Sobota-niedziela 12-13 września 2020

Cena **3,30 zł**
w tym 8% VAT

Gazeta Krakowska

W centrum wydarzeń od 70 lat

Nr 214 (22 036)

Górale przeproszą Boga za plakat Dudy i tęczową flagę zawieszone na krzyżu na Giewoncie

STR. 2-3

Tomasz Komenda chce wziąć ślub kościelny. Oświadczył się i wyznał, że zostanie ojcem

STR. 5

FOT. ARCHIWUM, MIRELA MAZURKIEWICZ

Prenumerata 12 312 53 88 godz. 10.00-15.00

Paweł Małaszyński, gwiazda ekranu, dzikie dziecko rocka oraz czuły mąż i ojciec

STR. 9

FOT. 123RF

magazyn *rodzinny*

Kuchnia
Grzyby jemy nie dla wartości odżywczych, lecz dla smaku. Sprawdź nasze przepisy STR. 11-12

Temat dnia
Rozwód bez burzy. Dobre rozstanie to fundament pod nowe życie w pojedynkę STR. 10

Dziś 6 stron pełnych ważnych i ciekawych tematów. Polecamy m.in. rady psychologa, sprawdzone przepisy kulinarne i krzyżówkę

Zwierzęta
Odlatują śpiewacy. Czas jesiennych wędrówek to dla ptasiarzy istny raj STR. 13

FOT. ANNA KACZMARZ, 123RF

Redaktorzy wydania:
Wojciech Harpula, Włodzimierz Zapart

Nr ISSN 2353-6144
Nr indeksu 35015X

Dzisiaj Cracovia gra u siebie ze Stalą Mielec, a jutro Wisła ma mecz z Pogonią w Szczecinie

STR. 19

Oszustka już od 22 lat stosuje ten sam trik „na mieszkanie od miasta". Naiwni wciąż tracą grube tysiące

STR. 7

eprasa.pl 288c13c67c

W czwartek u nas

Medyczne dzieje z dreszczykiem

Lekarze całe stulecia doskonalili swój kunszt, a opisy dawnych operacji chirurgicznych wywołują dziś palpitacje serca. W numerze będzie też analiza dramatycznych zdarzeń, które towarzyszyły śmierci cesarzowej Sisi.

Gazeta Krakowska SEKRETY HISTORII www.gk.pl

Z chirurgią przez wieki

HISTORIA MEDYCYNY. OD ZARANA DZIEJÓW LUDZIE POSZUKIWALI POMOCY MEDYCZNEJ. NIEKTÓRE DAWNE SPOSOBY LECZENIA MOGĄ PRZYPRAWIĆ O DRESZCZE. A STANDARDOWE DZIŚ ZABIEGI KIEDYŚ WCALE NIE BYŁY OCZYWISTE

W Magazynie Piątek

Skąd się wzięła Viki Gabor

Z młodziutką piosenkarką rozmawiamy o jej pochodzeniu, nowej płycie, szkole i o Eurowizji. 13-letnia krakowianka właśnie wydała pierwszą płytę. Nam wyznaje, że choć robi karierę, lubi chodzić do szkoły.

FOT. ANDRZEJ BANAŚ

W Magazynie Rodzinnym

Agata Kulesza - gwiazda i jej problemy

Agata Kulesza to jedna z najlepszych polskich aktorek (grała m.in. w nagrodzonej Oscarem „Idzie"). Wielkie sukcesy nie uchroniły jej jednak od problemów w życiu prywatnym.

FOT. SYLWIA DĄBROWA

Górale przeproszą Boga za

Zakopane

Tomasz Mateusiak
tomasz.mateusiak@polskapress.pl

W poniedziałek o godz. 15 we wszystkich zakopiańskich kościołach rozpocznie się nabożeństwo, które ma „przepraszać Boga za znieważenie Krzyża na Giewoncie obcymi flagami". Chodzi nie tylko o tęczową flagę symbolizującą środowiska LGBT, jaką w połowie sierpnia aktywiści środowisk walczących o równouprawnienie mniejszości seksualnych powiesili na stojącym w górach krzyżu, ale też... o plakat wyborczy Andrzeja Dudy, który zawisł na krzyżu na początku wakacji.

FOT. ARCHIWUM

Plakat wyborczy Andrzeja Dudy zawisł na krzyżu na początku wakacji, flaga - 14 sierpnia

O ile plakat Andrzeja Dudy powieszony na krzyżu przeszedł prawie bez echa, to drugie wydarzenie wywołało oburzenie ludzi o prawicowych i skrajnie prawicowych poglądach.

Tęczowa flaga pojawiła się na Giewoncie 14 sierpnia. Aktywiści LGBT zawiesili ją tego dnia niemal równo ze wschodem słońca. Zdążyli następnie zrobić kilka zdjęć i płótno wiszące na podstawie metalowego krzyża zostało ściągnięte przez innych turystów. - Nie chodzi o to, jaka to była flaga, ale takich rzeczy w Tatrach po prostu nie wolno robić - wyjaśniał w rozmowie z portalem Tatromaniak Karol Bogacki, który zrobił zdjęcia na Giewoncie, gdy wisiała tam flaga LGBT i zdjął materiał z krzyża.

Zaraz po zdarzeniu straż ochrony Tatrzańskiego Parku Narodowego próbowała ustalić personalia osób, które powiesiły na krzyżu tęczową flagę. To się nie udało. O sprawie szybko więc zapomniano - aż do minionej środy. Wówczas na stronach internetowych wszystkich zakopiańskich parafii pojawiło się zaproszenie na „Nabożeństwo Przebłagalne - Brońcie Krzyża".

W świątyniach mają bić dzwony, a wierni w kościołach będą łączyć się duchowo z osobami, które w tym samym czasie wejdą na Giewont

- W tym roku 14 września chcemy złączyć się modlitwą suplikacyjną (jak podaje encyklopedia PWN: śpiew chóralny wykonywany w okresach klęsk żywiołowych oraz nieszczęść - przyp. red.) i przepraszać Boga za znieważenie Krzyża na Giewoncie obcymi nam flagami. Chcemy bronić krzyża, do czego zachęcał nas św. Jan Paweł II" - informuje parafia pw. Świętego Krzyża w Zakopanem.

Wiadomo już, że modlitewne spotkania odbędą się we wszystkich kościołach Zakopanego i Kościeliska równocześnie o godz. 15. W świątyniach mają bić dzwony, a wierni w kościołach będą łączyć się duchowo z osobami, które w tym samym czasie wejdą na Giewont. - Chcemy opleść modlitwą różańcową Tatry wraz z Krzyżem na Giewoncie - informuje parafia.

W planach uroczystości, którą w każdej świątyni zaplanowano na dwie godziny, są między innymi: wystawienie Najświętszego Sakramentu, koronka do Miłosierdzia Bożego, adoracja indywidualna, adoracja przebłagalna Odnowy w Duchu Świętym.

- Będziemy się modlić, bo krzyż od 2000 lat jest symbolem Zmartwychwstania Chrystusa i miłości Boga do ludzi, a nie tablicą, gdzie można wieszać swoje banery polityczne czy manifesto-

LISTY DO REDAKCJI

To zwykłe mydlenie oczu

To nie są żadne trzynastki! Mówienie o trzynastkach czy czternastkach dla emerytów to mydlenie ludziom oczu. Bo skoro, na przykład ktoś dostaje emeryturę w wysokości 2 tys. zł, a jego trzynastka wynosi 700 zł, to jaka to trzynasta „pensja"? To jakiś marny dodatek, zasiłek wręcz! Według mnie najlepszym rozwiązaniem byłoby zniesienie podatku i różnych składek od emerytur. Wtedy niepotrzebne byłyby te wszystkie trzynastki i czternastki. Ludzie dostają emerytury poniżej ich godności i trudno się dziwić, że cieszą sie z każdego grosza. Nawet tego bardzo symbolicznego i nazywanego nie do końca prawdziwie..

STAŁA CZYTELNICZKA

Niektórzy ludzie są bardz łatwowierni

Piotr Duda to wspaniały związkowiec, który walczy o interesy ludzi? Nie zgadzam się z osobami, które tak uważają. To nieporozumienie. Uważam, że Piotr Duda nie dba o dobro pracowników i robotników. Nie mogę się też zgodzić ze stwierdzeniem, że mamy w Polsce demokrację. Gdzie ta demokracja?! Czytam o Łukaszu Zbonikowskim, który był prezesem Wojskowych Zakładów Inżynieryjnych w Dęblinie. Nominację głośno komentowano, mówiąc, że „wydreptał" sobie tę posadę u Jacka Sasina. Po tygodniu Zbonikowskiego zdjęto ze stanowiska. Teraz pewnie żyje z sutej odprawy, jaką otrzymał. Przypomnę też żonę wiceministra cyfryzacji, która zrezygnowała z funkcji prezesa Fundacji Agencji Rozwoju Przemysłu po tym, jak na PiS posypały się zarzuty o neopotyzm. I taką właśnie mamy w Polsce demokrację.

CZYTELNIK Z TRZEBINI

„Gazeta Krakowska", al. Pokoju 3, 31-548 Kraków, czytelnicy@gk.pl, tel. 12 6 888 301

Beskidzka Droga Integracyjna będzie w 2030 r.

Transport

Bogusław Kwiecień
boguslaw.kwiecien@polskapress.pl

Budowa Beskidzkiej Drogi Integracyjnej została wskazana jako jeden z priorytetowych celów Ministerstwa Infrastruktury na najbliższe lata. Droga ma być gotowa do 2030 roku.

O konieczności budowy BDI, która pozwoli na wyprowadzenie ogromnego ruchu z centrów Kęt, Andrychowa, Wadowic mówi się od dawna.

O BDI od 10 lat zabiegają gminy znajdujące się przy drodze krajowej 52 Bielsko-Biała - Kraków. W tym czasie już padło wiele obietnic. Przy okazji toczyły się spory o jej przebieg, szczególnie na odcinku przebiegającym przez Wadowice. Pojawił się nawet pomysł, aby drogę budować etapami z pominięciem Wadowic, dopóki nie uda się ustalić odpowiedniego wariantu w tym mieście.

- Pamiętam dobrze, jak w 2018 roku wspominano o szybkim wyłonieniu wykonawcy i rozpoczęciu inwestycji. Droga miała być gotowa w 2025 rok - przypomina Dariusz Wróbel, mieszkaniec Andrychowa.

FOT. ARCHIWUM NASZE MIASTO

Na DK52 korki są okropne, BDI jest bardzo potrzebna

Kolejną obietnicę sprawie BDI złożył podczas Forum Ekonomicznego w Karpaczu minister Andrzej Adamczyk, który w ramach dyskusji o budowie dróg w Polsce w najbliższych latach wymienił właśnie BDI. Zapowiedział, że będzie gotowa w całości do 2030 roku.

- Podchodzę do tej zapowiedzi trochę sceptycznie, pamiętając poprzednie, ale jeśli faktycznie zostałaby dotrzymana, to stanowiłoby to przełom w tych wieloletnich staraniach - mówi Krzysztof Klęczar, burmistrz Kęt.

Podkreśla, że BDI ma dla Kęt ogromne znaczenie. Z jednej strony wskazuje na aspekt rozwojowy, jaki jest związany z taką nowoczesną trasą, a z drugiej na bezpieczeństwo. Fragment drogi 52 przecinający gminę Kęty należy do najbardziej niebezpiecznych, szczególnie na odcinku przebiegającym przez sołectwo Bulowice. Ze statystyk policyjnych wynika, że doszło tam do kilkunastu groźnych zdarzeń drogowych, w tym wypadków, także ze skutkiem śmiertelnym. Kierowcy mówią też o korkach. - W Andrychowie czy Wadowicach w godzinach szczytu ciągną się nawet na kilka kilometrów - mówi Dariusz Wróbel. Zdarzało mu się, że pokonanie odcinka niewiele ponad 50 km zajmowało ok. dwóch godzin.

Beskidzka Droga Integracyjna miałyby mieć długość 61 km, zaczynać się na bielskim węźle Suchy Potok, kończyć w Głogoczowie, na zakopiance.

- Jeśli droga ma być rzeczywiście gotowa do 2030 roku, to w najbliższym czasie w związku z tą inwestycją powinny zapaść konkretne decyzje, bo przecież sama budowa zajmie kilka lat - uważa burmistrz Kęt.

Według wyliczeń inwestora, czyli Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad, koszt budowy drogi to ok. 3,6 mld zł. ©℗

eprasa.pl 288c13c67c

flagę i plakat

wać światopogląd - mówi w rozmowie z „Gazetą Krakowską" ksiądz Mariusz Dziuba, proboszcz parafii pw. Świętego Krzyża w Zakopanem. - Stąd nasza inicjatywa modlitwy.

Informację o organizacji nabożeństwa przyjęto w Zakopanem i okolicach z mieszanymi uczuciami. Większość wiernych zamierza stawić się w kościołach i modlić w intencji, którą wymyślili ich duszpasterze.

- To nasz obowiązek - mówi pan Jan, mieszkaniec zakopiańskich Krzeptówek. - Krzyż na Giewoncie spogląda na nas z góry każdego dnia. To symbol naszej wiary. Musimy go bronić po zbezczeszczeniu przez gejów i lesbijki. Prosił nas o to sam święty Jan Paweł II, który podczas pielgrzymki do Zakopanego mówił „Brońcie Krzyża" - dodaje. Takich głosów jest naprawdę sporo.

Są też ludzie, którzy podobnie jak pani Anna (właścicielka sklepu w Zakopanem) twierdzą, że zakopiańscy księża jedynie rozdmuchają wojnę światopoglądową toczącą się właśnie w Polsce. - Nie mam nic przeciwko modlitwie, bo sama jestem wierząca - mówi. - Pytanie jednak, czy takie zakrojone na szeroką skalę modły to nie zwykły spektakl. Fajnie, że ksiądz tłumaczy, iż wierni chcą przepraszać Boga nie tylko za flagę LGBT, ale i plakat prezydenta Dudy. Pytanie jednak, czy w samym kościele to faktycznie wybrzmi? Inna sprawa, że na Giewoncie codziennie dzieją się różne rzeczy. Są ludzie, którzy wspinają się po krzyżu. Inni piją u jego stóp piwo czy wódkę. To wszystko też można uznać za profanację, ale dotychczas nikt nabożeństw przepraszających nie robił - dodaje.

W planowanych na poniedziałek nabożeństwach nic niewłaściwego nie widzi Marcin Przeciszewski, prezes Katolickiej Agencji Informacyjnej

- Wydaje mi się, że zapowiadane msze święte będą odbywały się w granicach pewnej wolności religijnej. Jeżeli duchowni i wierni czują potrzebę przeprosin Boga, to mogą w ten sposób okazać swój stosunek do wywieszenia flagi. To jest inicjatywa oddolna. Jeżeli ludzie czują się tym zranieni i uważają, że to profanacja, to mają prawo się modlić i w ten sposób wyrażać swoje zdanie - mówi Marcin Przeciszewski.

Szef Katolickiej Agencji Informacyjnej podkreśla, że jego zdaniem w wywieszaniu flagi na krzyżu na Giewoncie było coś niestosownego. - To może ranić uczucia religijne wiernych. Dla mnie to jest bardziej prowokacja niż profanacja, stąd nie dziwi mnie reakcja wiernych i Kościoła - dodaje Marcin Przeciszewski.

O komentarz do sprawy poprosiliśmy również rzecznika prasowego krakowskiej kurii. Ks. Łukasz Michalczewski powiedział jednak, że nie zna sprawy i prosił o wysłanie mejla z zapytaniami. Po zapoznaniu się z tematem obiecał nam komentarz. Do godzin wieczornych wczoraj nie dostaliśmy jednak żadnej odpowiedzi.

©℗

Krakowskie hotele przechodzą straszny kryzys. Cel: nie upaść i nie dać się przejąć

Skutki pandemii

Zbigniew Bartuś
redakcja.krakow@polskapress.pl

2311 turystów zagranicznych nocowało we wszystkich krakowskich hotelach w całym drugim kwartale 2020 roku. Rok wcześniej było ich 315 tys. 708, czyli... 137 razy więcej.

W pierwszym kwartale 2020 roku liczba zagranicznych gości, którzy opłacili nocleg w Krakowie, wyniosła niespełna 160 tys. i była dwa razy niższa niż w znakomitym ostatnim kwartale 2019 r. W wielu krajach już w styczniu mówiono o możliwym wybuchu globalnej pandemii. Ludzi zaczął paraliżować strach przed podróżowaniem, zwłaszcza za granicę.

Jego efekty stały się wyraźne w połowie marca, gdy przez Kraków Airport, krakowski dworzec kolejowy oraz Małopolski Dworzec Autobusowy przewinęło się kilka razy mniej zagranicznych turystów niż jeszcze na początku roku. Był to jednak nieledwie symptom zawału, jaki nastąpił w kwietniu i w przypadku licznych obiektów - w tym sztandarowych hoteli na Kazimierzu i Starym Mieście - trwa do dziś.

Kraków, mamy problem

W 2019 roku z turystycznych miejsc noclegowych skorzystało, wedle GUS, 2,72 mln osób, w tym 1,34 mln cudzoziemców. Przybysze z zagranicy stanowili więc prawie 49 proc. ogółu gości. Opłacili ponad 3,3 mln noclegów, wynajmując 1,66 mln pokojów, co stanowiło już ponad 55 proc. ogółu. Dominacja obcokrajowców była zatem znaczna i głównie im krakowskie obiekty turystyczne zawdzięczały ponad 75-procentowe wykorzystanie oferowanych pokoi.

FOT. ANNA KACZMARZ

Krajowi turyści latem dopisali, ale zagranicznych wciąż przyjeżdża do Krakowa wiele razy mniej niż przed pandemią

Kraków ma poważny problem z powodu braku turystów zagranicznych. Turysta krajowy, nawet z bonem w ręku, nigdy ich nie zastąpi

Wedle GUS, w drugim kwartale 2020 noclegi w Krakowie opłaciło łącznie 43,4 tys. osób (spadek rok do roku o 94 proc.), w tym niespełna 2,9 tys. cudzoziemców (spadek o 99,2 proc.). Jeszcze większą zapaść odnotowały obiekty hotelowe: obsłużyły zaledwie 5,6 proc. liczby turystów sprzed roku, w tym - 0,7 proc. cudzoziemców... Zamiast półtora miliona opłaconych noclegów, sprzedały niecałe 69 tys. (spadek o 85 proc.), w tym zaledwie 4,3 tys. cudzoziemcom (spadek o 99,4 proc.).

Hotele: dramat trwa

Kiedy w lipcu do rąk polskich rodzin trafiał bon turystyczny, przedstawiciele branży zwracali uwagę, że nie pomoże on najsłynniejszym krakowskim hotelom, a także rekordowo licznym w stolicy Małopolski obiektom obsługującym uczestników targów, konferencji czy imprez kulturalnych. - Kraków ma bardzo poważny problem z powodu braku turystów zagranicznych. Turysta krajowy, nawet z bonem w ręku, nigdy ich nie zastąpi - przyznaje Grzegorz Biedroń, prezes Małopolskiej Organizacji Turystycznej.

Jego słowa potwierdził nam Adam Rajpold, szef Małopolskiej Izby Hotelarskiej Gremium, zrzeszającej ponad 60 obiektów, m.in. Hotele Kazimierz, Hotel Europejski, Hotel Polonia czy Hotel Warszawski, a także Dom Benedyktynów w Tyńcu.

Dodał, że w zdecydowanie najgorszym położeniu są te firmy, które tuż przed pandemią zaciągnęły kredyty i zainwestowały w rozbudowę czy modernizację obiektów. - Muszą spłacać raty, utrzymać pracowników, regulować wszystkie opłaty, wiszą nad nimi podatki - odroczone tylko do września...

Przyznaje, że celem numer jeden dla właścicieli sztandarowych krakowskich obiektów jest teraz przetrwać najbliższy rok, nie upaść, nie zwalniać pracowników - i nie dać się przejąć konkurencji. W branży aż huczy od informacji na temat coraz liczniejszych ofert z zagranicy typu „Kupię hotel, a najlepiej całą sieć".

Pomoc państwa z tarcz antykryzysowych trochę pomogła, ale od września nie można już na nią liczyć, a bez przychodów nie da się na dłuższą metę funkcjonować. Tymczasem raporty dotyczące branży turystycznej i związanej z nią ściśle branży lotniczej mówią o powrocie do koniunktury (i poziomów) sprzed pandemii w sezonie 2023/24... ©℗

Nie żyje 48-letni ratownik medyczny. Zmarł na covid

Podhale

Łukasz Bobek
lukasz.bobek@polskapress.pl

Zmarł 48-letni Łukasz Zachwieja, ratownik medyczny pracujący w Podhalańskim Szpitalu Specjalistycznym w Nowym Targu.

Mężczyzna na co dzień pracował w stacji nowotarskiego pogotowia zlokalizowanej w Krościenku nad Dunajcem. Mieszkał w Szczawnicy. Fakt, że zaraził się koronawirusem zdiagnozowano u niego miesiąc temu. Przez ostatnie dwa tygodnie jego stan był ciężki. 48-latek przebywał w szpitalu zakaźnym w Krakowie. 9 września nadeszła informacja, że zmarł.

Aleksandra Chowaniec-Sibiga, wicedyrektor szpitala w Nowym Targu, zaznacza, że do dziś nie wiadomo, gdzie zaraził się 48-latek. Nie wiadomo, czy doszło do tego w czasie pracy w pogotowiu, czy może zarażenie przyszło z innego źródła.

Wicedyrektor szpitala dodaje, że 48-latek pracował jako ratownik medyczny od wielu lat. Był człowiekiem, który znał się na swojej robocie. Był ceniony przez innych ratowników. - To dla nas bardzo duża strata - mówi Aleksandra Sibiga-Chowaniec. Szpital złożył kondolencje rodzinie zmarłego ratownika.

W powiecie nowotarskim od początku pandemii zaraziły się 652 osoby. Ostatniej doby badania potwierdziły, że zaraziło się kolejnych 12 osób. Kilka tygodni temu ogniska koronawirusa wykryto w szpitalu w Nowym Targu - m.in. na oddziale wewnętrznym i neurologii. Oddziały te zostały zamknięte w sierpniu. Obecnie już sytuacja w lecznicy wróciła do normy. ©℗

Powiśle Dąbrowskie

Malowane chaty w Zalipiu (i nie tylko)

FOT. ARTUR GAWLE

Konkurs „Malowana Chata" w tym roku przeniesiono na wrzesień. Przez najbliższe dni komisja będzie oceniała malowane domy na Powiślu Dąbrowskim. Najwięcej malowanych chat obejrzeć można w Zalipiu (pow. dąbrowski, gm. Olesno), które słynie z nich na całym świecie.

ARTUR GAWLE

Tarnów

Dziecko poważnie ranne w wypadku

W czwartek po godz. 19 na ul. Bema dwóch 10-letnich chłopców, którzy jechali na jednym rowerze, wjechało wprost pod samochód osobowy. Jeden z nich z poważnymi obrażeniami głowy trafił do szpitala.

ROBERT GĄSIOREK

REKLAMA 009758379

Szanowni Państwo,

informujemy o wznowieniu pracy
Biura Reklam i Ogłoszeń
przy ul. Starowiślnej 2 w Krakowie

w godzinach :
poniedziałek – czwartek 9.00 – 15.30
piątek 9.00- 15.00

Gazeta Krakowska DZIENNIK POLSKI

eprasa.pl 288c13c67c

Dyscyplinarki dla dwóch sędzi. 38 procesów jest teraz w zawieszeniu. Kibole Cracovii się cieszą

Wymiar sprawiedliwości

Artur Drożdżak
artur.drozdzak@polskapress.pl

Odwołano terminy 38 spraw, które były w referatach dwóch sędzi Sądu Okręgowego w Krakowie. To dlatego, że Izba Dyscyplinarna Sądu Najwyższego podjęła uchwały uchylające immunitet wobec tych dwóch krakowskich sędzi z jednoczesnym zawieszeniem ich w pełnieniu obowiązków sędziowskich.

Jak podaje biuro prasowe krakowskiego sądu w dniu 13 sierpnia 2020 r. do sekretariatu Prezesa Sądu Okręgowego w Krakowie wpłynął faks z Izby Dyscyplinarnej Sądu Najwyższego o uchwałach uchylających immunitet wobec dwóch sędzi. Prezes krakowskiego sądu podjęła czynności w przedmiocie ich wykonania. Jedna z sędzi była przewodniczącą wydziału karnego i jej funkcję przejął dotychczasowy zastępca, druga z sędzi orzeka w tym samym wydziale karnym.

- Zarzuty dyscyplinarne dotyczą przekroczenia uprawnień i niedopełnienia obowiązków - potwierdza Piotr Falkowski, rzecznik prasowy Izby Dyscyplinarnej Sądu Najwyższego. Szczegółów nie zdradza, bo prosiła o to prokuratura, która wykonuje dodatkowe czynności w sprawie.

Nieoficjalnie wiadomo, że postępowanie dyscyplinarne o uchylenie immunitetów ma związek z procesem dotyczącym przemytu ludzi z Iraku do Polski. Proces w tej sprawie toczył się przed krakowskim sądem i dotyczył m.in. Irakijczyka oskarżonego o kierowanie zorganizowaną grupą przestępczą w latach 2011-2016. Osoby z jego grupy miały wprowadzać w błąd urzędników, co pozwoliło Irakijczykom chcącym uciec ze swojego kraju na przekroczenie granicy Polski. Irakijczyk każdorazowo miał na tym zarabiać od kilkuset do kilku tysięcy dolarów. Zdaniem śledczych uzbierał w sumie 200 tys. zł. Nieprawomocny wyrok w tej sprawie w stosunku do dwóch mężczyzn wydała jedna sędzi z dyscyplinarką, druga kolei sędzia orzekała w wyłączonej z głównego wątku sprawie trzeciej oskarżonej o udział w tym gangu. Tu wyrok jest już prawomocny wyrok. Z ustaleń wynika, że Prokuratura Krajowa zarzuciła jednej sędzi przekroczenie uprawnień polegające na tym, że zasugerowała oskarżonej w sprawie przemytu ludzi sposób zakończenia postępowania.

FOT. ARTUR DROŻDŻAK

Proces kiboli Cracovii oskarżonych o porwanie. Wiele wskazuje, że zostanie powtórzony

Według śledczych sędzia chciała doprowadzić do tego, aby oskarżona złożyła wniosek o dobrowolne poddanie się karze. Oznacza to skrócenie postępowania, a tym samym zaoszczędzenie czasu.

Oprócz tego chodziło o działania mające na celu wycofanie przez oskarżoną upoważnienia adwokatowi. To dlatego, że mecenas reprezentujący kobietę miał odmienne stanowisko w kwestii zakończenia procesu i nie godził się na przyznanie do stawianych jej zarzutów.

Zdaniem śledczych, a potem Sądu Najwyższego sędzia działała na szkodę interesu publicznego wyrażającego się w prawidłowym funkcjonowaniu wymiaru sprawiedliwości.

- Jedna z sędzi i jej obrońca złożyli zażalenie na decyzję Sądu Najwyższego. Nie ma jeszcze terminu rozprawy odwoławczej, którą zajmie się trzyosobowy skład sędziowski - informuje Piotr Falkowski. Dodaje, że druga sędzia także złożyła zażalenie, ale zrobili to także jej obrońcy, w sumie są tu cztery takie wnioski. Tutaj także nie ma terminu rozprawy odwoławczej. - Dopiero 9 września sprawa trafiła do sędziego referenta i nie zdążył jeszcze podjąć czynności w sprawie - informuje Falkowski.

Na razie uchwały dyscyplinarne mają wpływ na to co się dzieje z procesami przed krakowskim sądem, bo 38 procesów jest w zawieszeniu.

Warto przypomnieć, że jeden z procesów trwa już dwa lata i dotyczy kiboli Cracovii, którzy dla okupu porwali dawnego wspólnika i wymusili 150 tys. za jego uwolnienie. Proces w tej sprawie był już blisko finału, ale teraz został zawieszony. ©℗

Atak na tle rasistowskim. Pobito turystów!

Przestępczość

Piotr Rąpalski
piotr.rapalski@polskapress.pl

Policjanci zatrzymali dwóch mężczyzn, którzy w centrum Krakowa pobili oraz znieważyli na tle narodowościowym czterech cudzoziemców. Ponadto, w mieszkaniu jednego z ujętych mężczyzn policjanci znaleźli narkotyki. Obaj zatrzymani trafili do tymczasowego aresztu.

Do czterech obcokrajowców (obywateli Nigerii, Arabii Saudyjskiej, USA i Tunezji) stojących przed jednym z lokali w centrum miasta podeszła grupa osób, która zaczęła ubliżać i wyzywać ich z powodu przynależności rasowej. Po agresji słownej, sprawcy zaczęli popychać, uderzać i kopać mężczyzn. Jak się później okazało, podczas ataku jeden z cudzoziemców doznał skręcenia stawu skokowego. Ucierpiał również obywatel Polski, który stanął w obronie zagranicznych gości. Dodatkowo, agresorzy zabrali telefon komórkowy, należący do jednego z pokrzywdzonych.

Dopiero kiedy jeden z zaatakowanych mężczyzn powiadomił telefonicznie o całym zdarzeniu policję, agresorzy uciekli. Po kilku minutach od zgłoszenia funkcjonariusze byli już na miejscu. Poszkodowani opisali wygląd sprawców oraz przedstawili przebieg zdarzenia. Mundurowi niezwłocznie sprawdzili okolicę, jednak nikogo nie napotkali.

Jednakże już na następny dzień policjanci udali się na jedno z osiedli przy Placu Centralnym, gdzie zamieszkiwać miał jeden z agresywnych mężczyzn. Na miejscu funkcjonariusze zastali 28-latka. W trakcie przeszukania jego mieszkania policjanci natrafili na ponad 65 gramów mefedronu. Mężczyzna został zatrzymany. Tego samego dnia, w mieszkaniu w rejonie Grzegórzek kryminalni zatrzymali również 24-latka biorącego udział w ataku.

Zatrzymani odpowiedzą za udział w pobiciu, publiczne znieważenie i stosowanie przemocy, spowodowanie uszczerbku na zdrowiu innej osoby, żądanie korzyści majątkowej w zamian za zwrot bezprawnie zabranej rzeczy. Starszy z nich usłyszał dodatkowo zarzut posiadania oraz przygotowania do wprowadzenia do obrotu narkotyków. 28-latkowi grozi 10 lat odsiadki, natomiast jego młodszy kolega może trafić do zakładu karnego na 8 lat. ©℗

20 lat śledztw i trudnego dochodzenia do prawdy. Krakowski oddział IPN zaprasza na swój jubileusz

Wystawa

Małgorzata Mrowiec
malgorzata.mrowiec@polskapress.pl

Oddział Instytutu Pamięci Narodowej w Krakowie świętuje 20-lecie swojego istnienia. Z tej okazji zaprasza dzisiaj (w sobotę) na pl. Szczepański, gdzie będzie można obejrzeć wystawy, otrzymać darmowe publikacje i instytutowe gadżety, które powinny zainteresować miłośników historii.

- 20 lat istnienia krakowskiego oddziału IPN to na pewno 20 lat rozwiązywania trudnych zagadek, ale także 20 lat dochodzenia do prawdy, uczenia się tego, jak myśleć kategoriami wolnych ludzi, wolnego państwa - podkreśla dyrektor oddziału Filip Musiał. - Po to powstał IPN, aby - uwalniając nas z postkomunistycznej spuścizny - nauczyć interpretować historię z perspektywy niepodległego państwa, ale także nauczyć nas myślenia kategoriami wolnych ludzi.

Instytut Pamięci Narodowej powołano w 1998 r., a faktycznie zaczął działać w czerwcu 2000 r., wraz z powołaniem prof. Leona Kieresa na jego prezesa. Z kolei 15 września 2000 r. Janusz Kurtyka został dyrektorem Oddziału IPN w Krakowie, co zapoczątkowało historię krakowskiego oddziału. Potem kierowali nim kolejno prof. Ryszard Terlecki oraz dr Marek Lasota, a od 2016 dyrektorem jest dr Filip Musiał.

FOT. IPN KRAKÓW

Nasi prokuratorzy zakończyli 1912 śledztw, ukończono 10 tysięcy postępowań lustracyjnych - wymienia dyrektor Filip Musiał

Zdaniem dyr. Musiała IPN rzeczywiście - zgodnie z duchem ustawy - przyczynił się do przywracania pamięci historycznej i przezwyciężania komunistycznej propagandy. W Krakowie w ciągu minionych dwóch dekad przełożyło się to m.in. na wydanie przez tutejszy oddział IPN około 400 publikacji, w tym prawie 200 książek. Przygotowano też w tym czasie 64 wystawy, które były eksponowane w ponad tysiącu miejsc. Przeprowadzono 120 rajdów, wypraw edukacyjnych lub gier miejskich.

- Nasi prokuratorzy w tym okresie zakończyli 1912 śledztw, ukończono 10 tysięcy postępowań lustracyjnych - wymienia również dyrektor Filip Musiał.

Jednym z obowiązków IPN są poszukiwania i identyfikacja ofiar totalitaryzmów nazistowskiego i komunistycznego. Jeśli chodzi o Kraków, olbrzymie znaczenie miały działania pionu poszukiwań IPN związane z postaciami księdza Władysława Gurgacza, Stefana Balickiego oraz Stanisława Szajny, zamordowanych w czasach terroru komunistycznego. Szczątki ofiar komunizmu zostały odnalezione w 2018 r. podczas prac ekshumacyjnych na Cmentarzu Rakowickim. - W najbliższy poniedziałek, 14 września, w rocznicę śmierci, odbędzie się na Rakowicach uroczysty pogrzeb Stanisława Szajny „Orła", który został odnaleziony i zidentyfikowany - mówi dr Musiał.

Z osiągnięciami krakowskiego oddziału IPN będzie można się zapoznać w sobotę na placu Szczepańskim.

- godz. 10 – otwarcie wystawy „Historia, Pamięć Tożsamość. 20 lat IPN Oddział w Krakowie"
- prezentacja Stowarzyszenia Rekonstrukcji Historycznej 1 Pułku Strzelców Podhalańskich Armii Krajowej ze Słopnic
- występy grupy „Mołodcy" (pieśni wojskowe i ludowe śpiewane w 1920 roku)
- edukacyjne gry i quizy z nagrodami na aplikację Action Track
- akcja „Zabierz książkę do domu".

eprasa.pl 288c13c67c

Tomasz Komenda oświadczył się i wyznał, że zostanie ojcem

Wrocław

Marcin Kruk
marcin.kruk@polskapress.pl

Tomasz Komenda - niesłusznie skazany za zbrodnię miłoszycką, której nie popełnił - oświadczył się swojej partnerce. Stało się to po premierze filmu „25 lat niewinności" opowiadającego o losach Komendy. Przyszły mąż zdradził także, że para spodziewa się dziecka.

Wkrótce na ekrany kin wejdzie film fabularny, który pokazuje historię Tomasza Komendy. W czwartek odbyła się premiera „25 lat niewinności". Po projekcji na scenę wszedł główny bohater, który oświadczył się swojej narzeczonej. Anna Walter powiedziała „tak". Zebrani zareagowali owacją na stojąco.

Anna, tak jak Tomasz, nie wierzyła, że jeszcze spotka miłość swojego życia. Ma za sobą trudny związek naznaczony przemocą. Z byłym partnerem ma dwóch synów, których wychowuje sama. - Tomka poznałam na portalu randkowym - opowiada Anna Walter. - Tak jak większość Polaków śledziłam jego historię. Współczułam mu. Nasz kontakt się kilkukrotnie nam urywał, ale naprawdę zaiskrzyło dopiero, gdy spotkaliśmy się przypadkiem na ulicy.

Tomasz jest szczęśliwy, ale przeszłość wciąż powraca. - Nie chciałam od Tomka wyciągać informacji. Były momenty, że on się otwierał i oboje płakaliśmy jak dzieci - wyznaje Anna. Zakochani marzą o założeniu rodziny. - Chciałbym mieć ślub kościelny, marzę, żeby Ania w białej sukni stanęła ze mną na ślubnym kobiercu - wyznaje Tomasz.

Tomasz Komenda został skazany na 25 lat więzienia za zabójstwo 15-letniej Małgosi w Miłoszycach koło Jelcza-Laskowic w sylwestrową noc. Dziewczynka została brutalnie zgwałcona, a potem pozostawiona na mrozie. Jej ciało znaleziono następnego dnia. Po 18 latach w więzieniu okazało się, że Tomasz Komenda zbrodni nie popełnił, a w Miłoszycach w ogóle go nie było. Po uwolnieniu Komendy przed sądem stanęło dwóch innych mężczyzn podejrzewanych o dokonanie tej zbrodni. ©℗

PSL miał wejść do rządu? PiS straszy swoich koalicjantów

Leszek Rudziński
leszek.rudzinski@polskapress.pl

Warszawa

Premier Mateusz Morawiecki miał rozmawiać z prezesem PSL Władysławem Kosiniakiem-Kamyszem na temat ewentualnej koalicji z ludowcami - informuje „Gazeta Wyborcza". Szef PSL zapewnia, że nie zamierza wchodzić do rządu. Komentatorzy polityczni zwracają natomiast uwagę, że sprawa rzekomej współpracy z PSL może być straszakiem PiS na koalicjantów w trakcie rozmów o rekonstrukcji rządu.

Politycy Zjednoczonej Prawicy od dłuższego czasu rozmawiają o rekonstrukcji rządu. Na razie brak porozumienia co do formy przyszłej współpracy pomiędzy PiS a koalicjantami z Solidarnej Polski Zbigniewa Ziobry i Porozumienia Jarosława Gowina.

FOT. ADAM JANKOWSKI

Nie będziemy przystawką PiS, nie wejdziemy do rządu - zapewnia prezes PSL Władysław Kosiniak-Kamysz

Jak donosi „Gazeta Wyborcza", premier Mateusz Morawiecki chciałby poszerzyć koalicję o ludowców i pozbyć się Solidarnej Polski. W sierpniu szef rządu miał spotkać się w tej sprawie z liderem PSL Władysławem Kosiniakiem-Kamyszem.

Tym informacjom zaprzeczył prezes PSL Władysław Kosiniak-Kamysz. Jednak „Gazeta Wyborcza", powołując się na „kilku innych polityków PSL", twierdzi, że na spotkaniu Morawieckiego i Kosiniaka-Kamysza miała paść konkretna propozycja dotycząca m.in. koalicji w sejmikach wojewódzkich, stanowiska w agencjach rolnych oraz rezygnacja z podziału Mazowsza.

Według tych doniesień, do rządu jako minister rolnictwa miałby wejść Jarosław Sachajko z Kukiz'15 (ugrupowanie, które razem z PSL tworzy Koalicję Polską).

Sachajko potwierdził w piątek na antenie RMF FM, że padła propozycja „przyłączenia się do koalicji rządzącej". Polityk jednocześnie zaprzeczył, że otrzymał propozycje objęcia stanowiska ministra rolnictwa.

Poseł zapytany został, czy Koalicja Polska powinna wejść w koalicję z PiS. - Żeby zmienić otaczającą nas rzeczywistość, trzeba mieć wpływ na rządzących. Teraz PiS korzysta z wielu naszych pomysłów. Chcielibyśmy, aby częściej głosowali z nami za rozwiązaniami dla Polaków - powiedział Sachajko.

Lider PSL nie chce wchodzić w koalicję z partią rządzącą. Jednak, zdaniem Sachajki, ta decyzja nie będzie należeć tylko do niego. - Mamy również Radę Programową, na czele której stoi Paweł Kukiz - stwierdził.

Do słów Sachajki odniósł się lider Kukiz'15 Paweł Kukiz. W rozmowie z Interią stwierdził, że się z nimi zgadza, gdyż, aby zrealizować postulaty, „trzeba mieć władzę albo mieć wpływ na władzę, czyli być w koalicji z władzą". Poseł dodał, że koalicję z PiS należy rozpatrywać, jeśli partia Jarosława Kaczyńskiego zobliguje się do realizacji postulatów Kukiz'15. ©℗

Krakowski Salon Ekonomiczny NBP - takiej placówki Kraków dotąd nie miał

Edukacja i finanse

Janusz Michalczak
janusz.michalczak@polskapress.pl

Takiej placówki edukacyjnej do tej pory Kraków nie miał. Misją Krakowskiego Salonu Ekonomicznego NBP jest upowszechnianie wiedzy z zakresu ekonomii, bankowości, historii pieniądza i złotego oraz roli Narodowego Banku Polskiego jako centralnego banku państwa.

Dziennikarze byli pierwszymi, którzy zobaczyli wnętrza Krakowskiego Salonu Ekonomicznego w siedzibie NBP przy ul. Basztowej 20.

- Edukacja ekonomiczna to jeden z celów Narodowego Banku Polskiego - akcentuje prof. Adam Glapiński, prezes NBP. - Najlepszym sposobem na osiągnięcie sukcesów w tym obszarze jest udział w ciekawym, interaktywnym projekcie lub zaproszenie do odwiedzenia miejsca, w którym bezpośrednio można poznać tajniki finansów - podkreśla profesor Adam Glapiński

Licząca ponad 800 mkw. powierzchnia wystawiennicza Krakowskiego Salonu Ekonomicznego NBP daje zwiedzającemu możliwość poznania wielu ważnych faktów, odnoszących się bezpośrednio do dziejów pieniądza na ziemiach polskich oraz roli i zadań Narodowego Banku Polskiego jako centralnego banku państwa. Ekspozycję Salonu tworzą trzy uzupełniające się moduły tematyczne: Sala Polska, Sala NBP z Gabinetem Numizmatycznym i Sala Krakowska.

FOT. JANUSZ MICHALCZAK

- Edukację dzieci i młodzieży ułatwią nowoczesne multimedia - podkreśla Katarzyna Basiak-Gała, dyrektor oddziału NBP

Najcenniejszym obiektem Salonu jest bez wątpienia ważąca prawie 12,5 kg i warta ok. 3 miliony złotych sztaba złota!

- Najcenniejszym obiektem Gabinetu Numizmatycznego jest bez wątpienia imponująca, ważąca prawie 12,5 kg i warta ok. 3 miliony złotych oryginalna sztaba złota! - informuje Katarzyna Basiak-Gała, dyrektor oddziału okręgowego NBP w Krakowie.

REKLAMA 009856613

AB.6740.2.4.2020

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 11d ust. 5 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2018 r. poz. 1474 z późn. zm.) oraz art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r. poz. 256 z późn. zm.).

STAROSTA BOCHEŃSKI
ZAWIADAMIA

o wszczęciu postępowania administracyjnego na wniosek Zarządu Powiatu Bocheńskiego, ul. Kazimierza Wielkiego 31, 32-700 Bochnia, w imieniu którego występuje pełnomocnik Pan Krzysztof Waniczek – złożony do organu w dniu 17.06.2020 r. (uzupełniony w dniu 5.08.2020 r.) – w sprawie wydania decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej pn.: „Rozbudowa drogi powiatowej nr 2086K Bochnia (ul. Strzelecka) - Zawada w km 1+645.55 - 2+060.00 z budową chodnika w ciągu ul. Strzeleckiej do ośrodka „Łoś" w m. Bochnia".

Jednocześnie zawiadamia się o wydaniu postanowienia z dnia 4.09.2020 r., znak: AB.6740.2.4.2020 - o nałożeniu na Zarząd Powiatu Bocheńskiego obowiązku usunięcia nieprawidłowości w projekcie budowlanym w terminie 2 miesięcy od dnia otrzymania postanowienia, ze względu na stwierdzenie naruszeń wymogów określonych w art. 35 ust. 1 ustawy Prawo budowlane (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 1333), w związku z prowadzonym postępowaniem w sprawie wydania decyzji o zezwoleniu na realizację w/w inwestycji drogowej.

Na postanowienie o nałożeniu na inwestora obowiązku usunięcia nieprawidłowości w projekcie budowlanym nie przysługuje zażalenie.

Inwestycja zlokalizowana jest w województwie małopolskim, w powiecie bocheńskim, w miejscowości Bochnia, ul. Strzelecka, położonej w gminie Miasta Bochnia, na działkach o następujących numerach ewidencyjnych:
nieruchomości objęte inwestycją (położone na działkach ewidencyjnych w liniach rozgraniczających teren inwestycji):
- działki ewidencyjne podlegające podziałowi, numer: 7192/1 (7192), 7191/2 (7191), 4388/1 (4388), 4389/1 (4389), 4391/1 (4391), 4395/1 (4395) - jednostka ewidencyjna: Bochnia - Miasto [120101_1], obręb ewidencyjny: Bochnia-8 [0008];
(przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia projektu podziału, w nawiasie podano numer działki przed podziałem);
- działka ewidencyjna stanowiąca własność inwestora, numer: 3956 - jednostka ewidencyjna: Bochnia - Miasto [120101_1], obręb ewidencyjny: Bochnia-8 [0008];

Nieruchomości wydzielone liniami rozgraniczającymi teren drogi, które dotychczas nie są własnością Powiatu Bocheńskiego, staną się z mocy prawa własnością Powiatu Bocheńskiego z dniem, kiedy decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej stanie się ostateczna, za odszkodowaniem ustalonym w odrębnej decyzji, wydanej przez Starostę Bocheńskiego.
Zgodnie z art. 18 ust. 1e ww. ustawy, w przypadku, w którym dotychczasowy właściciel lub użytkownik wieczysty nieruchomości objętej decyzją o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej odpowiednio wyda tę nieruchomość lub wyda nieruchomość i opróżni lokal oraz inne pomieszczenia niezwłocznie, lecz nie później niż w terminie 30 dni od dnia:
1. doręczenia zawiadomienia o wydaniu decyzji, o której mowa w art. 17 ustawy,
2. doręczenia postanowienia o nadaniu decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej rygoru natychmiastowej wykonalności albo
3. w którym decyzja o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej stała się ostateczna

– wysokość odszkodowania powiększa się o kwotę równą 5% wartości nieruchomości lub wartości prawa użytkowania wieczystego.

W tej sprawie - w okresie 14 dni od dnia ukazania się obwieszczenia - można w tutejszym urzędzie: Starostwo Powiatowe w Bochni, 32-700 Bochnia, ul. Kazimierza Wielkiego 31 Wydział Architektury i Budownictwa - w godzinach pracy urzędu, tj. od 8.00-16.00 (poniedziałek), 7.30-15.30 (pozostałe dni, z wyjątkiem wtorku) - zapoznać się z zakresem przedmiotowej inwestycji drogowej oraz aktami sprawy - po wcześniejszym uzgodnieniu terminu wizyty telefonicznie pod nr tel.14 615 37 28 lub tel. 14 615 38 23.

W tym terminie można również zgłaszać ewentualne uwagi i zastrzeżenia.

Niniejsze obwieszczenie Starosty podlega zamieszczeniu w prasie lokalnej, na tablicy ogłoszeń Starostwa Powiatowego w Bochni i Urzędu Miasta Bochnia (właściwym ze względu na przebieg drogi) oraz w Biuletynie Informacji Publicznej tych urzędów.

eprasa.pl 288c13c67c

Życie Berlusconiego było zagrożone. Polityk ma koronawirusa

Mediolan

Wojciech Szczęsny
wojciech.szczesny@polskapress.pl

Ordynator oddziału intensywnej terapii szpitala San Raffaele w Mediolanie wyjawił, że stan byłego premiera Włoch Silvio Berlusconiego, który trafił pod opiekę lekarzy w ubiegłą środę w nocy w związku z zakażeniem koronawirusem, był dużo poważniejszy niż początkowo zakładano.

Według doktora Alberto Zangrillo, pełniącego także funkcję osobistego lekarza Silvio Berlusconiego, gdyby przyjazd do szpitala nastąpił 10 godzin później, polityka prawdopodobnie nie udałoby się uratować.

Zangrillo opowiedział o szczegółach leczenia 83-letniego Silvio Berlusconiego na antenie telewizji La7. W opinii lekarza, w najcięższym okresie pandemii były premier Włoch nie miałby szans na przeżycie.

Stężenie koronawirusa w próbce pobranej z nosa i gardła Berlusconiego było tak wysokie, że w marcu i kwietniu rezultaty leczenia na pewno nie byłyby tak dobre jak teraz. Czy to by go zabiło? Z pewnością tak, najprawdopodobniej również Berlusconi zdaje sobie z tego sprawę. Nie przesadzam ze swoją oceną, tylko mówię jaka była rzeczywistość - stwierdził Zangrillo.

- W leczeniu kluczowe było nie to, jakiej terapii go poddamy, tylko w której fazie zakażenia trafi do szpitala. Dziesięć godzin różnicy mogłoby spowodować, że na pomoc byłoby już za późno. Berlusconi jest pacjentem z wysokiej grupy ryzyka z powodów, które wszyscy znamy - podkreślił.

Wcześniej lekarze ze szpitala San Raffaele już dwukrotnie ratowali Berlusconiemu życie - w maju 1997 roku dzięki operacji prostaty oraz w czerwcu 2016 roku, kiedy przeszedł operację serca.

Aktualny pobyt polityka w mediolańskiej placówce rozpoczął się w ubiegłą środę w nocy. Berlusconi wcześniej przebywał w domowej izolacji w swojej posiadłości w Arcore pod Mediolanem, po tym jak dwa testy na obecność koronawirusa wykazały u niego wynik pozytywny.

Podczas pobytu w szpitalu Berlusconi połączył się przez wideo ze swoimi zwolennikami. Zapewniał, że nic go nie boli, nie ma już gorączki i czuje się dobrze.

Tymczasem agencja Ansa informowała, że u byłego premiera Berlusconiego zdiagnozowano wczesny etap obustronnego zapalenia płuc.

Oprócz 83-letniego Berlusconiego na COVID-19 zachorowała też jego 30-letnia narzeczona, deputowana Forza Italia

Choroba na tym etapie nie jest groźna, jednak problemem może być wiek polityka, który 29 września będzie obchodzić 84. urodziny.

Według ustaleń dziennika „Corriere della Sera" lider Forza Italia miał zostać zarażony przez córkę Barbarę, która wcześniej przebywała na Capri wśród członków rodziny i przyjaciół, u których później także stwierdzono obecność SARS-CoV-2. Chora na COVID-19 jest także 30-letnia narzeczona Berlusconiego Marta Fascina. Młodsza od lidera Forza Italia o 53 lata deputowana do niższej izby włoskiego parlamentu przebywa w domowej izolacji w Arcore. ©℗

FOT. FRANCESCO FOTIA/PHOTOSHOT/EAST NEWS

Były trzykrotny premier Włoch Silvio Berlusconi ma koronawirusa, leczy się w szpitalu w Mediolanie

Są ofiary śmiertelne pożarów w Stanach Zjednoczonych

Wojciech Rogacin
wojciech.rogacin@polskapress.pl

San Francisco

Katastrofalna sytuacja na zachodnim wybrzeżu Stanów Zjednoczonych. Liczne pożary pochłonęły już co najmniej kilkanaście ofiar. Pół miliona ludzi ewakuowano w stanach Oregon i Waszyngton przed niszczycielskim żywiołem. Przynajmniej jeden pożar uważa się za powstały przez umyślne podpalenie.

FOT. FR34727 AP/ASSOCIATED PRESS/EAST NEWS

Pojawiają się pierwsze doniesienia, że część pożarów może być efektem umyślnego podpalenia przez człowieka

Od kilku tygodni szaleją pożary lasów w Kalifornii, Oregonie i stanie Waszyngton na zachodzie USA. W piątek media donoszą o kolejnych dramatycznych wydarzeniach.

W północnej Kalifornii znaleziono siedem ciał osób, które zginęły w pożarach lasów. Całkowita liczba ofiar w tym tylko stanie wzrosła do 10 - informuje CNN. Ale to nie wszystkie tragiczne wieści. W stanach Oregon oraz Waszyngton do czwartku było co najmniej pięć ofiar pożarów.

Jedną z ofiar śmiertelnych w stanie Waszyngton był roczny chłopczyk - informuje „New York Times". Według dziennika, rodzice dziecka mają poparzenia trzeciego stopnia.

Jak dodaje CNN, w samym stanie Oregon pożary lasów zmusiły do ucieczki z domów około 500 tysięcy ludzi. To aż 10 procent populacji stanu, która musiała zostać ewakuowana.

POŻARY W USA

EFEKT CIEPLARNIANY PRZYCZYNĄ POŻARÓW?

Chociaż przynajmniej część pożarów wywołana została przez człowieka - na przykład w Kalifornii jeden z pożarów powstał od racy odpalonej podczas przyjęcia na cześć ujawnienia płci dziecka oczekującego na narodziny - to eksperci już coraz głośniej mówią, że plaga pożarów na zachodzie Stanów Zjednoczonych jest efektem ocieplenia klimatu. Panująca bowiem upalna pogoda sprzyja samoczynnemu powstawaniu pożarów.

Miasta zamienione w popiół

Z doniesień mediów wynika, że pożarów jest wiele, wybuchają w różnych miejscach. Dymy przesłaniają niebo na ogromnych obszarach. Wiele miejscowości zostało zamienionych dosłownie w kupę popiołów. Mieszkańcy pokazują w mediach społecznościowych przerażające widoki. Są też informacje o tym, jak dymy przesłaniają wszystko.

Jeden z mieszkańców San Francisco napisał, że o godzinie 9 rano świecą latarnie uliczne, gdyż dymy przesłaniają słońce i w mieście jest ciemno.

Najgorsza sytuacja panuje w Kalifornii, Oregonie i stanie Waszyngton, ale pożary występują łącznie na obszarach 12 zachodnich stanów - donosi CNN. Pożary obejmują łącznie powierzchnię ponad 1,7 mln hektarów.

Dochodzenie w sprawie umyślnego podpalenia

W sumie doliczono się dotychczas ponad 100 ognisk pożarów. Według BBC, przynajmniej jeden z pożarów w Oregonie to efekt umyślnego podpalenia przez człowieka. Służby, oprócz gaszenia ognia, zajmują się dochodzeniem odnośnie przyczyn wybuchu pożarów.

Wiadomo, że rozprzestrzenianiu ognia sprzyja niezwykle upalne i suche lato w Stanach Zjednoczonych. Praktycznie na obszarze całego kraju miesiące letnie były wyjątkowo upalne, z temperaturami przekraczającymi 30 stopni Celsjusza.

Rich Tyler, rzecznik biura marszałka straży pożarnej Oregon, powiedział dziennikowi „New York Times", że dodatkowo pożary potęgowane są przez gaz wydobywający się z sieci gazowej.

Wielu oficjeli cytowanych przez „New York Timesa" przewiduje, że skutki pożarów będą jeszcze tragiczniejsze niż są w tej chwili. Straty będą o wiele większe - zarówno materialne, jak i ludzkie. ©℗

Tragiczny koniec obozu dla uchodźców na Lesbos w Grecji

Moria

Marta Burza
marta.burza@polskapress.pl

Pożar w Morii – największym obozie dla uchodźców w Europie, zmusił trzynaście tysięcy ludzi do ucieczki. Grecki rząd ogłosił tam stan wyjątkowy. Dziennikarka „Gazety Krakowskiej", dzięki organizacji Minority Rights Group International, relacjonuje sytuację na miejscu tragedii.

Moria usytuowana na Lesbos to miejsce, które już od dawna było owiane złą sławą. Obóz dla uchodźców powstał dla 3 tysięcy osób, a ostatecznie pomieścił aż o 10 tysięcy więcej. Przepełniony, nieprzygotowany na przyjęcie tylu osób, pełen przemocy i strachu, krytykowany za złe warunki - doszczętnie spłonął.

Kilkanaście tysięcy ludzi straciło dach nad głową, względnie bezpieczną przystań, jedyne miejsce, które do nich należało. Wielu z nich koczuje przed obozem, czekając na jakąkolwiek pomoc. Siedzą wzdłuż drogi otoczeni workami z tym, co udało im się uratować. Siedzą i patrzą na spaloną Morię. Zniszczone zostały namioty, kontenery, całe sektory. Spaliły się dokumenty, rzeczy osobiste, ubrania. Zostały ślady po tymczasowych domach, dziecięce rowery, krzesła i garnki.

Ogniem zajęły się zarówno centralne strefy, jak i tak zwany gaj oliwny (olive grove) - nieoficjalna, zewnętrzna część obozu powstała w wyniku przeludnienia.

Pożar wybuchł we wtorek wieczorem, w kilku miejscach niemalże równocześnie. Grecy i migranci zamieszkujący Morię obwiniają się wzajemnie. Ktokolwiek jest za to odpowiedzialny - miał sojusznika w postaci silnego wiatru, który podsycał ogień.

Pierwsze informacje w mediach sugerują, że winni tragedii są migranci, którzy zaczęli wszczynać zamieszki po ogłoszeniu kwarantanny w obozie. Sami uchodźcy obwiniają Greków, którzy z kolei otwarcie okazują im niechęć i nienawiść, a we wtorek wieczorem zagradzali im drogę do miasteczek, mówi się wręcz o faszystowskich atakach na migrantach szukających ratunku i schronienia.

- Pożar wybuchł około godziny 21, ale pierwsze wozy strażackie zobaczyliśmy dopiero o 1 w nocy. Gdzie oni byli wcześniej? Aż do rana nie otrzymaliśmy żadnej pomocy, nie przyjechała żadna organizacja. - mówi Farzana. Pochodzi z Afganistanu, w Morii spędziła wraz z rodziną ostatnie 9 miesięcy.

- Zabraliśmy tyle, ile mogliśmy i koczowaliśmy za ogrodzeniem, po prostu na ulicy. Noc była zimna, zmarzliśmy. A dzisiaj od rana siedzimy tutaj głodni, nie mamy gdzie się podziać. Czekamy, ale nawet nie wiemy na co. W Morii było nam ciężko, ale mieliśmy gdzie spać i gdzie stworzyć namiastkę domu. Teraz nie mamy już gdzie pójść - dodaje Farzana, matka dwójki dzieci, którym w końcu udało się usnąć. W nocy płakały z zimna.

Hussein, młody chłopak, pokazuje swój zniszczony kontener. - Tam spałem, zobacz, nic nie zostało. Nie wiem, co będzie dalej.

Po spalonej ziemi powolnym krokiem chodzą ludzie i zbierają resztki swojego dobytku - kilka garnków, których nie strawił ogień, i materiały, z których będą mogli zbudować schronienie. ©℗

eprasa.pl 288c13c67c

Nie do wiary. Oszustwo „na mieszkanie” działa 22 lata

Prawo i życie

Małgorzata Oberlan
malgorzata.oberlan@polskapress.pl

Byliśmy idiotami - mówi pan Janusz. Oszustce z Torunia zapłacił 258 tys. zł. Podszywająca się pod urzędniczkę Elżbieta S. od 22 lat wykorzystuje ten sam patent. Podejrzewana jest o oszukanie 29 osób na 1,7 mln.

Ulica Piastowska w Toruniu to malowniczy trakt na obrzeżach starówki. To tam przychodziło się do pani Eli i „załatwiało sprawy”. Załatwiało się: przydział mieszkania lub domu od miasta z natychmiastową zgodą na jego wykup z bonifikatą (nawet 90 proc. wartości), możliwość atrakcyjnego zakupu placu, działki, nieruchomości przejętych od wojska. Płaciło się zazwyczaj od 20 do 50 tys. zł za lokal. 55-letnia obecnie Elżbieta S. przyjmowała interesantów w swoim własnym mieszkaniu przy wspomnianej ulicy. Czasem też na parkingu przed budynkiem magistratu przy Dominikańskiej. Było jasne, że nie zaprasza do Urzędu Miasta Torunia, gdzie rzekomo pracowała. „Przecież takich spraw nie załatwia się w pracy”...

FOT. POLICJA

Elżbieta S. dwa razy już stawała przed sądem za to samo oszustwo. Na zdj. kadr z zatrzymania w 2012 roku

Oczywiście z pomocą fałszywej urzędniczki nikt nigdy żadnego mieszkania nie dostał. Na przykład w 1998, gdy proceder pani Eli opisany został pierwszy raz. Identycznie było w 2012, gdy gazety informowały o jej dalszych dokonaniach i lądowaniu w zakładzie karnym w celu odbycia kary, której unikała. Tak jest i teraz, gdy panią Elę przeklina grupa przynajmniej 29 zrobionych w konia obywateli. W grudniu 2019 r. prokuratura śledztwo zawiesiła. Powód? Zły stan zdrowia podejrzewanej, uniemożliwiający udział w czynnościach procesowych. Nie na tyle jednak fatalny, by pani Eli nie widywano na spacerkach z psem, niemal codziennie...

Pan Janusz to dojrzały mężczyzna, prowadzący w Toruniu własną działalność gospodarczą. Opowiadanie, jak połakomił się na superokazję, zdecydował się dać „urzędniczce” łapówkę i stracił ćwierć miliona złotych, naprawdę nie jest dla niego łatwe. Każdy by się wstydził. „Głupi byłem” - kończy opowieść. A jak zaczyna?

- O urzędniczce, u której „się załatwia”, dowiedziałem się od dobrej znajomej. Kontakt do niej szedł w wielkim zaufaniu, pocztą pantoflową. Znajoma przede mną weszła w kontakt z Elżbietą S. Miała dostać przydział na budowane przez miasto mieszkania. Zaufaliśmy jej wszyscy jak idioci, bo potrafiła się uwiarygodnić, techniki manipulacji miała w małym palcu - opowiada.

Pani Ela podawała się za pracownicę Urzędu Miasta - z kontaktami i możliwościami. Posługiwała się sfałszowanymi dokumentami. „Klienci” dostawali od niej nie tylko rozmaite druki urzędowe (np. wnioski o przyznanie lokalu, tabele z bonifikatami), ale i konkretne terminy. Dnia wskazanego, o godzinie tej i tej stawiać się mieli już u notariusza. W ostatniej chwili jednak zawsze coś wypadało i z finalizacji transakcji wychodziły nici. A to pani Ela się pochorowała, a to chory był notariusz, a to „prezydent miasta Michał Zaleski mieszkanie we wskazanej lokalizacji musiał przyznać jednak innej, od lat oczekującej w kolejce rodzinie”. Oszustka, by się uwiarygodnić, często wymieniała z nazwiska (jako dobre znajome) dyrektorkę Zakładu Gospodarki Mieszkaniowej lub inną wpływową urzędniczkę. Do tej drugiej nawet przekazywała klientom numer komórki. - Kilkadziesiąt esemesów wymieniłem z tą urzędniczką. To znaczy wydawało mi się, że z nią. A to pisała do mnie pani Ela, z innego telefonu - ciągnie pan Janusz. I jako przerywnik opowieści znów używa refrenu „Głupi byłem”.

Toruński przedsiębiorca jest rekordzistą. Zapłacił jej łącznie 258 tys. 700 zł. Za co dokładnie? Za przydział i wykup z bonifikatą nowego mieszkania komunalnego i za tak samo okazyjne nabycie placu pod działalność gospodarczą, za identyczne załatwienie zakupu domków oraz - uwaga, uwaga - korzystne nabycie od gminy zabytkowej willi w centrum Torunia. - Tak, uwierzyłem, że miasto po przejęciu tej willi od Agencji Mienia Wojskowego będzie chciało ją sprzedać. I że z bardzo atrakcyjną ulgą kupię to ja - przyznaje pan Janusz.

Tak jak w poprzednich latach, cierpliwość klientów miała swoje granice. Wielu po roku czy dwóch stawiało pani Eli sprawę na ostrzu noża. Żądali obiecanego lokalu albo zwrotu pieniędzy. Jeśli coś zwracała najbardziej zdesperowanym, to ułamek wcześniej wpłaconej sumy. Dwóm parom młodych ludzi wręczyła klucze do... „mieszkań zastępczych od miasta”. Mieszkali tam rok, półtora. Płacili jedynie za media. Jak się okazało, pani Ela specjalnie te lokale wynajęła i poniosła koszty.

- W ten sposób naprawdę potrafiła się uwiarygodnić - podsumowuje pan Janusz. On sam, gdy był już prawie pewien, że został oszukany, wysłał oszustce esemesa z treścią „zawierającą groźby karalne”. Błyskawicznie został wyśledzony, oskarżony i skazany za to, zaś pani Ela wciąż sobie chodzi na wolności. - Poczucie bezkarności tej kobiety jest niesamowite - kończy.

Pierwszy raz o Elżbiecie S. było głośno w 1998. Kobieta miała wtedy 33 lata. Głód mieszkań na toruńskim rynku był wówczas ogromny. Podawała się za osobę, która może załatwić przyznanie gminnego lokalu. Nikomu niczego nie załatwiła, natomiast łapówek nie oddała. Kolejna sprawa zdarzyła się w październiku 2012. Usłyszała w toruńskiej prokuraturze pięć zarzutów płatnej protekcji i oszustwa. Obecnie na panią Elę czekają zarzuty przygotowane przez Prokuraturę Rejonową Toruń Centrum Zachód. Dotyczą oszukania 29 osób na łączną kwotę 1,7 mln zł. ©℗

REKLAMA 009858319

aktualne z całej Polski **przetargi**

nasze komunikaty.pl

REKLAMA 009856718

SYNDYK MASY UPADŁOŚCI

Przedsiębiorstwa Produkcyjno Budowlanego AZBUD Adam Cebula i Wspólnicy sp. j. w upadłości likwidacyjnej ogłasza pisemny konkurs ofert na sprzedaż z wolnej ręki:

- prawa użytkowania wieczystego działki nr 270/223 przy ul. Księdza Machaya w Krakowie

Podstawowym kryterium przy wyborze oferenta jest wysokość zaoferowanej ceny.

Celem konkursu ofert jest wyłonienie nabywcy określonego niżej przedmiotu sprzedaży:
- prawo użytkowania wieczystego **działki** nr 270/223 o pow. 0,0313 ha przy ulicy Księdza Machaya w Krakowie, objętej księgą wieczystą nr KR1P/00219324/0

Cena wywoławcza wynosi: **9.094,00 zł netto** (dziewięć tysięcy dziewięćdziesiąt cztery złote, 00/100)

(dalej: „przedmiot sprzedaży” lub „Nieruchomość”).

Do ceny sprzedaży doliczony zostanie podatek od towarów i usług (VAT) według stawki obowiązującej w dniu sprzedaży, o ile podatek ten będzie należny.
Warunkiem uczestnictwa w konkursie ofert jest wpłacenie przez oferenta na rachunek bankowy masy upadłości Przedsiębiorstwa Produkcyjno Budowlanego AZBUD Adam Cebula i Wspólnicy sp. j. w upadłości likwidacyjnej w Krakowie w Alior Bank o numerze: **71 2490 0005 0000 4520 8325 2774** wadium z dopiskiem „Konkurs ofert AZBUD” w wysokości 10% ceny wywoławczej, tj. kwoty: 909,40 zł, **w terminie do dnia 30 września 2020 r.** Za datę wpływu uważa się dzień uznania kwoty na rachunku upadłej spółki. Wpłacone wadium zostanie zaliczone na poczet ceny nabycia Nieruchomości.
Warunkiem przystąpienia do konkursu ofert jest złożenie oferty osobiście w Biurze Syndyka Masy Upadłości Przedsiębiorstwa Produkcyjno Budowlanego AZBUD Adam Cebula i Wspólnicy sp. j. w upadłości likwidacyjnej, 32-500 Chrzanów, ul. Grunwaldzka 2a lub drogą pocztową **w terminie do dnia 30 września 2020 r.** W przypadku wysłania oferty drogą pocztową, o zachowaniu terminu składania oferty, decyduje data wpływu do Biura Syndyka. Oferta wraz z wymaganymi dokumentami powinna zostać złożona w zapieczętowanej kopercie z czytelnym napisem **„KONKURS OFERT AZBUD”.**
Z zastrzeżeniem uprawnień Sędziego Komisarza, Syndyk ma prawo swobodnego wyboru oferty, odstąpienia od konkursu ofert lub jego unieważnienia w całości lub w części bez podania przyczyny, a także ma prawo do unieważnienia wyniku konkursu ofert lub odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny. Wadium wniesione przez oferentów, których oferta nie została wybrana, podlega zwrotowi bez odsetek w terminie siedmiu dni od rozstrzygnięcia konkursu ofert. Wszystkie koszty związane z nabyciem Nieruchomości ponosi nabywca. Rękojmia za wady prawne i fizyczne przedmiotu sprzedaży jest wyłączona. Wadium wniesione przez oferenta, którego oferta została przyjęta, w przypadku niezawarcia przez tegoż oferenta umowy sprzedaży Nieruchomości, nie podlega zwrotowi.
Ze stanem prawnym przedmiotu sprzedaży, opisem i oszacowaniem wraz z dokumentacją związaną z przedmiotem konkursu ofert oraz z **Regulaminem Konkursu ofert** można się zapoznać i uzyskać dodatkowe informacje w Biurze Syndyka Upadłości pod ww. adresem po wcześniejszym uzgodnieniu terminu pod adresem e-mail: a.antonik@slysz.pl oraz numerem telefonu: 603 332 299 w dni robocze w godz. od 8:00 do 15:00.

eprasa.pl 288c13c67c

Gazeta Krakowska
Sobota–niedziela, 12–13.09.2020

Wina, wina, wina dajcie, czyli jakość już jest. Teraz potrzebna nam ilość

Dariusz Chajewski
dchajewski@polskapress.pl

Winiarstwo

Trwa największe winiarskie święto w Polsce, czyli zielonogórskie Winobranie. Bez tradycyjnego korowodu, w maseczkach (teoretycznie) i z dystansem (również teoretycznie), ale za to wreszcie z lokalnymi winami i to w bogatym wyborze.

W tym roku to Winobranie jest pod dodatkowym, nie tylko sanepidowskim nadzorem. Zjechali tu bowiem prawie wszyscy najlepsi sommelierzy w Polsce.

- Przy okazji realizacji wraz z Polska Press filmu „Polska Toskania" poznałem w tym regionie mnóstwo nowych smaków i wspaniałych ludzi - mówi stojąc z kieliszkiem wina u wrót zielonogórskiego ratusza Tomasz Kolecki, wielokrotny mistrz Polski sommelierów, reprezentant naszego kraju podczas rozmaitych międzynarodowych konfrontacji tych, którzy na winie i nie tylko się znają. - Chciałem to wszystko pokazać moim przyjaciołom. Bowiem nie da się tego opowiedzieć, to trzeba poczuć i to wieloma zmysłami.

I tak sommelierzy przekonywali, że trunek oceniają wszystkimi zmysłami. Aż trudno było uwierzyć, że czują te aromaty, smaki, gładkości...

Ach, kiperem być

Sommelierzy krążyli wokół ratusza, między stoiskami, próbowali trunków z różnych lubuskich winnic, a jest ich kilkadziesiąt. Wbrew zwyczajom smakowanych trunków nie wypluwali i nie popijali wodą, cóż, w końcu to święto.

Winiarzom nie musieli tłumaczyć, kim są i jaka jest różnica między nimi a kiperami, ale przechodnie często pytali. Jak tłumaczył im Marcin Krzystolik z Poznania, kiper jest bardziej zaangażowany w sam proces produkcji wina. Sommelier jest raczej zorientowany sprzedażowo, musi opowiedzieć gościom restauracji o winie, przekonać o wyższości jednego wina nad drugim, krótko mówiąc, wiedzieć, jak je sprzedać.

Czego polskim, zwłaszcza lubuskim winnicom brakuje najbardziej, aby ich produkty stały się przebojem nie tylko polskich stołów? - Wina - odpowiada przewrotnie sommelier z Wybrzeża Dawid Sojka. - Nie mówię o jakości trunków, gdyż z nimi naprawdę nie jest już źle, a bywa, że bardzo, bardzo dobrze. Natomiast poszczególne winnice produkują stanowczo zbyt mało wina. Jakiś trunek się spodoba, jest sporo zamówień i pojawia się szansa na to, że zrobi furorę aż... Okazuje się, że jest problem z jego dostawą. Na przykład w tej chwili winnica w Gostchorzu jako jedna z nielicznych wyróżnia się tutaj na plus, gdyż produkuje jeden, dwa rodzaje win musujących i jest w stanie zapewnić ich dostępność. Czyli w każdej liczącej się restauracji, hotelu z winami, to z Gostchorza może się znaleźć. Niedawno w Trójmieście robiliśmy konkursową kolacją opartą na winach musujących. Pojawiła się jedna propozycja z Polski, właśnie z tej podkrośnieńskiej winnicy i pobiła na głowę wiele uznanych marek z regionów specjalizujących się w tego rodzaju winach, z tymi z francuskiej Szampanii włącznie.

Nawiasem mówiąc, właściciel winnicy z Gostchorza, Guillaume Dubois mówi, że będzie produkował najlepsze wino musujące na świecie i namawia lubuskich winiarzy do tej specjalizacji. A wie co mówi, bo jest z Szampanii, z której do Polski przyjechał, aby piec francuskie ciasta.

Sojka dodaje, że produkcja dwóch, trzech indeksów, czyli rodzajów wina, a nie dziesięciu, dwunastu, gdy wszystkiego wytwarzamy po trzysta butelek, nie ma głębszego sensu. Dobra restauracja potrafi w ciągu roku sprzedać sto, dwieście butelek markowego polskiego wina. Przy produkcji rzędu sześciuset butelek na dobrą sprawę nie wiadomo, co z taką liczbą zrobić.

Trzeba poddawać się ocenie

Sommelierzy gościli w miasteczku winiarskim i na winnicach, ale raptem spróbowali kilku produktów z kilkudziesięciu. Wina chwalili, przyznając, że znali trunki raptem z tych paru najstarszych, które mogą szczycić się uznaną marką, bo oczywiście każdy szanujący się sommelier słyszał o Starej Winnej Górze, Saint Vincent, Senatorze czy Miłoszu. Jednak mówią o kilku odkryciach i generalnie wina chwalą. Na twarzach kilku winiarzy widzieliśmy rumieńce zadowolenia, gdy słuchali opinii na temat swoich produktów.

- Powinniśmy się konfrontować z opiniami sommelierów i brać udział w różnych winiarskich konkursach - uważa Mirosław Stępień z winnicy Bachusowe Pole. - Chociażby po to, aby dowiedzieć się, jakie popełniamy błędy. To ważna ocena naszej pracy, drogi, którą obraliśmy. Ja przecież mogę być bowiem przekonany, że robię doskonałe wino, ale fachowiec pokaże mi, jaką drogą powinienem podążać, aby było ono jeszcze lepsze. Czym innym jest wino przeznaczone dla mnie i najbliższych, a czym innym wino komercyjne. Każda ocena jest dla mnie ważna i słowa krytyki tylko mnie mobilizują.

Stępień również wie, co mówi, bo jego wina mają na koncie już sporo nagród i wyróżnień, ale - jak dodaje - jest przekonany, że to najlepsze wino ma jeszcze przed sobą.

Co to znaczy najlepsze? Przecież nawet znawcy twierdzą, że dobre wino to takie, które nam smakuje. Po co zatem te wszelkie konkursy?

- Tak, ale zasiadając w jury rozmaitych konkursów, musimy odsunąć nasze własne smaki na drugi, trzeci plan - sommelier Marcin Krystolik. - Oceny staramy się zobiektywizować. Stąd, wprawdzie sam mówię, że należy sięgać po trunek, który nam smakuje, a nie ten, który ma medale, ale... Medale i i dyplomy ułatwią nam znalezienie wina, które nam smakuje.

Polskie wina generalnie są z roku na rok lepsze. Sommelierzy podkreślają, że to wynik edukacji i poszukiwań własnych winiarzy, którzy chętnie eksperymentują. Jednak odcinamy również kupony od... ocieplenia klimatu. Dla wielu szczepów winnej latorośli w tradycyjnych regionach robi się za gorąco, a wraz z podnoszącymi się temperaturami nasze winnice stają się dla nich korzystniejszym adresem.

Gdyby jeszcze były tańsze...

- Czy 60 zł za butelkę bardzo dobrego wina to naprawdę za dużo? - pyta Sojka. - To normalna cena za tradycyjne wino z jakiegokolwiek regionu. Nie mówię tutaj o tzw. winach nowoświatowych, które przywozi się w kanach i rozlewa w Europie. Te są tańsze.

Zdaniem Sojki przydałby się jasny przekaz „apelacyjny" do polskich regionów winiarskich, aby były łatwo rozpoznawalne dla konsumenta. Apelacja to ograniczony obszar, na którym uprawia się winorośl na wino określonego rodzaju. Tak jest we Francji czy w Hiszpanii. Gwarancja, że jest to wino z konkretnej apelacji, zapewniającej jakość sprawi, że łatwiej będzie pogodzić się z ceną. Dobrze byłoby też, gdycy polskie wina pojawiły się w dyskontach i supermarketach. W restauracjach są z reguły droższe i to ugruntowuje przekonanie o wygórowanej cenie.

Profesjonalni goście Winobrania są najbardziej pod wrażeniem tego, co w Lubuskiem w ostatnim czasie zrobiono. Konrad Potejko pamięta, że jako człowiek branży bywał w Winnym Grodzie w czasach, gdy na Winobraniu nie było lokalnego wina, strumieniami lało się za to piwo. Cóż, to wcale nie były aż tak odległe czasy. Lubuskie jego zdaniem wygrało wyścig o miano centrum winiarstwa, gdyż mając wielowiekową tradycję, miało też stosunkowo krótką przerwę w produkcji wina. I jego odrodzenie to była oddolna inicjatywa małych, familijnych winnic. Jednak teraz Lubuskiemu depcze już Małopolska z największym areałem winnic, ale przede wszystkim Podkarpacie eksploatujące tradycję dawnych win galicyjskich.

- Czego Lubuskiemu brakuje, aby stało się prawdziwym winiarskim regionem? - zastanawia się Konrad Potejko. - Mam wrażenie, że niczego. Przede wszystkim jest tu już sporo marek uznanych w restauracjach, w świecie ludzi na winie się znających. Może nieco więcej miejsc noclegowych adresowanych do enoturystów, czyli ludzi podróżujących winiarskim szlakiem... Wiem, przyjechaliśmy tutaj w podczas Winobrania i nasza ocena może być na zasadzie „wow", bo wszystko kręci się teraz wokół wina, ale jestem pod wrażeniem.

Zaskoczenie? Pinot noir

Podczas tegorocznego Winobrania rzeczywiście strumieniami wino lokalne się leje. W kategorii „kultura winiarska" mamy wina, winnice, winiarzy z pasją, wsparcie samorządu... A czy umiemy pić wino?

- Naprawdę jest z tym już dobrze, o czym świadczy chociażby popyt na dobre wina - mówi sommelier Monika Szydło. - Znamy się na winach, szukamy tych dobrych, jakościowych. Owszem, bywają ludzie, dla których wino to wino, oby tylko miało procenty, ale jest ich coraz mniej. I co ważne. Nie ma w tej chwili województwa bez winnicy. A jeśli chodzi o ich produkty... I nieco uogólniając. Między polskim winami jeszcze sprzed kilku lat a tymi produkowanymi dziś jest przepaść. Szczególnie pozytywnie jestem zaskoczona jakością lubuskich win. Każda z tutejszych winnic ma wina lepsze i gorsze, ale ma także jedno, dwa, które są medalowe. I jeszcze coś. Zaledwie kilka lat temu uprawiano całkiem inne szczepy. Na przykład pinot noir był bardzo rzadki. Natomiast dziś nie ma tutaj winnicy bez tego pinota. To dobry znak. ©℗

FOT. MARIUSZ KAPAŁA

Tak, pani sommelier wypada tylko zazdrościć. Pije bąbelki, czyli lubuskie musujące wino w nadodrzańskiej winnicy

eprasa.pl 288c13c67c

Paweł Małaszyński jest dzikim dzieckiem rocka

Odrzucił propozycję występu w „Tańcu z gwiazdami", bo nie pasowałoby to do wizerunku mrocznego rockmana. Jego największą pasją jest grupa Cochise. Nie przeszkadza mu to jednak być czułym mężem i ojcem

PAWEŁ MAŁASZYŃSKI

FOT. ANNA KACZMARZ

Polski aktor teatralny, telewizyjny i filmowy oraz wokalista rockowej grupy Cochise. Urodził się w 1976 roku. Jego ojciec był zawodowym żołnierzem. Siostra Katarzyna również wybrała mundur – i pracuje w straży granicznej. Ukończył V licem w Białymstoku. Kinem zainteresował się dzięki uczestnictwu w spotkaniach Dyskusyjnego Klubu Filmowego „Projektor". Po maturze przez pół roku studiował prawo na Uniwersytecie Białostockim, rzucił je jednak, by ostatecznie dostać się do PWST we Wrocławiu, którą ukończył w 2002 roku. Rok później otrzymał etat w warszawskim Teatrze Kwadrat. Popularność przyniosły mu telewizyjne seriale: „Oficer", „Kasia i Tomek", „Lekarze" czy „Misja Afganistan". W 2007 roku zadebiutował w kinie w „Świadku koronnym". Od szesnastu lat jest wokalistą grupy Cochise. W 2002 roku ożenił się z Joanną Chitruszko, z którą ma syna Jeremiasza i córkę Leę.

Gwiazdy
Paweł Gzyl
p.gzyl@gk.pl

Już tej jesieni w życiu głównych bohaterek serialu „Przyjaciółki" pojawi się tajemniczy przystojniak, którego będzie grał Paweł Małaszyński. Popularny aktor wróci tym samym na małe ekrany po dłuższej nieobecności. Ostatnio widzieliśmy go bowiem w większej roli w serialu „Belle Epoque" trzy lata temu oraz w kilku odcinkach „Wojennych dziewczyn" w zeszłym roku. W międzyczasie skoncentrował się na teatrze i muzyce, unikając mediów jak ognia. – Nie chcę nieustająco podtrzymywać swojej popularności. Podskakiwać z rączką uniesioną nad głową: „Uwaga jestem! Nie zapomnieliście mnie? Hello!". Nie siądę na kanapie z żoną i nie pstryknę sobie paru zdjęć. To nie ja. Kiedy coś wybieram, robię to sercem. Idę na plan i robię swoją robotę, najlepiej, jak potrafię – deklaruje w „Gali".

Paweł Małaszyński jako aktor i wokalista rockowy to dwie zupełnie inne osoby – mówi o sobie artysta. – Aktorstwo jest uzależnione od scenariuszy. Tworząc muzykę, decyduję ja

FOT. ANNA KACZMARZ

***

Urodził się w Szczecinku, wczesne dzieciństwo spędził w Koszalinie, a dorastał w Białymstoku. Stało się to za sprawą jego taty, który był wojskowym i musiał przenosić się z jednostki do jednostki. Pułkownik Małaszyński kontynuował żołnierskie tradycje rodzinne, ale nie przenosił żelaznej dyscypliny z pracy do domu – może dlatego że kiedyś nosił długie włosy i grał w zespole bigbitowym.

– Mój ojciec starał się przekazać mi wszystko, co najlepsze. Nauczył mnie determinacji w osiąganiu wyznaczonych celów i tego, by nigdy nie poddawać się bez walki. Jestem mu bardzo wdzięczny za wsparcie, którego zawsze mi udzielał – podkreśla aktor w serwisie Kobieta.

To jednak mama zaszczepiła Pawłowi miłość do muzyki. Mały chłopak słuchał z nią piosenek Czerwonych Gitar i Marka Grechuty. Potem sam zaczął wyłapywać z radia to, co mu się najbardziej podobało. Pierwszą płytą, jaką kupił za własne pieniądze, był album grupy Queen, na który zarobił zbierając truskawki. Jako nastolatek słuchał już mocnego rocka, podobnie jak grono znajomych, z którymi tworzył zgraną paczkę. – W rodzinnym Białymstoku wychowałem się w dość niezależnym i szczerym towarzystwie. To ukształtowało mnie na dalsze życie. Nauczyło mnie umiejętnego poruszania w środowisku kulturalno-medialnym, ale zachowując własną niezależność. Najgorsze, co mogłoby mi się przytrafić, to wstanie rano z łóżka, spojrzenie w lustro i naplucie na nie – tłumaczy w serwisie Nowiny 24.

***

Już jako piętnastolatek Paweł chciał śpiewać rocka. Próbował zakładać własne zespoły, ale początkowo miał problem ze znalezieniem muzyków. Pisał więc w szkolnych zeszytach teksty przyszłych piosenek i marzył o scenie. Być może dlatego, kiedy przyszło do wyboru studiów po maturze, zdecydował się na szkołę teatralną, choć wcześniej nigdy nie recytował wierszy na szkolnych akademiach. Dostał się dopiero za trzecim razem. – Kończąc szkołę teatralną, marzyłem o jednym – żeby dostać etat w teatrze i tam pracować. To mi się udało, bo jestem w Teatrze Kwadrat. Dzięki temu nie muszę grać we wszystkim, co mi proponują, nigdy zresztą nie miałem takiej „napinki". Teatr pozwala mi zniknąć z ekranu na rok, dwa, zająć się swoim życiem i spokojnie sobie czekać na ciekawe propozycje, które nadejdą, a być może nie – mówi w serwisie iFrancja.

Choć to teatr dawał Pawłowi najwięcej satysfakcji, popularność przyniosła mu przede wszystkim telewizja. Najpierw aktor zdobył opinię „twardziela" dzięki udziałowi w serialu „Oficer", a potem – sympatycznego przystojniaka za sprawą „Kasi i Tomka". Medialne zainteresowanie, jakie wybuchło wówczas wobec aktora, niespecjalnie mu się podobało. Dlatego wolał skoncentrować się na pracy – i udało mu się również zaistnieć w kinie, dzięki takim produkcjom, jak „Sęp" czy „Skrzydlate świnie". – Jeżeli miałbym do końca życia grać miłych, przystojnych facetów, to byłoby to okropnie nudne. To nie moja wina, że wyglądam, jak wyglądam, ale staram się wybierać różnorodne role. Jestem aktorem głównie małego ekranu, choć jeśli mam okazję zaistnieć, nawet w małej roli, w jakimś fajnym filmowym projekcie, to jest to dla mnie duże wyróżnienie. Nigdy nie miałem „napinki", żeby grać główne role – podkreśla w serwisie iFrancja.

***

Tak naprawdę swoje największe marzenie Paweł spełnił, kiedy pod koniec studiów znalazł w Białymstoku kolegów, z którymi założył zespół Cochise. Jego nazwa to hołd dla fascynacji aktora kulturą północnoamerykańskich Indian – ich mistycyzmem, stosunkiem do natury i niezłomnością ducha. Grupa od początku grała mocnego rocka – i właśnie w takiej muzyce, którą pokochał w czasach młodości, Paweł spełnia się najbardziej. – Na koncercie bywam brutalny, jak rozwydrzony gówniarz. Jestem dzikim dzieckiem rock and rolla! Jak mały szczeniak z wielkimi zębami. Tylko tam, na scenie, jestem naprawdę sobą. To są moje emocje, mój instynkt. Niczego nie gram, niczego nie udaję – deklaruje w „Gali".

Początkowo zespół był traktowany jako „fanaberia" znanego aktora. Cochise budował jednak konsekwentnie swoją reputację autentycznej kapeli rockowej, grając w małych klubach dla z roku na rok coraz to większego grona fanów. Początkowo na występy przychodziły same dziewczyny – ale kolejne płyty przekonały doń męską publiczność. Do dziś grupa dorobiła się sześciu albumów i zagrała dziesiątki koncertów – w tym i na dużej scenie Przystanku Woodstock.

– Paweł Małaszyński jako aktor i jako wokalista rockowy to dwie zupełnie inne osoby. Aktorstwo jest uzależnione od pewnych scenariuszy, dosłownie i w przenośni. Jako aktor najczęściej pracuję z dużą grupą ludzi, która ma ogromny wpływ na wersję ostateczną danego projektu i na wiele decyzji zwyczajnie nie mam wpływu. Tworząc muzykę, sam jestem sobie sterem, żeglarzem i okrętem – twierdzi w „Dzienniku Polskim".

***

Mimo tak silnych pasji, najważniejsza dla Pawła jest rodzina. Od 25 lat aktor jest żonaty z tancerką i choreografką Joanną Chitruszko. Poznali się już w... przedszkolu, ale zaczęli się spotykać dopiero, kiedy byli w liceum. Ich miłość przetrwała różne życiowe burze, a jej owocami są dzieci – szesnastoletni Jeremiasz i sześcioletnia Lea. – Moją opoką jest moja żona, która bardzo mi pomaga i mnie wspiera w tym, co robię. Gdyby nie ona, na pewno dużo trudniej byłoby mi pogodzić to wszystko. Tak samo moje dzieci. Wszystko, co robię – robię dla nich i z myślą o nich. To pewnie banał, ale dzieci, ta dwójka w moim życiu, daje mi naprawdę ogromną siłę i równowagę. Moja rodzina to najlepsze, co mi się mogło w tym moim przedziwnym życiu przydarzyć – podkreśla w „Dzienniku Polskim". ©℗

eprasa.pl 288c13c67c

Gazeta Krakowska
Sobota–niedziela, 12–13.09.2020

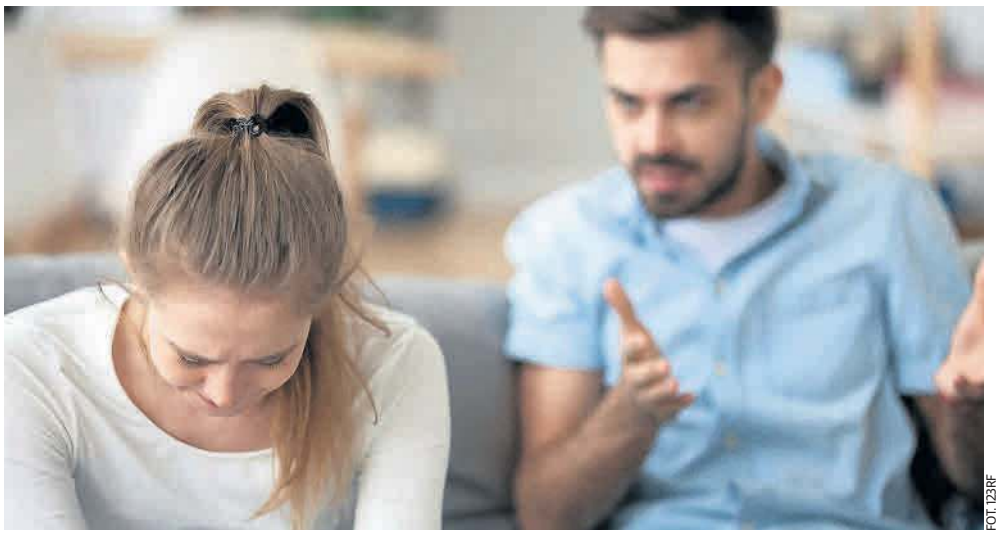
Dobre rozstanie to fundament pod przyszłe, samodzielne życie

Zamknięcie w domu z powodu pandemii skupiło jak w soczewce wszelkie problemy. Nie wszystkie pary wyjdą z tego kryzysu obronną ręką. **Gdy nie ma już czego ratować, warto zadbać, by jak najlepiej się rozstać**

Związki

Monika Kaczyńska
monika.kaczynska@polskapress.pl

Fala rozwodów przetacza się przez Europę. W Portugalii tylko w maju, pod „odmrożeniu" kraju złożono 5 razy więcej pozwów niż o tej samej porze rok temu. Hiszpanie szacują wzrost liczby rozwodów na 75 proc. A w Polsce? Jeśli, jak chcą niektóre szacunki, liczba rozwodów wzrośnie o połowę, rozstanie się prawie 100 tys. par.



FOT. 123RF

Z rozwodem niemal zawsze wiążą się bardzo silne i trudne emocje. Jednak rodzice powinni zadbać, by dziecko nie bylo ich świadkiem

Tygodnie niespodziewanego zamknięcia w domu całych rodzin sprawiły, że ujawniły się spychane na margines przez codzienną krzątaninę problemy. Dla wielu par okazało się to zaskoczeniem.

- Od dawna nie byliśmy idealnym stadłem - przyznaje Marta, nauczycielka, mężatka z dziesięcioletnim stażem. - Ale też nie kłóciliśmy się chyba bardziej niż inni. Ja wychodziłam do szkoły, mąż obsługiwał klientów swojej firmy. Po pracy jedliśmy obiad, czasem obejrzeliśmy jakiś film. Dni płynęły jeden za drugim. Gdy zostaliśmy w domu, po kilku dniach zaczęło się piekło. Mnie wkurzało, że on wstaje w południe i powoli zabiera się do działania, dla niego lekcje zdalne i ich przygotowywanie to było „siedzenie przed komputerem". Do tego pretensje, że jestem w domu, a nie posprzątane, na obiad makaron z sosem. Sam jak wychodził ze śmieciami, oczekiwał medalu. Najgorsze jednak, że okazało się, że gdy mamy dużo czasu i jesteśmy zdani tylko na własne towarzystwo, właściwie nie mamy o czym rozmawiać. Każda próba wymiany myśli kończyła się najpierw sprzeczką, później kłótnią, na końcu karczemną awanturą. Niby próbowaliśmy jeszcze coś odbudowywać. Ale tak naprawdę żadne nie chciało zrobić kroku w stronę drugiego. Sprawy zaszły za daleko. Rozstanie to jedyne wyjście. Oby tylko, zanim się rozejdziemy, udało nam się nie pozabijać - wzdycha.

Mimo że dla dla kryminologów zabójstwo w okresie okołorozwodowym nie jest zjawiskiem nadzwyczajnym, na szczęście na ogół sprawy nie przybierają tak drastycznego obrotu. Nie zmienia to jednak faktu, że jeśli para nie podejmie świadomego wysiłku, by dobrze się rozstać, obie strony mogą rozwód odchorowywać dłużej niż to konieczne.

- Każdemu rozwodowi towarzyszą silne emocje, które sprawiają, że niełatwo jest rozpocząć rozmowę - mówi Marzena Korzeniewska ze Stowarzyszenia Mediatorów Pactus. - Warto jednak zawalczyć o dogadanie się z pomocą mediatora, bo później już podczas sprawy rozwodowej strony nie rozmawiają ze sobą, lecz z sądem - podkreśla.

Owo dogadywanie się dotyczy w pierwszej kolejności spraw organizacyjnych i kwestii równie ważnej, co drażliwej jaką są kwestie materialne. Co dalej z domem lub mieszkaniem, samochodem, oszczędnościami, a także wspólnie zaciągniętymi zobowiązaniami - to sprawy wymagające rozwiązania.

Oczywiście, jeśli parze nie uda się porozumieć, ostateczne decyzje podejmie sąd. Ale nie jest to rozwiązanie bez wad. Pierwsza z nich to czas trwania całego procesu rozwodowego.

- Decyzje, które zapadają podczas rozpraw rozwodowych, w dużej mierze będą rzutować na dalsze życie rozwodników. Warto więc nie pozostawiać sądowi rozstrzygania dla nas tak istotnych spraw jak podział majątku i porozumieć się z partnerem czy partnerką, zanim złożymy pozew rozwodowy - doradza Marzena Korzeniewska. - To gwarantuje, że cały proces rozwodowy, który jest stresującym wydarzeniem, zostanie skrócony na tyle, na ile jest to możliwe i przez to będzie kosztować nas mniej. Nie tylko nerwów, ale również pieniędzy - dodaje.

Kiedy emocje są zbyt silne, a każda próba porozumienia kończy się kłótnią, dobrą opcją może być skorzystanie z pomocy mediatora.

Mediator jest z natury rzeczy bezstronny, nie narzuca swojej woli ani gotowych rozwiązań, co jest istotne. Pomaga w rozmowach między rozstającymi się partnerami na najtrudniejsze tematy, takie jak finanse, zanim jeszcze rozpocznie się pierwsza sprawa rozwodowa. Jego rolą jest dbanie o to, aby rozmowy odbywały się w sposób uporządkowany i spokojny. To z kolei sprawia, że obie strony mogą przedstawić swoje racje i propozycje, mając zapewnione bezpieczne i jak najbardziej komfortowe warunki do takich rozmów. Nierzadko zdarza się, że to po prostu jedyna szansa, by w ogóle można było spokojnie rozmawiać.

Osiągnięte przed rozwodem porozumienie sprawia, że cała procedura jest tańsza i co najważniejsze, postępowanie sądowe kończy się na jednym posiedzeniu. W zależności od tego, ile czasu upłynie od złożenia pozwu do pierwszej rozprawy, sprawa może zakończyć się po 3 do 6 miesięcy. Gdy nie ma zgody w najważniejszych kwestiach, sądowe batalie mogą trwać lata. Koszty związane z opłacaniem adwokatów, opinii biegłych itp., choć znaczne, są niczym w porównaniu ze spustoszeniami, jakie wieloletnia szarpanina powoduje w psychice.

- Rozwodziłam się cztery lata - wspomina Zofia. -Szarpaliśmy się o wszystko: od serwisu podarowanego przez ciocię w prezencie ślubnym po zasady opieki nad synem. I nie ma co ukrywać - oboje robiliśmy rzeczy okropne. Można powiedzieć, że ja odchorowywałam to kilka lat na własne życzenie. Gorzej, że syn był naprawdę rozdarty. Zaowocowało to serią różnego rodzaju problemów. Czasem mam wrażenie, że mimo pomocy, którą otrzymał, nie odzyskał po tych przeżyciach pełni równowagi. I to my - dorośli ludzie, jego rodzice jesteśmy temu winni. Powinniśmy go ochronić.

Ten fakt wydaje się bezsporny.

- Zaoszczędzenie dziecku stresów i napięć powinno być priorytetem rodziców - przyznaje Paulina Mikołajczyk, psycholog z Centrum Medycznego Damiana.- To, czego zdecydowanie rozwodzący się małżonkowie powinni unikać, to krzyki i awantury w domu, których dziecko jest często biernym słuchaczem.

Gdy emocje nie dają się opanować, Paulina Mikołajczyk także doradza skorzystanie z pomocy mediatora. Przy jego pomocy należy ustalić i spisać najważniejsze dla dziecka kwestie takie jak określenie, z kim maluch będzie mieszkał i jak często oraz na jakich zasadach będzie widywał się z drugim opiekunem. Idealnie, gdy dziecko dowiaduje się o decyzji o rozstaniu dopiero na tym etapie. Ważne, aby rozmowa informująca o rozstaniu była przeprowadzona wspólnie przez oboje rodziców - na spokojnie i bez zbędnych emocji (dziecko już i tak wystarczająco się stresuje). Jeśli dziecko jest już starsze, należy potraktować je po partnersku i z należytym szacunkiem - nie oszukiwać, ale szczerze, choć bez wdawania się zwłaszcza w drastyczne szczegóły wyjaśnić przyczyny rozstania. Dla niego w tej chwili liczy się zapewnienie, że najważniejsze, czyli rodzicielska miłość nie zmieni się i rodzice będą je tak samo wspierać, opiekować się nim, mimo że nie będą już razem mieszkać. Warto pamiętać, że gdy rodzice się kłócą, pociechy często myślą, że to ich wina - zapewnijmy, że tak nie jest. Kluczowa jest tutaj ostrożność i uwaga skierowana na dziecko. W czasie rozwodu, gdy małemu człowiekowi wali się cały świat, może on być nerwowy lub agresywny, a czasem zupełnie zamknięty w sobie i wycofany. Zmiany te mogą być widoczne niemal w każdej sytuacji, np. jako niechęć do jedzenia lub przeciwnie przejadanie się, problemy ze snem czy moczenie się w nocy. Własne trudne emocje nie zwalniają rodziców z bacznego obserwowania dziecka, a każda różnica w jego zachowaniu powinna skłonić mamę i tatę do szybkiej reakcji.

- Rozchodzący się małżonkowie powinni zapewnić dziecku emocjonalne wsparcie na każdym etapie tego trudnego procesu. W tym celu korzystne, a czasem nawet konieczne może okazać się pójście z dzieckiem do terapeuty lub psychologa. Jego zadaniem będzie przeprowadzenie go przez ten wymagający i obciążający okres, tak aby jak najszybciej zaadaptowało się do nowej sytuacji - podkreśla Paulina Mikołajczyk. - Musimy być świadomi, że źle przeprowadzony rozwód może na trwałe pozostawić ślad w psychice dziecka, w konsekwencji wpływać na trudności w nawiązywaniu relacji. Dlatego trzeba zrobić wszystko, by takiego scenariusza uniknąć - dodaje psycholog.

WARTO WIEDZIEĆ

Józefa Piotrowska-Strigl
redakcja@gk.pl

We wrześniu niższe limity dorabiania

● **Robert M.: Ostatnio w związku z pandemią ZUS wypłaca dużo nowych świadczeń wspomagających osoby lub zakłady mające trudności finansowe w tym czasie. Czy odnośnie emerytów i rencistów, którym również trudniej egzystować zazwyczaj, nic się nie zmieniło odnośnie do limitów dorabiania do swoich świadczeń?**

Niestety nie. Wrześniowe limity zostały obniżone. Nadal obowiązuje zasada, że osiąganie dochodu przez emeryta, który ma ustalone prawo do emerytury i nie osiągnął jeszcze powszechnego wieku emerytalnego, bądź przez rencistę, a więc osobę uprawnioną do renty rodzinnej, która nie ukończyła powszechnego wieku emerytalnego i renty z tytułu niezdolności do pracy, może spowodować zawieszenie prawa do świadczenia lub zmniejszenie jego wysokości.

Ukończenie przez emeryta albo osobę pobierającą rentę rodzinną powszechnego wieku emerytalnego oznacza zatem, że pobierane świadczenie od miesiąca, w którym został ukończony ten wiek, przysługuje w pełnej wysokości, niezależnie od tego, czy przychód przekracza dopuszczalne kwoty. Sytuacja taka nie dotyczy jednak emerytów kontynuujących zatrudnienie w ramach tego samego stosunku pracy co przed przejściem na emeryturę. Od 1 września bieżącego roku aktywni zawodowo emeryci i renciści mogą dorobić mniej. Jeżeli dodatkowy przychód wyniesie nie więcej niż 3 517,20 zł (czyli 70 proc. przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia), to świadczenie będzie wypłacane w całości. Natomiast dodatkowy przychód przekraczający kwotę 6 931 zł (130 proc. przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia) spowoduje, że ZUS zawiesi wypłatę świadczenia.

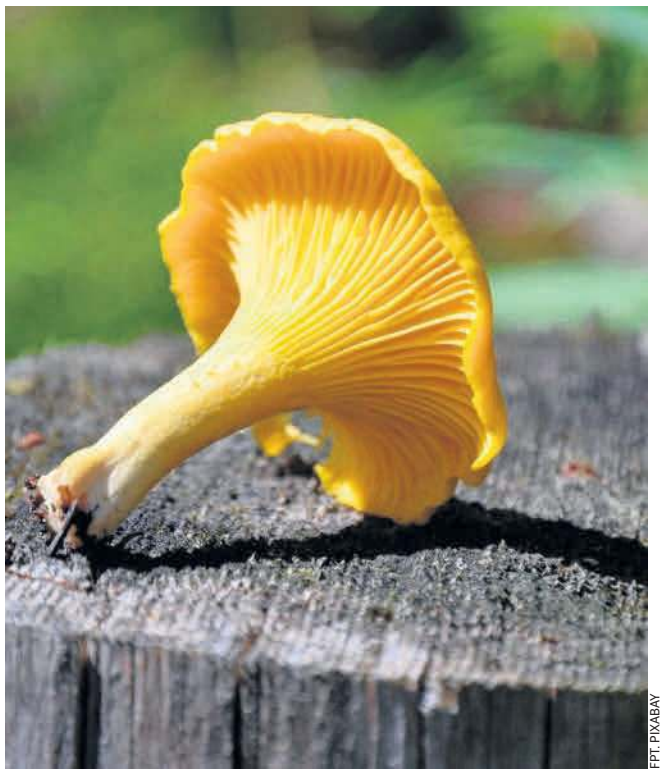
Grzyby i owoce bez podatku

● **Zbigniew W.: Jestem emerytem. Owoce ze swojego ogrodu i grzyby z pobliskiego lasu sprzedają obok moich zabudowań. Czy taki tryb zarobkowania podlega opodatkowaniu?**

Nie. Dochody uzyskiwane przez osoby fizyczne ze sprzedaży surowców roślin zielarskich i ziół, dziko rosnących leśnych jagód, owoców leśnych i grzybów mogą korzystać ze zwolnienia od opłat podatku dochodowego. Z art. 21 ust. 1 pkt 72 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych wynika bowiem, że takie dochody są objęte zwolnieniem podatkowym, gdy podatnik dokonał zbioru osobiście albo z udziałem członków najbliższej rodziny.

eprasa.pl 288c13c67c

FPT. PIXABAY



FPT. PIXABAY

Grzyby

Milena Kochanowska
redakcja.krakow@polskapress.pl

NIE MA KUCHNI BEZ SMAKU I AROMATU GRZYBÓW

Grzybobranie może stać się prawdziwą pasją, **ale na grzybach trzeba się znać!**

Grzyby jemy nie dla wartości odżywczych, lecz dla smaku i aromatu. Głównym ich składnikiem jest woda – to blisko 90 procent ich masy. Zawarte w nich białko jest przez nas przyswajane w niewielkiej ilości. Znajdziemy w nich również składniki mineralne, najwięcej jest w nich: wapnia, potasu, fosforu, żelaza, cynku i miedzi, chociaż niezbyt dużo. Witaminy w nich zawarte to najczęściej: B1, B2 oraz PP, choć także w niedużych ilościach. W niektórych grzybach, takich jak kurka i rydz, stwierdza się obecność karotenów, które w naszym organizmie zamieniane są na witaminę A. Po wysuszeniu i odparowaniu wody, składniki mineralne i witaminy ulegają skoncentrowaniu, suszone grzyby mają więc wyższą wartość odżywczą niż świeże.

Grzyby są ciężkostrawne, dlatego powinniśmy jeść je w niewielkich ilościach i podawać do nich lżej strawne dodatki. Małe dzieci i osoby starsze w ogóle nie powinny ich jeść. Dietetycy podkreślają jednak, że zaletą grzybów jest niewielka ilość tłuszczu oraz węglowodanów, dzięki czemu mogą być elementem diety odchudzającej i niskokalorycznym dodatkiem do potraw w dietach o normalnej kaloryczności. Pozytywną cechą grzybów jest również ich alkaliczność, dzięki której wpływają na wyrównanie równowagi kwasowo-zasadowej posiłku.

Wybierając się na grzyby, musimy się na nich znać. Zbierajmy tylko te zdrowe, co do których mamy absolutną pewność, że są jadalne. Pamiętajmy, że nie należy ich zbierać w okolicach skupisk odpadów, zakładów produkcyjnych, a także tych rosnących w rowach, na skraju lasów lub niedaleko ruchliwych dróg, bo grzyby wchłaniają duże ilości metali ciężkich oraz inne zanieczyszczenia.

Kupujmy grzyby tylko sprawdzone, z atestem. Przed przyrządzeniem dania jeszcze raz dokładnie wszystkie obejrzyjmy, a najlepiej jeśli nad każdym etapem przygotowania grzybów do jedzenia czuwa ktoś, kto naprawdę się na nich zna. Jeżeli nie ma takiej osoby, lepiej ze zbierania i przyrządzania grzybów zrezygnować.

Do potraw używamy grzybów świeżych, mrożonych, solonych, kiszonych lub suszonych, a jako dodatek podajemy te marynowane. Aromatu i smaku grzybów nie przebije i nie zastąpi żadna przyprawa. Uszlachetniają swym smakiem wiele sosów i farszów. Dodajemy je do kiszonej kapusty i bigosu. Pasują do każdego rodzaju mięsa, podnoszą smak risotta. Nadziewamy nimi różne paszteciki i pierogi...

JAKO ODRĘBNE DANIE

Same w sobie mogą stanowić odrębne danie – na przykład smażone kanie popularnie zwane sowami. Kapelusze tych grzybów po oczyszczeniu wystarczy zamoczyć w jajku, obtoczyć w tartej bułce i usmażyć na patelni aż do uzyskania złotego koloru. Doprawione solą i pieprzem stanowią aromatyczną i niezapomnianą przekąskę. Błyskawicznie można też przyrządzić danie z kurek, maślaków lub podgrzybków, podsmażając na patelni te grzyby z cebulką, a potem dusząc je w śmietanie. Doprawione i posypane natką pietruszki podajemy z ziemniakami, puree ziemniaczanym lub, jeśli ktoś woli, z wszelkimi rodzajami kasz. Bardzo smaczne są też kurki lekko podsmażone na samym maśle lub jajecznica z kurkami.

W SOSACH

Niezwykle aromatyczny jest sos kurkowy, który może być doskonałym dodatkiem do mięs smażonych, pieczonych i grillowanych. Pasuje do wołowiny, wieprzowiny i dziczyzny, ale także na przykład do pieczonego pstrąga. Grzyby te można również stosować jako dodatek do dań makaronowych.
Nie ma prawdziwego sosu myśliwskiego bez grzybów. Sos ten swoje walory smakowe zawdzięcza przede wszystkim grzybom oraz smażonemu boczkowi (lub kiełbasie śląskiej) z cebulką.

W ZUPACH

Jeśli chcemy ugotować domową zupę grzybową ze świeżych grzybów, znakomicie nadają się do tego maślaki (po obraniu ich z lepkiej skórki) – zagwarantują one zupie intensywny grzybowy smak. Można ją także zrobić na bazie suszonych podgrzybków.

JAKO DODATEK

Jako dodatek do mięs i wędlin świetnie sprawdzają się grzyby marynowane. Najchętniej zaprawiamy w ten sposób borowiki, podgrzybki, koźlarze i gąski zielone, ale także kurki lub rydze. Marynatę przygotowujemy zazwyczaj na bazie octu, dodając do niej w klasycznej wersji: liść laurowy, ziele angielskie i pieprz w ziarnach. W zależności od naszego smaku możemy ją dosładzać lub zachować bardziej lub mniej kwaśną wersję (zależy od proporcji octu i wody). Ocet, wodę wraz z przyprawami gotujemy około 5 minut. Grzyby krótko gotujemy w posolonej wodzie i po odcedzeniu na sitku jeszcze ciepłe przekładamy do słoików. Ciepła zalewa musi je całe przykrywać. Słoiki zakręcamy i stawiamy dnem w górę.

FPT. PIXABAY

FPT. PIXABAY

eprasa.pl 288c13c67c

Gazeta Krakowska
Sobota–niedziela, 12–13.09.2020

Warto suszyć grzyby, by cały rok móc dodawać je do różnych potraw i w ten sposób cieszyć się ich smakiem również poza sezonem

Suszyć możemy grzyby, nawlekając ich kawałki na cienki sznurek i wywieszając je na słońce lub też rozkładając je na kratownicy. Możemy też wykorzystać do tego nagrzany wcześniej piekarnik, ale musimy uważać, by grzybów nie spalić. Możemy również zainwestować i kupić specjalną suszarkę do żywności, w której będziemy mogli suszyć także owoce, warzywa czy zioła.

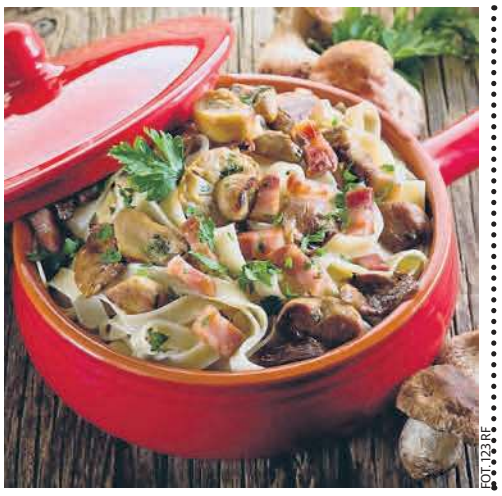
Żeby suszenie powiodło się, musimy pamiętać o kilku zasadach. Po pierwsze, grzyby czyścimy na sucho szmatką, delikatną szczoteczką lub pędzelkiem. Nie myjemy ich, bo nasiąknięte wodą albo będą suszyły się dłużej, albo zamiast się wysuszyć, zgniją. Te, które chcemy suszyć, muszą być zdrowe i świeże. Małe grzyby można suszyć w całości, te większe kroimy na plasterki.

Ogonki także nadają się do suszenia. Suszone przechowujemy w suchym, szczelnie zamkniętym drewnianym, blaszanym lub plastikowym pojemniku wyłożonym papierem. Jeśli pojemnik jest szklany, stawiamy go w ciemnym miejscu, by grzyby nie były wystawione na działanie światła. Aby zapobiec molom, możemy do każdego pojemnika z suszem dodać liść laurowy. **(MIKO)**

FOT. PIXABAY

FOT. MATERIAŁY PRASOWE MARKI HALINA

FOT. 123 RF



FOT. 123 RF

FOT. 123 RF

Jeśli ktoś zasmakował grzybów, używać je w kuchni będzie już zawsze.

Bez ich niepowtarzalnego aromatu wielu potraw nie można by przyrządzić, a na pewno nie byłyby one tak smaczne

Pęczotto z grzybami, czipsami z jarmużu i rozmarynem

Składniki:
2 saszetki kaszy pęczak,
500g świeżych leśnych grzybów,
1 duża cebula pokrojona w kostkę,
2 ząbki czosnku drobno posiekane,
2 pomidory obrane i pokrojone w kostkę,
500ml bulionu lub wody,
1 garść jarmużu,
1 łyżka posiekanej natki pietruszki,
1 łyżka posiekanego świeżego rozmarynu,
olej do smażenia,
3 łyżki masła,
sól i pieprz

Kaszę ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Jarmuż smażyć na głębokim oleju, aż będzie chrupiący, osuszyć na papierowym ręczniku i delikatnie posolić. Grzyby pokroić w mniejsze części i obsmażyć na łyżce masła. Doprawić do smaku. Na patelni rozgrzać łyżkę masła, dodać cebulę z czosnkiem i smażyć aż zmięknie. Dodać pomidory i pęczak. Smażyć przez chwilę. Jak woda odparuje dodać jedną chochelkę bulionu. Za każdym razem jak woda odparuje, dodawać kolejną część bulionu, aż zostanie jedna chochelka. Dodać grzyby i ostatnią porcję bulionu. Dodać natkę, rozmaryn i łyżkę masła. Wymieszać i doprawić. Na koniec dodać jarmuż.

(www.halina.eu)

Faszerowane pomidory z ryżem, grzybami i boczkiem

Składniki:
7 dojrzałych pomidorów
20 g grzybów leśnych
150 g boczku
1 cebula
2 łyżki oleju
1 woreczek ugotowanego białego ryżu
20 g sera żółtego
1 jajko
2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
sól i pieprz
oregano i posiekany szczypiorek

Pomidory myjemy, odcinamy kapelusze i wydrążamy środki. Miąższ z pestkami przecedzamy, odlewamy sok, który będzie potrzebny do zapiekania. Kroimy boczek, ugotowane grzyby i cebulkę, podpiekamy na oleju, przyprawiając solą i pieprzem. Mieszamy z ugotowanym ryżem, dodajemy przyprawy i czosnek. Wbijamy jajko i dodajemy większość startego sera i pokrojony szczypiorek. Starannie mieszamy. Pomidory napełniamy farszem, posypujemy wierzch resztą startego sera, przykrywamy kapeluszami i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na dno naczynia wlewamy odrobinę oleju. Pieczemy w mocno nagrzanym piekarniku do 180-190 st. przez około 20 min. Po wyjęciu z piekarnika polewamy pomidorki powstałym sosem.

Tagliatelle z aromatycznym boczkiem i borowikami

Składniki:
400 g makaronu tagliatelle
150 g boczku
2 średnie cebule
100 g borowików (świeże lub mrożone)
1 łyżka oleju
250 ml słodkiej śmietanki 18%
sól, pieprz do smaku
natka pietruszki
tarty ser Grana Padano lub inny twardy

Makaron gotujemy w osolonej wodzie na półtwardo, odcedzamy i hartujemy w zimnej wodzie. Boczek kroimy w paseczki, cebulę w kostkę i podsmażamy na oleju, do lekkiego zrumienienia. Dodajemy rozmrożone i pokrojone w plasterki borowiki i całość chwilkę podduszamy. Następnie wszystko zalewamy śmietanką, doprawiamy do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem i łączymy z makaronem. Gdy makaron się podgrzeje w sosie, wykładamy na talerze i posypujemy posiekaną natką pietruszki oraz startym serem Grana Padano.

Quiche z grzybami, czerwoną papryką i świeżym szczypiorkiem

Składniki:
Składniki na ciasto:
1,5 szklanki mąki, 7-8 łyżek masła
3-4 łyżki zimnej wody, pół łyżeczki soli

Składniki na farsz:
300 g grzybów leśnych
250 g boczku
1 cebula, 1 papryka
2 jajka, 140 g tartego sera
100 ml mleka
szczypiorek, łyżeczka tymianku
sól, pieprz, olej do smażenia

Mieszamy ze sobą wszystkie składniki na ciasto - powinno być gładkie i elastyczne. Chłodzimy 30 min w lodówce. Formę do tarty natłuszczamy, rozwałkowujemy ciasto i przekładamy do formy. Na ciasto kładziemy papier do pieczenia, obciążąmy go i pieczemy przez 15 min w temperaturze 180 st. Po tym czasie zdejmujemy papier i pieczemy jeszcze ok. 5 min. Następnie wyciągamy i studzimy. Przygotowujemy farsz. Boczek i podgotowane grzyby kroimy w plasterki i smażymy na patelni razem z poszatkowaną cebulą. Dodajemy pokrojoną w paseczki paprykę. Przyprawiamy solą i pieprzem. Następnie wykładamy na upieczone ciasto. Posypujemy połową żółtego sera. Przygotowujemy sos: mieszamy jajka, śmietanę, mleko i posiekany drobno szczypiorek. Polewamy nim pieczarki i cebulę, posypujemy tymiankiem i resztką sera. Pieczemy 30 min aż masa się zetnie. Po wyjęciu posypujemy szczypiorkiem.
(www.pekpol.pl x 3)

eprasa.pl 288c13c67c

FOT. 123RF

ODLATUJĄ ŚPIEWACY

Czas jesiennych wędrówek to dla ptasiarzy istny raj. Ptaki drapieżne lecą tylko za dnia, a gęsi i żurawie mogą lecieć całą dobę

Przyroda

Grażyna Antoniewicz
redakcja.krakow@polskapress.pl

Zadzieramy głowę, patrząc w niebo, gdy lecą ptaki. Zastanawiamy się: przyleciały czy też odlatują?

Niektóre wyruszyły ze Wschodu – z Rosji lub okolic krajów bałtyckich, takich jak Estonia, Litwa czy Łotwa oraz krajów skandynawskich. Po długiej wędrówce wzdłuż wybrzeża lub przez Morze Bałtyckie zatrzymują się na odpoczynek także na Pomorzu.

– Ptaki, które u nas zimują, przyleciały ze Wschodu, nasze natomiast poleciały na południowy zachód – opowiada Wojciech Woch, kierownik Parku Krajobrazowego „Mierzeja Wiślana". – Dla przybyszów ze Wschodu nasza zima jest stosunkowo łagodna, ponieważ tam jest mroźniej. Natomiast dla naszych ptaków polska zima jest zbyt ostra, dlatego odlatują na południe lub południowy zachód. W połowie sierpnia, odleciały kuliki wielkie. Na niebie słychać było ich głosy.

System wczesnego ostrzegania

Kulik wielki (z rodziny siewkowatych) to szary ptak wielkości kury, z długim wygiętym dziobem (osiągającym długość 15 cm). W locie widoczne jest wyraźnie białe upierzenie kupra oraz szarobrunatny prążkowany ogon. Występuje od Wysp Brytyjskich do wschodniej Jakucji. Ma melodyjny, przypominające dźwięk fletu głos. Usłyszeć go można najczęściej o poranku, kiedy oznajmia: „ja rządzę na tym terenie".

Ciekawe są toki kulika. Amant wzbija się wysoko, trzepocząc szybko skrzydłami, aby następnie opaść na ziemię lotem szybującym. Dużo jest przy tym pięknych, fletowych gwizdów i zawołań. Słychać wówczas charakterystyczne „kuliiik, kuuuni"... To stąd wzięło się jego imię – sam je woła. Po tych popisach kulik opada na ziemię i milknie, ale za chwilę rozpoczyna popisywanie się od nowa. Bywa, że obok siebie tokuje kilka kulików wielkich, a to wyjątkowo widowiskowy spektakl. Po zalotach samica razem z samcem budują gniazdo na ziemi, ukrywając je w kępie traw. Jest to płytki, słabo wysłany dołek. Pani kulikowa składa w nim cztery gruszkowate, stosunkowo duże jaja, pokryte wzorem maskującym (od barwy ciemnozielonej do oliwkowej, pokryte brązowymi plamkami).

Samiec jest mniejszy od samicy i ma krótszy dziób. W Polsce ptak ten spotykany jest stosunkowo nielicznie. Wybiera rozległe, podmokłe łąki i pastwiska, mokradła i bagna w dolinach rzecznych. Liczebność kulika wielkiego zmniejsza się, ponieważ jego siedliska ludzie często przekształcają w pola uprawne lub sadzą na nich lasy.

Duże straty powodują też skrzydlate i czworonożne drapieżniki.

Jeszcze żerują czajki

– Tradycyjnie pod koniec sierpnia odleciały bociany, zostały tylko te najsłabsze, jeszcze jakiś czas żerowały, ale i one w pierwszych dniach września zniknęły - opowiada Wojciech Woch.

– Pomału wyruszają w drogę myszołowy zwyczajne, widać, jak pojedynczo przelatują ze wschodu na zachód. Pogoda nie sprzyja odlotom, zbyt dużo jest deszczu i wilgoci w powietrzu, to nie jest pogoda na podróż. Ptaki czekają na odpowiednie warunki, czyli słoneczne dni i południowy wiatr.

Szczyt ptasich przelotów to koniec września, połowa października. Wtedy też w drogę wyruszą czajki i szpaki, w chmarach liczących kilkadziesiąt tysięcy. Ptaki te przez jakiś czas nocują u nas w trzcinowiskach. Zostaną, póki są jeszcze owoce na drzewach.

Jerzyk leci bez przystanków

– Jeszcze na niebie nie widać dzikich gęsi zbożowych i gęsi gęgawych. Zostały z nami łabędzie z młodymi, bo nadal jest w miarę ciepło i mają sporo pokarmu. Ptaki nie lecą każdego dnia, musi być w miarę wyżowa pogoda z wiatrem południowym.

W sierpniu do Afryki odleciał jerzyki. Ptaki te nigdzie nie przysiadają. W locie jedzą i śpią, ba, nawet odbywają gody. Są szybsze od sokołów, w locie stadnym osiągają prędkość nawet 200 km na godzinę – ale zwykle ich średnia prędkość to 40 km na godzinę.

Jerzyki mogą rekordowo długo przebywać w przestworzach. Nie odczuwają pragnienia, bo wybierają takie warstwy powietrza, w których mogą złapać rosę i napić się. Podczas długotrwałego lotu zużywają wiele energii, którą uzupełniają, nieustannie chwytając owady. Powodzenie łowów zależy w dużej mierze od pogody, ale jerzyk rozporządza swoistym zmysłem, którym wyczuwa strefy obniżonego ciśnienia już z odległości 1300 km i starannie omija takie miejsca.

Jerzyki i kukułki odleciały w końcu sierpnia, ale część z tych, kóre lepiej znoszą zimno, poczeka z wędrówką nawet do listopada. Na ich miejsce przyleci m.in. kulik i niektóre kaczki

Świstunka pierwiosnek

Już odlatują ptaki śpiewające, m.in.: piecuszki, świstunki pierwiosnki i egzotyczne świstunki zielone.

– Grzybiarze często znajdują w leśnym runie małe, pięknie wyplecione gniazdo, zaopatrzone w mały daszek. Przez niepozorny, podługowaty otwór wejściowy można w nim dostrzec pięć lub sześć małych jajek, białych w ciemnoczerwone kropki – opowiada Wojciech Woch. – Należą one do świstunki pierwiosnka zwyczajnego, małego niepozornego zielono-żółto ubarwionego ptaszka, którego śpiew często słychać w lesie. Gdy się rozejrzeć po drzewach, można go dostrzec, jak szybko przeskakuje z gałązki na gałązkę. W obawie o swoje gniazdo krąży z płaczliwym popiskiwaniem: „clip calp" albo „dylm delm" lub cichym „tr tr". Głos pierwiosnka brzmi jak dzwonienie monet, dlatego pochodząca z greki nazwa gatunkowa (Phylloscopus collybita) nawiązuje do określenia osoby, która zajmuje się wymiana pieniędzy.

W sezonie pierwiosnek wyprowadzają zazwyczaj dwa lęgi. Okres lęgowy kończy się pod koniec sierpnia lub we wrześniu, kiedy to odlatują na zimowiska. Pierwiosnki obserwować można zarówno pojedynczo, jak i w niewielkich grupach, nigdy nie tworzą większych stad. Zasiedlają różnego typu lasy i zadrzewienia, także parki na peryferiach miast. W Polsce podlegają ochronie ścisłej.

Zadziorne piecuszki

Ptaki te są niemal wszędzie. Zasiedlają zarówno centrum Warszawy, jak i odludne obszary rozległych borów. Są na Mazurach, na Wybrzeżu, na zachodzie i południu. Można je spotkać w parkach, ogrodach, na miejskich skwerach, w dzikich i nieprzebytych dolinach rzecznych, obrzeżach jezior, śródpolnych zadrzewieniach, polanach, obrzeżach lasów. Najlepiej czują się tam, gdzie jest luźny, niski drzewostan, gęsty podszyt i zakrzaczenia. Piecuszki są zadziorne i z charakterem. Ten ptak mniejszy jest od wróbla. Tylko 10 gramów, kilkanaście centymetrów. Ot, taki drobiazg. Wiatr to poniesie, deszcz zmyje...

Tymczasem ten pozornie kruchy piecuszek pokonuje ogromne odległości i każdą zimę spędza w środkowej lub nawet południowej Afryce. W Polsce spotkamy go w prześwietlonych lasach liściastych i iglastych o bogatym podszyciu, na zadrzewieniach śródpolnych, także w mieście. Licznie gniazduje w całym kraju. Samce mogą kojarzyć się z dwoma, wyjątkowo z trzema partnerkami, w okresie lęgu dzielnie bronią swojego rewiru przed konkurentami. Na terenie Polski są objęte ścisłą ochroną gatunkową.

Jeszcze nie widać gości ze Skandynawii, takich jak jemiołuszki i jery czy droździki, które przylatują zimować do Polski. Na pewno wkrótce pojawią się stada kwiczołów, aby objadać nasze jarzębiny i głogi.

Czas jesiennych wędrówek to dla ptasiarzy istny raj. Kiedy najlepiej obserwować?

Ptaki drapieżne lecą tylko za dnia. Gęsi i żurawie mogą przelatywać całą dobę. Większość małych ptaków wróblowych leci nocą, dlatego trudno zauważyć ich przelot. Ale często można usłyszeć głosy np. drozdów czy rudzika.

©℗

Gazeta Krakowska

GAZETA KRAKOWSKA
www.gazetakrakowska.pl

Redakcja:
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A
12 688 84 60
e-mail: sekretariat@gk.pl

Redaktor naczelny
Jerzy Sułowski 12 688 84 60, j.sulowski@gk.pl

Redaktor senior Ryszard Niemiec

DZIAŁY:
Wydarzenia, Kraków , kultura
Piotr Rapalski, 12 688 8451, p.rapalski@gk.pl
Magazyn
Maria Mazurek 509 479 929, m.mazurek@gk.pl
Sport
Krzysztof Kawa
12 688 85 80, k.kawa@gk.pl
Bartosz Karcz
12 688 85 81, b.karcz@gk.pl
Graficzny
Dominika Madaj 12 688 84 70, d.madaj@gk.pl
Serwisy internetowe
Angelika Nęcka 12 688 84 89, a.necka@gk.pl

REDAKCJE LOKALNE
Nowy Sącz Monika Kowalczyk
ul. Jagiellońska 16, 18 449 66 11, 18 449 66 12
faks 18 449 66 48, monika.kowalczyk@gk.pl
Oświęcim Małgorzata Gleń
Rynek Główny 1, 12 6888 475, m.glen@gk.pl
Tarnów Andrzej Skórka
ul. Krakowska 1A, 14 631 94 14, faks 14 631 94 12, a.skorka@gk.pl
Zakopane Łukasz Bobek
ul. Gimnazjalna 1, 18 200 15 91, faks 18 200 15 92, l.bobek@gk.pl

BIURO REKLAMY 30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A, 12 688 84 06, reklama.krakow@polskapress.pl

BIURO OGŁOSZEŃ
31-035 Kraków, ul. Starowiślna 2, 12 422 20 12, faks 12 423 17 00
DZIAŁ PROMOCJI
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A, 12 688 85 30, marketing@gk.pl
BIURO PRENUMERATY
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A, 12 312 53 88 w godz. 10-15 prenumerata@gk.pl
DZIAŁ KOLPORTAŻU
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A, 12 688 85 40, dystrybucja.krakow@polskapress.pl
Wydawca:
Polska Press Sp. z o.o.Ul. Domaniewska 45, 02-672 WarszawaTel.: 22 201 41 00, faks: 22 201 44 10
Prezes oddziału w Krakowie
Małgorzata Cetera-Bulka

Druk Polska Press Sp. z o.o., Oddz. Poligrafia, Drukarnia Sosnowiec, Baczyńskiego 25a, 41-203 Sosnowiec Milowice

©℗ - 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 www.gazetakrakowska.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 288c13c67c

Startuje trzynasta edycja festiwalu filmowego Mastercard Off Camera

Kino niezależne

Paweł Gzyl
pawel.gzyl@polskapress.pl

Tegoroczna edycja krakowskiego festiwalu niezależnego kina Mastercard Off Camera potrwa aż piętnaście dni. W tym czasie odbędą się dwa konkursy, pokazy kilkudziesięciu filmów, spotkania z artystami i dyskusje. A wszystko to w wersji online w serwisie Player.pl.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Zobaczymy film „Maryjki" Darii Woszek - komediową opowieść o... pięćdziesięcioletniej dziewicy

Do tej pory krakowski festiwal odbywał się na wiosnę – pandemia spowodowała jednak, że organizatorzy postanowili przenieść go na wczesną jesień. Mało tego: zamiast projekcji w podwawelskich kinach, tym razem będziemy mogli uczestniczyć w nich wirtualnie na platformie internetowej Player.pl. Za obejrzenie jednego filmu zapłacimy 15 zł, a płacąc kartą Mastercard – 20% mniej.

- Pandemia była i wciąż jest dla nas wszystkich lekcją. Odrabiamy ją i wyciągamy wnioski. Dzięki pomocy naszych partnerów nadal możemy wspierać odważne kino i młodych twórców – podkreśla Szymon Miszczak, dyrektor festiwalu.

W Konkursie Głównym, odbywającym się pod hasłem „Wytyczanie drogi", zobaczymy pierwsze lub drugie filmy twórców z całego świata. Jest wśród nich jeden polski obraz – „Maryjki" Darii Woszek. Większość filmów z tego konkursu porusza trudne tematy społeczne, takie jak funkcjonowanie religijnych wspólnot, siła kobiet w dysfunkcyjnych rodzinach, różne oblicza macierzyństwa, czy represyjne sprawowanie władzy i kontroli. Oceni je międzynarodowe jury, które tworzą Jan Komasa, Sophia Hyde i Tom Hall.

Z kolei w ramach Konkursu Polskich Filmów Fabularnych rodzime produkcje będą walczyć o nagrodę Kulczyk Foundation – 100 tysięcy złotych. Jej laureata wyłonią Paul Wesley, Margie Simkin i Oren Moverman. Wśród dziesięciu konkursowych obrazów na pewno warto zwrócić uwagę na nowy film twórcy głośnego „Erratum" – Marka Lechki. „Interior" opowiada o spotkaniu dwojga rozczarowanych życiem trzydziestolatków. Z kolei „Żelazny most" Moniki Jordan-Młodzianowskiej podejmuje temat relacji w trójkącie miłosnym, sportretowanym w górniczym środowisku. Główną bohaterką „Wszystko dla mojej matki" Małgorzaty Imielskiej jest nastoletnia pensjonariuszka zakładu poprawczego, która szuka wyjścia z trudnej sytuacji w sporcie.

Organizatorzy przygotowali sekcje specjalne. Tym razem będą to: „Między nami kobietami", „Znowu w drodze", „Tanie dreszcze?" oraz „Związki i rozwiązki". Wierni fani festiwalu znajdą coś dla siebie wśród filmowych propozycji z sekcji „Panorama", „Festiwalowe hity" czy „Amerykańscy niezależni". Z kolei we współpracy z platformą Play Kraków przygotowano sekcję „Co może przynieść nowy dzień". W jej ramach można będzie bezpłatnie obejrzeć pięć filmów od 11 do 29 września.

Festiwalowi od lat towarzyszy konwent wielbicieli seriali - SerialCon. W tym roku odbędzie się jego specjalna edycja, potrwa aż dziesięć dni – od 12 do 21 września. O pracy nad serialami opowiedzą twórcy stojący przed kamerą – aktorzy – jak i ci sterujący serialowym światem zza niej - scenarzyści, reżyserzy i producenci. O tym, jakich seriali nie można przegapić, porozmawiają blogerzy, youtuberzy i krytycy filmowi.

13. Mastercard Off Camera to również spotkania z ludźmi kina. O tym, jak pandemia zmieniła filmową rzeczywistość Alicja Myśliwiec porozmawia m.in. z Krystyną Jandą, Magdaleną Cielecką, Sławomirem Idziakiem i Bartłomiejem Topą. Olivier Janiak zaprosi z kolei na program „On Off", w którym pojawią się m.in. Rafał Zawierucha i Dawid Ogrodnik.

Po raz pierwszy w ramach festiwalu w Krakowie zorganizowane zostanie kino samochodowe. Projekcje będą odbywać się codziennie od 11 do 25 września o godz. 20 na parkingu medialnym przy stadionie Wisły. Wstęp jest bezpłatny po wcześniejszej rejestracji internetowej.

Wszystkie informacje: www.offcamera.pl

Sezon Teatralny STU otwiera spektakl dla medyków

Teatr

Anna Piątkowska
anna.piatkowska@polskapress.pl

Po pół roku przerwy w graniu Teatr STU ponownie zaprasza na spektakle. 55. Jubileuszowy Sezon Teatralny STU otwiera premierowym przedstawieniem „Ci, co mnie niosą". Na widowni zasiądą medycy.

FOT. TEATR STU/PAWEŁ KUBIC

W spektaklu „Ci, co mnie niosą" zobaczymy m.in: Magdalenę Walach, Jacka Romanowskiego, Tomasza Schimscheinera

- Pandemia była dla nas wszystkich trudnym czasem, jednak bardzo się cieszę że po przerwie w graniu, znowu możemy zaprosić widzów do Teatru Scena STU - mówi Krzysztof Pluskota dyrektor Teatru STU.

- Nowy, 55. jubileuszowy sezon artystyczny rozpoczniemy 12 września premierą „Ci co mnie niosą" Sławomira Mrożka w reżyserii Artura „Barona" Więcka. Na pierwszy spektakl o godz. 16:00 zapraszamy lekarzy i innych przedstawicieli służb medycznych, którzy nie tylko w trakcie pandemii dbają o nasze zdrowie. Chcemy im w ten sposób podziękować za ogrom pracy w ostatnich miesiącach.

W spektaklu „Ci, co mnie niosą" zobaczymy: Magdalenę Walach, Darię Polasik-Bułką, Andrzeja Deskura, Zbigniewa Kaletę, Krzysztofa Pluskotę, Jacka Romanowskiego, Tomasza Schimscheinera, Dariusza Starczewskiego, Jacka Wojciechowskiego.

Mało znane i nigdy nie wystawiane na scenie opowiadanie Mrożka to rzecz fantazyjna, absurdalna, melancholijna, ironiczna, do tego pełna zadumy nad ludzkim losem, naszym miejscem na świecie, przeznaczeniem. Refleksja o ludziach i rzeczach, pragnieniach i potrzebach - wszystkim tym, co „niesie nas" przez życie.

- W przygotowaniach jest także spektakl „Kiedy sobie znowu umierała" Nadieżdy Ptuszkiny w reżyserii Mirosława Gronowskiego, paradoksalnie o niezwykłej woli życia i miłości, oraz „Trzy siostry" Antoniego Czechowa w reżyserii Krzysztofa Jasińskiego, będący kulminacyjnym momentem 55-STUlecia – zapowiada Krzysztof Pluskota.

Do końca roku w STU widzowie będą mieli okazję zobaczyć najlepsze spektakle, które w ostatnich latach miały premierę, takie jak „Kolacja na cztery ręce", „Wariacje Tischnerowskie" czy „Cabaret". Rok zakończą w STU przedpremierowe pokazy spektaklu „Kiedy sobie znowu umierała".

Wszystkie przedstawienia wystawione będą w warunkach przystosowanych do wymogów i zaleceń obowiązujących w okresie pandemii.

WAŻNE TELEFONY

APTEKI

KRAKÓW CAŁODOBOWE:
ul. Karmelicka 23 - tel. 12-631-19-80;
ul. Kronikarza Galla 26 - tel. 12-636-73-65;
ul. Kalwaryjska 94 - tel. 800-110-110
ul. Mogilska 21 - tel. 12-411-01-26;
ul. Ćwiklińskiej 10 - tel. 12-658-10-01;
ul. Kazimierza Wielkiego 117 - tel. 12-637-44-01;
ul. Wolska 1 - tel. 12-657-13-16
os. Centrum A bl. 4 - tel. 800-110-110
ul. Miłkowskiego 3/1 - tel. 12-268-99-88.
ul. Zielińska 3 - tel. 800-110-110
WIELICZKA: ul. Szpunara 17, tel. 12-278-52-54
TARNÓW: Plac Dworcowy 1 - tel. 14- 621- 01-01, ulica Lwowska - 14 -622- 28- 66
ZAKOPANE: Kamieniec 5 - tel. 18-206-80-56
OŚWIĘCIM: Więźniów Oświęcimia 7A - tel. 33-844-44- 40
NOWY SĄCZ: Młyńska 5 - tel. 800-110-110

POGOTOWIA

999 - całodobowy telefon alarmowy, wezwania do wypadków i innych sytuacji zagrażających życiu.
Transport medyczny Krakowskiego Pogotowia Ratunkowego, czynny całodobowo - tel. 12-42-22-999.
SZPITALNE ODDZIAŁY RATUNKOWE/IZBY PRZYJĘĆ:
Szpital im. G. Narutowicza, Prądnicka 35-37, tel. 12-25-78-280 (lub 672);
Szpital Uniwersytecki, ul. Kopernika 50, tel. 12-35-16-601; **V Wojskowy Szpital Kliniczny,** ul. Wrocławska 1-3, tel. 12 6308 068 (lub 140);
Szpital im. L. Rydygiera, os. Złotej Jesieni 1, tel. 12-64-68-680;
Szpital im. S. Żeromskiego, os. Na Skarpie 66, tel. 12-62-29-260 (lub 488);
Uniwersytecki Szpital Dziecięcy, ul. Wielicka 265, tel. 12-658-20-11 (w. 1032, 1129, 1113);
Szpital MSWiA, ul. Galla 25, tel. 12-66-23-182;
Szpital im. J. Dietla, ul. Skarbowa 4, tel. 12-68-76-205;
Szpital im. Jana Pawła II, ul. Prądnicka 80, tel. 12-61-43-060;
Szpital św. Rafała, ul. Bochenka 12, tel. (12) 650-08-18, 819;
Szpital Dziecięcy im. św. Ludwika, ul. Strzelecka 2, tel. (12) 619- 86 -13;**„FALCK"** - całodobowe wizyty domowe: tel. 196-75.
Szpital Powiatowy w Bochni - ul. Krakowska 31, tel. (14) 615-34-00
Szpital Powiatowy w Chrzanowie - ul. Topolowa 16, tel. (32) 624-70-08, (32) 624-74-95
Szpital Specjalistyczny w Gorlicach - ul. Węgierska 21, tel. (14) 615-34-00
Szpital Powiatowy w Limanowej - ul. Piłsudskiego 61, tel. (18) 330-17-95
Szpital św. Anny w Miechowie - ul. Szpitalna 3, tel. (41) 382-02-69
Szpital w Myślenicach - ul. Szpitalna 2, tel. (12) 273-03-64, (12) 273-02-17
Szpital Specjalistyczny w Nowym Sączu- ul. Młyńska 5, tel. (18) 443-88-77
Podhalański Szpital Specjalistyczny w Nowym Targu- ul. Szpitalna 14, tel. (18) 263-32-10
Zespół Opieki Zdrowotnej w Oświęcimiu - ul. Wysokie Brzegi 4, tel. (33) 844-83-29
Zespół Opieki Zdrowotnej w Suchej Beskidzkiej- ul. Szpitalna 22, tel. (33) 872-33-77
Szpital Wojewódzki w Tarnowie - ul. Lwowska 178a, tel. (14) 631- 51-23, (14) 631-56-13
Szpital Powiatowy w Wadowicach - ul. Karmelicka 7a, tel. (33) 872-12-00
Szpital Powiatowy w Zakopanem - ul. Kamieniec 10, tel. (18)201-60-15, wew. 100
Stomatologia - MOŚCICKIE CENTRUM MEDYCZNE ul. Eugeniusza Kwiatkowskiego 15, 33-101 Tarnów, tel. 14 68 80 584 (poniedziałek-piątek w godzinach 19-7, w sobotę, niedzielę i święta całodobowo).

ZAUFANIA

OGÓLNY TELEFON ZAUFANIA: 12-413-71-33, czynny od poniedziałku do niedzieli w godz. 16-21.
MŁODZIEŻOWY TELEFON ZAUFANIA: 192-88 – poniedziałek – piątek, w godz. 10 – 22.
TELEFON ZAUFANIA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY: 116-111.
Dziecięcy Telefon Zaufania Rzecznika Praw Dziecka: 800-121-212.
Anonimowy Telefon o Przestępstwach „Powstrzymać Przemoc": 12-615-22-22.
Niebieska Linia dla Ofiar Przemocy w Rodzinie: 801-120-002.
TELEFON ZAUFANIA DLA NARKOMANÓW: 12-262-96-29 (w godz. 9 – 18).
ANONIMOWI NARKOMANI: w godz. 17-21, tel. 531-339-988.

INTERWENCYJNE

112 – Jednolity numer alarmowy obowiązujący na terenie całej Unii Europejskiej
997 - numer alarmowy policji
OŚRODEK INTERWENCJI KRYZYSOWEJ: bezpłatna całodobowa pomoc psychologiczna dla osób w kryzysach życiowych – Kraków, ul. Radziwiłłowska 8b: 12-421-92-82.
POLICJA KRYMINALNA Kraków: Komenda Miejska Policji w Krakowie, ul. Lubicz 21, sekretariat KM – tel. 12-412-89-09, 12-615-26-00, oficer dyżurny KM – tel. 997, dla telefonów komórkowych – tel. 112. Telefon Zaufania Wydziału Kryminalnego KM – tel. 12-615-19-97, bezpłatna infolinia – 0-800-300-997, KP Proszowice – tel. 12-385-32-00, 12-385-32-36, KP Myślenice – tel. 12-372-92-00.
Komenda Miejska Policji w Tarnowie
ul. Traugutta 4, tel. 14 628-2900
Komenda Powiatowa Policji w Oświęcimiu
ul. Wyspiańskiego 2, tel. 33 84 75 280
Komenda Miejska Policji w Nowym Sączu
ul. Grottgera 50, tel. 18 442 46 30
Komenda Powiatowa Policji w Zakopanem
ul. Jagiellońska 32 , tel. 18 20 23 400
STRAŻ POŻARNA - telefon alarmowy - 998
Komenda Miejska Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, ul. Jagiellońska 32 , tel. 18 20 23 400
POMOC OFIAROM PRZESTĘPSTW – Kraków, ul. Radziwiłłowska 8b, całodobowo, tel. 12-421-92-82.
OŚRODEK DLA OSÓB DOTKNIĘTYCH PRZEMOCĄ, Kraków os. Krakowiaków 42 – tel. 12-425-81-70 (całodobowo). Bezpłatna pomoc psychologiczna, pedagogiczna i socjalna (8 – 20).
STRAŻ MIEJSKA KRAKÓW: telefon alarmowy – 986, numer telefonu, pod którym osoby niesłyszące przez SMS mogą zgłaszać interwencje: 515-251-986.
IZBA CELNA – tel. 800-060-000, 12-629-05-87 (7 – 19). **SCHRONISKO DLA BEZDOMNYCH ZWIERZĄT** – Kraków, ul. Rybna 3, tel. 12-429-74-72, 12-429-92-41.
TOWARZYSTWO OPIEKI NAD ZWIERZĘTAMI – tel. 12-421-77-72, 12-421-26-85 (Kraków, ul. Floriańska 53, pon., śr. – pt. 8 – 16, wt. 10 – 18). **POGOTOWIE INTERWENCYJNE DS. ZWIERZYNY (DZIKICH ZWIERZĄT) W KRAKOWIE.** Mieszkańcy mogą zgłaszać konieczność interwencji za pośrednictwem policji, straży miejskiej i centrum zarządzania kryzysowego pod nr tel. 12-616-59-99. **BIURO RZECZY ZNALEZIONYCH** – Kraków: ul. Wielicka 28, tel. 12-616-57-13; powiat ziemski krakowski: al. Słowackiego 20, tel. 12-633-65-26.
Pogotowie energetyczne - 991
Pogotowie gazowe - 992
Pogotowie ciepłownicze - 993
Pogotowie wodno-kanalizacyjne - 994
Pogotowie komunikacyjne - 995

INFORMACYJNE

BIURO NUMERÓW – 118-913. **INFORMACJA KOLEJOWA:** rozkłady jazdy wszystkich przewoźników, ceny biletów itp. – 19-757. **Informacja MPK Kraków**– 19-150. PKS: 703-402-802; **Całodobowa Informacja Medyczna w Krakowie** – 12-661-22-40. **INFORMACJA SZPITAL UNIWERSYTECKI** – 12-424-70-00 (całodobowa). **PRZYTULISKO DLA BEZDOMNYCH im. Brata Alberta, w Krakowie** ul. Kościuszki 23 – 12-421-85-25. **PRZEWOZY NIEPEŁNOSPRAWNYCH** – 196-33, 196-88. **STOWARZYSZENIE POMOCY POSZKODOWANYM W WYPADKACH I KOLIZJACH DROGOWYCH „Alter Ego"**, Kraków, ul. Beliny-Prażmowskiego 49a/2, tel. 12-418-90-00 lub 602-744-706
Infolinia Turystyczna - zapewnia informację turystyczną i pomoc w nagłych przypadkach związanych z np.: zaginięciem dokumentów, koniecznością znalezienia placówek medycznych, pomocy drogowej itp. **+48 222787777, +48 60859999**

USŁUGI POGRZEBOWE

KARAWAN GRUPA FIRM POGRZEBOWYCH
Ul. Bieżanowska 24, całą dobę, tel. 12-658-21-11.
Ul. Sieroszewskiego 5, całą dobę, tel. 12-686-61-45.
PRZEDSIĘBIORSTWO USŁUG KOMUNALNYCH
Zakłady Pogrzebowe: ul. Rakowicka 35a, tel. 12-411-47-76, cm. Podgórski, ul. Wapienna 13, tel. 12-656-55-11, obok cm. Prądnik Czerwony, ul. Reduty 1, tel. 12-411-35-26, cm. Grębałów, tel. 12-645-31-61, ul. Pielęgniarek 6, tel. 12-632-31-77. Czynne codz. w godz. 7 – 16, soboty i święta: ul. Rakowicka 35a w godz. 8 – 14. Realizujemy zasiłki pogrzebowe. Dyżur całodobowy: 12-411-45-02, 12-411-45-04.

eprasa.pl 288c13c67c

Jesień na działce i w ogrodzie

FOT. ŁUKASZ KACZANOWSKI

Wrzesień to odpowiednia pora na sadzenie roślin cebulowych i przesadzanie bylin

FOT. ŁUKASZ KACZANOWSKI

Jesienią należy również zgrabić opadłe liście i zadbać o trawnik

Patrycja Wójtowicz
patrycja.wojtowicz@polskapress.pl

Hobby

Jesień to czas, gdy działkowcy i właściciele ogrodów zbierają większość plonów, ale na tym jesienne prace się nie kończą. Żeby na wiosnę móc się cieszyć pięknie kiełkującymi roślinami, właśnie teraz – jesienią – należy wykonać szereg konkretnych prac w ogródkach. A jest ich niemało.

Jesienią, kiedy dni są krótsze, a temperatura spada, rośliny rozpoczynają przygotowania do okresu zimowania. Ogrodnicy mogą im w tym pomóc. To bardzo ważne.

Stawiają na ekologię

– Jesienią zbiera się plony, które urosły, a potem przekopuje się po nich działkę i sieje się tak zwany poplon: grykę, facelię, zboże i tym podobne. Jak ktoś używa sztucznych nawozów, to można też nawozić. Jesienią zbiera się również kwiaty, owoce, np. jabłka, gruszki, jeżyny, winogrona. Przycina się drzewa, zbiera się też resztki warzyw – wymienia 81-letnia Zofia Cichoń, która swoją działkę uprawia od 40 lat.

I doradza: – Najważniejsze jest to, żeby nie zostawić nieprzekopanych grządek! Bo jak są nieprzekopane, to mróz ich nie przemrozi i wszystkie bakterie niebezpieczne dla roślin nie przemarzną, więc w następnym roku uprawy się nie udadzą. Trzeba przekopać!

– Ja nie sieję poplonu, za to daję dużo obornika, więc nie ma już potrzeby zasiewu. Po zebraniu plonów sieje się coś, co ma dużo białka, np. gorczycę, lucernę, które przez zimę będą tam sobie egzystować, użyźniając glebę. Zwłaszcza pomocna jest gorczyca, bo eliminuje wszelkie robactwo, ponieważ – jak sama nazwa wskazuje – jest po prostu gorzka – dodaje pan Czesław, również działkowicz.

Działkowicze coraz częściej rezygnują z chemicznych nawozów i stawiają na ekologiczne rozwiązania.

– Każdy działkowiec, każda działka ma obowiązek posiadać kompostownik, bo stawiamy na ekologię. Tak samo deszczówka, którą podlewamy rośliny. To nie tylko oszczędność wody, ale przede wszystkim fakt, że ma temperaturę taką, jak otoczenie, więc rośliny nie dostają takiego „szoku" jak w przypadku zimnej wody prosto z kranu – mówi pani Irena Rejak, która prace na działce wykonuje razem z mężem.

Ogrodnicze grzechy i błędy

W ogrodnictwie zdarzają się pomyłki. Choć najbardziej doświadczeni ogrodnicy wystrzegają się większości błędów, to jesienne ogrodowe wpadki można zaobserwować u wielu osób zajmujących się roślinami raczej hobbystycznie. Dr hab. Mariusz Szmagara z Zakładu Roślin Ozdobnych i Dendrologii w Instytucie Produkcji Ogrodniczej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie wymienia wśród nich m.in. niepotrzebne podcinanie roślin przed zimą.

– Cięcie nie powinno być robione w okresie późnojesiennym, ponieważ rośliny będą w tych miejscach podatne na infekcje, a rany po ścięciu nie zdążą się zabliźnić, przez co te rośliny mogą być bardziej narażone na przemarzanie – tłumaczy dr Mariusz Szmagara.

Jak mówi, chyba najczęściej spotykanym błędem jest cięcie róż, których tak na prawdę nie powinniśmy ciąć na zimę. Należy pozostawić je w formie nieciętej, chyba że rosną w bardzo wyeksponowanym miejscu i pozostawienie ich w stanie nienaruszonym utrudnia nam codzienne funkcjonowanie lub wygląda bardzo nieestetycznie albo utrudnia nam przygotowanie ich na zimę.

– Jeśli żaden z tych wyjątków nie występuje, to powinniśmy przyciąć róże dopiero wiosną, a cięcie to powinno być wykonane we właściwym dla danej odmiany miejscu – wyjaśnia dr Mariusz Szmagara. I dodaje, że prawidłowe przygotowanie róż na zimę polega przede wszystkim na obsypaniu ich ziemią lub korą na wysokości około 20 cm, a róż okrywowych – na wysokości około 10 cm.

– Późną jesienią powinniśmy robić jedynie tzw. cięcia sanitarne, czyli wycinać wyłamane pędy czy uszkodzone konary, ale i tu należy pozostawione na roślinach rany zabezpieczyć. Pamiętajmy, że rany po cięciu są miejscami infekcji i – podobnie jak z ludzkim organizmem – tak i u roślin takie miejsca nie zdążą się zagoić przed okresem zimowym, przez co są narażone na wnikanie patogenów – zaznacza naukowiec.

> **Jeśli chcemy posadzić rośliny, to pamiętajmy, by zrobić to do końca października. Wtedy rośliny zdążą się zakorzenić**
>
> dr. hab. Mariusz Szmagara

Uwaga na nawozy!

Kolejnym popularnym ogrodniczym grzeszkiem jest ścinanie trawy przed zimą. – Niekiedy zdarza się, że trawy przycina się bardzo nisko nad ziemią. Wtedy zwyczajnie przemarzną. Najlepiej jest je zostawić w formie nieciętej, szczególnie te gatunki, które mają sztywne źdźbła, jak np. trzcinnik. Chyba, że mamy do czynienia z takim gatunkiem jak rozplenica japońska – ma ona bardzo delikatne źdźbła, które potrafią się złamać nawet podczas opadów deszczu. Taką odmianę trzeba wtedy na pewno przyciąć, ale też pamiętać, by nie robić tego bardzo nisko. Warto też spojrzeć na aspekt estetyczny. Pamiętajmy, że nieścięte trawy będą bardzo ciekawie wyglądały również w okresie zimowym, kiedy zostaną okryte szadzią – dodaje Szmagara.

I jeszcze źle robione nawożenie. Wielu niedoświadczonych ogrodników korzysta jesienią z nawozów azotowych, które należy stosować jedynie wiosną, bo azot wspomaga rozwój roślin, a nie pomaga im w przygotowaniu do zimy. Jesienią zaś powinno się stosować nawozy fosforowe, potasowe i wapniowe.

Jesienne ABC ogrodnika

Jest wiele roślin, które można zasadzić jesienią. O tej porze roku szkółki roślinne przeżywają szturm, oferując chociażby sadzonki drzew i krzewów. – W miarę rozwoju technologii szkółkarskiej, czyli przejścia na uprawę pojemnikową, sezon na sadzenie roślin zaczął się wydłużać. Co prawda jakieś 60-70 proc. sprzedaży mieści się w okresie wiosennym, ale jak przychodzi jesień, to znowu wracamy do ogrodu, chcemy w nim robić porządki, coś dosadzać itd. Dlatego szkółki roślinne ponownie cieszą się dużym powodzeniem – mówi Jakub Kurowski ze Szkółki Roślin Ozdobnych Kurowscy. – Wiąże się to z końcem cyklu produkcyjnego w szkółkach, czyli mamy największy wybór roślin najlepszej jakości, więc i najlepszy moment na zakupy – dodaje.

Kiedy sadzić rośliny

– Jeśli chcemy posadzić rośliny, to pamiętajmy, by zrobić to do końca października – radzi z kolei dr hab. Mariusz Szmagara. Jak mówi, to dobry okres, bo rośliny zdążą się zakorzenić, będą pobierały wodę i dzięki temu będą mniej podatne na przemarzanie w okresie zimowym.

Na pewno w okresie jesiennym, a zwłaszcza późnojesiennym, powinniśmy natomiast unikać sadzenia roślin, które są kapryśne, niepewne – im trzeba dać spory okres wegetacyjny, żeby się zaadaptowały. Powinniśmy też pamiętać o tym, żeby zawsze dobierać odpowiednie gatunki i odmiany do panujących warunków środowiskowych. Jesień to jest dobry okres, by sadzić rośliny z tzw. gołym korzeniem.

To dobry czas także do sadzenia roślin cebulowych. Tulipany, narcyzy, szafiry, przebiśniegi itd. należy sadzić w optymalnym dla nich okresie, czyli od września do października. – W tym przypadku obowiązuje tzw. złota zasada ogrodnika: sadzimy je na głębokość trzech wysokości cebulki – doradza Szmagara.

Wrzesień to też odpowiednia pora na przesadzanie roślin dwuletnich i bylin.

Od grabienia po nawadnianie

Kolejny aspekt prac pielęgnacyjnych w ogrodzie to grabienie opadłych liści i odpowiednie skoszenie trawnika (wysokość źdźbeł powinna oscylować między 4 a 5 cm). Kiedy najlepiej kosić? – Najpóźniej do połowy października, choć w zależności od warunków pogodowych, możemy to zrobić jeszcze w jego drugiej połowie – radzi dr hab. Mariusz Szmagara.

Trawa nie może być skoszona bardzo nisko, bo jest wtedy podatna na przemarzanie. Z kolei jeśli skosimy ją zbyt wysoko, to pozostawione zbyt długie źdźbła sprowadzą na nią zagrożenie w postaci grzybów, które powodują tzw. pleśń śniegową. Wtedy na trawniku mogą się utworzyć czarne plamy po okresie zimowym, na których w ogóle nie będzie trawy.

– Powinniśmy też pamiętać, by nie przydeptywać śniegu, żeby nie stworzyła się z niego zbita warstwa, bo to również szkodzi trawie – tłumaczy Mariusz Szmagara. Zaznacza także, że jeśli nie dysponujemy kosiarką z koszem, to koniecznie musimy pamiętać o zgrabieniu ostatniego pokosu – po to, by nie rozwinęły się w nim szkodliwe gatunki grzybów.

Gdy pojawią się pierwsze przymrozki, należy natomiast niezwłocznie wykopać np. dalie i mieczyki, a następnie dać im kilka dni, by zdążyły nieco przyschnąć i dopiero wtedy przenieść je (już oczyszczone z nadziemnych, uszkodzonych, chorych fragmentów) w miejsce, w którym temperatura wynosi około 4 st. C, przysypać torfem i przechować do wiosny.

Przed zimą konieczne jest też odpowiednio obfite nawodnienie roślin. Zwłaszcza, jeśli mamy do czynienia z roślinami wrzosowatymi. ©℗

eprasa.pl 288c13c67c

Nad Oeschinensee jest jak w raju

Szwajcaria

Marek Długopolski
marek.dlugopolski@polskapress.pl

Imponujące baszty kłujące niebo, potężne granie, warkocze wodospadów z hukiem znikające w turkusowej toni. Podniebne ścieżki wijące się malowniczo pośród potrzaskanych skał, ale też sporo miejsca do bezwysiłkowej niespiesznej włóczęgi. A do tego spokój i cisza, w tych czasach wartość bezcenna.

Oeschinensee, bo o nim tu mowa, to jedno z najchętniej odwiedzanych miejsc w okolicach Kandersteg.

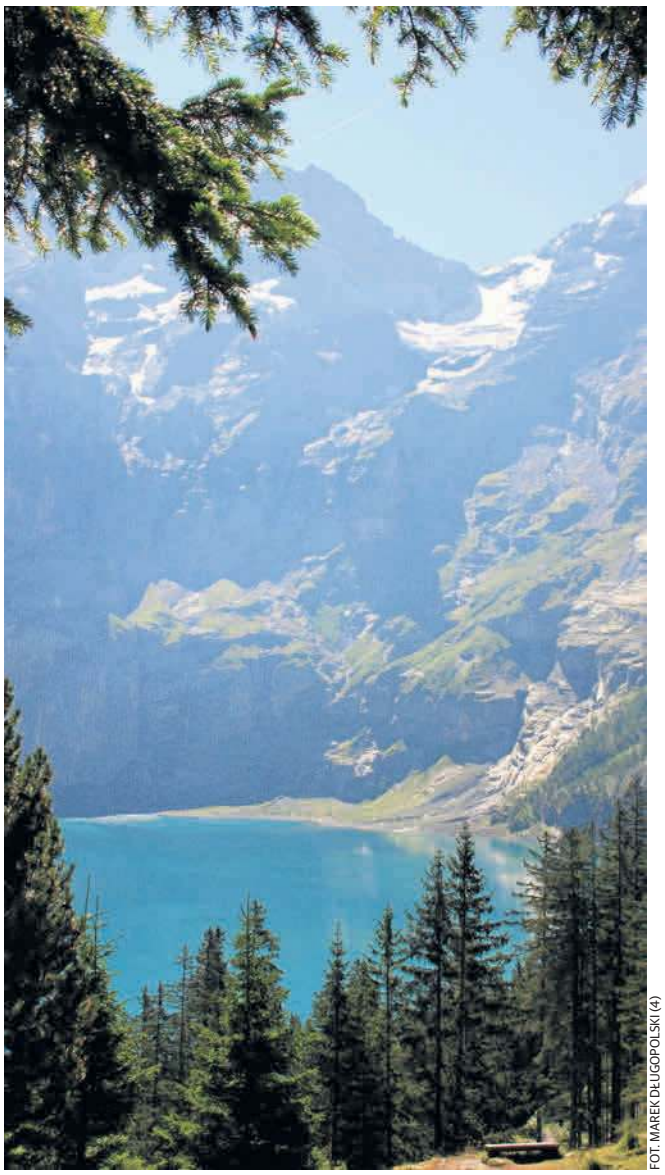
Choć znajduje się na wysokości 1600 m n.p.m., bez trudu można się tam dostać - wygodny transport zapewnia bowiem gondolka, która startuje z centrum otoczonej wysokimi górami miejscowości.

Pokonanie 400 m w pionie zajmuje jej kilka minut. Nieco więcej czasu, nawet ponad godzinę, muszą zarezerwować wszyscy, którzy nad alpejskie „oko" chcą wybrać się na własnych nogach. Ścieżka wiodąca w okolice górnej stacji potrafi dać w kość i wycisnąć sporo kropel potu, szczególnie gdy zechcemy pokonać ją w alpejskim stylu. Niespieszny spacer nad jezioro to już czysta przyjemność - sprzed górnej stacji gondolki zajmuje kilkanaście minut.

- Blüemlisalp - jeden z „tubylców" wskazuje na drugą stronę jeziora, na biel lodowcowych jęzorów spływających w doliny i skrzące się zielenią alpejskie hale. Tam niegdyś był alpejski eden, kraina mlekiem i miodem płynąca.

To na tej właśnie hali żył bardzo bogaty gospodarz. Im bardziej opływał w dostatki, tym jego serce stawało się twardsze. Aż skamieniało, stało się nieczułe i nieprzystępne jak granie otaczające jego rajską dziedzinę. Gdy on opływał w dostatki, sąsiedzi przymierali głodem. I zachłanność ta doprowadziła go do zguby. Pewnego dnia jego rajską łąkę pokrył śnieg i wieczny lód.

- Gdy na hali znowu pojawią się dobrzy ludzie, lód stopnieje - zapewnia nasz współwędrowiec. Pewnie już niedługo zobaczymy, jak wyglądał ów alpejski raj, bo lodowce topnieją w szalonym tempie, i to nie za sprawą dobrych ludzi. Ale kraina to zaiste cudowna.



FOT. MAREK DŁUGOPOLSKI (4)

eprasa.pl 288c13c67c

Drobne

Jak zamieścić ogłoszenie drobne? Telefonicznie: 508 26 26 84 i 606 53 36 57
Przez internet: www.ogloszenia.polskapress.pl E-mail: aneta.jagus@polskapress.pl i grazyna.babicz@polskapress.pl
W Biurze Ogłoszeń: Kraków, Starowiślna 2

Nieruchomości

MIESZKANIA DO WYNAJĘCIA

NOWOCZESNE, 45 mkw. mieszkanie, osiedle stalowe Nowa Huta na wynajem. Tel. 795-565-762.

Handlowe

MASZYNY URZĄDZENIA

KUPIMY maszyny do obróbki metalu i drewna oraz oprzyrządowanie do maszyn. Tel. 782-592-790

Motoryzacja

USŁUGI

ZŁOMOWANIE_SAMOCHODÓW, wydawanie zaświadczeń 12681-01-41

INNE

KUPIĘ stary samochód lub motocykl, min. 40-letni. Może być niekompletny lub uszkodzony, 609-499-555.

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

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

Praca

ZATRUDNIĘ

CIEŚLI, murarzy lub brygady przyjmę na teren N.Sącza. Stawka 18- 22 zł/h. Tel. 601-506-813

ELEKTRYK - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774010561. Cert. 9875

Elektryków z własną działalnością. Praca w Berlinie. Tel. 601-282-217, e-mail: stelektro@int.pl

ELEKTRYKÓW, pracowników ogólnobudowlanych i do robót ziemnych oraz operatorów sprzętu budowlanego firma zatrudni. N.Sącz tel. 519-532-202

FRYZJERKĘ. N.Sącz 514-845-288

KELNERKĘ/ kelnera zatrudnię na etat. N.Sącz 662-033-323, 600-701-272

KIEROWCĘ Tira. Tel: 697-699-752

MALOWANIE, tapetowanie, docieplenia - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774010561. Cert. 9875

MURARZ - cieśla praca w Niemczech. Firma TOP BUD 2 w Nowym Sączu zatrudni do pracy na budowach. Zapewniamy umowy o pracę, ubezpieczenie społeczne w Niemczech, dojazd i zakwaterowanie, Wymagamy potwierdzenie posiadanych kwalifikacji.Kontakt 18 449 08 30 / 449 08 31 /e-mail biuro@topbud2.pl lub przy ul.1 Maja 5 w Nowym Sączu.

MURARZY zatrudni firma. 537928428

PPHU Centrum producent umywalek konglomeratowych zatrudni pracowników na nowoczesnej linii produkcyjnej w Nawojowej. W szczególności na stanowiska: szlifierni, malarni, polerowania oraz warsztat stolarski. Wynagrodzenie od 2800- 4000 zł brutto. Zapewniamy szkolenie pracowników oraz docenienie zdobytych kwalifikacji. Mile widziane są zdolności manualne i umiejętności współpracy z zespołem. 727-500-225

STOLARZ - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774010561 Cert. 9875

ŚLUSARZ/ spawacz - praca od zaraz/ NIEMCY - tel. 774010561 Cert. 9875

ZAKŁAD Produkcyjny przyjmie pomocnika ślusarza. Zapraszamy poważnie zainteresowane osoby i chętne do pracy. Praca w Stanisławicach k/Bochni. Tel: 602 467 185, 12/284 01 05

ZATRUDNIĘ cieśli i pracowników budowlanych, 509-217-639.

Usługi

BUDOWLANO-REMONTOWE

MALOWANIE dachów 788-016-988

OGRODZENIA Tel:692-069-284

OGRODNICZE

WYCINKA drzew, frez. pni 698803477

PORZĄDKOWE

KOMPLEKSOWE sprzątanie domów, mieszkań, mycie okien, tarasów, po remontach, najemcach, pod wynajem, do sprzedaży. +48 609-744-225.

Turystyka

KRAJ - GÓRY

Beskidy 8 dni od 590zł z dofi Unijny Program Spowolnij Starzenie Możliwość dowozu 501 642 492

JESIEŃ w górach - Świeradów Zdrój zapraszamy: domowa kuchnia, rodzinna atmosfera, 506-077-096

Rolnicze

MASZYNY ROLNICZE

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

Ogłoszenia drobne w sobotę w Banku Kwater
• Zakopane, tanio 0-600-000-000
• Kraków pokoje, 0-500-000-000
• Nowy Sącz, 0-400-00-00
12,81 zł za 1 linię tekstu
* ceny brutto

REKLAMA 009843861

REKLAMA 009837898

eprasa.pl 288c13c67c

Kubica wróci do bolidu F1, ale bohaterami transferów są inni

Tomasz Biliński
tomasz.bilinski@polskapress.pl

Motorsport

Przed Robertem Kubicą kolejny wyścigowy weekend w DTM. Tym samym opuści on kolejne Grand Prix Formuły 1, które odbywa się w cieniu transferów.

FOT. REX FEATURES/EAST NEWS

Robert Kubica liczy na poprawę wyników w drugiej części sezonu

Zmodyfikowany ze względu na koronawirusa sezon serii DTM jest na półmetku. Piąta z dziewięciu rund odbywa się na niemieckim Nuerburgring. W ośmiu dotychczasowych wyścigach Robert Kubica zdobył jeden punkt - w poprzednią sobotę na torze Assen w Holandii. Choć następnego dnia kwalifikacje poszły mu lepiej niż dzień wcześniej, to w wyścigu znów dały o sobie znać kłopoty, których Orlen Team Art nie potrafi rozwiązać.

- Jak przebiega sezon? - został zapytany Polak przez serwis „Motorsport". - Dość rozczarowująco. Z pewnością nie spodziewaliśmy się, że będzie łatwo. Jednak mamy też niestety pewne problemy, które najpierw musimy w pełni zrozumieć. Osiągi naszego pakietu są gorsze, niż oczekiwaliśmy. Jeśli chodzi o pozytywy, wiemy, co się dzieje, musimy to poznać i oczywiście uporać się z tym. Mam nadzieję na lepsze występy, ale tego nie da się rozwiązać w jeden dzień. Mieliśmy szansę na walkę w Spa, ale już na Lausitzringu żaden z weekendów nie był dobry. Tamten tor uwypuklił nasze słabości i ograniczenia.

Oprócz dziesiątego miejsca, które dało mu pierwszy punkt, trzy razy był przedostatni i po dwa razy 13. oraz ostatni. W sobotę i niedzielę czekają na niego kolejne dwa wyścigi (oba rozpoczną się o godz. 13.30, sobotnie kwalifikacje o godz. 10.35, niedzielne - 10.45, transmisje w Eleven Sports). W następny weekend rywalizacja także odbędzie się na Nuerburgring, ale z innym układem toru.

- Punkt zdobyty na Assen pokazał, że nasza praca zaczyna przynosić efekty i że podążamy w dobrym kierunku. Byłoby świetnie, gdybyśmy na Nuerburgringu udało nam się postawić kolejny krok. Myślę, że dłuższa nitka toru, po której będziemy jeździć w ten weekend, będzie nam bardziej odpowiadała - analizował 35-letni kierowca, który w piątkowym treningu, w sporej części spędzonego w garażu, miał 13. czas.

W październiku dwie rundy zostaną rozegrane na torze Zolder w Belgii, a sezon zakończy się w listopadzie na Hockenheimring w Niemczech.

- Czy liczę na poprawę naszych wyników w drugiej części sezonu? Szczerze mówiąc, mam nadzieję na niemal natychmiastową poprawę. Wciąż jesteśmy dość młodym zespołem w stawce. Ja debiutuje, zespół jest nowy. A w DTM jest mocna konkurencja. Trzeba walczyć z topowymi kierowcami - zaznaczył Kubica, cytowany przez „Motorsport". Dodał, że nie żałuje wyboru BMW, mimo że zdecydowanie lepsze wyniki uzyskują maszyny Audi. - Taki mam pakiet i jestem wdzięczny za daną mi szansę. Chciałem się ścigać i nadal uważam, że DTM jest najwyższą międzynarodową serią, którą mogłem połączyć z obowiązkami w Formule 1. A i to nie było proste.

Ten weekend jest przedostatnim, w którym krzyżują się rundy DTM i F1 (jeszcze raz będzie taka sytuacja w dniach 9-11 października). I wszystko wskazuje na to, że Kubica wkrótce dostanie kolejną okazję do prowadzenia bolidu podczas piątkowych treningów. - Jednak nie jest jeszcze jasne podczas których weekendów - uzupełnił Kubica. - Sytuacja jest bardzo dynamiczna, a kompletny kalendarz F1 został potwierdzony dopiero niedawno. Zespół chce poświęcić trochę czasu na ocenę kilku rzeczy w kontekście przebiegu wyścigów i naszych celów. Ale tak, prawdopodobnie wskoczę do samochodu podczas kilku treningów.

Zanim to nastąpi w ten weekend na torze Mugello niedaleko Florencji odbywa się Grand Prix Toskanii. To pierwszy raz w historii serii, gdy najszybsze samochody na świecie będą ścigać się na obiekcie należącym do Ferrari. Przy okazji to także 1000. Grand Prix dla włoskiej stajni. Z tej okazji zmienił się kolor bolidów i kombinezonów kierowców (z czerwonego na wiśniowy). Pojazdy gospodarzy są jednak na tyle słabe w tym sezonie, że nie ma co liczyć na sukces w niedzielnym wyścigu (godz. 15.10, sobotni trening i kwalifikacje - odpowiednio - o godz. 12 i 15, transmisje w Eleven Sports). Piątkowe treningi należały do Mercedesa.

Za kulisami wydarzyły się kolejne transfery na kolejny sezon. Sergio Perez nie będzie już jeździł w ekipie Racing Point, która od następnego sezonu będzie funkcjonować jako Aston Martin). Spekuluje się, że Meksykanin ma wybierać między Alfą Romeo a Haasem. Zastąpi go natomiast Sebastian Vettel (obecnie Ferrari).

FOT. AP/ASSOCIATED PRESS/EAST NEWS

Azarenka w 3. rundzie US Open pokonała Igę Świątek

Pierwszy taki finał od czterech lat

Tenis

Michał Skiba
@Skibowy

Mógł być amerykański finał US Open, ale reprezentantki gospodarzy przegrały z Wiktorią Azarenką i Naomi Osaką. To one zagrają dziś o 22:00 o końcowy triumf w Nowym Jorku.

Po rocznej przerwie Naomi Osaka wraca do finału US Open. W 2018 roku pokonała Serenę Williams, w sobotnim finale będzie musiała zmierzyć się z jej pogromczynią - Wiktorią Azarenką. Porażka 38-letniej Amerykanki sprawiła, że rekord wszech czasów znowu przeszedł jej koło nosa. Od dawna próbuje zdobyć 24. tytuł wielkoszlemowy - tyle triumfów na koncie ma Australijka Margaret Court (wygrywała szlemy w latach 1960 – 1973).

Po raz pierwszy od 2016 roku nie zobaczymy w finale reprezentantki gospodarzy. Dla Azarenki to pierwszy finał wielkoszlemowy od siedmiu lat, a już piąty w karierze. Dotychczas wygrała dwa razy Australian Open - w 2012 i 2013 roku. W tych samych sezonach dwukrotnie walczyła o tytuł w Nowym Jorku, ale za każdym razem silniejsza okazywała się Serena. - Nie wierzę, że mój ostatni finał był siedem lat temu. Czas leci nieubłaganie. „Siódemka" to moja ulubiona liczba, więc tak musiało być - mówiła po półfinale Białorusinka. - Dla mnie Nowy Jork jest drugim domem. Bardzo dobrze serwowałam, to był klucz do sukcesu w półfinale - mówiła po ostatnich piłkach rywalizacji Osaka. Japonka wygrała z Amerykanką Jennifer Brady. Jako jedna z nielicznych zawodniczek zrezygnowała z drogich maseczek marki Louis Vitton, na swoich prezentuje imiona ofiar systemowego rasizmu w USA. W dotychczasowych sześciu pomeczowych wywiadach przypomniała światu nazwiska Breonna Taylor, Elijaha McClaina, Ahmauda Arbery, Trayvona Martina, Philando Castile'a i oczywiście George'a Floyda. Dla Osaki będzie to trzeci wielkoszlemowy finał. W 2019 roku wygrała Australian Open. Wychowana w USA Japonka nie zna więc smaku porażki finału wielkiego szlema.

Hubert Hurkacz w fatalnym stylu pożegnał się z turniejem ATP w Kitzbuehel. Wrocławianin w 2. rundzie przegrał z Maximilianem Martererem (dopiero 337. miejsce w rankingu 1:6, 4:6. Niemiec sprawę wygranej załatwił w 73 minuty. Polak nie zaczął dobrze sezonu na kortach ziemnych, a Roland Garros startuje 27 września. ©℗

Wielka wygrana Daniela Martineza, bardzo słaby występ obrońcy tytułu

Kolarstwo

Michał Kelso
redakcja@polskatimes.pl

Daniel Martinez z ekipy EF Pro Cycling wygrał 13. etap Tour de France. Liderem imprezy pozostał Primoż Roglic (Jumbo-Visma).

Aż siedem górskich premii i 4400 metrów przewyższenia – to był bardzo trudny dzień dla sprinterów. Masyw Centralny szczególnie najtrudniejszy był 30 km przed metą. Tam znajdowały się dwa najtrudniejsze momenty etapu: szczyt Col de Neronne (3,8 km wysokości i 9,1 proc. nachylenia), oraz Pas de Peyrol (5,4 km, 8,1 proc.). Na tych szczytach najlepiej radził sobie Maximilian Schachmann. Na Col de Naronne wjechał z półminutową przewagą nad Lennardem Kamną i Danim Martinezem. Zwycięzca tegorocznego wyścigu Paryż-Nicea zaczął trwonić tę przewagę, gdy rywalizacja zeszła z wysokości. Na 1600 metrów przed metą Martinez dogonił Schachmanna, na kole Kolumbijczyka był oczywiście Kamna, który jednak nie chciał z nim współpracować i nie przejmował inicjatywy w gonitwie za Niemcem.

Kamna odpadł z rywalizacji o końcowe zwycięstwo w etapie na ostatniej prostej, dokładnie 700 metrów przed metą. Mimo że Martinez musiał nadawać tempo gonitwy za Niemcem, to znalazł siły doskonały sprint. Dla 24-letniego zawodnika Education First to pierwsze zwycięstwo etapowe w wielkim tourze, wcześniej mógł pochwalić się triumfem w klasyfikacji generalnej Criterium du Dauphine. – Te góry były dla mnie wyjątkowe. Specjalnie dla mnie, lubię tutaj jeździć. Początek Tour de France był dla mnie trudny. Miałem kraksę. Wciąż jednak czułem się dobrze, byłem zmotywowany, dlatego przyszło to zwycięstwo – powiedział Daniel Martinez, zwycięzca etapu.

W piątkowym etapie Tour de France kolarze podróżowali z Châtel-Guyon do Puy Mary. Trasa liczyła 191,5 km.

Wielka walka trwała również podczas finiszu peletonu. Nie popisał się jednak zwycięzca ubiegłorocznego Tour de France Egan Bernal. Kolumbijczyk z zespołu INEOS był bezradny podczas ataków Tadeja Pogacara (UAE Team Emirates). Do mety nie dojechał trzynasty zawodnik klasyfikacji generalnej Bauke Mollema (Trek-Segafredo). Holender ucierpiał podczas kraksy na 86. kilometrze trasy. Swoje rany musieli opatrywać również Nairo Quintana (Arkea-Samsic) i Romain Bardet (Ag2r-La Mondiale), ale wrócili do peletonu.

Błyskotliwa jazda Pogacara sprawiła, że Słoweniec awansował z siódmego na drugie miejsce w klasyfikacji generalnej. Do lidera tegorocznej Wielkiej Pętli – Primoża Roglica – traci 44 s. Trzeci jejst Bernal – z 59 sekundami straty.

Sobotni etap nie został stworzony z myślą o „góralach" i sprinterach. Teraz czas na specjalistów od ucieczek. W 14. etapie panowie wystartują na trasie Clermont-Ferrand – Lyon (191 km). ©℗

eprasa.pl 288c13c67c

TO I OWO NA SPORTOWO

Piłka nożna

Rywalem broniącej trofeum Cracovii w 1/16 finału Pucharu Polski będzie III-ligowy zespół ze Szczecina - Świt Skolwin (mecz na wyjeździe). Inne wylosowane pary z małopolskimi drużynami: GKS Jastrzębie - Puszcza, Garbarnia - Chojniczanka, Bruk-Bet Termalica - Raków Częstochowa. Spotkania odbędą się 29-31 października. **(BOCH)**

Żużel

W meczu 11. kolejki 1. ligi Unia Tarnów przegrała na własnym torze ze Startem Gniezno 38:52, rywale zdobyli też punkt bonusowy. Unia: Cierniak 14 pkt, Nilsson 6+1, Mroczka 6+1, Ljung 5+1, Gruchalski 3+1, Konieczny 2+1, Koza 2. **(PIET)**

Sport w telewizji

SOBOTA, 12.09. Godz. 13.25 Canal+ Sport 2 piłka nożna: Fulham - Arsenal; **14.55 Canal Sport** piłka nożna: Cracovia - Stal Mielec; **17.20 TVP Sport, 17.25 Canal Sport** piłka nożna: Warta - Piast; **18.25 Canal Sport 2** piłka nożna: Liverpool - Leeds; **19.55 Canal+ Sport** piłka nożna: Śląsk - Lech; **21.55 Eurosport 1** tenis: finał gry pojedynczej kobiet US Open. **NIEDZIELA, 13.09. Godz. 12.20 Eurosport 1** kolarstwo: Tour de France (15. etap: Lyon - Grand Colombier); **14.55 Canal+ Sport** piłka nożna: Pogoń - Wisła K.; **15.05 Eleven Sports 1** Formuła 1: Grand Prix Toskanii; **16 nSport+** żużel: Unia Leszno - Włókniarz; **17.25 Canal+ Sport** piłka nożna: Tottenham - Everton; **17.25 Canal+ Sport 3** piłka nożna: Górnik Z. - Lechia; **21.40 Eurosport 1** tenis: finał gry pojedynczej mężczyzn US Open. **(BOCH)**

Lotto

Czwartek, 10.09. Lotto: 11, 14, 16, 23, 40, 46; **Lotto Plus:** 7, 8, 13, 20, 28, 33; **Multi Multi - godz. 21.50:** 2, 4, 6, 8, 10, 11, 23, 25, 28, 35, 36, 42, 43, 50, 54, 61, 62, 73, 74, 78, plus 8; **Kaskada - godz. 21.50:** 2, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 21; **Mini Lotto:** 4, 24, 32, 35, 41; **Ekstra Pensja:** 6, 24, 25, 30, 35 - 1; **Ekstra Premia:** 3, 6, 7, 22, 35 - 4; **Super Szansa - godz. 21.50:** 5931993. **Piątek, 11.09. Multi Multi - godz. 14:** 4, 7, 8, 12, 18, 19, 20, 22, 24, 25, 27, 31, 32, 41, 42, 55, 59, 65, 71, 76, plus 76; **Kaskada - godz. 14:** 2, 4, 8, 9, 12, 14, 16, 18, 19, 21, 22, 23; **Super Szansa - godz. 14:** 4514399.

Probierz: Jest trudny moment, ale wierzę, że zagramy dobrze

Piłka nożna

Jacek Żukowski
jacek.zukowski@polskapress.pl

W trzeciej kolejce ekstraklasy Cracovia zagra w sobotę o godz. 15 ze Stalą Mielec.

Trener Michał Probierz ma pewne kłopoty przy zestawieniu jedenastki – są kontuzje, a w środę zespół stracił Michała Helika.

Na jego miejsce Cracovia pozyskała Chorwata Mateja Rodina z NK Varaždin. To 24-letni środkowy obrońca, który ma świetne warunki fizyczne – 195 cm wzrostu. W Varaždinie zagrał do tej pory w 15 meczach, z kolei w lidze bośniackiej w barwach Gabeli i Zeljeznicaru Sarajewo rozegrał 86 spotkań, w których zdobył 9 bramek. Grał też w lidze chorwackiej w Sibeniku (28 meczów, 1 gol), był piłkarzem Perugii, w której jednak nie zadebiutował i w lutym został sprzedany do Varaždinu.

- Liczyliśmy się z odejściem Michała, bo już wcześniej były rozmowy, dlatego zadbaliśmy o następcę – mówi szkoleniowiec. - Zabiegano już bardzo długo o Michała. Zawodnik, by się rozwijać, musi czasami zmienić klimat. Mieliśmy zastępstwo za niego i nie musieliśmy nagle szukać innego rozwiązania. To jest krok, który powinien zrobić, a reszta zależy od niego.

FOT. CRACOVIA.PL

Nowy zawodnik Cracovii - Chorwat Matej Rodin ma zastąpić w ekipie Michała Probierza Michała Helika

W ogóle sytuacja kadrowa jest trudna, po operacjach są Ołeksij Dytiatjew, Radosław Kanach i Kamil Pestka, borykają się z kontuzjami Sylwester Lusiusz, Michael Gardawski i Daniel Pik.

- Jest bardzo trudny moment, urazy, które mamy powodują dużą destabilizację – mówi trener „Pasów" Michał Probierz. -Jeszcze kilku zawodników boryka się z drobnymi urazami, musimy poskładać to wszystko. Nie mieliśmy zbyt wielu dni wolnego, nie mieliśmy okresu przygotowawczego, musimy dawkować obciążenia. Mam nadzieję, że zagramy bardzo dobre spotkanie. Szanujemy przeciwnika, wiemy, że się na nas nastawia, ale my zaczynamy lepiej grać, brakuje tylko kropki nad i. W tali zmiana trenera spowodowała, że jest to inny zespół, próbuje rozgrywać piłkę, ale my patrzymy na siebie, bo znamy swoją wartość.

Brakuje zdrowych młodzieżowców, ale Probierz nie traci rezonu: - jest Rakoczy, ostatnio wszedł Gut, teraz będzie wzięty do kadry Kapek – mówi. - Chcieliśmy też wziąć Ziemnika do kadry, ale złamał kość jarzmową na ostatnim meczu i musiał przejść operacje. Są zawodnicy, którzy pokazują się w lidze juniorów. W II drużynie jest im trudno, bo grają sami młodzieżowcy.

O ile miejsce młodzieżowca zajmuje bramkarz Karol Niemczycki o tyle do roli stopera aspirują David Jablonsky, Ivan Marquez i nowo pozyskany zawodnik. A jest jeszcze Dawid Szymonowicz, który też może grać na środku obrony.

Czy będą inne ruchy transferowe? Miejsca w pierwszej drużynie nie mają Rubio i Bojan Cecarić, w III-ligowych rezerwach nie pomagają zespołowi. Czy szykują się więc kolejne wypożyczenia?

- Nie ma co ukrywać, że chcemy - mówi Probierz. - Pozycję, na której grają mamy obsadzoną. Wrócił jeszcze Filip Piszczek. Jeszcze jeden ruch planujemy do klubu.

Wciąż aktualny jest temat powrotu Ivana Fiolicia, który grał już wiosną przy ul. Kałuży.

3. kolejka ekstraklasy

Wczoraj: Jagiellonia Białystok - Podbeskidzie Bielsko-Biała 2:2, mecz Wisła Płock - Legia Warszawa zakończył się po zamknięciu wydania, **Cracovia** - Stal Mielec (s., 15), Warta Poznań - Piast Gliwice (s., 17.30), Śląsk Wrocław - Lech Poznań, Pogoń Szczecin - **Wisła Kraków** (n., 15), Górnik Zabrze - Lechia Gdańsk (n., 17.30), Raków Częstochowa - Zagłębie Lubin (pn., 18).
©℗

Wisła chce w Szczecinie powalczyć o pierwsze zwycięstwo w sezonie

Piłka nożna

Bartosz Karcz
bartosz.karcz@polskapress.pl

W niedzielę o godz. 15 Pogoń Szczecin podejmie Wisłę Kraków. Faworytem tej potyczki będą „Portowcy", ale krakowianie odważnie zapowiadają, że pod Wały Chrobrego wybierają z jasnym celem. - Jesteśmy pozytywnie nastawieni i jedziemy do Szczecina po zwycięstwo - mówi trener „Białej Gwiazdy" Artur Skowronek.

W daleką podróż na drugi koniec Polski wiślacy wybrali się już w piątek rano. Najpierw pojechali do Opalenicy, gdzie w miejscowym ośrodku treningowym mają zaplanowane dwa treningi. W sobotę udadzą się już do Szczecina. Trener Artur Skowronek ma komfortową sytuację kadrową przed meczem z Pogonią. Praktycznie wszyscy zawodnicy są zdrowi, nikt nie pauzuje za kartki. Szkoleniowiec Wisły zabrał większą grupę zawodników niż tylko meczowa „dwudziestka". W tym gronie jest m.in. Adi Mehremić, który ostatnio nie grał z powodu kontuzji oraz napastnicy Aleksander Buksa i Fatos Beqiraj, którzy mają za sobą występy w reprezentacjach.

W Wiśle przerwę reprezentacyjną poświęcono na poprawę przygotowania fizycznego drużyny, ale również na wyeliminowanie błędów, jakie popełniała drużyna w pierwszych meczach nowego sezonu. Sezonu, w którym „Biała Gwiazda" nie wygrała jeszcze meczu. - Chcemy naprawiać naszą grę - podkreśla Skowronek. - Mecze z Jagiellonią i Śląskiem były dla nas drogowskazem, co mamy poprawić. Cieszę się, że w tych aspektach, w których nie wszystko dobrze działało, w sparingu ze Stalą Mielec wyglądało to już lepiej, choć oczywiście wszystko zweryfikuje liga.

Po pierwszych meczach nowego sezonu znacznie lepsze nastroje panują w Szczecinie. Pogoń przegrała co prawda na inaugurację z Cracovią 1:2, a później sprawiła niespodziankę, wygrywając 1:0 na stadionie Piasta Gliwice. „Portowcy" wykonali też swój obowiązek, jakim było wyeliminowanie z Pucharu Polski III-ligowego Podhala Nowy Targ. Wygrali aż 5:0, czyli zrobili to, co nie udało się wiślakom w starciu z innym III-ligowcem KSZO Ostrowiec Św. Dla Pogoni mecz z Wisłą będzie pierwszym w nowym sezonie w roli gospodarza. Trener szczecinian Kosta Runjaić zapowiada walkę o zwycięstwo, ale wie, że przeprawa będzie trudna. - Wisła gra mocno do przodu, potrafi zdobywać bramki, a Błaszczykowski jest w dobrej formie. Jeśli nie dojdziemy do granic naszych możliwości i pokażemy taką jakość jak ostatnio, to może to nie wystarczyć do wygrania.
©℗

Łatwe zwycięstwo Unii na inaugurację sezonu

Hokej

Jerzy Zaborski
jerzy.zaborski@polskapress.pl

Wczoraj rozpoczął się sezon w ekstraklasie. Po zwycięskim meczu Unii w Oświęcimiu odbyła się zaległa dekoracja wicemistrzów Polski, bo - jak pamiętamy - sezon poprzedni został przerwany przez pandemię.

RE-PLAST UNIA OŚWIĘCIM - STOCZNIOWIEC GDAŃSK 6:1 (3:1, 2:0, 1:0)

Bramki: 1:0 Krzemień (Malicki) 3, 1:1 Pesta (Bandarenka, Zając) 4, 2:1 Sherbatov (Glenn, Trandin) 12, 3:1 Bezuszka (Garszyn) 17, 4:1 Pretnar (Kalan, Sherbatov), 5:1 Trandin (Sherbatov) 38, 6:1 Przygodzki (Glenn, Luża) 53.

Re-Plast Unia: Saunders - Zatko, Pretnar; Helenius, Kalan, Koblar - Glenn, Luża; Sherbatov, Trandin, Przygodzki – Bezuszka, P. Noworyta; Garszyn, S. Kowalówka, Oriechin – M. Noworyta; Piotrowicz, Krzemień, Malicki oraz Dudkiewicz.

Stoczniowiec: Kieler – Rompkowski, Wala; Stasiewicz, Mocarski, Vitek – Lehmann, Leśniak; Maciej Rybak, Strużyk, Michał Rybak – Maciejewski, Żuharski; Zając, Pesta, Bandarenka – Liśkiewicz, Niedźwiecki; Łabinowicz, Sadowski, Drąg.

Kary: 39 (w tym kara meczu dla Garszyna) – 20 minut. **Widzów**: 1500.

Niewiadomą przed meczem były tylko rozmiary zwycięstwa gospodarzy. Na pierwszą bramkę kibice czekali zaledwie 153 sekundy: po podaniu zza bramki Patryka Malickiego wypalił Łukasz Krzemień. Goście szybko jednak odpowiedzieli - Łukasz Pesta z bliska wepchnął krążek do siatki. Stracony gol podziałał na gospodarzy motywująco, od tej pory gra toczyła się głównie w tercji obronnej przyjezdnych. Swoją pierwszą bramkę w barwach Unii zdobył Izraelczyk z kanadyjskim paszportem, Eliezer Sherbatov, który wygrał pojedynek z Michałem Kielerem. A jeszcze przed pierwszą przerwą strzałem spod linii niebieskiej do siatki trafił Peter Bezuszka.

Po zmianie stron oświęcimianie dorzucili dwa gole, choć można im wytknąć, że nie potrafili zamienić na gola 58-sekundowego okresu gry w podwójnej przewadze. Nic jednak nie było w stanie miejscowym zepsuć radosnego nastroju, bo po końcowej syrenie urządzono fetę z okazji wręczenia srebrnych medali za poprzedni sezon. ©℗

Mecz Podhale Nowy Targ - Comarch Cracovia zakończył się po zamknięciu wydania. Relacja na naszej stronie internetowej.

FOT. ANDRZEJ BANAŚ

W ostatnim meczu Wisły z Pogonią górą byli krakowianie, którzy wygrali 1:0 po golu Lukasa Klemenza

eprasa.pl 288c13c67c

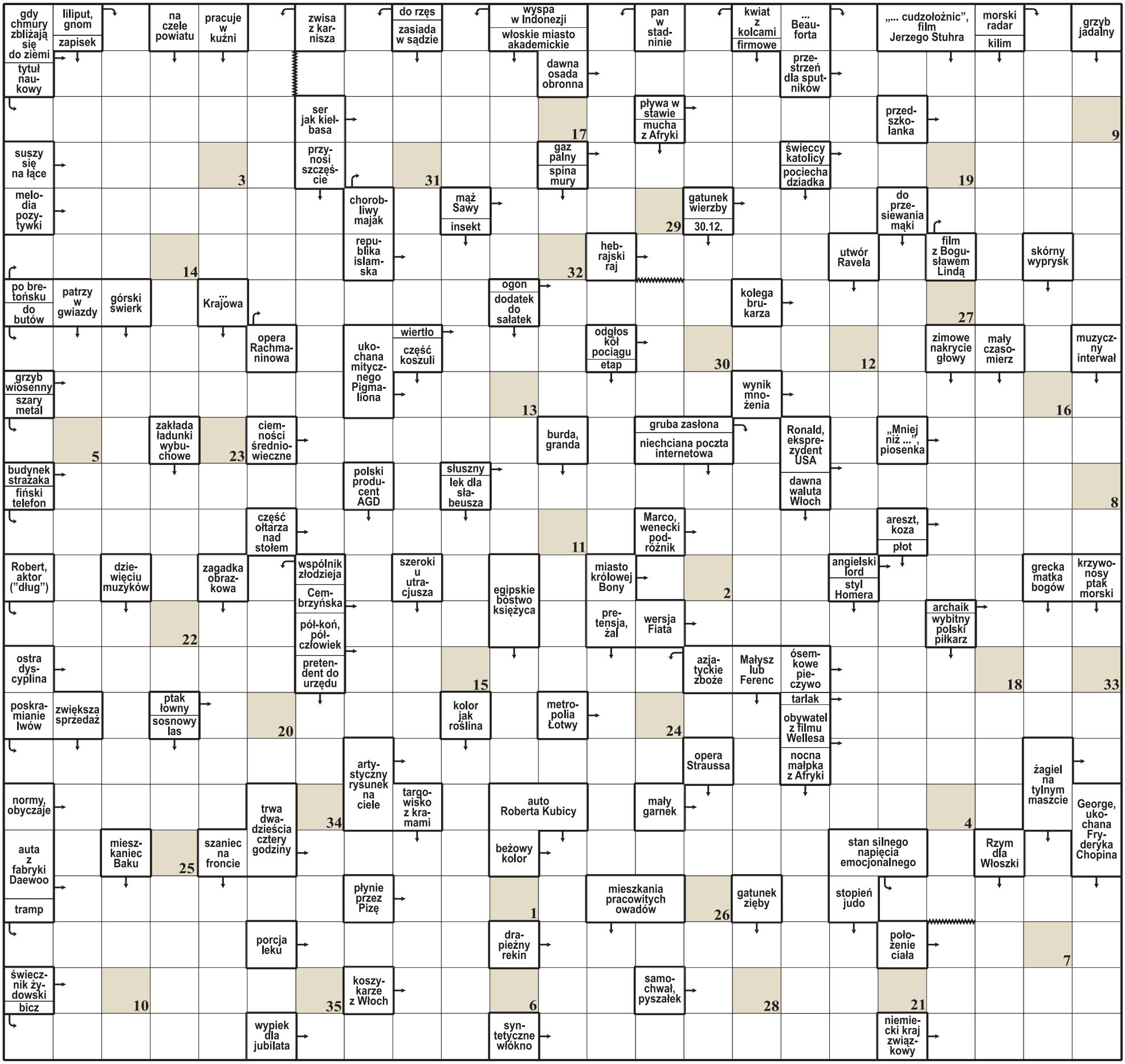
Gazeta Krakowska
Sobota–niedziela, 12–13.09.2020

Gdy robię przyjęcie, pierwsi goście kończą ze mną szykowanie dań. Nie mam jednak sobie tego za złe. Jestem zajęta i może dlatego nie mam przestrzeni, żeby punktować, co mogłoby być lepiej.

Alicja Majewska, piosenkarka

FOT. SYLWIA DĄBROWA

Krzyżówka panoramiczna



Słownik: „Aleko", bahama, Galatea.

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 35 utworzą rozwiązanie – myśl Sofoklesa.

ROZWIĄZANIE: NAWET W ZNIEWOLONYM CIELE MYŚL JEST WOLNA.

eprasa.pl 288c13c67c