 47 754 24 52

Komisariat Toruń-Rubinkowo,
ul. Dziewulskiego 1,
tel. 47 754 25 70

Komisariat Toruń-Podgórz,
ul. Poznańska 127,
tel. 47 754 24 70

Komisariat Policji w Dobrzejewicach,
Dobrzejewice 65,
tel. 47 754 29 00

Komisariat w Chełmży,
ul. Sądowa 2,
tel. 47 754 19 42

NA POMOC

Niebieska linia: Pogotowie dla ofiar przemocy w rodzinie:
tel. 801 120 002

Telefon zaufania dla dzieci i młodzieży,
tel. 116 111, poniedziałek - niedziela,
godz. 12 -02

Telefon zaufania w Miejskim Ośrodku Pomocy Rodzinie,
tel. 56 622 00 00,
poniedziałek - piątek, godz. 19-21.

Telefon zaufania HIV/AIDS,
tel. 801 888 448, 22 692 82 26,
poniedziałek - piątek i każda trzecia sobota miesiąca, godz. 9 - 21.

INFORMACJE

Ośrodek Informacji Turystycznej w Toruniu,
Rynek Staromiejski 25,
tel. 56 621 09 31, visittorun.com

Informacja kolejowa, tel. 19 757

InterCity: tel. 703 200 200

Przewozy Regionalne, tel. 703 202 020

Arriva, tel. 703 302 333

Infolinia kolejowa dla osób niepełnosprawnych,
tel. 800 022 222 (stacjonarne),
tel. 22 47 32 354 (komórkowe).

Arriva Bus, telefoniczny rozkład jazdy,
tel. 703 302 333

MZK Toruń, rozkład jazdy:
mzk-torun.pl
informacja o rzeczach pozostawionych w autobusach i tramwajach MZK:
tel. 56 612 18 41

INTERWENCJE

Schronisko dla zwierząt,
ul. Przybyszewskiego 3,
tel. 56 622 48 87,
telefon interwencyjny: 666 683 377

Ekopatrol Straży Miejskiej,
tel. 56 6225877,
tel. alarmowy: 986

ARTYKUŁ SPONSOROWANY 009849124

Udar nie poczeka!

Nie odkładaj badań na później

ZBADAJ SIĘ!

SZPITALE POMORSKIE Sp. z o.o.

Udar niedokrwienny to zaburzenie czynności mózgu spowodowane brakiem dopływu krwi do mózgu. Najczęstszymi objawami jest niedowład lub porażenie (zazwyczaj jednostronne) ręki, nogi lub twarzy, drętwienie lub mrowienie tych części ciała, bełkotliwa mowa, zaburzenia widzenia, silny ból głowy, zaburzenia równowagi i koordynacji ruchów, omdlenie. Jeśli objawy mijają po kilku godzinach, mówimy o przemijającym ataku niedokrwiennym (ang. TIA), ale jeśli trwają powyżej 24 godzin – jest to udar. Udar jest stanem zagrożenia życia – dlatego tak ważne jest jak najszybsze rozpoznanie objawów i natychmiastowe zawiadomienie pogotowia – kluczowe są pierwsze 4,5 godziny. W Polsce rocznie odnotowuje się około 70 tys. udarów, co oznacza, że średnio co 8 minut ktoś doznaje udaru mózgu.

Szpitale Pomorskie Sp. z o.o. realizują projekt pod nazwą „Przeciwdziałanie Chorobom Naczyń Mózgowych". Jest on skierowany do mieszkańców trzech województw: pomorskiego, warmińsko-mazurskiego i kujawsko-pomorskiego. Jego celem jest wdrożenie Ogólnopolskiego Programu Profilaktyki Chorób Naczyń Mózgowych, a w szczególności udarów mózgu i przemijającego ataku niedokrwiennego (TIA).

W ramach projektu Szpitale Pomorskie, we współpracy ze 120 lekarzami i pielęgniarkami świadczącymi usługi podstawowej opieki zdrowotnej (POZ), zapewnią do końca trwania projektu bezpłatne badania profilaktyczne 6000 pacjentom w wieku 40-65 lat, z grup ryzyka wystąpienia udaru mózgu. W szczególności są to osoby palące papierosy, nadużywające alkoholu oraz osoby z otyłością brzuszną, a także osoby, u których stwierdzono migotanie przedsionków, nadciśnienie tętnicze, cukrzycę, bezobjawowe zwężenie tętnic szyjnych czy zaburzenia gospodarki lipidowej.
Pacjentom wykonywane są badania laboratoryjne (EKG, glikemia, lipidogram) dla 1800 pacjentów skierowanych przez lekarza POZ po przeprowadzonej konsultacji.

Po wykonaniu badań laboratoryjnych lekarz POZ udzieli każdemu pacjentowi konsultacji, uświadomi o czynnikach ryzyka oraz zalecanych metodach postępowania, ewentualnie skieruje do dalszej, pogłębionej diagnostyki.

Więcej informacji o projekcie znajdziesz na
www.udary.szpitalepomorskie.eu

Fundusze Europejskie Wiedza Edukacja Rozwój
Rzeczpospolita Polska
Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

eprasa.pl 1f2e4e2056

Julia Kamińska znów zamienia się w „BrzydUlę”

Występy na scenie i przed kamerą dały jej pewność siebie. Dlatego choć nie ma aktorskiej szkoły, świetnie radzi sobie w teatrze czy w telewizji. Największe szczęście daje jej fakt, że po pracy ma do kogo wrócić do domu.

FOT. MICHAŁ DYJUK

Julia Kamińska: To jest wspaniałe mieć tę świadomość, że idę do domu i wiem, że tam czeka na mnie totalne wsparcie bez względu na wszystko

Gwiazdy
Paweł Gzyl
p.gzyl@polskapress.pl

Po ponad dziesięciu latach popularny serial „BrzydUla” ma kontynuację. I tym razem jego główna bohaterka, Ula Cieplak, będzie musiała powalczyć o miłość swego wybranka – choć jest on już jej mężem i ma z nim troje dzieci.

Dla aktorki to wytęskniony powrót do roli, która przyniosła jej największą popularność.

– „Brzydula” niewątpliwie stała się przepustką do moich dalszych działań artystycznych. Wiele zawdzięczam tej roli, ale muszę przyznać, że nic nie przychodzi łatwo. Ciężko pracowałam na to, by dziś być w tym miejscu, w którym jestem, i wciąż mam ochotę się rozwijać. Choć nie da się ukryć, że wiele rzeczy w moim życiu dzieje się na fali tamtego sukcesu – mówi w wywiadzie dla portalu Przeambitni.

* * *

Jako dziecko Julia nie najlepiej uczyła się z przedmiotów ścisłych. To było dziwne, bo oboje jej rodzice skończyli politechnikę. Tata jest wykładowcą w Wyższej Szkole Morskiej w Gdyni, a mama – inżynierem. Również młodszy brat dziewczynki poszedł tym tropem. Rodzice rozumieli jednak, że córka może mieć inne zainteresowania. Dlatego zapisali ją na lekcje języków i gry na fortepianie.

– Moja mama zawsze powtarzała, że pomaganie jest przyjemne. Zarówno dla osoby, która potrzebuje wsparcia, jak i dla tego, kto tego wsparcia udziela. Nauczyła mnie zwracania uwagi na potrzeby innych, zwłaszcza tych słabszych. Dodatkowo mam młodszego brata, którym lubiłam się opiekować. I ta potrzeba roztaczania opieki została mi do dzisiaj – wspomina w Interii.

Julia początkowo interesowała się historią i chciała zostać archeolożką. Fascynowała ją przeszłość rodzinnego miasta Gdańska – bo jej rodzina była zakorzeniona na Pomorzu od pokoleń.

Wszystko się zmieniło, kiedy zobaczyła w kinie „Króla Lwa”. Zachwyciła się filmem i wyprosiła rodziców, aby zapisali ją do Teatru Edukacyjnego Wybrzeżak. To zadecydowało o jej przyszłości.

– Podczas warsztatów często wykorzystywana była metoda dramy. Wcielanie się w różne role i przyswajanie sobie różnych cech pozwoliło mi na więcej odwagi w życiu prywatnym – miałam to przepróbowane. Skoro mogłam zagrać osobę pewną siebie, atrakcyjną i było to wiarygodne dla widzów, to dlaczego nie mogłoby tak być w prawdziwym życiu? Te doświadczenia przydały mi się później nieraz – podkreśla w Plejadzie.

* * *

Podobnie jak wszyscy jej koledzy i koleżanki z teatru, również i ona marzyła o tym, by po maturze studiować aktorstwo.

Przestraszyła się jednak, że nie zda egzaminów – i wybrała germanistykę.

Być może dzisiaj uczyłaby niemieckiego w szkole, gdyby będąc na studiach nie dowiedziała się, że telewizja organizuje casting do polskiej wersji kolumbijskiego serialu o niezbyt urodziwej, ale dobrej i mądrej dziewczynie o imieniu Ula. Pojechała do Warszawy – i wygrała.

– W „BrzydUli” naprawdę bardzo ciężko pracowaliśmy. Wszyscy i przez wiele miesięcy. Przez długi czas miałam wolną co drugą niedzielę, a poza tym siedziałam w blaszanej hali zdjęciowej i pracowałam, często dłużej niż 12 godzin dziennie. Po powrocie do domu uczyłam się tekstu do kilkunastu scen na kolejny dzień. Miałam 20 lat i byłam podekscytowana faktem, że pracuję jako aktorka – opowiada w „Vivie”.

„BrzydUla” przyniosła Julii szybko sporą popularność. W jej efekcie dostała propozycję występu w „Tańcu z gwiazdami”. Przyjęła ją – i kilka tygodni później zwyciężyła show w parze z Rafałem Maserakiem. Kumulacja tych telewizyjnych występów sprawiła, że dziewczyna poczuła się zmęczona. Dlatego choć dostała propozycję głównej roli w kolejnym serialu, odrzuciła ją i wróciła do Gdańska dokończyć studia.

– Zdecydowałam, że muszę to przerwać, bo tracę kontakt z rzeczywistością. Nie byłam w stanie wziąć na siebie kolejnych zobowiązań. Zdałam sobie sprawę, że nie chcę, żeby moje życie nadal wyglądało tak, że cały czas spędzam w pracy i nie mam nawet chwili na spotkanie się z rodziną. Odmówiłam zagrania głównej roli w serialu. Rozsądek podpowiadał mi, że takich propozycji się nie odrzuca, ale ja za wszelką cenę nie chciałam już tak pędzić, chciałam znowu być studentką germanistyki – wyjaśnia w Interii.

* * *

Kiedy Julia zaczęła występować w „BrzydUli”, poznała scenarzystę serialu – Piotra Jaska. Oboje szybko przypadli sobie do gustu, mimo że on jest od niej starszy o 21 lat. Zakochali się w sobie i kiedy Julia zrobiła licencjat, zamieszkali w Warszawie.

Choć dziś są już ze sobą jedenaście lat, nadal nie wzięli ślubu. Być może dlatego aktorka nie spieszy się, by zostać mamą. To nie oznacza, że nie jest szczęśliwa.

– To jest wspaniałe mieć tę świadomość, że idę do domu i wiem, że tam czeka na mnie totalne wsparcie bez względu na wszystko. Wiadomo, konflikty i tarcia są nieuchronne, ale zdarza nam się to rzadko. Przede wszystkim dajemy sobie wsparcie i czas, rozmawiamy o wszystkim, non stop, od wielu lat. To daje ogromne poczucie bezpieczeństwa i szczęście. Wydaje mi się, że to jest olbrzymi plus stałych związków – deklaruje w Wirtualnej Polsce.

Po powrocie do stolicy Julia zaczęła odbudowywać swoją aktorską karierę. Występy w Teatrze Komedia sprawiły, że przypomniała sobie o niej telewizja.

Dzięki temu mogliśmy ją oglądać w „Na dobre i na złe”, „Na Wspólnej” i „Singielce”. Dostała też główną rolę w kinowym filmie – „Narzeczony na niby”. Aktorka dba również o swe dochody w inny sposób: założyła prywatny salon fryzjersko-kosmetyczny w stolicy.

– Posiadanie salonu czasem pozwala zaoszczędzić cenny czas. Tam przygotowuję się do oficjalnych wyjść – czeszą mnie najlepsi fryzjerzy, paznokcie maluje moja wspólniczka, makijaż robią koleżanki – charakteryzatorki filmowe – wszystko w jednym miejscu. Wszystkich znam, wszystkich lubię. To ogromny komfort – śmieje się w rozmowie z Wirtualną Polską.

Julię możemy oglądać na dużych ekranach w komedii muzycznej „Jak zostać gwiazdą”.
Wciela się w postać jurorki telewizyjnego talent-show dla młodych wokalistów. To trochę odpowiada zainteresowaniom młodej aktorki – bo od niedawna śpiewa we własnym zespole o zabawnej nazwie Julia i Nieprzyjemni. ©℗

AUTOPROMOCJA 009500653

Strefa Biznesu

NAJWIĘKSZY REGIONALIZOWANY SERWIS GOSPODARCZY W POLSCE

- Sprawdzone informacje gospodarcze ze świata, z Polski i z Twojego regionu
- Porady dla małych i średnich przedsiębiorstw
- Baza komunikatów i przetargów

www.strefabiznesu.pl

eprasa.pl 1f2e4e2056

Bez Makijażu

Podróże ze smakiem,
czyli jak przyprawy zmieniają świat
O wspólnym gotowaniu Jędrzeja Majki z tubylcami STRONY 8-9

Polskie młode projektantki - odważne i charakterne

Stolik inspirowany Górami Świętokrzyskimi i eleganckie nerki wykonane z materiałów z odzysku. Co jeszcze znalazło się na wystawie „Dziewczyny na warsztat", którą można oglądać w Galerii Miejskiej bwa? Opowiadają jej kuratorki: Aleksandra Banaś i Joanna Kurkiewicz.

FOT. DARIUSZ BLOCH

Aleksandra Banaś i Joanna Kurkiewicz

Wystawa „Dziewczyny na warsztat" pokazuje aż 28 kobiecych marek i kobiet, które rozpowszechniają wiedzę na temat dizajnu. Jak udało się dotrzeć do młodych projektantek?

Aleksandra Banaś: Do niektórych docierałyśmy przez produkt. Tak było np. z marką Anacomito?, którą tworzą silne kobiety: Nina Jaworska i Jagoda Piaseczna, mama i córka, w małym, przydomowym warsztacie. Nosiłam ich nerkę: piękną, elegancką, kobiecą, świetną jakościowo, funkcjonalną. Zrobioną z materiałów z recyklingu. Postanowiłam sprawdzić, kto za nią stoi. Dziś ich nerkę nosi też Joanna.

Joanna Kurkiewicz: Wystawa pierwszy raz została pokazana rok temu w Instytucie Dizajnu w Kielcach. Na co dzień mamy kontakt z młodymi polskimi projektantkami: prezentujemy ich prace na wystawach, organizujemy wspólnie warsztaty. Ich działania są zauważalne na polskim rynku, wyróżniają się. 20 nazwisk miałyśmy w głowach. Trafiły na listę od razu, a potem zaczęły się poszukiwania. Zależało nam na tym, by przez autorki i ich projekty pokazać ciekawe zjawisko, jakim jest ścieżka zawodowa pierwszego pokolenia Polek, które od początku rozwijają swoje marki w kapitalistycznej rzeczywistości. To swego rodzaju bilans przemian na rynku projektowym, jakie nastąpiły w Polsce po 1989. W związku z 30-leciem tych zmian sprawdzamy, jak sytuacja gospodarczo polityczna wpłynęła na świat projektowy.

Co pokazuje ten bilans: projektantki zdały egzamin?

Joanna Kurkiewicz: Tworzą bardzo silne marki, które z powodzeniem prowadzą na polskim rynku. To grono wyjątkowych kobiet o mocnych charakterach. Projektowanie jest nie tylko ich wyuczonym zawodem (z reguły mają za sobą studia projektowe z zakresu wzornictwa, ceramiki czy grafiki) ani pomysłem na biznes (wiele z nich nie myśli na początku o budowaniu wielkiej marki). Liczy się dla nich realizowanie swoich pasji i osobisty rozwój, myślą o tworzeniu warsztatów rzemieślniczych, małych pracowni, niewielkich, zgranych zespołów. Praca jest ich pasją i stylem życia.

Aleksandra Banaś: Sposób, w jaki pracują, wyraża filozofię, która im towarzyszy na co dzień: stawiają na lokalne produkty i naturalne materiały, bo dbają o zrównoważony rozwój, wybierają ekologiczne materiały, bo zależy im na ochronie środowiska naturalnego, a ich prace powstają w miejscu, w którym dba się o prawa pracowników. Tartaruga to łódzka pracownia tkacka. Tworzą ją przyjaciółki: Wiktoria Podolec i Jadzia Lenart. Powstają w niej kilimy i tkaniny dekoracyjne w dużej mierze z materiałów, które są odpadami poprodukcyjnymi pozyskanymi z dużych firm. Prowadzą też warsztaty tkackie dla dorosłych, bo zależy im na promowaniu tkactwa i tkania ręcznego.

Co zmieniło się przez minione 30 lat?

Joanna Kurkiewicz: Kobiety od niedawna mogą w pełni rozwijać się w dziedzinie deizajnu. Najpierw ograniczyły je tradycyjne role przypisywane kobietom i mężczyznom i prawne regulacje, potem - system. W PRL-u projektanci pracowali w fabrykach, gdzie obowiązywały wzory i modele niepodlegające negocjacjom albo byli zrzeszeni w spółdzielniach, Cepelii, Instytucie Wzornictwa Przemysłowego. To było ograniczenie, ale i - patrząc z perspektywy wyzwań, przed jakimi dziś stają projektantki - wygodne rozwiązanie. Współczesne młode projektantki zajmują się wszystkim - od projektu, przez wykonanie, po sprzedaż i dystrybucję, odpowiadają za kontakty z klientami, budują wizerunek marki. Zapytałyśmy kobiety, których projekty pokazujemy na wystawie, o to jakich kompetencji wymaga od nich praca na własny rachunek, jak wygląda ich dzień pracy, ich warsztat. Ale i o cechy, które muszą mieć (albo które musiały wypracować), by zaistnieć w dizajnie: to upór, determinacja w dążeniu do celu, otwartość na błędy. Traktują projektowanie jako sposób na życie, a dobry i szczery produkt obroni się sam.

Joanna Kurkiewicz: Zapamiętałam z rozmów z projektantkami ich konsekwencję, odwagę i gotowość do działania mimo lęku. Bo choć wszystkie projektantki mają wyjątkowy gust i poczucie smaku, wszystkie chyba miały obawy co do tego, jak ich prace zostaną przyjęte. Pozytywne reakcje pozwoliły im nabrać przekonania, że ich pomysły mogą poprawić jakość życia innych i są potrzebne.

Wystawa pokazuje kobiety, których ścieżka zawodowa wcale nie była prosta. Za tymi projektami kryje się historia. A może raczej: herstoria.

Aleksandra Banaś: Wood&Paper to marka, którą tworzą Magda Jasińska i Agata Kondracka. Magda pracowała w korporacji, ale w pewnym momencie rzuciła pracę etatowej architektki i rozgościła się w stolarni ojca. Zenon jest teraz sercem rodzinnej firmy, a projekty tej marki, choć nowoczesne, mają urok stylu lat 50. 60., co je wyróżnia. Fenek Studio to pracownia projektowa Agaty Klimkowskiej i Antoniny Kiliś, przyjaciółek, które zostały współlokatorkami, gdy wyjechały na studia do Poznania, wtedy też odkryły, że dobrze im się razem pracuje. Wytwarzają ceramikę, lekką, delikatną, o charakterystycznych wzorach. Anna Bera, stolarz, jak o sobie mówi, inspiracje czerpie z Gór Świętokrzyskich. Tworzy meble, które wydaje w krótkich seriach lub pojedynczych, unikalnych egzemplarzach. Cechują je proste, geometryczne wzory - na kształt skał, wielofunkcyjność i oryginalność. Ania tworzy też markę Dzikie dzieci - projektuje zabawki z naturalnych materiałów, jak np. gałązki, kora, korzenie. Minimalnie je przetwarza, chodzi bowiem o to, żeby to dziecko miało decydujący głos i mogło samo definiować, jak będzie się bawiło. Taka sama idea przyświeca Ani, kiedy przygotowuje warsztaty. Daje maluchom do rąk prawdziwe piły i swobodę tworzenia (z zachowaniem bezpieczeństwa!). Magda Rukasz, właścicielka marki Dobrze się składa tworzy użytkowe origami, tak powstają np. lampy. To, co łączy wszystkie projektantki, których prace pokazujemy na wystawie, to ich siła, oryginalność. Ich prace są trwałe, dobrej jakości, wykonane z najlepszych materiałów, często dostępnych lokalnie. Każda z nich ma swój odrębny styl. ©℗

eprasa.pl 1f2e4e2056

Nowości Dziennik Toruński
Sobota–niedziela, 10–11.10.2020

Jędrzej podróżuje ze smakiem

Katarzyna Kachel
katarzyna.kachel@polskapress.pl

Podróże

Za granicą odwiedzam bazary i cmentarze. To punkty obowiązkowe; miejsca, gdzie poznaję ludzi i tradycję - mówi Jędrzej Majka, podróżnik z Krakowa, dziennikarz, autor książki „Podróże za smakiem, czyli jak przyprawy zmieniają świat".

Znajomi przywożą ci z podróży pieprz?

Tak, i to kilogramami. Ale nie tylko pieprz. Kiedy tylko wyruszają za granicę, pytają, jakie przyprawy się z tego bądź innego miejsca przywozi. Mimowolnie stałem się ekspertem od ziół, owoców i korzeni. Nie jest jednak tak, że przez to „eksperctwo" nic nie potrafi mnie zaskoczyć. Tak było na przykład w Indonezji, dokładnie na wyspie Jawa, gdzie na targu moją uwagę przykuł malutki pieprz z ogonkami.

Jak plemniki?

Faktycznie tak go opisuję. Sprzedawca dopadł mnie i krzyczał: bierz! to wyjątkowa przyprawa. Z tą wyjątkowością różnie bywa, bo zbyt dobrze znam ja tych kiciarzy i ściemniaczy, którzy wcisną ci wszystko, używając do tego wszelkich możliwych sposobów, gierek i socjotechnik. Uwielbiam zresztą to teatrum, które jest wpisane w negocjację ceny. Kultura bazarowa jednych peszy i denerwuje, bo chcą szybko załatwić interesy i iść do domu - mnie zaś nakręca. Zawsze biorę udział w tym spektaklu, w którym słowo, grymas i choreografia ma znaczenie. Ale oprócz tego, że jesteś aktorem, figurą, to także masz wówczas jedyną szansę, by dowiedzieć się niesamowicie ciekawych historii o przyprawach, ich pochodzeniu i historii. W każdą wpisany jest los.

Co chciał ci wcisnąć tamten, jak ty to mówisz, kiciarz?

Unikatowy pieprz, który jest do zdobycia wyłącznie na Jawie. Kupiłem go trochę, z pewną dozą niedowierzania, przywiozłem do Krakowa, dodałem go nawet do jakiejś potrawy. Średnio mi smakował, bo był dość ostry, odstawiłem go więc i tak sobie stał w kuchni w słoiczku. Czekał cierpliwie do czasu, kiedy siadłem do pisania tej książki, zagłębiając się w pieprzu po same uszy. Tak trafiłem na teksty o mnogości pieprzowych gatunków, cenach, które dziś wydają się niewyobrażalne, o wojnach, które się o niego toczyły. Wyobraź sobie, że były takie czasy, kiedy waga złota była równoważna z wagą pieprzu, dlatego nazywano go czarnym złotem. I nagle czytam o bardzo wyjątkowej odmianie, popularnej do XVII wieku w Europie - pieprzu kubeba, zwanego ogoniastym, który pochodzi z Indonezji, z wyspy Jawa.

Pobiegłeś do słoiczka?

Najpierw do internetu, potem do szafki kuchennej i tak oto trzymałem w ręku ten wyjątkowo cenny okaz. Od tego momentu przeznaczam go tylko dla najlepszych gości. To prawdziwy rarytas, który nagle zyskał piękną opowieść. Niesamowite, że nasze praprababki używały go w kuchni, a decyzja biznesowo-handlowa sprawiła, że zniknął doszczętnie z naszego rynku. W XVII wieku król Portugalii, który handlował czarnym pieprzem z Indii, zabronił bowiem sprzedaży tegoż z Indonezji, aby utrzymać wyższą cenę swojego. Za małym ziarenkiem kupionym gdzieś na bazarze kryje się wielka historia.

Historia wielkich pieniędzy i wpływów?

Niewyobrażalnych. W XVII wieku za jeden kilogram goździków przywożonych z Wysp Korzennych można było kupić kamienicę w Amsterdamie. By utrzymać ich wysoką cenę, każdą nadwyżkę palono na ulicach miast.

Arabowie byli mniej subtelni; ścinali głowy konkurentom, którzy na własną rękę próbowali ominąć ich monopol. Dzięki temu przez wieki handel przyprawami był w ich rękach.

Do XV, XVI wieku tylko kupcy arabscy mieli wyłączność na przyprawy, które były potwornie drogie i świadczyły o zamożności. Wyobraźmy sobie, że pod koniec średniowiecza, idąc na ekskluzywne przyjęcie kobiety, wsadzały do torebek kilka gałek muszkatołowych. Mężczyźni, o ile byli zamożni, mieli przy swoich pasach specjalne sakiewki na tę właśnie przyprawę. Arabowie prawie nigdy nie zdradzali, skąd przyprawy pochodzą. Jak więc wielkie musiało być zdziwienie Portugalczyków, którzy w XVI wieku dopłynęli na Moluki, czyli na Wyspy Korzenne i zobaczyli gałkę. Do tego czasu byli przekonani, że to orzech, a tu nagle okazało się, że to pestka. Jak wielkie było i moje zaskoczenie, gdy pojechałem na wyspę Penang i tam po raz pierwszy zobaczyłem owoce gałki, które przypominały rozmiarem dużą morelę. W XXI wieku to ja byłem tym Portugalczykiem z XVI wieku - połączyło nas zdziwienie. Portugalczycy oczywiście zaczęli przywozić pestkę, ale kiedy za nimi przypłynęli na Moluki Holendrzy, to osnówkę zwaną macisem (o koronkowym wyglądzie) też zaczęli stosować w kulinariach. I zrobiła się moda w XVI, XVII wieku na kolejny element tego owocu.

Była walka?

Oczywiście, tam gdzie są wielkie pieniądze, musi być wojna. Do XIX wieku wiele krajów rywalizowało o to, by jak najwięcej zarabiać na przyprawach. Więc najpierw byli Arabowie, którzy bardzo strzegli kontroli nad drogami lądowymi. Było ich sporo. Do nas, do Krakowa szlak wiódł przez Lwów, Krym, Stambuł. Prawdziwym przełomem w handlu był jednak wyczyn Vasco da Gamy - odkrycie drogi morskiej do Indii. Ona umożliwiła dostęp do największych hurtowni przypraw; zyskaliśmy możliwość kupowania na Wybrzeżu Malabarskim, skąd pochodzi m.in. pieprz i kardamon. Właśnie stamtąd statkami od XVI wieku przypływały do nas egzotyczne przyprawy.

Głównym celem zamorskich wypraw były przyprawy?

Bez wątpienia. Szukanie morskiej drogi handlowej miało za zadanie ominięcie dróg lądowych pełnych pułapek i niebezpieczeństw. Arabowie wiedzieli dobrze, jak strzec swojego biznesu i kiedy tylko pojawiała konkurencja, nie przebierali w środkach. Po prostu wycinali ją w pień. Przy niebezpiecznej pustyni droga morska wydawała się łatwiejsza. Tak było do momentu kiedy okazji nie zwęszyli piraci i wprowadzili zamęt na wodach. Nie mniej Arabowie od początku XVI wieku zaczęli tracić pozycję monopolisty na tym rynku.

Jak opłacalny to był monopol, świadczy choćby fakt, że na Wawelu przyprawy trzymane były pod kluczem niczym skarb.

Nie każdy miał do nich dostęp. To był bardzo oczywisty przelicznik; cena niejednego kruszcu była taka sama jak cena przyprawy. Jeśli więc na dwór XVI wieku trafiały goździki, imbir czy kardamon, musiały być pilnie strzeżone w skarbcu czy choćby w zamykanej na klucz skrzyni. Tylko zaufany kucharz decydował, ile strażnik mógł z tej spiżarki wydać i komu.

Z czasem musiały pojawić się fałszerstwa?

Nie z czasem; właściwie od samego początku. Do mielonego imbiru od wieków dosypywano kredę, do mielonej gałki popiół. Najczęściej podrabiany był i jest szafran, najdroższa przyprawa świata. Żeby uzyskać jeden kilogram szafranu, trzeba zebrać ponad 150 tysięcy kwiatów krokusów. W każdym zaś są tylko trzy pręciki, z których uzyskuje się przyprawę. Musimy zdawać sobie sprawę, że podczas suszenia ta waga jeszcze staje się mniejsza. Dziś producenci nie dosypują co prawda do przypraw popiołu, ale np. mąkę, stąd też często na opakowaniach jest napisane, że może wystąpić gluten. Oczywiście dodają i cukier puder. Na spotkaniach często pokazuję przyprawę korzenną do piernika, w której powinny być goździki, cynamon, anyż gwiazdkowaty. Wszystko na opakowaniu prezentuje się doskonale, w pięknych brązowych odcieniach. Wystarczy jednak opakowanie odwrócić i sprawdzić, że tylko kilkanaście procent w tej mieszance to oryginalne przyprawy korzenne. Pozostałe to m.in. papryka, majeranek, gorczyca, a przede wszystkim cukier i mąka.

FOT. JĘDRZEJ MAJKA (3)

Jędrzej Majka: Mimowolnie stałem się ekspertem od przypraw, ale to nie jest tak, że już nic mnie nie potrafi zaskoczyć. Każda podróż to dla mnie nowe doznania

eprasa.pl 1f2e4e2056

Sprzedawca przypraw na targu w Isfahanie, Iran

Targ w Antananarywie, Madagaskar

Z czego wynika fakt, że szafran nadal jest taki drogi, a pieprz, który kiedyś uchodził za czarne złoto, już nie?

Pieprzu jest coraz więcej, nie jest trudny w uprawie. Kilkadziesiąt lat temu w Wietnamie mało kto uprawiał pieprz, a dziś produkuje się go tam mnóstwo, jest najtańszy i nie najlepszej jakości. Na cenę wpływają też trendy kulinarne. W XVII wieku Francuzi wykreowali modę na kuchnię delikatną, odchodzono od kuchni ostrej i wyrazistej. Na rynku zaczęły gościć smaki wysublimowane, jak szafran czy wanilia, która do Europy przybyła z Meksyku. Pieprz nadal jest jednak królem przypraw, dawniej nazywano go tak ze względu na cenę, dziś ze względu na jego powszechność. Stanowi 30 procent wśród wszystkich przypraw sprzedawanych każdego roku na świecie. A szafran? Zawsze był elitarny i ekskluzywny, plasujący się w czołówce najstarszych przypraw świata. Farbowano nim na przykład mumie faraonów. Kiedy będziemy w Marrakeszu czy Fezie na tamtejszych targowiskach zwanych sukami, usłyszymy, że najlepszy jest marokański szafran z gór Atlasu. Kiedy pojedziemy do Iranu, który dziś jest głównym producentem szafranu na świecie, dowiemy się, że najdoskonalszy jest irański, w Kaszmirze usłyszycie dokładnie to samo.

A jaka jest prawda?

Najlepszy i najdroższy pochodzi z Hiszpanii, z wyżyny La Manche. Co ciekawe, Ministerstwo Rolnictwa Hiszpanii stara się zabezpieczyć go jako produkt regionalny. W roku 2018 tamtejsi rolnicy wyprodukowali 1500 kg szafranu. Do sprzedaży natomiast trafiło ponad 10 tysięcy kilogramów z etykietą „szafran z La Mancha" - tak więc do oszustw dochodzą także te „geograficzne", kiedy fałszuje się miejsce pochodzenia. Wartość rynkowa hiszpańskiego szafranu sięga nawet 10 tysięcy euro za kilogram. Oczywiście u producentów kupimy go za 4 tysięce euro. A irański za 1,5 - 2,5 tysiące euro. Widać, jaka jest różnica w cenie i jaką fortunę można na nim zbić. Trzeba być jednak wielkim koneserem i znawcą, żeby szafran szlachetniejszy od tego mniej szlachetnego odróżnić.

Drugą najdroższą przyprawą na świecie jest wanilia?

Tak, przyprawa, która mnie szalenie zaskoczyła. Parę lat temu przejechałem cały Madagaskar święcie przekonany, że wanilia pochodzi właśnie stamtąd. Przywiozłem jej całkiem sporo i byłem bardzo szczęśliwym człowiekiem do momentu aż nie pojechałem do Meksyku. Przygotowując się do wyjazdu, doczytałem, że wanilia pochodzi z Meksyku, już starożytni Indianie Totonakowie znali połączenie kakaowca z wanilią. Później, gdy w XV wieku napadli na nich Aztekowie, zachwycili się tym napojem. W ramach okupu i danin chcieli przyjmować m.in. laski wanilii. Nadszedł 1519 rok, kiedy do wybrzeży Meksyku przybili Hiszpanie z Cortesem na czele i u wodza Azteków spróbowali czekoladę z wanilią. Oszaleli na punkcie tego napoju, a statki, które wysyłali do Europy wypełniali wanilią. I tak przyprawa, której do XVI wieku na naszym kontynencie w ogóle nie było, trafiła do naszych domów. Dwory hiszpańskie, francuskie czy portugalskie zachwyciły się wanilią, a jeśli poczytamy opowieści Casanovy, dowiemy się, że podanie damie wieczorową porą filiżanki czekolady z wanilią, było wówczas jednoznaczne. Nikogo nie zdziwiło, że Kościół zakazał księżom picia tegoż afrodyzjaku.

Próbowano ją uprawiać w innych miejscach, poza Meksykiem?

Legenda głosi, że z jednej sadzonki wanilii przywiezionej na Mauritius z ogrodu botanicznego Jardin des Plantes w Paryżu, pochodzą wszystkie plantacje na Madagaskarze, Reunionie, Mauritiusie, a nawet na Seszelach. W nowych miejscach roślina pięknie rosła, problem był tylko w tym, że nie rodziła owoców. Dopiero w roku 1836 belgijski botanik Charles Morren odkrył w czym rzecz. Mianowicie tylko w Meksyku żyły i żyją kolibry, które potrafią dzióbkami zapylić waniliowe kwiaty. Uważa się, że na jednej ze skolonizowanych przez Francuzów wysp, dwunastoletni niewolnik odkrył metodę ręcznego zapylania kwiatów tej rośliny. Do dziś wszędzie na świecie poza Meksykiem wanilia jest zapylana ręcznie; na Madagaskarze robią to kobiety zwane swatkami - potrafią zapylić dziennie około 2 tysięcy kwiatów, używając do tego patyczka, właściwie drzazgi z drzewa cytrusowego. Do drugiej połowy XIX wieku wanilia była szalenie popularna, ale kiedy w 1874 roku został wymyślony aromat waniliowy, słynna wanilina, skurczyło się zainteresowanie uprawą rośliny. Pod koniec XX wieku nie była w ogóle popularna, ale przyszedł rok 2003 i amerykański koncern w celach reklamowych zaczął używać prawdziwej laski wanilii, w ślad za nim poszli następni. Dziś wróciła do łask.

Piszesz, że nawet krzyżowcy rezygnowali z religijnych celów swych wypraw, by zająć się handlem przyprawami. Tak było?

Nie mogli się oprzeć, to w końcu były całkiem spore pieniądze. I dziś, choć nie są to już tak oszałamiające liczby, nadal liczą się jakość i fakt, skąd dana przyprawa pochodzi. W bardzo drogich restauracjach zawsze w karcie znajduje się informacja, jakiego pieprzu czy wanilii dodano do konkretnej potrawy. Dla konesera to bardzo istotne, że pieprz został przywieziony z południa Kambodży, z rejonu Kampot. Tam rośnie najdroższy i najlepszy pieprz na świecie. W drugiej połowie XIX wieku każdy szanujący się szef kuchni we Francji używał tylko pieprzu z Kampot.

Dlaczego uchodzi za najlepszy?

Decydują o tym trzy warunki: krzemowa ziemia, która czyni uprawę naprawdę wyjątkową, sprzyjające warunki pogodowe i fakt, że wszystko nadal wykonuje się na tych plantacjach ręcznie. Na pewno zapytasz, dlaczego w takim razie Kambodża jest dzisiaj tak biednym krajem a nie imperium przyprawowym. Niestety, historia nie była łaskawa dla tego kraju, w drugiej połowie XX wieku, czyli czasach Czerwonych Khmerów i reżimu Pol Pota niemal wszystkie uprawy zostały zniszczone. I chociaż krwawy reżim upadł w 1979 roku, to wojny i walki trwały do końca XX wieku. Dzisiaj potomkowie dawnych plantatorów pieprzu starają się odrodzić uprawy. W ramach atrakcji turyści mogą nawet zamieszkać na jednej z nich, troszkę popracować i przyjrzeć się, jak pieprz rośnie. Nadal jednak w tamtym rejonie pieprz jest podrabiany. Na południu Kambodży za kilogram oryginalnych ziaren zapłacimy w granicach 20 dolarów. Wystarczy jednak wsiąść na rower, przekroczyć granicę z Wietnamem i tam kupimy dużo taniej. W lutym tego roku na południu Wietnamu płaciłem za kilogram dobrego sortu pieprzu 80 tysięcy dongów, czyli niecałe 3,5 dolara.

Smak pieprzu doceniał już Neron. Jego ulubionym daniem miała być kromka chleba z miodem i pieprzem. Skąd mógł pochodzić?

Zapewne był to pieprz indyjski. Neron, który w 54 roku został cesarzem, jak podają źródła, faktycznie upodobał sobie miód ze świeżo mielonym pieprzem. Czy tylko ze względów smakowych czy także zdrowotnych? Nie wiem, ale przecież te wszystkie przyprawy, o których piszę, oprócz walorów smakowych mają także walory zdrowotne, medycyna wykorzystuje je od tysięcy lat.

Są różne sposoby poznawania świata. Co daje zwiedzanie od kuchni, a właściwie od bardzo konkretnych przypraw? Od ich smaków i zapachów.

To pytanie o to, co daje wspólne gotowanie z tubylcami, którzy cię zaproszą do domu, pokażą, jak żyją, co jedzą, jak doprawiają tradycyjne potrawy. Daje wszystko, bo to smakowanie jest wtedy kompletne. Możemy się doskonale przygotować do podróży, przestudiować wszystkie przewodniki, pojechać i nie wychodzić z hotelu, przemieszczać się tylko wynajętym samochodem, a przez jego okna cykać fotki. Do tego stołować się wyłącznie w swoim bardzo drogim hotelu, gdzie kuchnia będzie europejska. Można wyjechać z egzotycznego kraju nie wiedząc nic o nim i jego mieszkańcach. Nie oceniam, niech każdy sobie podróżuje jak chce. Dla mnie najważniejszy jest kontakt z drugim człowiekiem, dlatego bazary i cmentarze są tymi miejscami, które odwiedzam obowiązkowo. Pierwsze mówią mi o tym, jak tubylcy dbają o swoją tradycję, tę kulinarną i kulturową. Na bazarze ciekawe jest już samo podglądanie ludzi, bo ci w przeciwieństwie do tych pracujących w turystyce, są autentyczni. Drugie o to, jakim kultem otaczają zmarłych. I tu, i tam ważna jest pamięć i chęć jej ocalenia, zachowania dla kolejnych pokoleń. ©℗

KSIĄŻKA

PODRÓŻE ZE SMAKIEM, CZYLI JAK PRZYPRAWY ZMIENIAJĄ ŚWIAT

Jędrzej Majka

eprasa.pl 1f2e4e2056

Wojciech Obremski
redakcja@polskatimes.pl

Seriale

„Przyjaciele". Doskonały przepis na serial dla wszystkich

Serial, który odmienił powielaną w kółko przez lata i skostniałą formułę amerykańskich sitcomów, po którego wciąż chętnie sięgają zarówno widzowie z pokolenia końca ubiegłego wieku, jak i tzw. milenialsi, otoczeni przez cyfrowe, serialowe platformy. We wrześniu minęło 26 lat, odkąd widzowie pokochali „Przyjaciół".

Chodzi o miłość, związki, seks, karierę, czas w twoim życiu, kiedy wszystko jest możliwe. Chodzi o przyjaźń, ponieważ kiedy jesteś singlem i mieszkasz w mieście, Twoi przyjaciele są Twoją rodziną - w ten sposób serial rekomendowali stacji NBC jego twórcy David Crane i Marta Kauffman. Po tym, jak ich poprzednia produkcja „Rodzinny album" została w 1993 roku zdjęta z anteny, oboje wpadli na pomysł sitcomu o sześciu nastolatkach z Manhattanu, ponieważ uważali, że ta część Nowego Jorku nadaje się znakomicie na miejsce akcji. Być może dlatego, że sami po skończeniu college'u mieszkali tam samotnie i, jak wspominała Kauffman „patrzyli w przyszłość, która była raczej znakiem zapytania".

Oboje zatytułowali serię „Insomnia Cafe" i przedstawili projekt stacji NBC. Tytuły zmieniano jeszcze kilkakrotnie: w planach były „Friends like us" czy „Six of one".

Monica jako Rachel i na odwrót

Podobno scenariusz tworzony był specjalnie pod rolę Rossa, w którego wcielił się David Schwimmer (wyreżyserował on także 10 odcinków). Jennifer Aniston z kolei zastanawiała się w tamtym czasie, czy nie rzucić aktorstwa, bo od dawna już nie dostała żadnej propozycji. Zaś Chendler i Pheobe mieli być postaciami drugoplanowymi, jednak po dostrzeżeniu przez twórców talentów Lisy Kudrow i Matthewa Perry'ego, dodano ich do głównej obsady. To nie wszystko: producenci chcieli, aby Courteney Cox (Monica) wcieliła się w Rachel, a Jennifer Aniston (Rachel) w Monikę. Jednak obie aktorki nie zgodziły się na to.

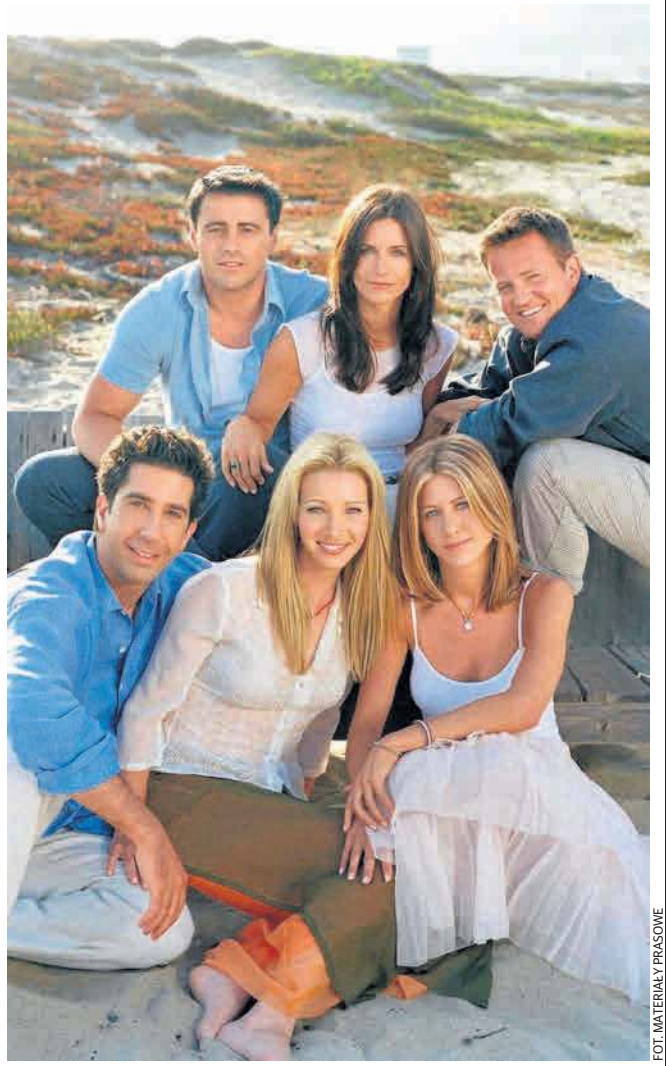
Po zakończeniu „Przyjaciół" w 2004 roku widzowie nie dawali spokoju producentom i żądali dalszego ciągu

Dla widzów legendarnymi miejscami z serialu jest mieszkanie Moniki oraz kawiarnia Central Perk. Pierwsze mieściło się w narożnej kamienicy przy 90 Bedford Street w Nowym Jorku. W rzeczywistości nowojorską kamienicę sfilmowano jedynie z zewnątrz, a „mieszkanie" zbudowano w hollywoodzkim studiu, podobnie jak uwielbianą przez tytułowych przyjaciół kafejkę. Dekoracji nie zdemontowano do dziś, z czego skwapliwie korzystają fani serialu. Co do czołówki, ta powstała w fontannie na ranchu należącym do Warner Bros. Zdjęcia do niej kręcono o 4 rano, a mokrzy aktorzy wprost trzęśli się z zimna. Każdy, kto choć raz widział „Przyjaciół", z pewnością kojarzy piosenkę tytułową "I'll be there for you" stworzoną przez grupę The Rembrandts oraz twórców serialu, choć pierwotnie miał nią być utwór „Shiny Happy People" zespołu R.E.M. W 1995 roku piosenka z czołówki przez 8 tygodni gościła na pierwszym miejscu zestawienia "Billboard Hot 100", zaś stacje radiowe całego świata emitują ją do dziś.

Oryginalny zarys scenariusza różni się od tego, co widzieliśmy na ekranie. I tak, Ross miał być bez wzajemności zakochany w Rachel, zaś Monikę i Chandlera, którzy ostatecznie biorą ślub, miał łączyć tylko jeden, krótki romans. Nim pierwszy odcinek trafił na ekrany, producenci zabrali całą szóstkę na coś w rodzaju wyjazdu integracyjnego do Las Vegas. Aktorzy zostali też uprzedzeni, że mogą to być ich ostatnie chwile anonimowości. Sukces wisiał bowiem w powietrzu.

Dopracowany każdy odcinek

Za co widzowie pokochali z pozoru zwykły sitcom, który wielu uważa dziś za dzieło kultowe? Być może za nienachalność głównych bohaterów, ich niezwykłe poczucie humoru, niespotykaną i nieumoralnioną chemię między nimi oraz inteligentne gagi, które śmieszą do łez nawet dziś. Tu jednak pojawiają się głosy, że nie wszystkie żarty przedstawione w serialu spodobałyby się widowni również dzisiaj. Wystarczy wspomnieć szereg seskistowskich i homofobicznych dialogów, scenę, w której Joey i Chandler okazują obrzydzenie na widok kobiety karmiącej piersią czy wyśmiewanie się z bawiącego się Barbie chłopca oraz ojca Chandlera, który był drag queen.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Nim pierwszy odcinek trafił na ekrany, producenci zabrali całą szóstkę na coś w rodzaju wyjazdu integracyjnego do Las Vegas

Wtedy jednak nikt nie widział w tym nic zdrożnego, a sami twórcy podkreślali, że dawali z siebie wszystko, nie szczędząc wobec siebie słów krytyki, gdy coś poszło nie tak. - Naprawdę bardzo się staraliśmy, żeby sprawić, by to działało. Bardzo trudno jest mi się cieszyć z dobrych momentów, kiedy mam też fragmenty, gdy mówię do siebie: „O mój Boże, pozwoliliśmy na to? To nasza wina" - opowiadała Marta Kaufmann. Zaś David Crane opowiadał, że gdy oglądał gotowy już odcinek na ekranie niejednokrotnie łapał się za głowę: „Naprawdę? Wow, serio to zrobiliśmy? Nie mogliśmy spędzić 10 minut dłużej na to, by wymyślić lepszy żart? Cóż, epizod epizodowi nie jest równy".

Większość odcinków powstawała przy udziale publiczności, bo scenarzyści chcieli sprawdzić, jak są odbierane ich żarty.

Popularność serialu, jak i samych aktorów, rosła z odcinka na odcinek i z sezonu na sezon, których powstało w ciągu dekady 10. W pierwszym każdy z odtwórców głównych ról dostawał 22 tys. dolarów za odcinek. Od drugiego sezonu wprowadzono już indywidualne stawki, a równe wynagrodzenie dla wszystkich zostało przywrócone w 1997 roku - wynosiło wtedy 100 tys. dolarów. W ostatnim sezonie kwota ta urosła do... miliona dolarów. Niemal wszyscy aktorzy wcielający się w szóstkę przyjaciół (z wyjątkiem Courteney Cox) byli nominowani do nagrody Emmy, ostatecznie statuetki powędrowały do Lisy Kudrow i Jennifer Aniston.

Bruce Willis przegrywa zakład

Widzowie oszaleli na punkcie serii - podwójny odcinek sezonu 2 obejrzało w USA prawie 53 miliony widzów, zaś epizod ostatni, wyemitowany 6 maja 2004 roku, przyciągnął przed amerykańskie ekrany około 52,5 milionów osób, co czyni go piątym najchętniej oglądanym finałem serii w historii telewizji i najpopularniejszym odcinkiem telewizyjnym lat dwutysięcznych.

W serialu udział wzięli też prawdziwi gwiazdorzy kina - epizodyczne role zagrali: Brad Pitt, Robin Williams, Tom Selleck, Sean Penn, Gary Oldman czy Bruce Willis. Ten ostatni zagrał... za darmo. Stało się tak w wyniku przegranego zakładu z Matthew Perrym (Chandlerem). Obaj aktorzy, którzy wystąpili wspólnie także w filmie „Jak ugryźć 10 milionów" założyli się o to, czy produkcja znajdzie się już w pierwszy weekend wyświetlania na pierwszym miejscu box office'u. Willis twierdząc, że nie ma na to szans, pomylił się, w wyniku czego musiał przekazać zarobione za udział w „Przyjaciołach" pieniądze na konto wybranej organizacji charytatywnej.

W jednym z odcinków, opowiadającym o podróży poślubnej Chandlera i Moniki, miały się znaleźć sceny, w których Chandler na lotnisku żartuje sobie z terroryzmu i bomb. Epizod miał być wyemitowany krótko po zamachach z 11 września 2001 roku, więc z wiadomych powodów scenariusz został zmieniony. Te tragiczne wydarzenia wpłynęły także na kolejne odcinki, wszak bohaterowie serialu mieszkali na Manhattanie i nie można było udawać, że wszystko jest w porządku. Wprawdzie na temat zamachów nie pada ani jedno słowo, jednak widać, że bohaterowie częściej sięgają po gazety, w mieszkaniu Joeya pojawia się amerykańska flaga, a na różnych przedmiotach można dojrzeć patriotyczne motywy, np. narysowaną na drzwiach Statuę Wolności.

Czy przyjaciele wrócą do Nowego Jorku?

Po zakończeniu „Przyjaciół" w 2004 roku widzowie nie dawali spokoju producentom i żądali dalszego ciągu. I tak powstał spin - off serialu noszący tytuł "Joey". Z szóstki przyjaciół pojawia się tu tylko jeden z nich - tytułowy Joey Tribbiani, który gra pierwsze skrzypce, a w którego ponownie wciela się Matt LeBlanc. I tu niespodzianka: produkcję zalała fala krytyki, a oglądalność była po prostu fatalna. Pierwszy odcinek obejrzało nieco ponad 18 milionów widzów, ostatni już tylko 4. Nic zatem dziwnego, że „Joeyego" zdjęto z anteny po dwóch sezonach, nie emitując w dodatku sześciu ostatnich odcinków.

Fenomen „Przyjaciół" sprawił, że po zakończeniu zdjęć zamierzano powtórzyć sukces serialu, tworząc jego mniej lub bardziej udane „podróbki". Powstało ich kilka, z czego najbardziej podobnym pod względem klimatu i humoru wydaje się być „Jak poznałem waszą matkę". Mało jest jednak prawdopodobne, by kiedykolwiek sitcom dorównał opowieści o szóstce przyjaciół z Manhattanu.

Na początku tego roku świat obiegła wieść o powrocie „Przyjaciół". Informacje na ten temat rozpowszechniali za pośrednictwem swoich profilów społecznościowych m.in. aktorzy wcielający się w główne postaci, a Jennifer Aniston zdradziła, że w produkcji pojawią się wszyscy znani z oryginalnych odcinków bohaterowie. Ma to być projekt bez scenariusza, rejestrowany w tym samym studiu, w którym powstały wszystkie odcinki „Przyjaciół". Godzinny epizod miał być wyemitowany w maju, jednak z powodu pandemii tak się nie stało.

Według mediów aktorzy pojawili się na planie dopiero w sierpniu, toteż na sprawdzenie, czy legendarna przyjaźń szóstki bohaterów przetrwała 16 lat, przyjdzie nam jeszcze trochę poczekać. ©℗

eprasa.pl 1f2e4e2056

Pierzga to przetworzony przez pszczoły pyłek kwiatowy. Ma tak liczne właściwości zdrowotne, że aż trudno wszystkie wymienić

Lista witamin, które pierzga zawiera, jest długa: C, B1, B2, B3, B6, B12, A, PP, K, E, H, D, ma też w sobie wiele mikro- i makroelementów, takich jak magnez, żelazo, miedź, cynk, potas, fosfor czy sód. W porównaniu z samym pyłkiem ma mniej białek i tłuszczów. Przede wszystkim pierzga wzmacnia system odpornościowy naszego organizmu, ale nie tylko. Dostarcza mu także substancje odżywcze i wzmacnia nasz system nerwowy. Wspomaga leczenie depresji, ale również kreatywne myślenie, pamięć i koncentrację. Warto więc stosować ją w czasie nauki i zwiększonego wysiłku umysłowego. Pierzga pomaga też w regulacji funkcjonowania naszego układu pokarmowego. Dzięki właściwościom przeciwbakteryjnym jest zalecana szczególnie w czasie obniżonej odporności w sezonie jesienno-zimowym. Co ważne dla alergików – przypisuje jej się działanie łagodzące reakcje alergiczne. Reguluje także poziom cholesterolu we krwi oraz ogranicza całkowitą ilość lipidów, działając przeciwmiażdżycowo i zbawiennie dla naszego serca. Oczyszcza wątrobę, działa odtruwająco i ochronnie. Wykazuje również działanie przeciwstarzeniowe. **(MIKO)**

FOT. PIXABAY

FOT. MSM MONKI

FOT. SOLGAZ

FOT. PXHERE.COM

FOT. 123 RF

Miód może być dodatkiem do wielu pysznych dań.

Nie tylko składnikiem sosów i dressingów czy zdrowym, naturalnym słodzikiem. Oto kilka smakowitych inspiracji...

Miodowe fondue z serem żółtym Sałatka z miodowym dressingiem

Składniki:

ser żółty
dobrej jakości miód

Ser żółty pokroić w kostkę lub porwać, tak aby powstały serowe bryłki. Następnie podgrzać sam miód, tak aby był płynny i klarowny. Jego temperatura nie powinna jednak przekraczać 40 stopni Celsjusza, bo w takiej temperaturze miód traci swoje właściwości. Jeść jak fondue.
(www.msm-monki.pl)

Składniki:

150 g jarmużu, mała dynia, 30 g pestek dyni, 100 g sera feta, 30 g żurawiny

Dressing: łyżka miodu, 3 łyżki oliwy z oliwek, sok z połówki cytryny, sól, pieprz, szczypta cynamonu, szczypta słodkiej papryki

Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C. Dynię rozkroić na pół i wybrać pestki. Następnie pokroić ją na tzw. łódeczki. Piec ok. 25-30 min z termoobiegiem, aż brzegi dyni będą delikatnie przypieczone. Jarmuż zblanszować - wrzucić do wrzątku i gotować 2 min, po wyjęciu przepłukać zimną wodą. Wymieszać miód, oliwę, sok z cytryny i przyprawy. Gotowym dressingiem polać jarmuż i wyłożyć na talerz wraz z upieczoną dynią. Całość posypać uprażonymi na suchej patelni pestkami dyni, pokruszonym serem feta i żurawiną.
(www.eisberg.pl x 2)

Pieczone bułeczki z miodem

Składniki:

3,5 szklanki mąki pszennej
0,5 szklanki mleka
0,5 szklanki wody
16 g suchych droższy
40 g masła (1/5 kostki)
płaska łyżeczka soli
2 łyżeczki miodu
5 łyżek miodu do karmelizacji

Masło rozpuścić w garnku. Do miski wsypać przesianą przez sito mąkę z drożdżami i dodać pozostałe składniki. Wyrabiać ciasto przez ok. 10-15 min, aż do momentu, gdy będzie elastyczne i gładkie (powinno łatwo odchodzić od dłoni). Wyrobione ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (na ok. 1 godzinę), a miskę, w której się znajduje, nakryć ściereczką. Po tym czasie ponownie chwilę należy wyrabiać ciasto, a następnie podzielić je na 9 części. Każdą kulkę położyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Bułeczki można naciąć nożem i zostawić do wyrośnięcia na ok. pół godziny. Następnie włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 200 stopni (góra-dół z termoobiegiem) i piec przez 20 minut.
Na patelnię wlać 5 łyżek miodu i lekko podgrzać doprowadzając do karmelizacji. Po ostygnięciu bułeczek – polać je skarmelizowanym miodem.

(www.solgaz.eu)

Polędwiczki glazurowane miodem i ciemnym piwem

Składniki:

polędwiczki wieprzowe 400 gramów
oliwa z oliwek do smażenia 3 łyżki
szalotki 2 sztuki
ocet balsamiczny 100 mililitrów
przecier pomidorowy 1 łyżka
miód 2 łyżki
piwo ciemne 200 mililitrów
przyprawy: papryka słodka, czosnek, sól, pieprz

Mięso oczyścić i nasmarować przyprawami. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Następnie podsmażyć je na patelni z obu stron i zdjąć. Na tej samej patelni podsmażyć posiekaną cebulkę, dodać ocet balsamiczny, miód, przecier pomidorowy i piwo. Do tak zrobionego sosu wrzucić z powrotem polędwiczkę i dusić wszystko pod przykryciem od czasu do czasu mieszając.
Sos wylać na talerz i na nim ułożyć pokrojoną w grube plastry polędwicę.
Najlepiej smakuje z puree z ziemniaka oraz sałatką z warzywami sezonowymi.

(źródło przepisu: Dwór Korona Karkonoszy)

Biała kiełbasa pieczona w boczku z soczewicą i miodem

Składniki:

150 g soczewicy
500 g białej kiełbasy
200 g świeżego szpinaku
100 g cebuli
150 ml piwa
100 g boczku
30 ml oliwy
25 ml miodu
20 g musztardy francuskiej
1 gałązka rozmarynu
sól, pieprz

Soczewicę wypłukać na sicie. Do garnka wlać 1,5 szklanki wody i zagotować. Dodać soczewicę i 1 łyżkę oliwy. Od zagotowania trzymać na małym ogniu pod przykryciem przez 10 minut. Następnie zdjąć z ognia i zostawić na 10-15 minut, żeby doszła. Liście szpinaku umieść w głębokiej patelni, dodać kilka łyżeczek wody. Szpinak dusić aż zmięknie. Soczewicę przepłukać w zimnej wodzie, odsączyć. Kiełbasę owinąć plastrami boczku. Cebulę pokroić w pióra i podsmażyć na złoty kolor na oliwie. Na dnie naczynia żaroodpornego ułożyć cebulę, a na niej kiełbasę. Dodać rozmaryn i obłożyć szpinakiem. Kiełbasę podlać piwem, nasmarować musztardą i miodem, posypać soczewicą. Zapiekać około 30 minut w 180 st. C.

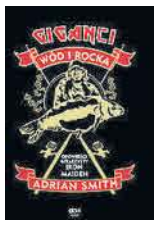
(www.pekpol.pl)

eprasa.pl 1f2e4e2056

DO POCZYTANIA

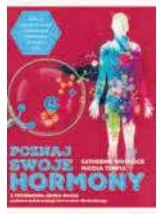
Jakub Małecki
„Saturnin"
Przez błąd na bilecie kilkuletni Satek wierzy, że autobus, którym jeździ do szkoły w Radziejowie, zahacza o tajemniczą krainę. To tam, jak podejrzewa chłopiec, zazwyczaj przebywa jego milczący, skryty dziadek. Dwadzieścia lat później Saturnin mieszka w Warszawie. Pewnego dnia dziadek znika i Saturnin musi wrócić w rodzinne strony.
Wydawnictwo SQN, Kraków 2020, 39,99 zł

Christopher Wylie
„Mindf*ck. Cambridge Analytica, czyli jak popsuć demokrację"
Wylie doprowadził do wszczęcia dochodzenia, które miało zbadać największe przestępstwo związane z ochroną danych w historii. Ujawnił przy tym związki Cambridge Analytiki, Donalda Trumpa, Facebooka, WikiLeaks, rosyjskiej agentury i międzynarodowych hakerów.
Wydawnictwo Insignis, Kraków 2020, 44,99 zł



Adrian Smith
„Giganci wód i rocka. Opowieści gitarzysty Iron Maiden"
Legendarny gitarzysta Iron Maiden Adrian Smith w nowej, dotąd nieznanej odsłonie! Co robi gitarzysta jednego z najsłynniejszych zespołów rockowych na świecie, kiedy gasną reflektory? Szuka wytchnienia i spokoju. A nic tak bardzo nie relaksuje jak spokojny szum wody i… wędkowanie!
Wydawnictwo SQN, Kraków 2020, 39,99 zł

Leszek Gnoiński
„Trojanowska"
Rozmowa Gnoińskiego z Trojanowską to nie tylko intrygujący portret fascynującej kobiety, czułej matki i wspaniałej, oddanej fanom artystki, ale także barwna, pełna zakulisowych anegdot oraz towarzyskich skandali opowieść o polskiej piosence, teatrze, filmie, telewizji i modzie. Książkę uzupełniają nigdy nie publikowane zdjęcia z prywatnego archiwum.
Wydawnictwo Mando, Kraków 2020, 54,90 zł



Nicola Temple, Catherine Whitlock
„Poznaj swoje hormony"
Zapoznaj się z milionami hormonów rozprowadzanych po organizmie przez układ krwionośny. Ta książka wciągnie cię w niezwykle złożony świat chemicznych sygnałów, które regulują funkcje życiowe. Wyjaśni ci, jak sygnały te wspomagają prawidłowe działanie organizmu, koordynując kluczowe procesy, takie jak wzrost, płodność i metabolizm.
Wydawnictwo Insignis, Kraków 2020, 39,99 zł

Julie Bogart
„Szkoła w domu"
Lockdown i czas zamknięcia szkół upłynęły Wam pod znakiem nauki zdalnej? Co nas jeszcze czeka? Julie Bogart zainspiruje, doda otuchy i sprawi, że czas spędzony z dziećmi będzie dla wszystkich wartościowy! Oto książka, która stała się wyjątkowo ważna w czasach, gdy każdy rodzic musi w jakimś stopniu zmierzyć się z wyzwaniami dotyczącymi edukacji domowej.
Wydawnictwo Literackie, Kraków 2020, 44,90 zł

Anna Paszkiewicz, Kasia Walentynowicz
„Coś i Nic"
Niepozornego i skromnego NIC nikt nigdy nie docenia, dlatego trzyma się z boku i rzadko się uśmiecha. Wiecznie napuszone COŚ nieustannie przyciąga uwagę, zawsze znajduje się w centrum wydarzeń. Do czasu pewnego spotkania w parku, które sprawia, że zmieniają sposób postrzegania samych siebie.
Wydawnictwo Widnokrąg, Sandomierz 2020, 32 zł

Anton Bergman
„Jedyna taka Ester"
Ester jest najbardziej naj na świecie. Signe chciałaby być jak Ester, która ma własny klucz i sama wraca do domu. A jej matka jest światowej sławy gwiazdą filmową Gretą Garbo. Tylko jak to możliwe, skoro Greta od dawna nie żyje? Oto opowieść o potrzebach, o byciu sobą i o tym, że kłamstwo może być jak pajęczyna.
Wydawnictwo Widnokrąg, Sandomierz 2020, 31 zł

Dorota Lipińska, Monika Ufel
„Franek, Frania & Felix. Ciało"
Nowa seria dwujęzycznych kartonówek dla najmłodszych do intuicyjnej nauki języka angielskiego. Skonstruowana w taki sposób, by otwierała na kontakt z językiem obcym oraz – a może przede wszystkim – dawała przyjemność z kontaktu z książką i była pod każdym względem bardzo dobrą literaturą.
Wydawnictwo Widnokrąg, Sandomierz 2020, 32 zł

Anna Williamson
„I masz to pod kontrolą!"
To, co dzieje się w twojej głowie, jest równie ważne jak to, co dzieje się z twoim ciałem. Na szczęście Anna Williamson, kwalifikowana terapeutka, jest po twojej stronie! Oto inspirujący, praktyczny i pełen przydatnych wskazówek przewodnik, który pomoże ci zapanować nad emocjami, zanim one przejmą kontrolę nad twoim życiem.
Wyd. Zielona Sowa, Warszawa 2020, 29,99 zł

Bjorn, Sortland, Tim Parvela, Pasi Pitkanen
„Kepler62 Część czwarta. Pionierzy"
Tylko dwa z trzech statków docierają do celu. Bujna, zielona planeta Kepler62, w porównaniu do jałowej Ziemi wydaje się rajem. Dzieci zaczynają budować osady, ale szybko znajdują ślady innych form życia. Czy tajemnicze istoty okażą się przyjaciółmi, czy wrogami?
Wydawnictwo Widnokrąg, Sandomierz 2020, 32 zł

Jen Bennet
„Wszystkie znaki na niebie i ziemi"
Oto powieść o dojrzewaniu i miłości. Kiedy ambitna nastolatka wraca do swojej rodzinnej miejscowości i zakochuje się w miejscowym rozrabiace, a zarazem jej najlepszym przyjacielu z dzieciństwa, wiadomo, że nie obejdzie się bez skandalu. Czasami by odnaleźć w życiu dobro, trzeba najpierw pogodzić się z tym, co w nim złe.
Wydawnictwo IUVI, Kraków 2020, 34,90 zł

SPOD EKRANU

★★☆☆☆ „Jak zostać gwiazdą", premiera kinowa

Mariusz Załuski
mariusz.zaluski@polskapress.pl

GDZIE JEST PAN ADAMCZYK?

Felieton filmowy

Kultura popularna ma dziś - w czasach mediowych społeczności, talent-szołów i innych dziwactw - wymiar nieco cudaczny. I celem jest dosyć łatwym, bo wszelkie dziwadła z nią związane są już doskonale rozpisane, ograne i zdefiniowane przez tabuny szyderców. Jeśli więc ktoś poszukiwał będzie w produkcji „Jak zostać gwiazdą" szydery soczystej na temat choćby miałkości celebrytwa, to jej nie znajdzie wcale, a wcale. Wszystko mamy tu bowiem wtórnie i na mięciutko. Bo który raz można się śmiać z królowych hasztagów czy tego małpiego rozumku, którego dostają różni aspiranci, kiedy im sodówa do główek uderza?

Pytanie, czy „Jak zostać gwiazdą" w ogóle może coś komuś zaoferować. I tu już odpowiedź jest złożona, trudna i nieoczywista. Bo to jedno z tych dzieł, z którymi zawsze mam problem nielichy, trudno je bowiem rozgryzać w normalnej kategorii. W końcu to jednak, bardziej niż film, produkt filmopodobny, w którym pan śmieszy jest śmieszny, panna wzruszająca jest wzruszająca, muzyczka gra zawsze ładnie, a koniec ma nas wprawić w nastrój radosny. Jeśli więc lubicie takie hybrydy, jak „Narodziny gwiazdy" zrobione w poetyce „Ojca Mateusza", zmiksowanego z grepsami z telenowel komercyjnych stacji, to będzie wam milusio. Jeśli nie, to z seansu zapamiętacie tylko popcorn.

Tak więc oglądamy opowieść o dziewczynie z sielskiego miasteczka, do którego zjeżdża wybitny talent-szoł. Jurorów jest troje, ale ten najważniejszy pochodzi właśnie stąd. I lata temu zostawił tu pannę z dzieckiem. Jak się domyślacie to nasza dziewczyna właśnie. W aurze skandalu pannica dostaje się do kolejnych etapów programu, gdzie ściera się ze złym tatusiem, a przy okazji zachłystuje wdziękiem szołbiznesiku polskiego. No a my słuchamy piosenek ładnych, zrobionych na „wykony" z talent-szołów i w ogóle nie zastanawiamy się, co będzie dalej, bo doskonale wiemy to od początku.

Mam wrażenie, że twórcy tego filmu niepotrzebnie i za bardzo chcieli przyczepić sobie to satyryczne alibi. Skończyło się fatalnie, bo niektóre postacie - jak pani od hasztagów - są tak przeszarżowane, jakby wyrwały się z telewizyjnego kabaretu. Zresztą nie tylko to sprawia, że cała ta satyra robi groteskowe wrażenie. Co na plus? Po pierwszych sekwencjach myślałem, że to będą najdłuższe dwie godziny w moim kinowym życiu, ale okazało się, że opowieść toczy się dosyć wartko. Jest za letnio, żeby na widowni było gorąco, aczkolwiek pewnie amatorom takich produkcji zrobi się wzruszająco.

Aktorzy? Pani Katarzyna Sawczuk na ekranie prezentuje się ładnie, śpiewa też uroczo, ale jakoś trudno wyobrazić mi ją sobie w normalnym filmie. Nie pomaga jej też słabo wiarygodna przemiana bohaterki - z dziewoi z undergroundowym zacięciem w gwiazdkę na ściankach. No a poza tym, jak to w polskiej komedii romantycznej, jest pan Zakościelny, jest pan Karolak... I tylko cały film czekałem, aż z szafy wyskoczy pan Adamczyk. I proszę, zaskoczenie spore - nie wyskoczył. Chyba o nim zapomnieli.©℗

RECENZJA

★★★☆☆ „Poławiacze dusz", powieść

Ewa Czarnowska-Woźniak
ewa.czarnowska@polskapress.pl

KOD Z NORYMBERGI

Nowości książkowe

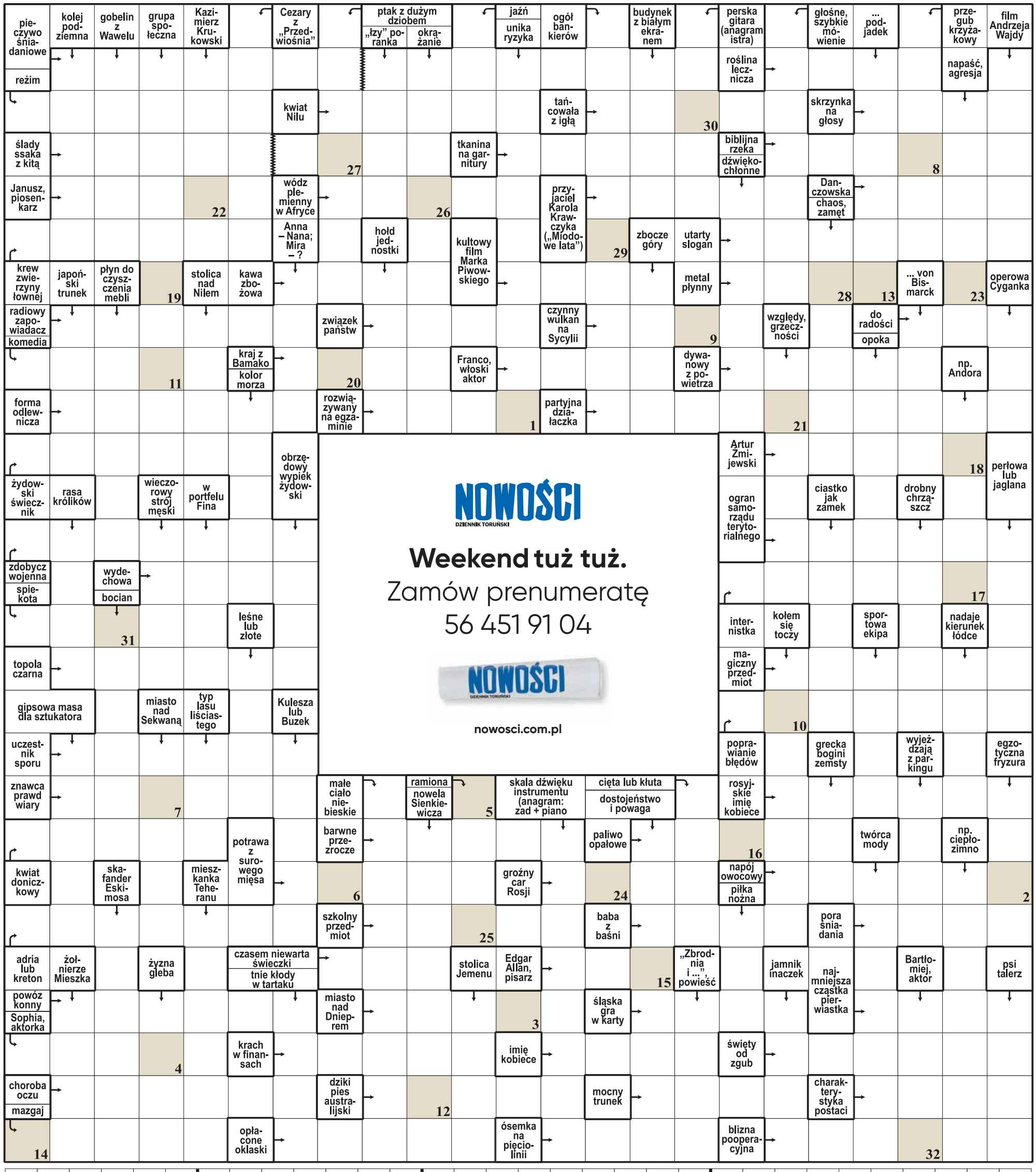
Jest bigos. Jest niemiecki jezuita Lucas, jest miłość jego życia i kochanka, żydowska ateistka Rabea, i homoseksualny muzułmanin francuskiego pochodzenia Jules, który ratuje ich z tarapatów. A wszystko to, naturalnie, pod słonecznym niebem... Rzymu.

Ale po kolei. Mamy rok 2014 i w pełnej przepychu rezydencji magnatów zbrojeniowych von Stetten w Norymberdze odbywa się remont, wykraczający poza życzenia przebywającego za granicą właściciela. W rezultacie robotnicy znajdują w starej bibliotece skarb - a to znalezisko tak przeraża panią von Stetten, że oddaje je na przechowanie szwagrowi, biskupowi. Ten, zorientowawszy się w charakterze odkrycia, wzywa do siebie z Rzymu bratanka, Lukasa. Młody człowiek znajduje jednak tylko rytualnie okaleczone zwłoki wuja. Nie może wiedzieć, że robotnicy nie trzymali języka za zębami, a niedaleko czuwał ktoś od lat czekający na wypłynięcie zbiorów... Morderca nie zostaje jednak odnaleziony, a trzy miesiące później ojciec Lukas von Stetten zostaje z kolei wezwany do umierającego przełożonego zakonu, Bentivoglia. Ten przekazuje mu ważną tajemnicę, która na zawsze może odmienić losy Kościoła. I on zostaje jednak zamordowany, a podejrzenia spadają na Lukasa, punktu wspólnego zabójstw hierarchów. To wszystko w czasie, gdy w jego rzymskim mieszkaniu pojawiają się dwie niezwykle atrakcyjne kobiety, kochające przygody przyjaciółki: bliźniaczka Lucasa Lucie i ich towarzyszka z dzieciństwa, Rabea. Ta, przez którą Lucas wstąpił do zakonu. Rabea, dziennikarka odreagowująca to rozczarowanie straceńczymi misjami w niebezpiecznych rejonach świata, nieprzejednana w swej wrogości do Kościoła katolickiego - z jezuitami na czele - zjechała do Rzymu właśnie w pogoni za wyjaśnieniem tajemnicy, która poniekąd znalazła się w posiadaniu von Stettenów. Ale krew nie woda, w obojgu wybuchną na nowo stare uczucia, co nieco skomplikuje śledztwo w sprawie...

... uporczywie przywołującej na myśl powinowactwo z „Kodem da Vinci" Dana Browna. Wszystko się zgadza. Jest okaleczone ciało strażnika tajemnicy, jest potężny Protektor (jego tożsamość jest jedną z niewielu prawdziwych niespodzianek książki) oraz jego sadystyczny (niczym Sylas z „Kodu") Egzekutor, są ścigani Ona i On, oboje tematycznie wykształceni i piękni - a w tle wygłaszane przez poszczególnych bohaterów tyrady przeciwko lub w obronie historycznych środków i celów działalności Kościoła. Trup ściele się gęsto, historia zyskuje kolejne wartswy: jest ich tak wiele, że czasem trudno nie tyle nadążyć, co dać - nomen omen - wiarę. Hanni Münzer napisała „Poławiaczy dusz" jako część cyklu. Na polskim rynku nie ma jeszcze „Krzyża czarownic", będącego wstępem do „Poławiaczy". Ta książka przeniesie czytelnika do XVIII wieku, kiedy to historia opisywanego tu skarbu się zaczęła. Są natomiast inne książki Münzer. I je polecam bardziej. ©℗

Hanni Münzer, Poławiacze dusz, Wydawnictwo Insignis, Kraków 2020.

eprasa.pl 1f2e4e2056



NOWOŚCI
DZIENNIK TORUŃSKI
Weekend tuż tuż.
Zamów prenumeratę
56 451 91 04
NOWOŚCI
DZIENNIK TORUŃSKI
nowosci.com.pl

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32

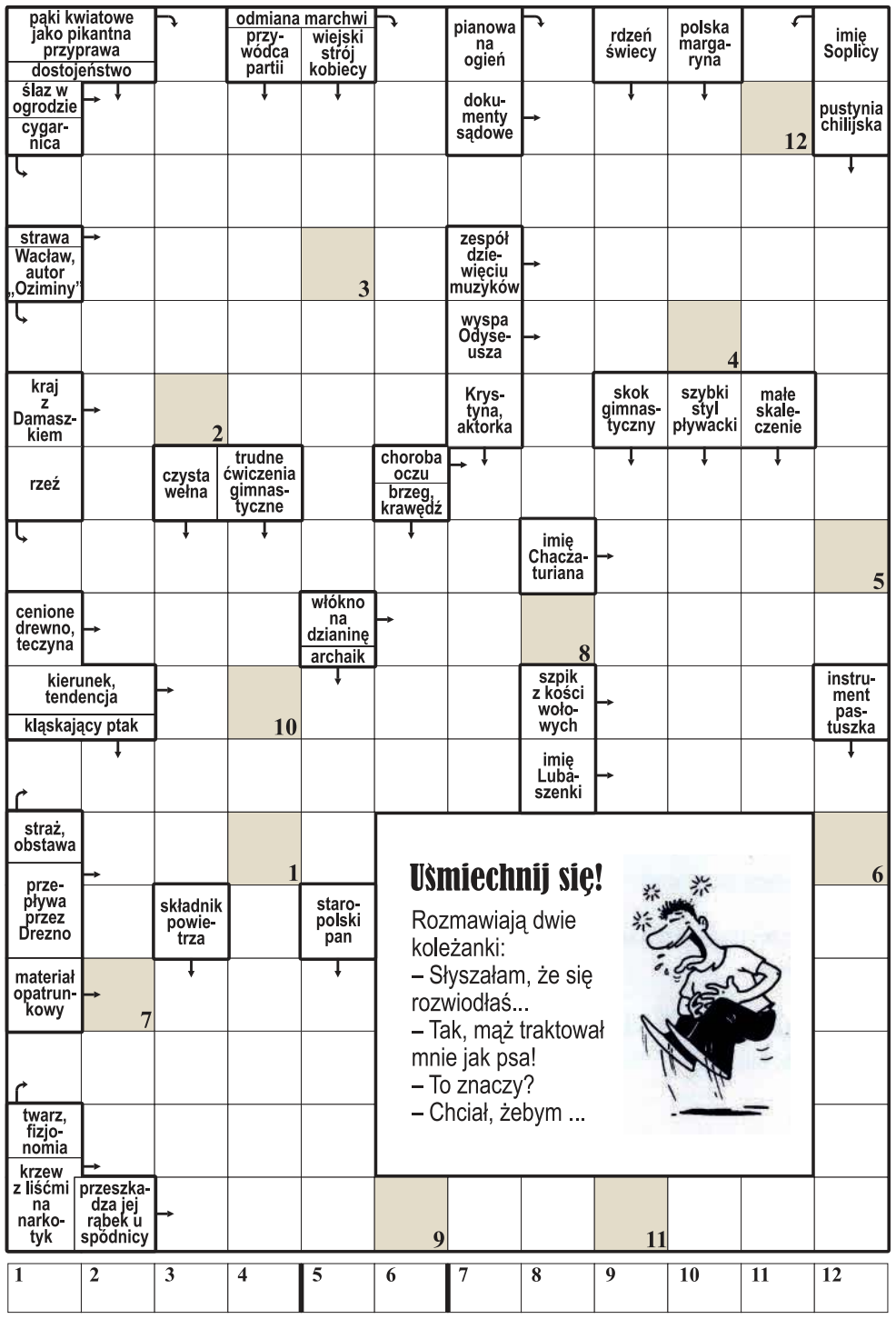
Litery z pól ponumerowanych od 1 do 34 utworzą rozwiązanie – myśl Pittakosa.

ROZWIĄZANIE: TRZEBA ODNOSIĆ BEZKRWAWE ZWYCIĘSTWA.

eprasa.pl 1f2e4e2056

Nowości Dziennik Toruński
Sobota–niedziela, 10–11.10.2020

Krzyżówka panoramiczna



Uśmiechnij się!

Rozmawiają dwie koleżanki:
– Słyszałam, że się rozwiodłaś...
– Tak, mąż traktował mnie jak psa!
– To znaczy?
– Chciał, żebym ...

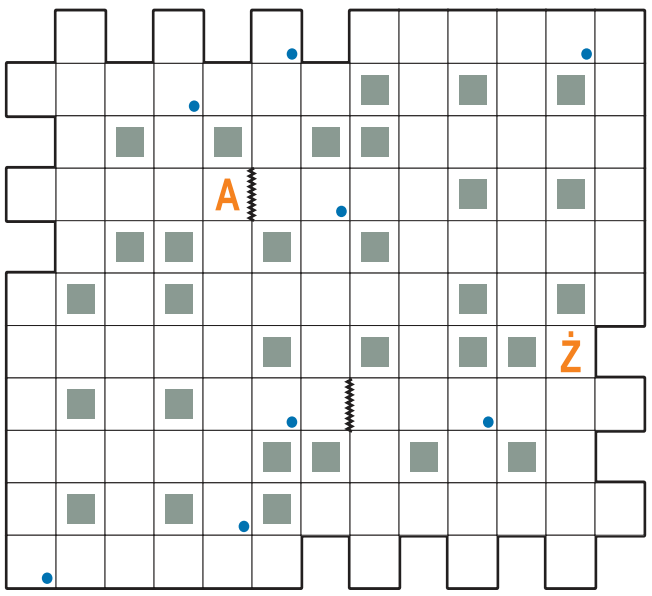
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 12 utworzą rozwiązanie – dokończenie dowcipu z okienka.

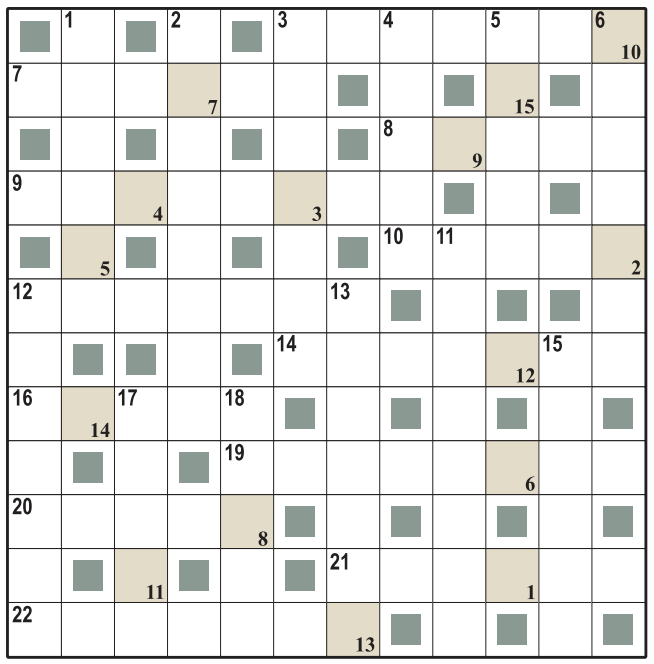
Krzyżówka A-Ż

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

A) kraj w Afryce z Oranem (8).
B) element fortyfikacji (7).
C) fartuch ochronny (6).
D) dobry skrzat domowy (6).
E) aktorka z filmu „Plac Zbawiciela" (3, 6).
F) wesoły utwór sceniczny (5).
G) mada lub czarnoziem (5).
H) góry z yeti (8).
I) wyjątkowy talent, uzdolnienie (5, 4).
J) kolorowy w piosence z konikami (7).
K) swój człowiek (6).
L) „mokre" cięgi (5).
Ł) język Juliusza Cezara (6).
M) owad, który nie siada (5).
N) kapitan z powieści „Tajemnicza wyspa" (4).
O) na szkolnym świadectwie (5).
P) skrajna kromka razowca (6).
R) rodzaj czworokąta (4).
S) nadaje kierunek łodzi (4).
T) sprzęt dla cyrkowca (6).
U) bokserskie zwody (5).
W) otwór w pokładzie, zamykany szczelną pokrywą (4).
Z) utrudnia ruch uliczny (5).
Ż) kość klatki piersiowej (5).



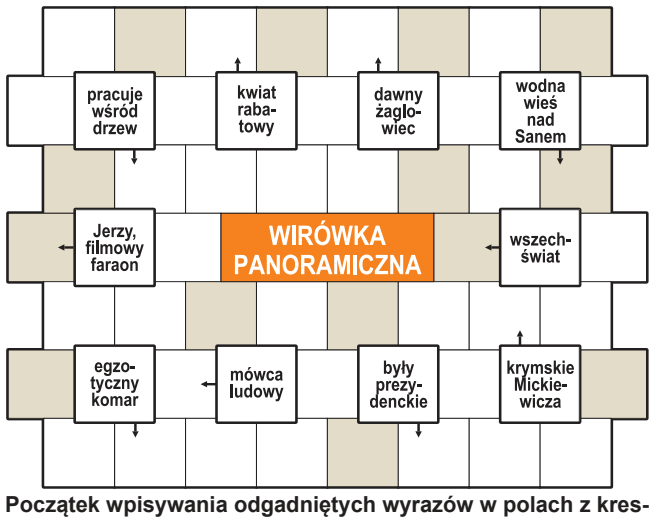
Krzyżówka z hasłem



Litery z pól ponumerowanych w prawym dolnym rogu od 1 do 15 utworzą rozwiązanie.

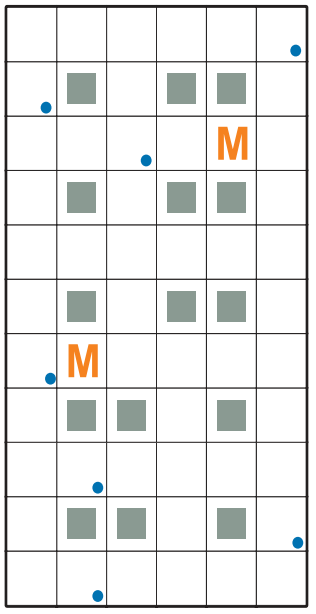
Poziomo:
3) instrukcja dla kucharza,
7) atrybut szewca,
8) kłębek przędzy,
9) mierzone w woltach,
10) pożywny napój na śniadanie,
12) w ręku skrzypka,
14) pracuje w szpitalu,
16) miejsce zamieszkania,
19) uraza, antypatia,
20) roślina na nawóz zielony,
21) bohater filmu „Vabank",
22) marny wyrób, chłam.

Pionowo:
1) jedzenie na stole,
2) dekolt u sukni, bluzki,
3) kołdra z poduszką,
4) siedziba króla,
5) młody chłopiec,
6) wysokie drzewo iglaste,
11) zgodność cech,
12) kwiat zwany amarantem,
13) mieszkanka Nairobi,
15) izba na statku,
17) … Hood, bohater Anglii,
18) pojazd na płozach.



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

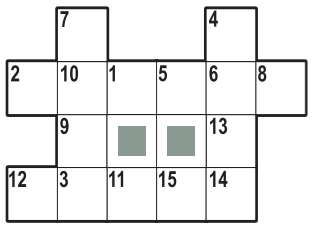
Jolka



Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie. Ujawniono wszystkie litery „M".

W przypadkowej kolejności:
– Irena, kobieta pracująca
– prześmiewca, szyderca
– robi zakupy w sklepie
– wędlina jak gatunek sera
– larwa chrząszcza
– psotny chłopiec
– uchwyt ślusarski
– opłata urzędowa
– mecz lokalnych drużyn
– imię kobiece z … morza

Szyfr

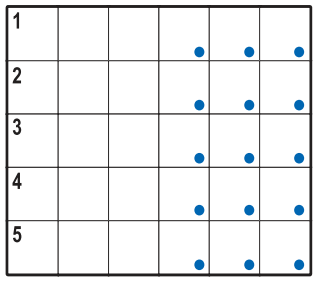


Litery z pól ponumerowanych od 1 do 14 utworzą rozwiązanie – tytuł filmu.

Poziomo:
2) Gonera lub Redford, aktorzy,
12) duchowny w synagodze.

Pionowo:
7) „Kapitan … na tropie", serial kryminalny,
4) fotel Władysława Jagiełły.

Logogryf



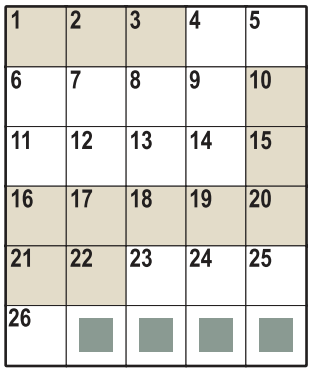
Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie – związane z Tułą.

1) dodatkowe wynagrodzenie za pracę,
2) rośnie w dzieży,
3) kosmetyk wcierany w skórę,
4) pierwsza w meczu piłki nożnej,
5) wyspa na rzece.

Szyfrogram

Rozwiązaniem jest powiedzenie rzymskie.

1) zwierzę o wielkich zagiętych rogach: **11 – 12 – 1 – 2 – 3,**
2) ptak o melodyjnym głosie: **17 – 9 – 16 – 13 – 14,**
3) ułatwia przelewanie cieczy: **25 – 26 – 15 – 21 – 19,**
4) dokuczliwe owady w lecie: **23 – 24 – 8 – 7 – 4 – 18,**
5) dorosła postać owada: **20 – 22 – 10 – 6 – 5.**



Rozwiązania

Krzyżówka panoramiczna: … była mu wierna; **wirówka panoramiczna:** Ireneusz Krosny; **krzyżówka z hasłem:** Noc przynosi radę; **jolka:** kalinka; **szyfr:** „Braterstwo broni"; **logogryf:** Miasto samowarów; **krzyżówka A-Ż:** ratownik; **szyfrogram:** Wół rogami, a baba językiem kole.

eprasa.pl 1f2e4e2056

Handlowe

KOLEKCJONERSTWO, SZTUKA

ZNACZKI KOLEKCJE KUPIĘ Nawet za 50tyś.zł i więcej, 603-441-081

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

ABSOLUTNA Nowość Pożyczki z dowozem Tel. 573-330-099

KREDYT 50 tys. rata 545 zł RRSO 8,3%. Tel. 730 809 809

Praca

ZATRUDNIĘ

ELEKTRYK - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774270543 Cert. 9875

MALOWANIE, tapetowanie, docieplenia - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774270543. Cert. 9875

MALOWANIE/OCIEPLENIA - Niemcy. 9-13 Euro / godzine netto. Darmowa kwatera + auto. Tel: 539 343 726 lub 602 262 365

POSZUKUJEMY OSÓB Z ORZECZENIEM O NIEPEŁNOSPRAWNOŚCI DO PRACY PRZY OCHRONIE MAŁEJ BUDOWY W TORUNIU. DOŚWIADCZENIE NIEWYMAGANE, 577-303-512

STOLARZ - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774270543 Cert. 9875

ŚLUSARZ/ spawacz - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774270543 Cert. 9875

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTO kupię 2000-2015; 609-16-22-66

Zdrowie

STOMATOLOGIA

NAPRAWA protez, Wyszyńskiego 11a/61. 56/645-45-72

INNE SPECJALIZACJE

ZABURZENIA SEKSUALNE - Zbigniew Fronczek, Toruń 56/6235605, 603953035

Usługi

STOLARSKIE

.603-324-991. Cyklinowanie-profesjonalnie.

TRANSPORTOWE

601-635-017 Czarnoziem, piasek, kruszywa

Rolnicze

MASZYNY ROLNICZE

KUPIĘ ciągniki, przyczepy, maszyny rolne. Tel. 535135507.

009889766

W imieniu całej rodziny
składamy najserdeczniejsze podziękowania
za słowa otuchy, modlitwę
i liczny udział w pogrzebie
naszego Brata, Wujka, Kuzyna

ś†p

ks. kan.

Zbigniewa Kośliekiego

kapłana,
rezydenta parafii pw. WNP w Dźwierznie;
w szczególności pragniemy podziękować za przybycie
i pomoc w przygotowaniach
biskupowi Wiesławowi Śmiglowi,
ordynariuszowi diecezji toruńskiej,
kapłanom, w szczególności
ks. kan. Krzysztofowi Badowskiemu,
dziekanowi dekanatu chełmżyńskiego,
ks. kan. Leszkowi Łobodzińskiemu,
proboszczowi parafii pw. NMP w Dźwierznie
oraz wszystkim przybyłym kapłanom
z diecezji toruńskiej i pelplińskiej,
przybyłym delegacjom,
zastępom Ochotniczych Straży Pożarnych
z regionu gminy Chełmża,
wójtowi gminy Chełmża
Jackowi Czarneckiemu,
burmistrzowi miasta Chełmża
Jerzemu Czerwińskiemu
oraz przybyłym mieszkańcom Dźwierzna,
gminy i okolic.

Rodzina

REKLAMA 009884624

SOTOR®
TEL: 56 655 33 50
CAŁĄ DOBĘ
Służymy pomocą
w najtrudniejszych chwilach
ul. Sowińskiego 5
www.sotor.pl

REKLAMA 009884754

CULTUS KORZYBSCY
- Browarna 2
- Koniuchy 26A
- Okólna 24B (Podgórz)
- Toruńska 92 Wlk. Nieszawka

KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE, CMENTARNE, KAMIENIARSKIE
tel. 56 62-106-14, 603-105-155
CAŁĄ DOBĘ
www.cultus.pl

REKLAMA 009884658

„ALPA"
Zakład i Dom Pogrzebowy
Nowa Główna Siedziba:
Toruń: ul. M. C. Skłodowskiej 41
ul. Podgórna 16
ul. Okólna 30
tel. 56/62-226-59
fax 56/66-11-239
CAŁĄ DOBĘ www.alpa.com.pl
- Transport ciała na terenie kraju i Europy;
- Załatwianie formalności pogrzebowych;
- Kremacje, ekshumacje;
- Odzież i dewocjonalia
- Wieńce i wiązanki
- Sprzedaż nagrobków;
- Możliwość wyboru kolorystyki strojów żałobników;
- Z szacunkiem i zaangażowaniem spełniamy ostatnią posługę.

AUTOPROMOCJA 009545792

Zleć nekrologi, ogłoszenia drobne, życzenia

Tutaj zlecisz ogłoszenie!

Toruń, ul. Podmurna 31

56 61 18 151, kamila.najda@polskapress.pl
56 61 18 100, lukasz.kopanski@polskapress.pl

NOWOŚCI DZIENNIK TORUŃSKI
Express BYDGOSKI
GAZETA pomorska

REKLAMA 009884789

USKOM
Kompleksowe usługi pogrzebowe, cmentarne i kamieniarskie.
- ul. Szosa Chełmińska 165
tel. 56/652-90-84, 56/652-90-83
tel. kom. 883 225 620
www.uskom.pl
CAŁĄ DOBĘ
- Załatwiamy wszystkie formalności w ZUS - bezgotówkowe rozliczanie
- Porządkowanie grobów na cmentarzach.

Sprzedaż grobów urnowych na CCK.

Doświadczenie, sumienność, uczciwość.

REKLAMA 009884440

SOTOR®
ul. Sowińskiego 5
w Toruniu
ul. Poznańska 6/8
w Toruniu
Centrum kamieniarskie
ul. Grudziądzka 192
w Toruniu
ul. Sobieskiego 23
ul. Cmentarna 2
w Gniewkowie

REKLAMA 009883052

MISTERIUM
KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE
- Toruń ul. Rydygiera 33 Rubinkowo I
tel. 56 623-14-41, 883-662-445
CAŁĄ DOBĘ
www.misteriumtorun.pl
- Pogrzeb w ramach zasiłku ZUS
- Załatwienie formalności pogrzebowych
- Transport ciała
- Posiadamy własną kaplicę przedpogrzebową oraz chłodnię (przy kościele MBKP)
- Godne pożegnanie osoby zmarłej.
- Kamieniarstwo. Sprzedaż Nagrobków

REKLAMA 009884769

ZAKŁAD POGRZEBOWY SZCZEPAŃCZYK
CAŁĄ DOBĘ
- Toruń, ul. Prosta 16 oraz Kościuszki 56
tel. 56/62-261-46, 56/678-10-08
www.szczepanczyk.com.pl
Kaplica Pogrzebowa przy Kościele Chrystusa Króla
- obsługa pogrzebów w każdej kaplicy, kościele i na wszystkich cmentarzach w Toruniu
- NISKIE CENY
- WŁASNY WYRÓB TRUMIEN
- kremacje, ekshumacje
- bezpłatna koperta parkingowa dla klientów przed zakładem

Dom Pogrzebowy
ul. Nieszawska 33G

eprasa.pl 1f2e4e2056

Oto najwięksi przegrani Grand Prix

Żużel

Piotr Bednarczyk
piotr.bednarczyk@polskapress.pl

Mistrzostwo do wzięcia było jedno, medale - trzy, miejsc w przyszłorocznym cyklu - sześć. Nic dziwnego, że w tegorocznym cyklu Grand Prix na żużlu więcej było przegranych niż wygranych.

Kto może czuć się najbardziej zawiedziony? Oto nasz nietypowy ranking. Zgadzacie się z tym wyborem?

NR 8. - MACIEJ JANOWSKI. 4 miejsce, 107 punktów
Ktoś mógłby powiedzieć, że się czepiamy, ale... Po pierwsze - czwarte miejsce jest podobno najgorsze dla sportowca. Po drugie, Maciej Janowski jak zawsze znakomite występy przeplatał bardzo przeciętnymi! W efekcie z pozycji lidera spadł na dalszą lokatę i praktycznie już przed ostatnimi dwoma turniejami stracił szansę na medal. Dlatego, mimo pewnego utrzymania się w cyklu, można mówić jednak o niedosycie. Zwłaszcza po turniejach w Gorzowie oraz Pradze. Gdyby liczyły się tylko zawody z Wrocławia i Torunia...

Wyniki Janowskiego w GP 2020: Wrocław: 2. m., 17 pkt (3,2,1,3,3,3,2) i 1. m., 19 pkt (3,3,1,3,3,3,3), Gorzów: 7. m., 8 pkt (2,0,3,0,3,0) i 8. m., 9 pkt. (2,3,2,0,2,0), Praga: 12. m., 6 pkt. (3,1,1,1,t) i 6. m., 10 pkt (3,3,1,0,3,d), Toruń: 2. m., 16 pkt (3,2,3,2,2,2,2) i 2. m., 17 pkt. (3,3,d,3,3,3,2)

NR 7. - MARTIN VACULIK 9. miejsce, 78 punktów
Od Słowaka wymagaliśmy więcej. Może nie był jednym z głównych kandydatów do zdobycia złotego medalu, ale powinien liczyć się w walce o medal lub miejsce w pierwszej szóstce. Tymczasem zabrakło mu do niej dziewięciu punktów. Zawalił przede wszystkim drugie turnieje we Wrocławiu i Toruniu. Tylko raz awansował do finału, w pierwszym turnieju w Pradze zajął trzecie miejsce. Na szczęście dla niego dostał „dziką kartę" na sezon 2021.

Wyniki Vaculika w GP 2020: Wrocław: 8. m., 11 pkt (2,2,3,3,1,0) i 14. m., 4 pkt (1,1,1,0,1), Gorzów: 5. m., 13 pkt (3,2,2,3,2,1) i 6. m. 12 pkt (3,2,2,1,3,1), Praga: 3. m., 13 pkt (2,1,3,1,3,2,1) i 5. m., 11 pkt (2,3,3,0,2,1), Toruń: 7. m., 10 pkt (2,1,1,3,3,0) i 12. m., 5 pkt (0,2,2,1,0)

NR 6 - ANTONIO LINDBAECK. 15. miejsce, 22 punkty.
Niestety, Szwed udowodnił, że miejsce w Grand Prix przytrafiło mu się przypadkowo. Średnia zdobytych punktów do łącznej klasyfikacji - 2,75 na turniej, jest raczej powodem do wstydu niż chwały. Zdecydowanie nie pasował do reszty towarzystwa. Dopiero w ostatnim turnieju zdołał wygrać indywidualnie wyścig (a nawet - dwa). We wcześniejszych siedmiu turniejach zaledwie trzy razy był drugi w biegu, reszta, to były same zera lub sporadyczne jedynki. Jeśli nie „wygrał" naszego zestawienia, to tylko dlatego, że oczekiwania wobec niego były praktycznie żadne. Szwed więc niczym nie zaskoczył.

Wyniki Lindbaecka w GP 2020: Wrocław: 16. m., 1 pkt (1,0,0,0,0) i 16. m., 1 pkt (0,0,0,1,0), Gorzów: 16. m., 2 pkt (0,1,0,0,1) i 14. m., 3 pkt 3 (d,0,1,2,0), Praga: 15. m., 2 pkt (0,1,0,0,1) i 13. m., 5 pkt (0,1,2,2,0), Toruń: 15. m., 1 pkt (1,0,0,0,0) i 9. m., 7 pkt (3,0,0,3,1)

NR 5. - MIKKEL MICHELSEN. 14. miejsce, 31 punktów.
Bardzo bolesne zderzenie indywidualnego mistrza Europy z indywidualnymi mistrzostwami świata. Duńczyk w debiutanckim sezonie w Grand Prix kompletnie sobie nie poradził. W łącznej klasyfikacji wyprzedził jedynie zdecydowanie najsłabszego w całym towarzystwie Antonio Lindbaecka. Ani razu nie awansował do półfinału. Wypadł z GP 2021.

Wyniki Michelsena w GP 2020: Wrocław: 13. m., 5 pkt. (1,1,0,1,2) i 10. m., 7 pkt. (3,2,0,2,0), Gorzów: 12. m., 6 pkt (3,0,0,0,2) i 15. m., 2 pkt (1,0,1,d,0), Praga: 11. m., 7 pkt (2,3,1,0,1) i 15. m., 3 pkt (0,0,3,0,0), Toruń: 14. m., 2 pkt (0,1,0,0,1) i 15. m., 2 pkt (1,w,0,0,1)

NR 4. - NIELS K. IVERSEN. 13. miejsce, 32 punkty.
Występy Duńczyka najlepiej obrazują dwa ostatnie turnieje w Toruniu i dwa razy 16. zajęte miejsca, podsumowane upadkiem na koniec. Tylko raz - w drugim turnieju we Wrocławiu - udało mu się awansować do półfinału. Poza tym bezbarwny lub wręcz - słaby. Nie zobaczymy go w GP 2021.

Wyniki Iversena w GP 2020: Wrocław: 14. m., 3 pkt (0,0,2,0,1) i 6. m., 11 pkt (1,2,3,2,2,1), Gorzów: 11. m., 6 pkt (1,1,2,1,1) i 13. m., 3 pkt (0,1,0,2,0), Praga: 13. m., 5 pkt (0,1,1,1,2) i 15. m., 3 pkt (1,0,1,1,w), Toruń: 16. m., 0 pkt (0,0,0,0,0) i 16 m., 2 pkt (w,1,1,w,-)

FOT. JAROSŁAW PABIJAN

Emil Sajfutdinow dwukrotnie zdobył indywidualne mistrzostwo świata juniorów. W Grand Prix jednak na razie musi zadowolić się dwoma brązowymi medalami. Tym razem był dopiero ósmy

NR 3. - PATRYK DUDEK. 12. miejsce, 39 pkt.
Polak miał walczyć o medal, ale ten rok w Grand Prix nie należał do niego. Nieco tłumaczą go groźne upadki, które go spotkały (m. in. podczas turnieju w Gorzowie), ale i tak powinien być znacznie wyżej w klasyfikacji. Ani razu nie awansował do półfinału. Niestety dla niego - miał praktycznie zerowe szanse na otrzymanie „dzikiej karty" na sezon 2021, bo w cyklu Grand Prix utrzymali się Bartosz Zmarzlik i Maciej Janowski, a z turnieju Grand Prix Challenge awansował Krzysztof Kasprzak. I karty nie dostał...

Wyniki Dudka w GP 2020: Wrocław: 12. m., 5 pkt (1,0,2,0,2) i 9. m., 7 pkt (2,3,0,0,2), Gorzów: 15. m., 3 pkt (3,0,-,-,-) i 16. m., 1 pkt (t,0,0,0,1), Praga: 10. m., 7 pkt (3,2,0,2,0) i 11. m., 6 pkt (2,0,0,3,1), Toruń: 13. m., 6 pkt (2,0,0,3,0) i 11. m. 6 pkt (0,1,3,1,1)

NR 2. - ARTIOM ŁAGUTA. 7. miejsce, 84 punkty.
Jeden z głównych faworytów do tytułu nie tylko nie zdobył medalu, ale nawet nie załapał się do czołowej szóstki, premiującej miejscem w GP 2021. A zaczął przecież fantastycznie - od zwycięstwa we Wrocławiu. Potem było jeszcze niezłe, piąte miejsce w drugim turnieju na Stadionie Olimpijskim i kompletna zapaść (po zakazie korzystania z opon firmy Anlas), aż do ostatnich zawodów w Toruniu, w których był trzeci. Było już jednak za późno na uratowanie sezonu w GP. Łaguta dostał „dziką kartę" na sezon 2021, ale czy o to mu chodziło przed rozpoczęciem cyklu?

Wyniki Łaguty w GP 2020: Wrocław: 1. m., 20 pkt (3,3,3,3,2,3,3) i 5. m., 13 pkt (3,0,3,3,3,1), Gorzów: 9. m., 7 pkt (0,0,2,2,3) i 12. m., 3 pkt (1,2,0,0,0), Praga: 7. m., 13 pkt (2,2,3,3,3,0) i 12. m., 6 pkt (0,1,1,3,1), Toruń: 9. m., 9 pkt (1,3,1,2,2) i 3. m., 14 pkt (0,3,3,3,2,2,1)

NR 1. - EMIL SAJFUTDINOW. 8. miejsce, 81 pkt.
Lata lecą, a Emil wciąż bez tytułu mistrza świata seniorów... Miał przełamać niemoc w tym roku, skończyło się na zaledwie ósmym miejscu i tylko „dzikiej karcie" na sezon 2021. Razem ze swoim rodakiem Artiomem Łagutą byli najlepszymi zawodnikami najsilniejszej ligi świata, czyli polskiej, ale w Grand Prix stanowili tło dla czołówki. Rosjanie mają chyba kompleks GP. I o ile Łagucie zdarzyło się błysnąć i dwukrotnie stanąć na podium, to Sajfutdinowowi ta sztuka nie udała się w tym roku ani razu! Dwukrotnie awansował do finału, ale skończyło się na czwartych miejscach. Zazwyczaj kończył na lokatach w środku stawki, co dla niego było porażką. Poza pierwszym turniejem we Wrocławiu przesypiał początki zawodów, miał decydowanie za dużo zer. Dla nas to największy przegrany tego sezonu w walce o IMŚ.

Wyniki Sajfutdinowa w GP 2020: Wrocław: 7. m., 11 pkt (3,2,3,3,0,0) i 12. m., 6 pkt (2,0,1,0,3), Gorzów: 10. m., 6 pkt (0,1,1,3,1) i 4. m., 13 pkt (1,0,3,3,3,3,0), Praga: 4. m., 11 pkt (0,0,3,2,3,3,0) i 8. m., 7 pkt (1,1,0,3,2,0), Toruń: 5. m., 11 pkt (0,3,3,3,1,1) i 8. m., 10 pkt (1,2,1,3,3,w) ©℗

NOWOŚCI DZIENNIK TORUŃSKI
www.nowosci.com.pl

REDAKCJA „Nowości" Dziennik Toruński, ul. Podmurna 31, 87-100 Toruń
redakcja@polskapress.pl

Redaktor naczelny
Tomasz Pietraszak, tel. 52 32 63 164
tomasz.pietraszak@polskapress.pl

Zastępca redaktora naczelnego
Mariusz Załuski, tel. 56 611 81 73
mariusz.zaluski@polskapress.pl
Kierownik działu Toruń
Marek Nienartowicz,
tel. 56 611 81 14
marek.nienartowicz@polskapress.pl
Redaktor wydań
Ryszard Warta, tel. 56 611 81 82
Marcin Zawadzki, tel. 56 611 81 76
newsroom@polskapress.pl
Kierownik wydania magazynowego
Barbara Jadzińska-Zgubieńska,
tel. 52 32 63 130
barbara.jadzinska@polskapress.pl

Dział sportowy
Piotr Bednarczyk
tel. 56 611 81 18, sport@polskapress.pl

Wydawca ma prawo odmówić publikacji ogłoszenia bez podania przyczyny.

Wydawca
Polska Press Sp. z o.o. Oddział w Bydgoszczy,
ul. Zamoyskiego 2, 85-063 Bydgoszcz
sekretariat: tel. 52 32 63 113, fax 52 32 21 031
Prezes oddziału
Marek Ciesielski, tel. 52 32 63 113
marek.ciesielski@polskapress.pl

Biuro reklamy
Dyrektor: Agnieszka Perlińska,
tel.52 32 63 105, agnieszka.perlinska@polskapress.pl
Biuro ogłoszeń tel. 56 611 81 51
Marketing tel. 52 32 63 126
Prenumeratę przyjmują
Wydawca „Nowości" Dziennik Toruński,
tel. 56 611 81 81, kioski „RUCH" SA,
„KOLPORTER" SA, „GARMOND-PRESS"
oraz Urzędy Pocztowe
Biuro obsługi prenumeratora
prenumerata.bydgoszcz@polskapress.pl
tel. 56 451 91 04, od 9.00 do 15.00

Drukarnia Dyrektor: Janusz Śliwiński,
Bydgoszcz, ul. Grunwaldzka 229, tel. 52 58 48 699;
drukarnia@pprint.pl

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

Polskie Badania Czytelnictwa
Nakład Kontrolowany ZKDP

POLSKA PRESS GRUPA

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

Dyrektor artystyczny
Tomasz Bocheński
Dyrektor marketingu
Sławomir Nowak, slawomir.nowak@polskapress.pl
Dyrektor zarządzający biura reklamy
Maciej Kossowski
maciej.kossowski@polskapress.pl
Dyrektor kolportażu
Karol Wlazło karol.wlazlo@polskapress.pl
Agencja AIP
kontakt@aip24.pl
Rzecznik prasowy
Joanna Pazio tel. 22 201 44 38,
joanna.pazio@polskapress.pl

eprasa.pl 1f2e4e2056