

Gazeta Krakowska

W centrum wydarzeń od 70 lat

Nr 99 (21 617)

Nr ISSN 2353-6144
Nr indeksu 35015X

Dzisiaj specjalny dodatek „Turystyka”. Na 24 str. najciekawsze miejsca w Małopolsce, do których warto wybrać się pieszo lub rowerem w majówkę



FOT. MOT

Grażyna Torbicka,
spełniona
zawodowo
i prywatnie
pomimo
braku
dzieci

STR. 7



FOT. SYLWIA DĄBROWA

Gang kiboli Wisły Kraków odpowie za brutalny mord na sympatyku Cracovii

Prokuratura oskarża pięciu członków bojówki Sharks o zabójstwo i ujawnia, jak „polowali” na ofiary

STR. 6

Strażacy i ratownicy medyczni nie zdołali ocalić życia 55-latka, który wypalał stare gałęzie koło Kalwarii

STR. 2-3

Edukacyjny okrągły stół bez żadnych konkretów. - Debata przypomina cyrk - ocenia nauczyciel

STR. 5

Strongman Mariusz Pudzianowski walczy o motel Leskowiec w Andrychowie. Policja interweniuje

STR. 3

magazyn *rodzinny*



Kuchnia

Sezon na grilla czas zacząć! Polecamy przepisy na kielbaski, mięsa, marynaty

Strony 9-12

Temat dnia

Jedna rodzina, a języki dwa. Jak radzą sobie dwujęzyczne pary z dziećmi

Strona 8



Dziś w magazynie polecamy także porady dotyczące ubezpieczenia zdrowotnego i modowe (jak się ubrać w stylu retro) oraz krzyżówkę

Strona 8, 13, 20



Zwierzęta

Hałaśliwy bębniarz z lasu, czyli ciekawe obyczaje dzieciątów

Strona 15

FOT. 123RF(3)

Sportowy24, 29 kwietnia

Maratończycy i piłkarze

Na 16 stronach naszego magazynu sportowego napiszemy m.in. o meczu Wisły Kraków ze Śląskiem Wrocław i innych spotkaniach piłkarskich oraz o 18. PZU Cracovia Maratonie, w którym udział weźmie ponad 6000 biegaczy.



FOT. ADAM WOJNAR

Magazyn na majówkę, 2 maja

Konstytucja 3 Maja - kulisy

O tym, dlaczego pierwsza polska konstytucja powstawała w tajemnicy i czy jej przyjęcie było de facto zamachem stanu, mówi profesor Andrzej Chwalba, historyk Uniwersytetu Jagiellońskiego.



FOT. WIKIPEDIA

Magazyn Rodzinny, 4 maja

Krystyna Janda

Współcześnie bardziej znana jest z politycznego zaangażowania niż z aktorskich kreacji. Premiera „Słodkiego końca dnia” sprawia jednak, że powraca w świetnym stylu na duży ekran. U nas - wszystko o gwieździe.



FOT. KAROLINA MISZAL

LISTY DO REDAKCJI

W nocy sygnalizatory nie powinny działać

Pierwsza w nocy, na drodze pusto, ale czerwone światło się świeci, więc dwa samochody muszą się zatrzymać na skrzyżowaniu. A potem ruszają, kopcą, choć można by tego uniknąć, gdyby płynnie przejechały. Drogowcy w Krakowie powinni zadbać o to, aby sygnalizatory świetlne w nocy nie działały, chyba że jest jakieś newralgiczne skrzyżowanie, gdzie nawet po zmroku panuje duży ruch i tam można by zostawić światła, ale generalnie po godz. 23 powinny przejść na pulsację.

CZYTELNIK Z KRAKOWA

Małopolska, owszem, ma Dolinę, ale Smogową

Premier Mateusz Morawiecki w amerykańskiej telewizji oznajmił, że Polska staje się w Unii Europejskiej drugą Doliną Krzemową. Cóż, generalnie gadać w telewizji, zwłaszcza za granicą, można wszystko, ale ja tu - mieszkając cały czas w Polsce - Doliny Krzemowej nie widzę. Chyba że premierowi chodziło o to, że my lud mamy Dolinę ze smogiem, a oni, czyli władza, mają krzem.

ADAM

Zaśmiecających miasta, wsie i lasy na afisz!

Błagam, apelujcie do ludzi, żeby nie zaśmiecili! Bo co z tego, że część zaangażowanych obywateli się skrzyknie, posprząta jakiś fragment miasta, jak to choćby zrobiła wasza redakcja, skoro za chwilę jest tak samo, bo pan czy pani nie potrafi śmieci wyrzucić do kosza na ulicy, czy przynieść je do domu i wyrzucić do śmietnika, tylko musi upstrzyć ulicę. Uważam, że zaśmiecanie powinno być surowo karane, a wizerunki śmieciarzy publikowane.

WIKTOR

„Gazeta Krakowska”,
ul. Zabłocie 43A, 30-701 Kraków,
czytelnicy@gk.pl,
tel. 126 888 571

Przyplącił życiem w

Małopolska

Bogumił Storch
b.storch@gk.pl

Nie pomagają apele strażaków ani księży z ambon. Ludzie nadal na wiosnę wypalają trawy w Małopolsce. Susza sprawiła, że ogień szybko zajmuje łąki i lasy. W czwartek z powodu pożaru traw ewakuowano gości hotelu w Nowej Hucie, a do tragedii doszło pod Kalwarią Zebrzydowską. W płomieniach zginął mężczyzna, który spalał stare gałęzie.

Pożar w Brodach (gmina Kalwaria Zebrzydowska) wybuchł w czwartek po południu. Zapaliły się nieużytki, które porządkowali dwaj mężczyźni. 55-latek próbował ugasić ogień i został poważnie poparzony. Kiedy strażacy dotarli do niego, już nie żył.

Na miejscu znaleziono też drugiego mężczyznę, którego pogotowie ratunkowe zabrało do szpitala z objawami zatrucia tlenkiem węgla.

Tych dwóch ludzi zostało wynajętych do uporządkowania terenu. Prawdopodobnie rozpalili ognisko i od tego zajęła się sucha trawa, doprowadzając do nieszczęśliwego wypadku - relacjonuje aspirant sztabowy Dariusz Stelmazuk z biura prasowego Komendy Powiatowej Policji w Wadowicach.

Do zdarzenia doszło na nieużytkach w pobliżu lasu przy tak zwanej Białej Drodze. Od kilku



FOT. ANNA KACZMARZ

Płonącą trawę trudno ugasić. Takie pożary zagrażają ludziom i zwierzętom

dni prowadzone tam było rzekomo kontrolowane (ma to wyjaśnić policyjne śledztwo) wypalanie gałęzi po wycince pobliskiego lasu. Silne poddmuchy wiatru sprawiły jednak, że ognisko, a potem już pożar wymknęły się spod kontroli. Jeden

My swoje, a rolnicy swoje, nasze apele nic tu nie pomagają. Może napomnienie przez proboszcza do nich przemówi

z mężczyzn za wszelką cenę chciał go ugasić i wtedy zginął.

Śledztwo prowadzi policja pod nadzorem prokuratora rejonowego. Zlecono już sekcję zwłok ofiary.

Miejscowi rolnicy mówią, że to złośliwość losu, ponieważ poszkodowani mężczyźni starali się do wypalania podejść rozsądnie. - Wszystko miało być pod kontrolą, ale wiatr okazał się za duży - mówi 66-letnia Zofia, mieszkanka wsi Brody. - U nas już trzy razy w tym tygodniu paliły się trawy i za każdym razem mogło się coś takiego zdarzyć, ale padło na tego, co najbardziej uważałem.

Księża apelują z ambon

W ubiegłym tygodniu płonął również las w Kętach Podlesiu i nieużytki w zalesionej części Stanisławia Górnego (gmina Wadowice). W drugim przypadku winnego nie odnaleziono. Spłonęło około 50 arów nieużytków. Z dymem mógł pojąć cały las i przylegające do niego gospodarstwa.

- Była noc. Na peryferiach nie ma zwykle monitoringu, trudno też o świadka, teren do gaszenia był niełatwy - opowiadają strażacy, którzy gasili pożar. - Jedyne nasze terenowe Iveco było w stanie dojechać do samego źródła ognia. Reszta jednostek

Eurowybory. Wylosowali numery, teraz się zacznie

Polityka

Grzegorz Skowron
redakcja@gk.pl

Państwowa Komisja Wyborcza rozlosowała numery dla list kandydatów do Parlamentu Europejskiego. Kampania rusza na dobre.

W małopolsko-świętokrzyskim okręgu na karcie do głosowania znajdzie się 9 list kandydatów na europosłów. Zostaną one ułożone według numerów, jakie wczoraj w drodze losowania przysłała Państwowa Komisja Wyborcza.

Kolejność jest następująca: 1. Konfederacja KORWiN Liroy Braun Narodowcy; 2. Wiosna Roberta Biedronia; 3. Koalicja Europejska PO PSL SLD .N Zieloni; 4. Prawo i Sprawiedliwość; 5. Lewica Razem - Partia Razem, Unia Pracy, RSS; 6. Kukiz'15; 7. Polska Fair Play Bezpartyjni Gwiazdowski; 8. Ruch Praw-

dziwa Europa - Europa Christi; 9. Polexit. Ubiegający się o mandat europosła podają zwykle na nich numer listy i własną pozycję, by ułatwić odnalezienie nazwiska wśród około setki kandydatów.

Na razie byliśmy świadkami wojny billboardowej Koalicji Europejskiej z PiS. Pierwsza wywie-



FOT. ANATOL CHOMICZ

Były piłkarz Wisły Tomasz Frankowski startuje w Olsztynie

siła wielkoformatowe reklamy z twarzami kandydatów PiS (byłych i obecnych członków rządu) i napisami o ich ucieczce do Brukseli. W Małopolsce przy Beacie Szydło czytamy: „Niech opowie o milionach dla swoich”. PiS reklamuje się twarzą byłej premier, ale pogodną.

Teraz w kampanii będą bardziej promować się poszczególni kandydaci. Ich komitety mogą na to wydać spore pieniądze. PKW podała limity wydatków przysługujące poszczególnym komitetom. W sumie mogą przeznaczyć na reklamę wyborczą ponad 140 mln zł. Limit zależy od liczby zarejestrowanych kandydatów na europosłów. Największy przysługuje tym komitetom, które mają listy we wszystkich 13 okręgach. To: PiS, Koalicja Europejska, Wiosna, Kukiz'15, Lewica Razem - Partia Razem, Unia Pracy, RSS i Konfederacja KORWiN Liroy Braun Narodowcy. Te komitety mogą wydać po 19,22

mln złotych m.in. na billboardy, plakaty, ulotki, reklamę w internecie i spoty telewizyjne.

W naszym okręgu do rywalizacji z Beatą Szydło stanie m.in. europosłanka Róża Thun, liderka listy Koalicji Europejskiej. Na wyznika PiS w Krakowie pracują m.in. wiceminister Patryk Jaki, posłowie Dominik Tarczyński i Arkadiusz Mularczyk oraz europoseł Ryszard Legutko. Na liście KE drugi jest Adam Jarubas z PSL, a trzeci Andrzej Szejna z SLD.

Maciej Gdula jest tutaj jedynką Wiosny Roberta Biedronia. Listę Kukiz'15 otwiera Paweł Kukiz-Szczuciński, dziewiąty jest Bawer Aondo-Akaa, teolog, niepełnosprawny, syn Polki i Nigeryjczyka. Konrad Berkowicz to lider listy Konfederacji KORWiN Liroy Braun Narodowcy. Stanisław Żółtek jest pierwszy wśród kandydatów Polexitu. Europa Christi jedynką dała Bogusławowi Rogalskiemu, Polska Fair Play - Krzysztofowi Zajacowi. ©©

Wypalanie

musiała przejść około 300 metrów piechotą ze sprzętem na plecach i stracili zbyt dużo czasu - opisują akcję gaszenia drухowie ochotnicy z Wysokiej koło Wadowic. - Wypalanie traw to prośenie się o tragedię - dodają.

Strażacy czują się na tyle bezsilni, że o pomoc poprosili proboszczów, którzy szczególnie w sołectwach posiadają znaczny większy autorytet niż straż pożarna i policja. O zaprzestanie wiosennego wypalania traw apelowali ostatnio podczas kazań i ogłoszeń parafialnych duchowni m.in. w Jaszczurowej, Mucharzu i Dąbrówce (wszystkie wioski w pow. wadowickim).

Ewakuacja hotelu

Do pożarów, których można by uniknąć, gdyby nie ludzka głupota i upór, dochodzi zresztą w całej Małopolsce.

Także w czwartek paliły się łąki w Nowej Hucie, w okolicy ulicy Rzepakowej. Teren przylega do posesji, na której stoi hotel. Dlatego powiadomiono o zagrożeniu obsługę. Zrobili to strażnicy miejscy, którzy akurat patrolowali okolicę. Pomogli ewakuować gości hotelowych, zanim jeszcze dotarli strażacy.

Od początku roku małopolscy strażacy musieli już ponad 3,7 tysiąca razy wyjeżdżać w teren, żeby gasić pożary traw i lasów.

Najwięcej takich interwencji odnotowali drухowie z Kra-

kowa, bo aż 1226. Tylko w tym miesiącu ugasił już 438 pożarów.

Proceder wiosennego wypalania traw ma konkretny, niekorzystny dla wszystkich wymiar finansowy.

- Jedną godziną walki z płonąca łąką kosztuje przeciętnie 550 złotych, na co składa się koszt przejazdu kilku kilometrów przez jeden lub dwa samochody gaśnicze z udziałem od 6 do 12 strażaków - wylicza Krzysztof Ciecniak, rzecznik prasowy powiatowej komendy Państwowej Straży Pożarnej w Wadowicach.

Strażacy z Małopolski odnotowują w ostatnich dniach coraz więcej przypadków nielegalnego wypalania traw, które „wymykają się spod kontroli”. Od dawna nie padał już deszcz. W lasach i na polach panuje susza.

„Obecnie mamy do czynienia z najwyższym stopniem zagrożenia pożarowego w lasach na przeważającej części obszaru kraju. Ściółka ma wilgotność zbliżoną do kartki papieru, co oznacza, że niewiele dzieli od tragedii. Apelujemy o rozważę oraz informowanie służb ratunkowych w przypadku zauważenia pożaru. Las - domem zwierząt, więc dbajmy o niego jak o swoją własność” - ostrzega i apeluje na swojej stronie internetowej Polski Związek Łowiczy. ©©

Spór o motel w Andrychowie. Pudzian kontra przedsiębiorca

Andrychów
Bogumił Storch
bstorch@gk.pl

Czy Mariusz Pudzianowski, siłacz i celebryta, będzie musiał się tłumaczyć z przejęcia części motelu w Andrychowie i kradzieży 20 tys. zł z torby współwłaściciela? Chce tego miejscowy biznesmen, którego była żona odsprzedała połowę budynku strongmanowi. „Pudzian” twierdzi, że to bzdurne zarzuty.

Afera ze strongmanem w roli głównej zaczęła się od tego, że w internecie pojawiło się nagranie, które ostatnio jest jednym z częściej oglądanych filmików w serwisie YouTube (ponad 1,5 mln wyświetleń). Przedstawia jako negatywnego bohatera byłego mistrza świata w siłowaniu, a obecnie zawodnika sztuk walki MMA i hotelarza. Pudzian od lipca 2018 r. jest współwłaścicielem motelu Leskowiec w Andrychowie. „Super Express”, który opublikował nagranie wideo, dał tytuł „Siłą odbił pół hotelu z napakowanymi kolegami”.

Mariusz Pudzianowski kupił połowę praw własności do motelu od byłej żony miejscowego biznesmena Andrzeja Kowalczyka, współwłaściciela budynku. Ten chce teraz, aby siłą zajął się policja i Prokuratura Rejonowa w Wadowicach.

- Jest sprawa o naruszenie posiadania, którą mu wytoczyłem - powiedział „Krakowskiej” An-



Zajście uwieczniono na zdjęciach i filmie wrzuconym do sieci

Do dnia dzisiejszego nie mogę tego hotelu umalować, bo współwłaściciel wyłączy prąd i wodę
Mariusz Pudzianowski

drzej Kowalczyk, który złożył też zawiadomienie o możliwości popełnienia przestępstwa polegającego na uszkodzeniu mienia: kamer monitoringu.

Konflikt zaczął się w październiku 2018 r. Na filmie z internetu widać, jak Mariusz Pudzianowski stanął wraz z jednym z pomocników na schodach między piętrami. Spokojnie i profesjonalnie, niczym ochroniarz (nie używa

rań, tylko swojej masy ciała i masywnych ramion), zastawia przejście bezradnemu Kowalczykowi. Biznesmen bezskutecznie prosi, by go przepuścił, tłumaczy, że jest właścicielem i że na górnych piętrach też jest jego własność.

- Tam są moje rzeczy osobiste - mówi, ale jest bez szans. W końcu ma przed sobą faceta, który przy wzroście 186 cm waży ponad 125 kg. Obok co jakiś czas przechodzą inni ludzie. Są wystraszeni, nie wiedzą, co się dzieje. To goście motelu, którzy akurat nocowali tam po weselu. Pudzianowski przepuszcza ich po rzeczy osobiste.

Kowalczykowi udaje się przejść dopiero w asyście dwóch policjantów, których wezwał. Odzyskuje znajdującą się w jed-

nym z pokoiów torbę, ale twierdzi, że zginęło z niej 20 tys. zł. „Pudzian” odpowiada, że poginęły klucze do pokoiów. Nagranie się kończy.

Kowalczyk twierdzi, że wciąż nie odzyskał rzeczy zabranych z hotelu przez słynnego siłacza, a sam został bezprawnie pozbawiony prawa do części własności i możliwości prowadzenia działalności gospodarczej. Mówi też, że „Pudzian” z części pokoiów powynosił wyposażenie, łącznie z drzwiami, kranami, kontaktami i wyłącznikami elektrycznymi.

- Kiedy kupiłem 50 procent hotelu, dostałem klucze do trzeciego i czwartego piętra - słychać na filmie Pudzianowskiego, jak tłumaczy się policji. Udziały w nieruchomości sprzedała mu w lipcu ub. roku, po rozwodzie, była żona Andrzeja Kowalczyka.

- Problem w tym, że sprawa podziału majątku między mną a byłą żoną toczy się w sądzie i nie jest jeszcze zakończona - twierdzi Andrzej Kowalczyk.

Strongman wydał oświadczenie, w którym przekonuje, że ma sądowe wyroki z „trzech instancji”, które upoważniają go do takiego działania, że jest faktycznym współwłaścicielem budynku, gdzie zarabiał na siedmiu pokojach, a resztą, czyli 13 pokojami, dysponuje Kowalczyk, który zastraszał mu klientów i odcinał złośliwie wodę, prąd i kanalizację.

„Współwłaściciel nie respektuje aktu własności” - napisał Pudzian na Facebooku. ©©

Bartłomiej M. posiedzi jeszcze dwa miesiące

Warszawa, Tarnów
Łukasz Winczura
lukasz.winczura@gk.pl

Bartłomiej M., były rzecznik MON, nie wyjdzie przez kolejne dwa miesiące z aresztu w Tarnowie. Taką jest decyzja Sądu Okręgowego w Warszawie.

Jeden z najbliższych współpracowników Antoniego Macierewicza jest podejrzany o działania na szkodę Polskiej Grupy Zbrojeniowej oraz Ministerstwa Obrony Narodowej. Jak twierdzi prokuratura, Bartłomiej M. wraz z Agnieszką N. zawierał niekorzystne umowy marketingowe, m.in. na szkolenia i wystawy, na czym PGZ straciła 499 tys. złotych. Były rzecznik MON z Mariuszem Antonim K., posłem PiS z lat 2007-2015, miał powoływać się na wpływy

w instytucjach państwowych w określonych sprawach za 90 tys. zł.

Na wniosek Prokuratury Okręgowej w Tarnobrzegu, która prowadzi śledztwo, Bartłomiej M. został skierowany do aresztu śledczego, który mieści się przy ulicy Stanisława Konarskiego w Tarnowie. Trafił tam 30 stycznia. Wniosek o przedłużenie tymczasowego aresztowania złożyła prokuratura na początku kwietnia.

Jak mówi Andrzej Dubiel, rzecznik tarnobrzezkiej prokuratury, nie ma planów przenoszenia byłego szefa gabinetu politycznego MON do innej placówki penitencjarnej. Rzecznik tarnowskiego zakładu karnego por. Beata Bandur odmówiła odpowiedzi na pytanie, z iloma osobami w celi przebywa Bartłomiej M. ©©

Babice
Motocyklista zderzył się z lecącą kuropatką

Kuropatwa spowodowała groźny wypadek w czwartek na obwodnicy Babic koło Chrzanowa. Lecący nisko ptak uderzył w motocyklistę, który stracił panowanie nad pojazdem, wpadł na latarnię i wyładował w rowie. Mężczyzna stracił dużo krwi i część nogi, helikopterem odwieziono go do szpitala w Krakowie. (BST)

Limanowa-Żabno
Uciekł z ośrodka, ukradł skuter i ukrył w lesie

Policjanci z Żabna zatrzymali 17-latkę, który uciekł z ośrodka wychowawczego koło Limanowej. Chłopak zdążył ukraść skuter, wart 3,5 tys. zł w Radłowie. Ukrył go pod gałęziami w lesie. (PACH)

Sądecka
Droga przez górę Just będzie zamknięta

Od 8 maja do 9 sierpnia wyłączony będzie z ruchu fragment drogi krajowej nr 75 z Nowego Sącza do Brzeska. Objazd wyznaczono trasami powiatowymi. (ALF)

Harmęż
Most na Wiśle trzeba było zamknąć. To ruina

Most Bronisław pomiędzy Harmężami a Wolą został zamknięty ze względu na grożącą katastrofą budowlaną. W związku z tym zawieszone zostały kursy linii nr 17 relacji Oświęcim-Wola-Oświęcim. Autobusy dojadą tylko do Harmęż. Kiedy most zostanie naprawiony - nie wiadomo. (BST)

Góry
Aplikacja „Ratunek” znów jest do pobrania

Mamy dobrą wiadomość dla osób, które w trakcie długiego weekendu majowego (a także w późniejszym okresie) zamierzają wybrać się na wycieczki w polskie góry. W sklepie internetowym Google można ponownie pobrać aplikację „Ratunek”, która ułatwia wezwanie służb ratowniczych w razie wypadku posiadacza telefonu w górach lub nad wodą. To ona ustali nasze aktualne położenie i za darmo ściągnie pomoc. (TM)

Miał „leczyć” raka amigdalą. Jest wolny

Nowy Sącz
Alicja Falek
a.falek@gk.pl

Ryszard K., który chorych na raka poddawał terapii amigdalą, wyszedł na wolność po wpłaceniu 25 tys. zł poręczenia majątkowego. Podejrzany jest o narażenie na bezpośrednie niebezpieczeństwo utraty życia albo ciężkiego uszczerbku na zdrowiu kilkadziesiąt osób.

Sąd Rejonowy w Nowym Sączu, na wniosek obrońcy, uchylił tymczasowy areszt wobec Ryszarda K.

- Sąd uznał, że na obecnym etapie postępowania przygotowawczego wystarczające są środki wolnościowe - wyjaśnia prokurator Leszek Karp, rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej w Nowym Sączu. - Mężczyzna wpłacił poręczenie ma-

jatkowe w kwocie 25 tys. zł oraz nałożony został na niego zakaz opuszczania kraju i dozór policji.

W sprawie przesłuchani zostali już świadkowie, a śledczy czekają na opinię biegłych lekarzy, którzy mają się wypowiedzieć co do skutków stosowania przez Ryszarda K. terapii amigdalą (organiczny związek chemiczny) na stan zdrowia aż 82 osób. W związku z tym, że opinia dotyczy tak wielu ludzi, jej przygotowanie będzie czasochłonne. Spodziewać się jej należy w pierwszym kwartale 2020 r.

Ryszard K. został zatrzymany 18 stycznia, a sąd zastosował wobec niego trzymiesięczny areszt. Wniosowała o to Prokuratura Okręgowa w Nowym Sączu, kiedy okazało się, że Ryszard K., mimo prokuratorskiego zakazu, nadal prowadził paramedyczną działalność. ©©

Jak spędzić weekend majowy w Małopolsce



Paulina Padzik
paulina.padzik@gk.pl

Małopolska

Majówka w Małopolsce nie będzie nudna. W całym regionie przygotowano mnóstwo imprez kulturalnych.

W Krakowie trwa już od wczoraj 12. Międzynarodowy Festiwal Kina Niezależnego Mastercard Off Camera. To jedna z największych imprez tego typu w Europie. Na szczególną uwagę zasługuje film Jacka Borcucha „Słodki koniec dnia”. Główną rolę gra Krystyna Janda, która za kreację Marii, polskiej poetki, została wyróżniona na Festiwalu Filmowym Sundance w Stanach Zjed-

noczonych. Impreza potrwa do 5 maja.

Alternatywa i jazz

Fanom muzyki proponujemy m.in. koncerty w brzmieniu alternatywnym. Od 27 kwietnia do 3 maja w krakowskim klubie ZetPeTe, w ramach Festiwalu Off Camera, zagrają m.in. zespoły Barbarossa, Crimer i Weronika Boczek.

5 maja w Tarnowie rusza XXVI edycja Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Odnalezionej. Zabrzmiać znane i nieznane utwory kompozytorów na fortepian solo i na cztery ręce w wykonaniu znakomitego włoskiego duetu fortepianowego Landini-Romani. A w Zakopanem już wczoraj rozpoczęła się 16. Wiosna Jazzowa. Podczas festiwalu, który potrwa do 5 maja, wystąpią wykonawcy z różnych krajów, m.in. Michał Przerwa-Tetmajer,



Kamil Bednarek będzie jedną z gwiazd Dni Gorlic. Wystąpi tam 5 maja na stadionie OSiR, a dzień wcześniej - Natalia Szroeder

Romuald Erenc, Chico Freeman, Mike Russell i wielu innych.

Zabytkowe auta i jarmark

Dla tych, którzy chcą spędzić majówkę bardziej aktywnie, polecamy udział w Inauguracji Letniego Sezonu Turystycznego w Małopolsce. 1 maja z centrum Iwkowej (pow. brzeski) wyruszą dwa rajdy do wieży widokowej: pieszy i rowerowy. W Trzebinie dziś o godz. 15 zostanie uroczystie otwarty ośrodek rekreacyjny „Chechło”, gdzie odważni wystartują na zrecznościowym torze przeszkód, a inni zmierzą się w turnieju łuczniczym „Celne oko”, walcząc o Puchar Starosty Chrzanowskiego.

W majowy weekend można też wrócić do przeszłości i wspominać klimaty PRL-u. 1 maja o godz. 14 na placu przy ulicy Ochronkowej w Trzebinie zaplanowano wystawę pojazdów

z czasów Polski Ludowej, a w Białce Tatrzańskiej, między 28 kwietnia a 3 maja, odbędzie się Tatrzański Złot Pojazdów Zabytkowych.

W Oświęcimiu też spotkamy się z historią. 5 maja odbędzie się Jarmark Kasztelański. Grupy rekonstrukcyjne odtworzą czasy od XIV do początku XX wieku. Występy zobaczymy na bulwarach nad Sołą, a na Rynku staną kramy pełne smakołyków, przekąsek, rękodzielniczych i artystycznych wyrobów.

Sąddeczyną też kusi majówkowymi atrakcjami. Od 1 do 5 maja w Miasteczku Galicyjskim będzie kiermasz rękodzieła artystycznego. W Gorlicach już dziś startuje festiwal „4 Strony Karpat” z potężną dawką folkowej muzyki. W ramach Dni Gorlic 4 i 5 maja na stadionie OSiR wystąpi m.in. Kamil Bednarek. ©

Współpraca: PACH, KT, TM, KTO, SB

REKLAMA

009061479

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 11f ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz.U.2018.1474), oraz art. 10 § 1 i art. 49 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U.2018.2096 ze zmianami)

WOJEWODA MAŁOPOLSKI

zawiadamia, że na wniosek inwestora – Zarządu Województwa Małopolskiego, w dniu 5 kwietnia 2019 r. została wydana decyzja Wojewody Małopolskiego nr 12/2019, znak: WI-XI.7820.1.67.2018.MS, o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej, pn.: Rozbudowa drogi wojewódzkiej nr 774 (odc. ref. 010) od km 0+832 do km 2+230, w miejscowości Szczyglice, gminie Zabierzów, województwie małopolskim, polegająca na budowie trasy rowerowej, będącej częścią inwestycji pn.: „Budowa I Etapu Zintegrowanej Sieci Tras Rowerowych w Województwie Małopolskim z podziałem na zadania: Zadanie nr 8 – VeloRudawa (VRu) od km 32+289.14 do km 35+603.36 (od DK79 do ul. Krakowskiej)”, której nadany został rygor natychmiastowej wykonalności.

Projektowana inwestycja planowana jest do realizacji w miejscowości Szczyglice, gmina Zabierzów, powiat krakowski, województwo małopolskie, na niżej wymienionych działkach ewidencyjnych, które znajdują się:

- a) **między liniami rozgraniczającymi teren rozbudowywanej drogi wojewódzkiej nr 774** (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstaje w wyniku zatwierdzenia podziału i jest przeznaczona pod drogę, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 120616 2 Zabierzów, **obręb nr 0019 Szczyglice:**
14/15 (14/1), 14/16 (14/1), 14/17 (14/1), 14/18 (14/1), 14/20 (14/8), 197/1 (197), 198/12 (198/3), 198/10 (198/7) oraz na części działki drogowej nr 10/1;
- b) **w granicach terenu objętego obowiązkiem przebudowy innych dróg publicznych**, drogi gminnej – ul. Długiej (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstaje w wyniku zatwierdzenia podziału i posiada dotychczasowe przeznaczenie, a jej część zostaje objęta ww. obowiązkiem, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 120616 2 Zabierzów, **obręb nr 0019 Szczyglice:**
197/2 (197);
- c) **w granicach terenu niezbędnego dla realizacji inwestycji – teren wód płynących** – zgodnie z art. 20a ust. 1 ustawy o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, na części działki o numerze:
- jednostka ewidencyjna 120616 2 Zabierzów, **obręb nr 0019 Szczyglice:**
13.

Decyzja zawiera rozstrzygnięcia w zakresie udzielenia zezwolenia na realizację ww. inwestycji drogowej, w tym w szczególności dotyczące: ustalenia linii rozgraniczających teren planowanej inwestycji; ustalenia obowiązku przebudowy innych dróg publicznych; ustalenia terenu niezbędnego do realizacji inwestycji - terenu wód płynących; zezwolenia na wykonanie ww. obowiązku i określenia ograniczeń w korzystaniu z nieruchomości na czas realizacji tego obowiązku; zatwierdzenia podziału nieruchomości; oznaczenia nieruchomości, które stają się własnością Województwa Małopolskiego; określenia szczególnych warunków zabezpieczenia terenu budowy i prowadzenia robót budowlanych; określenia szczegółowych wymagań dotyczących nadzoru na budowie; określenia terminu rozbiórki istniejących obiektów budowlanych nieprzewidzianych do dalszego użytkowania, w tym położonych pomiędzy liniami rozgraniczającymi teren oraz określenia terminu wydania nieruchomości lub wydania nieruchomości i opróżnienia lokali oraz innych pomieszczeń na 121 dzień od dnia, w którym decyzja o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej stanie się ostateczna.

Ww. decyzji został nadany rygor natychmiastowej wykonalności.

Decyzja, której został nadany rygor natychmiastowej wykonalności, zgodnie z art. 17 ust. 3 ustawy o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, zobowiązuje do niezwłocznego wydania nieruchomości, opróżnienia lokali i innych pomieszczeń, uprawnia do faktycznego objęcia nieruchomości w posiadanie przez właściwego zarządcę drogi oraz uprawnia do rozpoczęcia robót budowlanych.

Strony postępowania mogą zapoznać się z treścią ww. decyzji w Oddziale Administracji Architektoniczno-Budowlanej I Instancji Wydziału Infrastruktury Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie przy ul. Basztowej 22, pokój nr 17 (parter), od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Urzędu, zaleca się w godz. 12.00 – 14.00 po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pod numerem telefonu 12 39 21 509. Zaznacza się, że zapoznanie z aktami sprawy w pozostałych godzinach pracy i bez uzgodnienia telefonicznego nie gwarantuje dostępu do akt sprawy z uwagi na obciążenie dużą ilością prowadzonych postępowań.

Od ww. decyzji służy stronom prawo wniesienia odwołania do Ministra Inwestycji i Rozwoju za pośrednictwem organu wydającego decyzję, tj. Wojewody Małopolskiego (ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków), w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

Wyjaśnia się, że doręczenie ww. decyzji uważa się za dokonane w dniu odbioru decyzji przez wnioskodawców, a dla pozostałych stron po upływie 14 dni od dnia publicznego ogłoszenia, tj. ukazania się obwieszczenia o wydaniu ww. decyzji, zgodnie z art. 49 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego.

W trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania. Z dniem doręczenia Wojewodzie Małopolskiemu oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.

Edukacja. „Okragły stół” bez konkretów

Warszawa

Jakub Oworuszko

redakcja@gk.pl

Bez oświatowych związków zawodowych i opozycji odbyły się wczorajsze obrady „okragłego stołu” w sprawie systemu edukacji. Mają być kontynuowane przez najbliższe tygodnie.

Piątek był ostatnim dniem strajku nauczycieli. Według ZNP wzięło w nim udział około pół miliona nauczycieli. Związkowcy nie wzięli udziału w rządowych obradach. W czerwcu ZNP organizuje własny okragły stół. „To Rada Dialogu Społecznego jest właściwym miejscem do prowadzenia tego typu dyskusji, a prezydent, jako patron Rady Dialogu Społecznego, jest właściwą osobą dla organizacji merytorycznej debaty na temat całościowej reformy edukacji” - podkreśla związek.

Rząd nie przejął się bojkotem przez ZNP i opozycję „okragłego stołu”, który zorganizowała na Stadionie Narodowym. W sali konferencyjnej przy ogromnym, prostokątnym stole zasiadło ok. 80 osób, m.in. ministrów, ekspertów, nauczycieli i rodziców. Obrady otworzył premier Mateusz Morawiecki. - Zawieszenie strajku nie zawiesza naszych starań o lepszą szkołę, lepsze perspektywy dla uczniów i dla nauczycieli - przekonywał. I podkreślał, że „system edukacji jest podstawą gospodarki opartej na wiedzy”.

- Impulsem dzisiejszego spotkania są również oczekiwania placowe. My to rozumiemy - zaznaczył szef rządu. - Odpowiedzialne państwo nie może jednak dokładać do złe lub przynajmniej



Premier nie przejął się bojkotem obrad przez związkowców

nie najlepiej, mówiąc delikatnie, funkcjonującego w całości systemu edukacji i to nie jest jakby efekt sumaryczny ostatnich kilkudziesięciu lat.

Uczestnicy, którzy chcieli mówić, mieli jedynie pięć minut na wypowiedź. Obrady trwały blisko sześć godzin i miały jedną dłuższą przerwę. Dyskusja na sali ożywiła się, gdy głos zabrały osoby blisko związane z oświatą. Jednym z wątków była kwestia oceniania nauczycieli i systemów motywacyjnych.

Nie padły konkretne deklaracje. Jak przekonuje strona rządowa, „teraz wszyscy musimy ochłoniąć” i „przedyskutować pomysły”. Rozmowy mają być kontynuowane przez najbliższe tygodnie. - Wówczas przedstawimy nauczycielom propozycję, które zostaną wypracowane przy okragłym stole - zapowiedział wicepremier Jarosław Gowin. ©

Nauczyciele nie chcą być gladiatorami

Jolanta Tęcza-Ćwierz
jolanta.cwierz@gk.pl



Rozmowa

**Strajk został zawieszony, ale mo-
że wrócić po wakacjach - mówi
Dariusz Martynowicz, nauczyciel
w prestiżowym VLO w Krako-
wie.**

Co pan czuł wczoraj po ogłoszeniu decyzji o zawieszeniu strajku?

Targały mną sprzeczne emocje. Z jednej strony serce mówiło, że trzeba walczyć do końca, a z drugiej miałem poczucie, że podjęto mądrą, odpowiedzialną decyzję. Strajk nauczycieli zaczął już przypominać bitwę na ringu. Dlatego trzeba było powiedzieć: stop. Tym bardziej, że ciosy dostawał przede wszystkim uczeń. Decyzja o zawieszeniu strajku pokazała też poziom nauczycieli. To nie jest tak, że my bez względu na wszystko jesteśmy w stanie walczyć o 1000 zł. Nie jedziemy jak czołg, tylko stawiamy jakieś granice. Wycofuujemy się, co nie znaczy, że przegraliśmy.

Nie jest tak, że 18. dnia strajku nauczyciele złożyli broń?

Nie, bo w strajku chodziło o kilka rzeczy. Po pierwsze o godność i prestiż zawodu nauczyciela, o nasze zarobki. Chodziło też o polską szkołę, o to, by Polacy dowiedzieli się, jak ona wygląda, jaka może być, a jaka nie jest. Podczas tych osiemnastu dni placówki były zamknięte, ale lekcje się odbywały - wszyscy byliśmy uczniami w szkole strajku. Wiele środowisk zainteresowało się sprawami nauczycieli i nas poparło: artyści, biznes-



Martynowicz: Strajk nauczycieli zaczął przypominać bitwę na ringu

meni, profesorowie, nawet górnicy. Strajk przypominał już boksowanie się ze ścianą. Jeżeli przygotowuje się w nocy ustawę, która zupełnie demontuje system edukacji w Polsce, jeżeli okazuje się, że nauczyciele nie są już do niczego potrzebni, jeżeli klasyfikację może zatwierdzić prezydent miasta albo wójt - to prowadzi donikąd. Mam poczucie, że już nic więcej nie mogliśmy zrobić jako nauczyciele, by powalczyć o siebie i o lepszą szkołę.

Jak odnieśli się do tej decyzji maturzyści, którzy otrzymali dzisiaj świadectwa?

Z wielką ulgą, bo w ostatnim czasie byli mocno skonfundowani tym, co się dzieje, i nie wiedzieli, co mają robić. Dla nich najważniejsze było to, aby mogli spokojnie skończyć szkołę i przystąpić do matury. Uczniowie bardzo dojrzałe podchodzili do tego protestu. Od moich maturzystów otrzymywałem duże wsparcie, mówili, że rozumieją nasze postulaty. Dziękowali za naszą postawę.

Jak pan ocenia obrady okręgowego stołu na Stadionie Narodowym?

Jesteśmy gotowi na debatę o polskiej edukacji, chodzi przecież o jakość naszej pracy, ale nie w takich warunkach, w jakich proponował to premier Morawiecki. Jego debata przypomina cyrk albo igrzyska śmierci. Nauczyciele nie chcą być gladiatorami. Jeżeli zaproszono 5 nauczycieli i 20 rodziców, to tak jakby o służbie zdrowia mieli rozmawiać tylko pacjenci. To nauczyciele powinni być ekspertami, a tymczasem jako środowisko zostaliśmy kolejno raz zlekceważeni.

Co będzie po wakacjach?

To, co się teraz dzieje, to nie jest koniec. To kolejny etap. W ciągu najbliższych kilku miesięcy oczekuję realnych propozycji rządu i odpowiedzi na nasze postulaty. My przygotowujemy się do swoich debat i do akcji informacyjnych - także wśród rodziców. Nigdzie nie odchodzimy. We wrześniu powiemy: sprawdzam. ©©

Wójt Gminy Rzeszawa Mariusz Palej

informuje, że w dniach od 26 kwietnia 2019 r. do 16 maja 2019 r. w siedzibie Urzędu Gminy w Rzeszawie, ul. Długa 21 (tablica ogłoszeń II piętro) w sołectwach oraz na stronie internetowej Urzędu na okres 21 dni został wywieszony wykaz nieruchomości stanowiący własność gminy Rzeszawa, przeznaczonej do sprzedaży.

Wykaz nieruchomości do sprzedaży w formie przetargu ustnego nieograniczonego obejmuje działki położone w miejscowości Rzeszawa, ul. Gaj (Zarządzenie nr 65/2019 Wójta Gminy Rzeszawa z dn. 24 kwietnia 2019 r.).

Dodatkowe informacje udzielane są w Urzędzie Gminy Rzeszawa w Referacie Inwestycji i Drogownictwa, piętro II w pok. nr 21 - tel. 14/68 58 600 w. 21.

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 11f ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz.U.2018.1474), oraz art. 10 § 1 i art. 49 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U.2018.2096 ze zmianami)

WOJEWODA MAŁOPOLSKI

zawiadamia, że na wniosek inwestora - Zarządu Województwa Małopolskiego, 3 kwietnia 2019 r. została wydana decyzja Wojewody Małopolskiego nr 11/2019, znak: WI-XI.7820.1.68.2018.MMA, o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej, pn.: Odcinek nr 3C - Rozbudowa drogi wojewódzkiej nr 957 od odc.100 km 2+241.5 do odc.100 km 2+303.6 oraz Odcinek nr 4B - Rozbudowa drogi wojewódzkiej nr 957 od odc.100 km 5+337.0 do odc.100 km 5+413.6 w m. Zubrzyca Dolna, w powiecie nowotarskim, gmina Jabłonka, realizowane w ramach zadania pn.: „Rozbudowa DW957 Krowiarki - Nowy Targ”, której nadany został rygor natychmiastowej wykonalności.

Projektowana inwestycja planowana jest do realizacji w miejscowości Zubrzyca Dolna, w gminie Jabłonka, powiecie nowotarskim, województwie małopolskim, na niżej wymienionych działkach ewidencyjnych, które znajdują się:

- między liniami rozgraniczającymi teren drogi wojewódzkiej 957 (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi - przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i będzie przeznaczona pod drogę, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):

- jednostka ewidencyjna Jabłonka, obręb Zubrzyca Dolna 0006:

ODCINEK 3C:

5215/24 (5215/1), 596/12 (596/3);

ODCINEK 4B:

5215/26 (5215/1), 3925/2 (3925/1), 3928/6 (3928/5), 3950/2 (3950/1), 3930/4 (3930/3).

Decyzja zawiera rozstrzygnięcia w zakresie udzielenia zezwolenia na realizację ww. inwestycji drogowej, w tym w szczególności dotyczące: ustalenia linii rozgraniczających teren planowanej inwestycji; ustalenia terminu rozbiórki istniejących obiektów budowlanych nieprzewidzianych do dalszego użytkowania; zatwierdzenia podziału nieruchomości; oznaczenia nieruchomości, które stają się własnością Województwa Małopolskiego; zatwierdzenia projektu budowlanego; określenia szczególnych warunków zabezpieczenia terenu budowy i prowadzenia robót budowlanych; określenia szczegółowych wymagań dotyczących nadzoru na budowie oraz określenia terminu wydania nieruchomości położonych w liniach rozgraniczających teren planowanej inwestycji na 121 dzień od dnia, w którym decyzja o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej stanie się ostateczna.

Ww. decyzji został nadany rygor natychmiastowej wykonalności.

Decyzja, której został nadany rygor natychmiastowej wykonalności, zgodnie z art. 17 ust. 3 ustawy o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, zobowiązuje do niezwłocznego wydania nieruchomości, opróżnienia lokali i innych pomieszczeń, uprawnia do faktycznego objęcia nieruchomości w posiadanie przez właściwego zarządcę drogi oraz uprawnia do rozpoczęcia robót budowlanych.

Strony postępowania mogą zapoznać się z treścią ww. decyzji w Oddziale Administracji Architektoniczno-Budowlanej i Instancji Wydziału Infrastruktury Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie przy ul. Basztowej 22, pokój nr 17 (parter), od poniedziałku do piątku, zaleca się w godz. 12.00 - 14.00 po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pod numerem telefonu 12 39 21 923. Zaznacza się, że zapoznanie z aktami sprawy w pozostałych godzinach pracy bez uzgodnienia telefonicznego nie gwarantuje dostępu do akt sprawy z uwagi na obciążenie dużą ilością prowadzonych postępowań.

Od ww. decyzji służy stronom prawo wniesienia odwołania do Ministra Inwestycji i Rozwoju za pośrednictwem organu wydającego decyzję, tj. Wojewody Małopolskiego (ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków), w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

Wyjaśnia się, że doręczenie ww. decyzji uważa się za dokonane w dniu odbioru decyzji przez wnioskodawców, a dla pozostałych stron po upływie 14 dni od dnia publicznego ogłoszenia, tj. ukazania się obwieszczenia o wydaniu ww. decyzji, zgodnie z art. 49 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego.

W trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania. Z dniem doręczenia Wojewodzie Małopolskiemu oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.


Chcesz kupić samochód?
WEJDŹ NA GRATKA.PL
gratka

REKLAMA 008993144

Specjalistyczne Centrum Diagnostyczno-Zabiegowe
MEDICINA
TUV SUD

- ❖ SZEROKI ZAKRES BADAŃ I KONSULTACJI SPECJALISTYCZNYCH
- ❖ ZABIEGI OPERACYJNE Z POBYTEM W WARUNKACH SZPITALNYCH
- ❖ ENDOSKOPIA PRZEWODU POKARMOWEGO
- ❖ MAMMOGRAFIA, RTG, USG
- ❖ MEDYCYNĄ PRACY

ul. BARSKA 12 12 266 96 65 12 266 50 62
ul. GRZEGÓRZECKA 67C 12 345 70 01 do 05 800 909 400
ul. ROGOZIŃSKIEGO 5 12 417 35 44 12 417 33 11

REKLAMA 008997345

MKOKNO sp. z o.o.
PLEŚNA 410
tel. 14 679 89 48

- OKNA PCV
- PARAPETY
- BRAMY GARAŻOWE
- ROLETY
- MOSKITIERY
- MONTAŻ

MKOKNO
MK OKNO sp. z o.o.
PRODUCENT ENERGOOSZCZĘDNYCH OKIEN Z PCV I ALUMINIUM
www.mkokno.pl
biuro@mkokno.pl

TRWA PROMOCJA - SPRAWDŹ NASZE CENY



Ul. Teligi, gdzie w styczniu 2018 r. od ciosów maczetami i siekierami z rąk kiboli Wisły Kraków tragicznie zginął 18-letni Miłosz B.



Mateusz O. ps. Opal, skazany za udział w bojuwce Sharks

FOT. ANDRZEJ BANAS, ARTUR DROZDZAK

Zabójstwo na ul. Teligi. Kibole Sharks odpowiedzialną za zakatowanie Miłosza

Artur Drożdżak,
a.drozdzak@gk.pl

Atak na 18-latkę na ul. Teligi nie był przypadkową akcją kiboli Wisły Kraków, ale zorganizowaną zasadzką z użyciem siekier, maczet i karcowników. Krakowska prokuratura o dokonanie tej zbrodni oskarżyła pięciu członków z bojówki Sharks. Grozi im dożywocie.

Akta sprawy właśnie trafiły do sądu. Na ławie oskarżonych zasiadają 22-letni Arkadiusz W. ps. Wąsik, 30-letni Daniel U. ps. Dzidek, 21-letni Konrad O. ps. Młody Opal oraz dwóch 19-latków: Daniel S. i Maciej K.

Zarzuty za zbrodnię

Wszyscy mają zarzut zabójstwa i udziału w zorganizowanej grupie przestępczej, czyli bojówce Sharks. Dwaj dodatkowo odpowiedzialni za groźbę świadkowi, który miał wiedzę o ich przestępczej działalności. Przy dwóch z oskarżonych odkryto również porcje narkotyków.

Zabity Miłosz B. kibicował Cracovii, nic więc dziwnego, że w jego komputerze i tablecie odkryto informacje wskazujące, że sympatyzował z tym klubem sportowym i jego piłkarzami. Czym się naraził kibolom Wisły? Być może nie czym, ale był im znany. O tym,

że Sharksi prowadzili swoisty wywiad i interesowali się konkurencją świadczą treści ujawnione w telefonach i komputerach oskarżonych.

Były tam stadionowe zdjęcia kibiców Cracovii z podpisanymi wskazującymi, jak się nazywają konkretne osoby, gdzie mieszkają i gdzie można je spotkać. Zapewne Miłosz był na takiej liście i zabójcy wiedzieli, że zwyczajowo widuje się z kolegami na osiedlu.

Atak na bezbronnego

Osiemnastolatek wyszedł 30 stycznia 2018 roku z domu i przed blokiem spotkał dwóch kumpli. Schylił się, by zawiązać buta, a wtedy z wulgarnym krzykiem zaatakowało go pięciu zamaskowanych mężczyzn. Nie miał szans, szybko wpadł w zasadzkę. Otoczyli go i zaczęli bić tym, co mieli ze sobą, czyli maczetami, siekierami i karcownikami. Po chwili dobiegło kilku kolejnych napastników, którzy także nie szczędzili rąk Miłoszowi niebezpiecznymi narzędziami.

Zaatakowany bronił się i zasłaniał ręką, wiedział, że nie zdoła się wyknąć bandytom. Potężne uderzenie przecięło mu dwie kości i pozbawiło prawego przedramienia, inne poważnie uszkodziło udo.

Po chwili bandyci się rozproszyli, a świadkowie zjścia wezwali policję i karetkę pogotowia. Ranny chłopak znalazł się w szpitalu, ale był już w stanie krytycznym. Zmarł dwa dni

później, bo upływ krwi i obrażenia były zbyt znaczne.

Atak na 18-latkę można porównać do innego „polowania” na Kurdwanowie i śmierci Tomasza C. ps. Człowiek. On także zginął w styczniu, ale siedem lat wcześniej - w 2011 roku. Zabójcami byli kibole Wisły, brutalni, bezwzględni, wykorzystujący przewagę liczebną i śmiercionośne narzędzia.

Zadawaliśmy sobie z Miłoszem w 2011 r. pytanie, dlaczego ludzie mogą być tak bezwzględni. Teraz to spotkało mojego syna

Kamery monitoringu na blokach przy ul. Teligi zarejestrowały sylwetki napastników, ale nie ich twarze. Mieli na głowach kominiarki, które - jak zeznali świadkowie - były ozdobione napisami „Sharks” lub „Wisła Sharks”.

Groźby dla świadka

Policji i Prokuraturze Rejonowej dla Krakowa Podgórze udało się dotrzeć do dziewczyny, która miała wiedzę o napastnikach. Ci zaczęli jej grozić, by milczała, jeśli nie chce źle skończyć. Dwaj oskarżeni mają z tego powodu dodatkowy zarzut.

Na udział oskarżonych mężczyzn w krwawym zajściu

wskazują m.in. bilingi rozmów telefonicznych oraz logowania telefonów, choć na pewien czas wyłączyli aparaty i wyjęli z nich baterie. Wszyscy zaprzeczają zarzutom i odmawiają składania wyjaśnień.

Ludzie w TS Wisła

Co ciekawe Arkadiusz W. ps. Wąsik jest zatrudniony w Towarzystwie Sportowym Wisła Kraków jako konserwator murawy na stadionie, a Konrad O. ps. Młody Opal to pracownik gospodarczy TS Wisła. Jego związek z bojówką Sharks nie dziwi, bo starszy brat - Mateusz O. ps. Opal to ważna osoba w tej grupie. Cięży na nim nieprawomocny wyrok 3 lat i 2 miesięcy więzienia za obrót narkotykami na wielką skalę i udział w kibolskim gangu. Teraz młodszy brat może trafić za kratki na dłużej.

Udało się ustalić samochód, którym zabójcy pojechali na miejsce napaści. Co charakterystyczne dla kiboli, pojazd był zarejestrowany na pozornie postronną osobę, przechowywany w ustronnym miejscu i posiadał fałszywe tablice rejestracyjne.

Co powie „Misiu”?

W sprawie przewija się nazwisko Pawła M. ps. Misiu, lidera bojówki Sharks, który ostatnio poszedł na współpracę z Prokuraturą Krajową i obciąża zeznaniami podwładnych. Nie ma wątpliwości, że nie brał bezpośredniego udziału w ataku na

Miłosza B., ale na pewno wiedział, co się wtedy zdarzyło i kto brał udział w zbrodni. Zapewne zostanie wezwany na rozprawę jako świadek w procesie piątki oskarżonych o zabójstwo. To może być ważne, bo nie wszyscy uczestnicy napadu na ulicy Teligi zostali zatrzymani.

Ojciec chce sprawiedliwości

W znalezienie winnych śmierci Miłosza B. mocno zaangażował się jego ojciec - Rafał. Na Facebooku napisał, że „nic tak nie boli jak śmierć własnego dziecka, pierwszego dziecka, syna. Wie to każdy rodzic, który stracił dziecko. Niezależnie, w jakich okolicznościach ktoś lub los im je odebrał. Ból nie do opisanania i złamie chyba każdego faceta”.

Nie krył, że „na początku był szok i płacz, niedowierzanie”. Później przyszedł czas na pytania i poszukiwanie zabójców. Można opłakiwać swoje dziecko rok, może dłużej, ale zostawmy te role matkom. Ojciec powinien wyjaśnić, co się stało, nie mścić się, lecz znaleźć zwyrodnialców, by sprawiedliwie osądzić.

„Cokolwiek się dowiemy, o powodach z jakich został zamordowany mój syn, cokolwiek media wymyślą, jakkolwiek historie nieprawdopodobną do tego dopiszą musimy pokazać, że to nie jest żadnym usprawiedliwieniem, a tylko umniejszaniem tej makabrycznej zbrodni i roli sprawców, jaką

w niej odegrali. To może spotkać każdego z nas, nasze dzieci, przysiaci” - stwierdził.

Dodał, że syn nie był chłopakiem wyzbytym empatii, potrafił martwić się o innych, zajmował się siostrami, był wrażliwy. - To coś czego niewątpliwie brakowało mordercom - zauważa.

Wyprowadzka z Krakowa

Ojciec Miłosza B. opisywał, że w 2011 roku, po śmierci Tomasza C. ps. Człowiek, chciał ratować swoją rodzinę, m.in. syna.

- Wyprowadziliśmy się z Krakowa, jedną z przyczyn było zdarzenie na os. Kurdwanów, gdzie w biały dzień, niczym w filmach gangsterskich, rozbijają się autami kolesie i tną maczetami, na oczach ludzi, bezbronnego (w tej sytuacji) gościa, wyciągniętego ze śmieciarki, w której próbował się schronić. To było niedaleko jego szkoły. Byłem tam w tym dniu, nie sposób było od tego zdarzenia uchronić dziecko, a tym bardziej uciec od pytania Miłosza: dlaczego? Poruszaliśmy ten temat, niewyobrażalne było dla Miłosza, co musiał czuć facet, uciekając jak zwierzę na polowaniu. Zastanawialiśmy się jak bardzo musiał być przestraszony biedaczyna, zadawaliśmy sobie pytanie dlaczego ludzie potrafią być tak bezwzględni. Kilka dni temu spotkało go to samo” - napisał Rafał B. po śmierci syna.

©@

Grażyna Torbicka daje w związku sobie i mężowi dużo wolności

Klasyczną urodę i pasję do telewizji odziedziczyła po mamie - Krystynie Losce. Jako dziecko była nieśmiała, publiczne występy stały się dla niej terapią z kompleksów. Znalazła także szczęście w miłości i małżeństwie, chociaż nie ma dzieci

Gwiazda

Paweł Gzyl
p.gzyl@gk.pl

Kiedy po 31 latach pracy w publicznej telewizji rozstała się ze stacją z Woronicza w Warszawie, wydawało się, że skończyła się pewna epoka. I rzeczywiście: dzięki temu zdecydowała się na zupełnie nowe posunięcia w swej karierze. Choć przedtem nigdy nie brała udziału w reklamach, niedawno stała się twarzą słynnej firmy L'Oreal w Polsce. Choć wcześniej zawsze była na państwowym etacie - teraz założyła własną firmę. I po raz pierwszy pojawiła się w niepublicznej telewizji, prowadząc własny program w TVN Fabuła.

- Pięćdziesiątka to dobry moment, żeby znaleźć impuls, który pobudzi cię do działania. Spraw, że nie będziesz się już czuć tak zniewolona tematami, które doskonale znasz, i przeświadczeniem, że cię już nic nie zaskoczy. Nagle widzisz, że możesz zacząć nową przygodę i że to jest naprawdę super - tłumaczy w „Vivie”.

Przez pierwsze siedem lat swego życia wychowywała się w Łęczynach na Śląsku. Tata był inżynierem górnictwa i pracował w miejscowej kopalni Ziemowit. Mieszkali na osiedlu domków czterodzinnych, z których dzieciarnia bawiła się od rana do wieczora na pobliskich łąkach. Pewnego dnia rodzice oznajmili, że przenoszą się do Katowic - i tak otworzył się nowy rozdział w jej życiu.

- Myśmmy mieli małeńkie mieszkanko, dwa pokoje. Jeden był mój i było wiadomo, że mogę tam robić, co chcę. Zdarzało się, że w tym pokoju trzy na trzy metry było, powiedzmy, 15 osób. Rodzice zaciskali zęby, ale wiedzieli, że mają mnie pod kontrolą, wiedzieli, z kim się zadają, znali wszystkie moje koleżanki i kolegów - wspomina w „Gazecie Wyborczej”.

W liceum świetnie szła jej nauka przedmiotów ścisłych i wydawało się, że wybierze politechnikę. W ostatnim momencie wybrała jednak inną drogę. Być może gdyby poszła na politechnikę, nigdy nie zobaczylibyśmy jej w telewizji



FOT. KRZYSZTOF ŁOKAJ

Grażyna była grzecznym dzieckiem - chociaż nie przepadała za przedszkolem, nigdy nie robiła awantur. Czasem tylko, kiedy inne dzieci bawiły się, ona siadała w kącie i... rozmyślała. W szkole okazało się, że jest ambitna i stać ją na wiele. Miała szczęście do nauczycieli, dlatego podchodziła do nauki z pasją. Nie przepadała jednak za publicznymi wystąpieniami.

- Jako dziecko byłam bardzo emotywna i wrażliwa. Szybko się rumieniłam czy zawstydziałam. Nie było mi łatwo w kontaktach z innymi ludźmi. Moi rodzice martwili się, co z tego będzie. Stres powodował, że trudno było mi zdawać egzaminy - opowiada w „Zwierzciadle”.

Jej mama w tym czasie zaczęła robić karierę w telewizji. Krystyna Loska jako niespełniona aktorka została telewizyjną prezenterką: najpierw w lokalnym ośrodku w Katowicach, a potem w ogólnopolskim pro-

gramie pierwszym. To sprawiło, że rodzina musiała zgodzić się na kolejną przeprowadzkę - tym razem aż do Warszawy.

- Jako dziecko widziałam to tak: mama była moją mamą rano od momentu, kiedy się obudziłam, aż do chwili, kiedy wchodziła do łazienki. Gdy wychodziła z przyklejonymi rzęsami, umalowana, traktowałam ją już jak mamę telewizyjną. A potem wracała z dyżuru, odklejała rzęsy i znów stawała się moją mamą - tłumaczy w „Zwierzciadle”.

Ponieważ Grażyna świetnie uczyła się z fizyki i matematyki, wszystko wskazywało, że pójdzie po liceum na politechnikę. W ostatnim momencie zmieniła jednak zdanie i wybrała wiedzę o teatrze na Akademii Teatralnej w Warszawie. Nic więc dziwnego, że z czasem zaczęła coraz bardziej interesować się telewizją. „Gdybyś pracowała w telewizji jak mama, toby ci

było w życiu łatwiej” - radził tata.

Tak też się stało: jeszcze na studiach Grażyna zaczęła pracować na Woronicza. Najpierw przy Teatrze Telewizji i w redakcji sportowej. Potem dostała propozycję prowadzenia programu poświęconego filmowi - „Kocham kino”. I z czasem stał się on jej flagowym przedsięwzięciem. Odkryła w ten sposób, że jej pasją jest film, a sposobem na życie - telewizja.

- Muzyka czy oglądanie obrazów dają mi relaks, poczucie odprężenia. Teatr i film działają na mnie inaczej. Dają impulsy do głębszej refleksji nad życiem. Przede wszystkim do tego, żeby zastanowić się nad samą sobą. Filmy poruszają we mnie rejon, o których istnieniu nie wiedziałam i których się w sobie nie spodziewam - tłumaczy w „Zwierzciadle”.

W 1981 roku, kiedy Grażyna miała 22 lata, udała się

GRAŻYNA TORBICKA

Polska dziennikarka kulturalna. Urodziła się w 1959 roku. Jest córką prezenterki telewizyjnej Krystyny Loski i działacza piłkarskiego Henryka Loski. Zdała maturę w Liceum im. Stefana Batorego w Warszawie. Ukończyła studia na Wydziale Wiedzy o Teatrze Akademii Teatralnej im. Aleksandra Zelwerowicza w Warszawie. Pracę w Telewizji Polskiej rozpoczęła w 1985 roku, debiutując w programie „Sportowa Niedziela”. Początkowo pracowała w dziale literackim Teatru Telewizji, później przeszła do TVP2. W 1986 roku zadebiutowała jako konferansjerka podczas Festiwalu Piosenki w Sopocie. Była autorką programu „Kocham Kino”, który przygotowywała przez 22 lata. W 2007 roku została dyrektorem artystycznym Festiwalu Filmu i Sztuki Dwa Brzegi w Kazimierzu Dolnym. W listopadzie 2018 roku na antenie TVN Fabuła zadebiutował jej nowy program - „Grażyna Torbicka zaprasza”.



FOT. ANNA KURKIEWICZ

do przychodni, by zrobić wymagane badania przed egzaminem na prawo jazdy. Tak spodobała się lekarzowi, że od razu dostrzegł on w niej kandydatkę na swoją przyszłą... synową. Skierował więc młodą studentkę do swego syna - kardiologa. Tak Grażyna poznała Adama Torbickiego. Po trzech miesiącach znajomości para postanowiła wziąć ślub.

- Teraz, gdy o tym myślę, wydaje mi się, że to było szaleństwo. Ale byłam tak zachwiana, że nie wahałam się ani przez moment. Moi rodzice też to widzieli, więc nawet nie próbowali mnie powstrzymać. Dziś mogę sobie tylko pogratulować, że wszystko tak się ułożyło - śmieje się Grażyna w „Plejadzie”.

Oczywiście małżeństwo Torbickich nie jest idealne. Każde z małżonków ma ognisty temperament, początkowo więc nie brakowało między nimi spięć. Z czasem para zaczęła się jednak docierać.

Grażyna zajęła się pracą w telewizji i wyjazdami na filmowe festiwale, a Adam stał się jednym z najbardziej cenionych w Polsce kardiologów.

- Często mnie pytają, jaka jest tajemnica udanego związku. Tajemnicy nie ma żadnej. Może chodzi o wzajemną ciekawość? Bo jesteśmy w zupełnie innych zawodowych kręgach, mój mąż jest kardiologiem. I ja jestem ciekawa świata medycznego, a Adam jest ciekawy świata kultury. Dajemy też sobie dużo wolności. To bardzo istotne - podsumowuje Grażyna w „Gazecie Wyborczej”.

Czy do pełni szczęścia brakuje Torbickim dziecka? Dziennikarka zazwyczaj deenerwuje się, kiedy w mediach pyta się ją o powiększenie rodziny.

- Niektórzy twierdzą, że dzieci scalają związek, a my jesteśmy przykładem, że nie mając dzieci, można żyć szczęśliwie - ucina wszystkich dyskusję.

Jedna rodzina i jeden dom, a języki dwa lub trzy

W Polsce, gdzie mamy jeden oficjalny język, najczęstszymi strategiami wychowywania dzieci są albo strategia „**jeden rodzic - jeden język**” albo „**język mniejszości w domu**”

Rozmowa

Magdalena Baranowska-Szczepańska
redakcja@gk.pl

Z prof. Agnieszką Stępkowską
o dwujęzyczności.

Przebadala Pani dwujęzyczne pary mieszkające w Polsce. Które pod względem językowym spośród tych spotkań było najciekawsze?

Początkowo chciałam dobrać pary, uwzględniając kilka najważniejszych języków w Europie, tj. angielski, niemiecki, hiszpański czy francuski. Zdecydowałam jednak o rozszerzeniu kombinacji językowych, uznając, że większa różnorodność wzbogaci badanie i będzie bliższa opisywanej rzeczywistości. W rezultacie cudzoziemscy uczestnicy badania reprezentują 22 narodowości i pochodzą z sześciu kontynentów, a w komunikacji w parze korzystają z puli siedmiu języków, włączając polski. W badaniu przyjął perspektywę, która uwzględniła punkt widzenia moich rozmówców. Dzięki takiemu podejściu głosy ludzi w związkach dwujęzycznych mogą być usłyszane i to na równi z opiniami, które wygłaszają badacze, przynajmniej w takim zakresie, który dopełniałby globalny obraz zjawiska. Pod względem językowym najczęściej spotyka się pary, w których komunikacja odbywa się w języku jednego z partnerów. Natomiast pary dwujęzyczne, które posługują się lingua franca czyli językiem obcym dla obojga partnerów, stanowią jeszcze rzadszą podgrupę. W badaniu wzięły udział cztery pary, które posługują się na co dzień lingua franca. Spośród nich jako dość wyjątkową należy uznać parę Polaka i Chinki posługującą się esperanto. Jest to para z ponaddwudziestoletnim stażem, więc ich wybór i trwanie w języku nie tylko obcym dla obojga, ale do tego sztucznym rzeczywiście zrobiła na mnie wrażenie.

Dziecko mówi tak, jak mówi do niego rodzic. Jak to wygląda w rodzinach, które Pani badała, czy zawsze jest to oparte na strategii „jeden rodzic - jeden język”? A co z dyskusją we trójkę?

Postawy i poglądy rodziców leżą u podstaw ich za-



W rodzinach wielojęzycznych kluczową kwestią jest decyzja dotycząca języka używanego w domu

chowań językowych wobec dzieci i wpisują się w szersze ramy ogólnych przekonań dotyczących całościowego rozwoju dziecka, co oznacza, że użycie języka w rodzinach dwujęzycznych jest ściśle związane z doświadczeniem wychowawczym. Jest wiele strategii językowych w rodzinach. Kluczową kwestią jest decyzja dotycząca języka używanego w domu. Jeżeli oboje rodzice są biegli w językach, których chcą nauczyć swoje dzieci, to wybrana strategia ma szansę powodzenia. Ponadto trzeba pamiętać, że raz obrana strategia powinna być realizowana z konsekwencją, która jest gwarancją skutecznego wprowadzania dzieci w wielojęzyczność. W Polsce, gdzie mamy jeden oficjalny język, najczęstszymi strategiami wychowywania dzieci są albo strategia „jeden rodzic - jeden język”, albo „język mniejszości w domu”. Ta

pierwsza strategia zakłada, że rodzice mają różne języki ojczyste i w związku z tym każde z nich zwraca się do dziecka w swoim rodzimym języku. Aby komunikacja w rodzinie nie miała charakteru wykluczającego dla żadnego z rodziców, oboje powinni również znać do pewnego stopnia język partnera, choć rozpiętość tego stopnia znajomości może być bardzo duża. Na tę strategię, kiedy każde z rodziców komunikuje się z dzieckiem w swoim rodzimym języku, nakłada się jeszcze komunikacja samej pary. Jeśli para rozmawia ze sobą po polsku, to w obecności dzieci w użyciu też jest polski. Oznacza to, że rodzic cudzoziemiec przechodzi w takich sytuacjach na polski i w rezultacie zmienia język komunikacji wobec dziecka. Strategia druga, „język mniejszości w domu”, polega na użyciu jednego języka w domu, którym

jest zazwyczaj język mniejszości, a drugiego języka poza domem. Mówienie tylko językiem mniejszości w domu sprzyja opanowaniu tego języka, ale przełomowy moment następuje, kiedy dzieci zaczynają uczęszczać do szkoły, co zresztą jest tak samo widoczne w kontekście strategii „jeden rodzic - jeden język”. Wówczas proporcja czasu przebywania w otoczeniu języka mniejszości zmienia się na jego niekorzyść, a język większości, czyli polski, zacznie przenikać do domu.

Częstą postawą językową u dzieci jest mieszanie języków. Czy pary, z którymi Pani rozmawiała, opowiadały o takich właśnie humorystycznych sytuacjach?

Dodatkowym czynnikiem sprzyjającym mieszaniną języków może być względna tolerancja rodziców dla naprze-

miennego użycia języków na poziomie pojedynczych wyrazów albo całych zdań. Para czeska wspominała ten etap mieszania języków u swojej już dorosłej córki, dla której pierwszym językiem jest czeski. Ich córka mieszkała w Czechach i polski tuż po przyjeździe do Polski, kiedy miała 2 lata. Początkowo kiedy jej czeska mama sama nie знаła polskiego, mówiła do córki po czesku, tata używał polskiego. Mieszanie języków u ich córki polegało m.in. na łączeniu rdzenia wyrazowego z jednego języka z końcówką wyrazu z drugiego języka, co wywoływało efekt humorystyczny. Dziewczynka mówiła wtedy: „Ja też wysiadę”, czyli „Ja też wysiądę z samochodu”, ale końcówka była czeska. Bo po czesku mówi się: „Ja też wysednu”, a ona mówiła „wysiadu”. Mieszano to wszystko w zdaniach. Podobnie jak w parze włoskiej, kiedy dziecko mówi „Tato, tu devi latare”, co znaczy „Tato, ty musisz latać”. I tu znowu nastąpiło pomieszanie czasownika polskiego (latać) z włoską końcówką bezokolicznika (-are). Bo powinno być „Tato, tu devi volare”.

Całą rozmowę przeczytaj na:
www.gloswielkopolski.pl

O AUTORCE

AGNIESZKA STĘPKOWSKA

Agnieszka Stępkowska jest profesorem Uniwersytetu Szczecińskiego. Ukończyła anglistykę na UAM. Jest członkinią grupy badawczej Inicjatywa Helwecka i autorką monografii m.in. o roli języka angielskiego w wielojęzycznej Szwajcarii. Przeprowadziła szereg wywiadów prasowych m.in. z Henrym Kissingerem, Joschką Fischerem i Javierem Solaną. Monografia pt. Pary dwujęzyczne w Polsce ukazała się nakładem Wydawnictwa Naukowego UAM.

WARTO WIEDZIEĆ

Józefa
Piotrowska-Strigl
redakcja@gk.pl



Zmiana ubezpieczenia zdrowotnego od 27 IV dla niektórych dzieci

Osoba podlegająca ubezpieczeniu zdrowotnemu ma obowiązek zgłoszenia do niego dzieci - członków swojej rodziny. Zgłoszenie to zależy od tego, czy nie ukończyły one określonego wieku, a jeżeli tak, to czy nadal się uczą. Dla celów ubezpieczenia zdrowotnego dzieci (własne, małżonka, przysposobione, albo obce, dla których ustanowiono opiekę lub w ramach rodziny zastępczej, albo rodzinnego domu dziecka oraz wnuki) są uważane za członków rodziny do ukończenia 18 lat. Po uzyskaniu pełnoletności mogą być nadal zgłoszone do tego ubezpieczenia do ukończenia 26 lat, ale tylko wtedy, jeżeli uczą się dalej w szkole lub zakładzie kształcenia nauczycieli. Ograniczenia wiekowego nie mają jedynie w przypadku jeśli dziecko ma orzeczoną znaczny stopień niepełnosprawności. Dziecko, które ukończy 18 lat, przestaje spełniać warunki do podlegania ubezpieczeniu zdrowotnemu jako członek rodziny z chwilą zakończenia nauki. Wówczas należy je wyrejestrować z takiego ubezpieczenia. W klasach (semestralnych) najwyższych programowo szkół ponadgimnazjalnych dla młodzieży: liceów ogólnokształcących i techników oraz liceów ogólnokształcących dla dorosłych, w których zajęcia dydaktyczno-wychowawcze rozpoczynają się w pierwszym powszednim dniu września, zajęcia te kończą się w ostatni piątek kwietnia. W roku szkolnym 2018/2019 zakończenie nauki w klasach programowo najwyższych w szkołach ponadgimnazjalnych następuje 27 kwietnia br. W przypadku dzieci, które w tym dniu zakończyły naukę w liceach ogólnokształcących lub technikach, należy je wyrejestrować z ubezpieczenia zdrowotnego od 17 kwietnia br. niezależnie od tego, czy będą one w maju 2019 zdawały egzamin maturalny, niemniej dzieci te będą miały prawo korzystać ze świadczeń opieki zdrowotnej gwarantowanych przez NFZ jeszcze przez 6 miesięcy od dnia zakończenia nauki.

Limity dorabiania w maju

Małgorzata S.: Pobieram rentę rodzinną. Ile mogę dodatkowo dopracować do niej w maju bez utraty świadczenia? - Od maja br. pierwszy próg limitu (70 proc. przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia) wynosi 3404,70 zł. Drugi - jeśli przychód przekroczy 6322,90 zł (130 proc. przeciętnego wynagrodzenia) wypłata świadczenia zostanie wstrzymana. Tak więc, aby pobrać rentę, nie może Pani dorobić w danym miesiącu więcej niż 3404,70 zł.



Majówka

Anastazja Bezdusznna
redakcja@gk.pl

Pomysłów na to jak urozmaicić dania z rusztu jest wiele. Wszyscy jednak wiemy, że głównym bohaterem każdego majówkowego barbecue są pyszne kiełbaski. Zarumienione nad grillowym dymem, warto podawać z ciekawymi dodatkami na przykład konfiturą żurawinową, która dopełni smaku majówkowego menu, tworząc wyjątkową kompozycję.

Sekretem majówkowego przyjęcia z grillem w roli głównej jest doskonałe menu. I choć potrawy z rusztu głównie kojarzą nam się z prostym, niewyszukanym jedzeniem, to warto puścić wodzę fantazji i zaskoczyć swoich gości. Kiełbaski to obowiązkowe pozycje podczas każdego grilla. Jednak, by nie popaść w rutynę, można podać je w zupełnie nowej odsłonie i dodać im odrobinę nieskrepowanej elegancji. Jednym z pomysłów może być zaserwowanie na przykład kiełbasek w piwno-miodowej glazurze.

KIEŁBASKI W PIWNO MIODOWEJ GLAZURZE

Składniki:
8 kiełbasek (np. śląskich Konspol)
3 ząbki czosnku
1 cebula
3 szklanki piwa
3 łyżki miodu
przyprawy: 1 liść laurowy, ziele angielskie i pieprz do smaku

Piwo wlewamy do szklanego naczynia i dokładnie mieszamy z miodem. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i pokrojoną w kostkę cebulę. Całość doprawiamy. Kiełbaski nacinamy, kładziemy do marynaty

GRILLOWANIE NA ŚWIEŻYM POWIETRZU – CO WRZUCIĆ NA RUSZT?

Lubiane wśród Polaków **kiełbaski** możemy przyrządzić na kilka sposobów

i wstawiamy do lodówki na 4 godziny. Po upływie wskazanego czasu, grillujemy je przez około 10 minut z każdej strony. Jeśli chcemy, by nasze kiełbaski miały jeszcze więcej smaku, posmarujemy je przygotowaną wcześniej marynatą na ostatnim etapie grillowania.

PO AMERYKAŃSKU

Składniki:
1/2 kg kiełbasy z kurczaka
250ml sosu barbecue
2 łyżki cukru brązowego
kilka plasterków wędzonego boczku
kilka pomidorków koktajlowych

Kiełbasę kroimy na mniejsze kawałki, owijamy plasterkami boczku i nakłuwamy widelcem. Sos barbecue mieszamy z brązowym cukrem, zalewamy nim przygotowane wcześniej kawałki kiełbasy i odstawiamy na 20 minut do lodówki. W tym czasie rozgrzewamy ruszt do wysokiej temperatury i grillujemy pokrojoną kiełbasę przez około 15 mi-

nut, obracając ją i smarując sosem. Podajemy z pieczywem i pomidorkami koktajlowymi.

MINI HOT-DOGI Z GUACAMOLE

Składniki:
2 dojrzałe awokado
1 cebula
2 łyżki soku z cytryny
1 łyżka soku z limonki
1/4 łyżki płatków chilli
mały pęczek świeżej kolendry
sól i pieprz
300 g dojrzałych pomidorów
2 łyżki oleju rzepakowego
garść listków bazylii świeżej
12 parówek mini
12 bułek do mini hot-dogów (np. Dan Cake)

Oba awokado kroimy na pół, wyciągnąć pestki, a następnie miąższ łyżką. Pół cebuli i czosnek obieramy, kroimy w plasterki. Kolendrę drobno siekamy. Wszystkie składniki miksujemy z awokado, płatkami chilli, sokiem z cytryny

i solą. Pomidory obieramy ze skórki, kroimy w cząstki i przesmażamy na oleju przez około 10 minut. Następnie miksujemy z pozostałą cebulą, posiekaną bazylią, sokiem z limonki. Doprawiamy solą i pieprzem. Parówki podpiekamy na ruszcie i umieszczamy w bułkach do mini hot-dogów. Wypełniamy salsą pomidorową i przygotowanym wcześniej guacamole.

Z CZOSNKIEM ZA PAN BRAT

Składniki:
8 kiełbasek wieprzowych (np. o smaku bekonu z serem Konspol)
3 ząbki czosnku
7 łyżek masła i ketchup
przyprawy: sól, pieprz, chili

Czosnek przeciskamy przez praskę, mieszamy z masłem i doprawiamy do smaku. Kiełbasę nacinamy, kładziemy na rozgrzanym ruszcie i smarujemy przygotowanym masłem czosnkowym. Pod koniec grillowania posypujemy ją przyprawą chili. Kiełbasę podajemy na przykład z ketchupem.



REKLAMA

009055249

Splywy kajakowe po rzekach Małopolski Skawa, Soła, Wisła

- ▶ spływy indywidualne i zorganizowane
- ▶ oferta dla firm
- ▶ oferta dla szkół
- ▶ wypożyczalnia rowerów

www.kajaki-na-Skawie.pl
tel. 609 093 166

Ostre przyprawy, wyśmienite marynaty i kawał dobrego mięsa.

Taki zestaw, oczywiście, lubią mężczyźni, ale również cenią sobie delikatniejsze smaki, jak chociażby pieczonego kurczaka czy kielbaski z rusztu

Ogniste szaszłyki mięsno-warzywne

Składniki:
300g mięsa wieprzowego (łopatka, karczek)
3 średnie cebule
2 świeże papryki
10 średnich pieczarek
150 g boczku wędzonego
1/4 szklanki oleju
3-4 łyżki sosu sojowego
2 łyżki sosu piri-piri (np. Tarsmak)
majeranek
czosnek granulowany do smaku

Mięso, boczek i paprykę kroimy na kawałki, cebulę na ósemki, a pieczarki pozostawiamy w całości. Wszystkie składniki nadziewamy na prętmian na szpatałki. Z oleju, sosu sojowego, sosu piri-piri i przypraw robimy zawieszinę dobrze mieszając. Dokładnie smarujemy nią szaszłyki, a następnie odstawiamy do lodówki na minimum dwie godziny. Pieczemy na grillu około 20 minut, co jakiś czas obracając.



Curry wurst

Składniki:
1 kielbasa wieprzowa (np. o smaku bekonu z serem Konspol)
1/2 cebuli
1 ząbek czosnku
1 łyżka koncentratu pomidorowego
1/4 szklanki wody
3 łyżki mleka kokosowego
1 łyżeczka czerwonej pasty curry
1 łyżeczka przyprawy curry
1/2 łyżki ketchupu pikantnego
cukier do smaku

Na patelni smażymy posiekany czosnek i cebulę. Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy, pastę curry, ketchup oraz wodę. Całość mieszamy, gotujemy, dodajemy mleko kokosowe oraz przyprawę curry. Całość smażymy około 1,5 minuty. Następnie rozgrzewamy ruszt do wysokiej temperatury i grillujemy kielbasę z obu stron. Pod koniec grillowania kielbasę smarujemy przygotowaną pastą. Curry wurst podajemy z ulubionym pieczywem.

Mięso wołowe i wieprzowe: Domowe burgery

Składniki:
500g mielonej wołowiny
4 bułki do hamburgerów
1 słoiczek salatek warzywnej
3 łyżki majonezu, 1 łyżka musztardy sarepskiej
1 łyżka ketchupu łagodnego
1/2 łyżeczki curry
mieszanka przypraw do grilla
(np. Grill klasyczny KAMIS)

Przyprawę do grilla mieszamy z mieloną wołowiną i odstaw na 20 minut. Formujemy okrągłe steiki o grubości 1,5 cm i średnicy 8 cm. Steki grillujemy lub smażymy na ryflowanej patelni po 5-6 minut na każdej ze stron. Majonez, musztardę oraz ketchup dokładnie mieszamy z curry. Steki podajemy w przekrojonych, opieczonych na patelni bułkach z dodatkiem sosu i salatek warzywnej.

Mięso wołowe i wieprzowe: Grillowana karkówka

Składniki:
karkówka w marynacie
300 g zielonej fasolki szparagowej
3 plastry boczku parzonego
kilka gałązek rozmarynu

Na plasterkach karkówki układamy gałązki rozmarynu. Mięso pieczemy na grillu. Fasolkę przez chwilę parzymy we wrzątku, następnie owijamy plasterkiem boczku, układamy na tacce do grillowania i pieczemy na ruszcie.



Kurczak w roli głównej: imbirowe skrzydła

Składniki:
4 skrzydła pieczone z kurczaka
sok z 1/2 limonki
3 drobno posiekane papryczki chili bez pestek
1 łyżka brązowego cukru
2 łyżki świeżo startego imbiru
1 łyżeczka sosu sojowego
pieprz
10 rozgniecionych ziaren kolendry

Wszystkie składniki marynaty: sok z 1/2 limonki, 3 drobno posiekane papryczki chili bez pestek, 1 łyżka brązowego cukru, 2 łyżki świeżo startego imbiru, 1 łyżeczka sosu sojowego, 10 rozgniecionych ziaren kolendry i pieprz dokładnie mieszamy. Skrzydła z kurczaka zalewamy marynatą i wstawiamy na noc do lodówki. Grillujemy około 20 minut, kilkakrotnie obracając.

Kurczak w roli głównej: Kolorowy kurczak na patyku

Składniki:
1 opakowanie fileta z kurczaka
(np. w marynacie ZM Pekpol)
1 cukinia, 1 cebula, 1 czerwona papryka
1 żółta papryka
oregano, sól, pieprz do smaku
2 łyżki oliwy z oliwek

Fileta z kurczaka kroimy w kostkę. Cukinię, cebulę i papryki kroimy w plastry, doprawić je solą, pieprzem, oregano. Składniki nadziewamy kolejno na patyczki do szaszłyków. Grillujemy na tackach.



REKLAMA

009033107



Takiego szlaku rowerowego jeszcze nie było! 250 kilometrów ścieżek rowerowych biegnących przez Polskę oraz Słowację i okalających całe Tatry, to projekt unikatowy i wart uwagi. Niesamowite krajobrazy, bliskość natury, wspaniałe obiekty historyczne i kulturowe znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie. Wszystko to wpływa na atrakcyjność i niepowtarzalność doskonale przygotowanych tras oraz infrastruktury rowerowej. Zapraszamy wszystkich turystów, rowerzystów, rolkarzy, biegaczy, a zimą biegaczy narciarskich do skorzystania z aktywnego wypoczynku na Szlaku wokół Tatr. Zapewniamy wiele emocji, wspaniałych atrakcji oraz niezapomnianych przygód.



www.szlakwokoltatr.eu

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020



Męskie smaki na grillu: od szaszłyka po burgera

Ciepłymi popołudniami nic tak dobrze nie smakuje jak grill, szczególnie w męskim wydaniu. Zarumieniona kielbaska, grillowane skrzydełka czy soczysta karkówka - te smakołyki z pewnością ucieszą niejedno męskie podniebienie.

Pomysłom na to jak je urozmaicić jest wiele, ale większość panów nie wyobraża sobie podania ich bez ostrych przypraw i smakowitych sosów, które podkreślają smak mięsnych dań z rusztu. Co najczęściej mężczyźni wrzucają na ruszt? Przede wszystkim mięso. Żaden z panów raczej nie wyobraża sobie grilla bez klasycznej kielbaski, karkówki czy soczystych żeber. Z piedestału nie schodzi również drób w postaci skrzydełek, piersi czy nóżek z kurczaka. Nie zapominać jednak, że mężczyźni to prawdziwi wirtuozi

smaków, którzy potrafią być bardzo innowacyjni. Coraz częściej sięgają po nowe produkty, za pomocą których przyrządzają smakowite dania. W czym tkwi sekret? W dodatkach. Nudny ketchup czy musztardę warto zastąpić pysznymi sosami, a klasyczną kielbasę można podać w innej oryginalnej odsłonie. Niektórym panom do gustu przypadnie kielbasa inspirowana niemiecką kuchnią - tzw. currywurst. To wieprzowa kielbasa posypana dużą ilością curry, grillowana i podana z wyrazistym sosem na bazie koncentratu pomidorowego.

ANASTAZJA BEZDUSZNA



Grill party dla kobiet: tradycyjne mięsa i smaczne ryby

Partnerzy odprawieni z domu, szampan chłodzi się w lodówce, a smakowite kielbaski powoli rumienia się na ruszcie. Wspólne grillowanie w damskim gronie to doskonały pomysł na spędzenie sobotniego popołudnia. W tym dniu zapomnijcie o liczeniu kalorii i rozkoszujcie się pysznymi smakołykami z rusztu. Babskie grill party czas zacząć.

Choć przyjęło się, że aromatyczna kielbaska i smacznego karkówka należą do typowo męskich smaków, to

okazuje się, że panie również są fankami pieczonego mięsa z rusztu, szczególnie podczas przyjęć w plenerze. Jeśli lubicie kulinarne eksperymenty, to grill party będzie doskonałą okazją do wypróbowania nowych smaków. Przy wspólnych pogawędkach i lampce czerwonego wina możecie wspólnie przygotować pyszne przekąski lub kolację z rusztu – w zależności od tego na co macie ochotę. Jednym z pomysłów mogą być skrzydełka z kurczaka w sosie

pomidorowym albo pieczone kielbasiane chipsy podane z aromatycznym dipem. Pomysłów na grillowe menu w babskim gronie jest wiele. Pamiętajmy, że grillować możemy też wątróbkę.

Dodatkowo proponujemy paniom urozmaicić trochę menu i na ruszcie położyć rybkę. Jest bardzo prosta w przygotowaniu, a poza tym grilluje się ją znacznie szybciej niż inne mięsa. Na grilla nadają się zarówno ryby słodko – jak i słonowodne.

Aby ryba nie rozpadła się, smaży ją w całości: głową i ogonem. I takiej właśnie należy szukać w sklepach. Tradycyjnie grillujemy łosia osobno czy na warzywach. Warto też spróbować świeżą czerwoną tilapię. Ryba ta, niezwykle popularna w Stanach Zjednoczonych, ma chude i delikatne mięso, pozbawione drobnych ości. Mimo że jest to ryba słodkowodna nie ma typowo rybiego zapachu, więc trafi w gusta każdego.

ANASTAZJA BEZDUSZNA



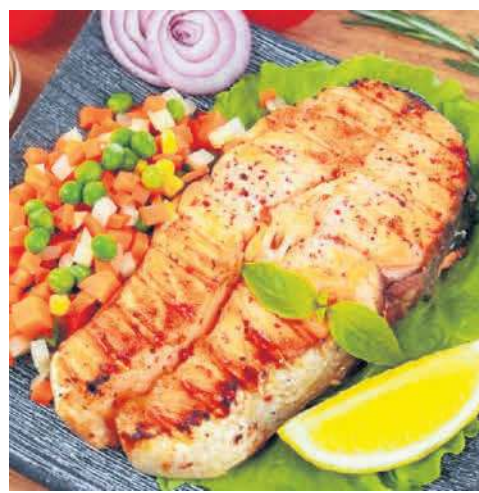
FOT. 123RF



FOT. KONSPOL



FOT. KONSPOL



FOT. TARSMAK

W niektórych rodzinach za grill odpowiadają mężczyźni. **Kobiety mają wtedy szansę cieszyć się wolnym czasem i smakołykami, które dla nich przygotowują**

Kurczak z grilla: skrzydła z sosem pomidorowych

Składniki:

4 marynowane skrzydła z kurczaka (np. Konspol)
2 pomidory, 1 kwaszony ogórek, 2 ząbki czosnku
250 ml przecieru pomidorowego, przyprawy: chili, słodka papryka, ostra papryka, oregano, pieprz i sól

Rozpalamy ruszt do wysokiej temperatury i kładziemy na nim skrzydła z kurczaka. Mięso grillujemy przez 20 minut z obu stron. W tym czasie gdy mięso piecze się na ruszcie szykujemy sos pomidorowy. Pomidory kroimy na drobną kostkę, ogórka ścieramy na tarce. Tak przygotowane warzywa wrzucamy do naczynia i mieszamy z przecierem pomidorowym oraz przeciętym przez praskę czosnkiem. Całość doprawiamy do smaku. Upieczone skrzydełka podajemy w towarzystwie sosu pomidorowego.

Kurczak z grilla: wątróbka

Składniki:

1/2 kg wątróbki drobiowej, 3-4 ząbki czosnku,
3 łyżki oleju, 100 ml czerwonego wytrawnego wina, sos chrzanowy, zioła prowansalskie
słodka papryka, sól i pieprz

Do miski układamy wątróbkę i wyciśnięty przez praskę czosnek. Dodajemy wino, olej i doprawiamy do smaku przyprawami. Całość delikatnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na parę godzin. Następnie każdą wątróbkę zawijamy w folię aluminiową i grillujemy na średnim ogniu około 8-10 minut. Gotową wątróbkę wyjmujemy z foli i podajemy polaną sosem chrzanowym.

Kielbasiane chipsy z sosem chrzanowym

Składniki:

kielbasa śląska z kurczaka
3 łyżki śmietany
2 łyżki majonezu
1 łyżka musztardy
1 łyżka chrzanu
pieprz i sól do smaku

Kielbasę kroimy na talarki, doprawiamy pieprzem, solą i kładziemy na rozgrzanym ruszcie. Mięso krążki grillujemy przez 15 minut z obu stron co chwilę obracając. W tym samym czasie szykujemy sos chrzanowy. W szklanej miseczce mieszamy łyżkę musztardy, 2 łyżki majonezu, chrzanu i 3 łyżki śmietany. Gotowy sos doprawiamy do smaku i podajemy z grillowanymi chipsami.

Ryby z rusztu: Łosoś z sosem czosnkowym

Składniki:

4 dzwonka świeżego łosia (około 2 cm)
sok z jednej cytryny
sos czosnkowy (np. Tarsmak)
olej i sól oraz grubo mielony pieprz

Łosia doprawiamy solą, świeżo zmielonym pieprzem i polewamy sokiem z cytryny. Odstawiamy do lodówki na pół godziny. Następnie smarujemy olejem folię aluminiową i zawijamy w nią każde dzwonko. Tak przygotowanego łosia pieczemy na ruszcie na średnim ogniu po około 6-7 minut z każdej strony. Podajemy z sosem czosnkowym.

Ryby z rusztu: czerwona tilapia

Składniki:

1 świeża patroszona czerwona tilapia
4-5 ziemniaków, 2-3 czerwone papryczki chilli
odrobina oliwy, sól, pieprz, listek laurowy
gałązka rozmarynu, szczypta sezamu

Rybę myjemy, a następnie osuszamy na papierowym ręczniku. Doprawiamy ją solą i pieprzem, by następnie natrzeć oliwą i obłożyć ziołami. Umyć i osuszyć na papierowym ręczniku. Doprawić solą i pieprzem, natrzeć oliwą i obłożyć ziołami. Tak przygotowaną rybę odstawiamy na około 2 godziny do lodówki. W tym czasie obieramy ziemniaki i lekko podgotowujemy je w osolonej wodzie. Po upływie dwóch godzin kładziemy rybę na rozgrzanym grillu i smażymy dopóki nie będzie miękka. Tilapię podajemy z ziemniaczkami.

WARTO WIEDZIEĆ

LUBISZ GRILLOWAĆ? UMYJ GRILL

Zanim wrzucimy na mocny ogień szaszłyki lub bakłażana, warto porządnie wyszorować grill. Od czego zacząć czyszczenie? – Musimy rozmontować grill na części, powierzchnie mycie nie ma sensu. W ten sposób usuniemy brud także z łączów, śrub, uchwytów i pokryw – mówi Agata Froń, eksperta ds. czystości Clinex.

● Świeży brud usuniesz domowym sposobem

Do usuwania świeżych zabrudzeń możemy sami przygotować płyn. Wystarczy wiadro wypełnić wodą, dodać do niej mydła i dwie łyżki płynu do naczyń. W wodzie moczymy drucianą, metalową lub akrylową szczotkę i szorujemy nią każdy centymetr rusztu. Obudowę, pokrywę czy uchwyty możemy umyć gąbką do naczyń nasączoną tym samą mieszką mydła i płynu do garnków. Warto także pamiętać o osuszeniu grilla, zwłaszcza jeśli wykonany jest z materiału mającego tendencję do rdzawienia. Skuteczne bywa zmieszanie niewielkiej ilości wody z sodą oczyszczoną i naniesienie powstałej „pasty” na grill na ok. 1 godzinę. Przy lekkich tłustych zabrudzeniach sprawdzi się także preparat z wody i destylowanego octu, w proporcjach 50:50, który można spryskać ruszt, a następnie wytrzeć go bawełnianą szmatką.

● Do dużego brudu sposoby restauratorów

Przy dużych, starych zabrudzeniach przydatne są tzw. alkaiczne preparaty do samoczynnego usuwania tłuszczu. Zawierają one m.in. wodorotlenek sodu, wodorotlenek potasu i D-Glukopiraozę, substancje rozpuszczające m.in. zastygły i spalony tłuszcz. Ich stosowanie polega na nałożeniu na zimną powierzchnię rusztu, obudowy i innych części warstwy preparatu i pozostawieniu jej na min. 1 minutę, a następnie na splukaniu bieżącą wodą bez konieczności szorowania czy wycierania.

● Nie daj się grillowym mitom

Przygotowując grill do sezonu warto także uważać na internetowe porady dotyczące czyszczenia rusztu. Przykrycie brudnego grilla folią aluminiową nie czyni go czystym. – Pod wpływem ciepła rozgrzewającego stary tłuszcz uwalniają się groźne toksyny, które przenikają do jedzenia. Na nic zda się także czyszczenie grilla surową cebulą. Tak samo, jak kiepskim pomysłem jest w zdrapywanie tłuszczu z pełni rozgrzanego grilla. Jeśli już chcemy to robić, to maksymalnie do 15 minut od rozpalenia. Nigdy nie powinniśmy używać detergentów na gorącym lub ciepłym grillu, grozi to uwolnieniem się groźnych dla skóry i oczu oparów – radzi Agata Froń.

ANASTAZJA BEZDUSZNA

**Grill**

Milena Kochanowska
redakcja@gk.pl

Delikatne mięso powinniśmy marynować 30 minut, maksymalnie do 2 godzin. Te gorszej jakości i dużej wielkości kawałki mięsa marynujemy 4-6 godzin. Można je także zostawić w marynacie nawet na całą noc.

Odpowiednio dobrane zioła podniosą smak marynaty, a więc również i mięsa. Dzięki nim potrawa będzie zdrowsza i na pewno smaczniejsza.

Bazą marynat najczęściej jest jasne lub ciemne piwo, albo wino (białe lub czerwone, najczęściej wytrawne) i olej lub oliwa z oliwek. Częstym składnikiem jest musztarda lub chrzan, miód (syrop klonowy), sos sojowy lub Worcestershire, ocet z wina i sok z cytryny. Niemal obowiązkowo powinny znaleźć się w niej czosnek i cebula, a na pewno rozmaite zioła, które nadadzą mięsu odpowiedni smak i wspomogą nasze trawienie. Dzięki nim potrawa będzie zdrowsza i na pewno smaczniejsza. Możemy więc dodać do zalewy bazylię, oregano, tymianek, rozmaryn, gałkę muszkatołową, liść laurowy, nasiona gorczycy, chilli czy imbir. Oczywiście nie wszystkie



AROMATYCZNE MARYNATY

Mięso marynowane w odpowiednio skomponowanej zalewie nabierze kruchości, soczystości i aromatu

przyprawy naraz - wszystko zależy od tego, jaki smak chcemy mięsu nadać. To samo mięso czy te same warzywa można za każdym razem przyrządzić inaczej - wystarczy inaczej skomponować naszą marynatę.

KLASYCZNA MARYNATA

Składniki:
1/4 szklanki oleju do smażenia
1/4 szklanki octu z czerwonego wina
3 łyżki sosu Worcestershire
1 łyżka soli
1 łyżka czarnego pieprzu
1 łyżeczka suszonego oregano
1 łyżeczka suszonego tymianku

Wszystkie składniki połączyć i dobrze wymieszać. Natrzeć mięso.

MARYNATA PIWNA

Składniki:
2 puszki piwa
2 łyżeczki soli
1/2 szklanki oliwy z oliwek
1 łyżeczka mielonego pieprzu cayenne
1 łyżka stołowa octu winnego
1 łyżka stołowa startego chrzanu
1 łyżeczka cebuli w proszku
2 łyżki soku z cytryny
1 łyżeczka czosnku w proszku

Wszystkie składniki połączyć i dobrze wymieszać. Natrzeć mięso. Marynatę można też wykorzystać jako glazurę grillowanego mięsa.

**UNIWERSALNA
MARYNATA PIWNA**

Składniki:
1/2 szklanki oliwy z oliwek
1 szklanka ciemnego piwa
1/4 szklanki soku z cytryny
4 ząbki czosnku rozgniecione
1 1/2 łyżeczki grubej soli
1 łyżeczka świeżo zmielonego czarnego pieprzu
2 liście laurowe
1 łyżeczka musztardy
1 łyżeczka bazylii
1 łyżeczka oregano
1 łyżeczka tymianku

Wymieszać oliwę, piwo i sok z cytryny. Następnie dodać czosnek, sól, pieprz, musztardę, liście laurowe i zioła. Całość bardzo dokładnie wymieszać.

SŁODKA MARYNATA PIWNA

Składniki:
1/4 soku sojowego
1/4 szklanki brązowego cukru
1/2 łyżeczki drobno posiekanego czosnku
1/4 filiżanki piwa (ciemnego)
1 łyżka stołowa bazylii
1 łyżeczka pieprzu cayenne

Wszystkie składniki dobrze mieszamy. Marynatę można też wykorzystać jako glazurę. Cukier, sos sojowy i piwo możemy dodawać w różnych proporcjach, w zależności od tego, jaki stopień słodkości chcemy w marynacie uzyskać.

(www.naruszcie.pl)



KLASYKA

Sukienka Cocoa. Klasyczna sukienka w kolorze pysznej czekolady. Dodatkowo jest ozdobny, sztuczny kołnierz

W STYLU RETRO

Filmoznawca ubiera w wyjątkowe sukienki kobiety w Polsce i na świecie. Na co dzień i od święta

Moda
Magdalena Baranowska-Szczepańska
redakcja@gk.pl

Każda jest inna, oryginalna, podkreślająca kobiecą sylwetkę, ale najważniejsze jest to, że od A do Z wykonana jest własnoręcznie przez Annę Tabołę. - Sama wyszukuję tkaniny, sama projektuję, sama robię szablony, wykroje, sama szyję prototypy i wszystko poprawiam i przyszywam jeszcze i jeszcze raz, aż osiągnę to, co chcę - mówi właścicielka marki Natabo.

Anna Taboła nie jest krawcową. Z wykształcenia jest filmoznawcą. I jeszcze kilka lat temu wcale nie myślała o tym, by ubierać kobiety we własnoręcznie uszyte sukienki. - Pewnego dnia ku-

piłam cudną białą damkę, żeby dojeżdżać do pracy. Niestety, okazało się, że nie mam sukienek i spódnic, w których bym mogła swobodnie poruszać się na rowerze. Po przeszukaniu ówczesnej oferty sklepów doszłam do wniosku, że muszę sobie te wymarzone sukienki i spódnice uszyć. I tak oto rower został rzeczą, która zmusiła mnie do zgłębiania tajników krawiectwa - opowiada Anna i dodaje: - Pokochałam styl retro, rozkloszowane sukienki i spódnice, kolorowe nadruki, puchate halki i ta miłość trwa do dziś. W pewnym momencie moja szafa zaczęła pękać w szwach i sukienki zaczęły z niej dosłownie wychodzić. Postanowiłam uwolnić je. Od tamtej pory sukienki i spódnice pod marką Natabo wędrują po Polsce i całym świecie, ubierają ko-



BESTSELLER

Monstera Red. Pasuje na każdą okazję - na spacer, do pracy, na wesele. A do tego pięknie się kręci w tańcu

biety na co dzień i od święta, a ulice stają się trochę bardziej kolorowe i wesołe.

Powstanie każdej rzeczy jest zawsze zagadką, bo od pomysłu do realizacji mo-

że minąć kilka godzin, ale może upłynąć także i kilka tygodni. Wszystko zależy od tego, jak szybko uda się projektantce osiągnąć pożądany efekt. **Zdjęcia z kolekcji Natabo**

Tworzymy wielką galerię zdjęć mam z dziećmi. Wyślij fotografię, która ozdobi okładkę naszej gazety i tygodników lokalnych

Katarzyna Wójcik

katarzyna.wojcik@polskapress.pl



Nasza akcja

Z okazji Dnia Matki i Dnia Dziecka Gazeta Krakowska tworzy wielką galerię zdjęć mam z ich pociechami. Z tej galerii nasi Czytelnicy wybiorą fotografie, które ozdobią okładki - głównego wydania „Gazety Krakowskiej” oraz naszych lokalnych tygodników. Na mamy i dzieci czekają ponadto atrakcyjne nagrody. Głosowanie, które rozpocznie się w poniedziałek, 29 kwietnia, zakończy się również w poniedziałek, 27 maja, o godz. 21. Na Państwa zgłoszenia czekamy do czwartku, 9 maja.

Szczęśliwa mama z dzieckiem to jeden z najpiękniejszych fotograficznych kadrów na świecie. Takie zdjęcia wzruszają, są pełne radości i uśmiechu. Dlatego tak chętnie dzielimy się nimi z innymi w mediach społecznościowych. Do takich

zdjęć, później, gdy dorośniemy, wraca się z wielkim sentymentem. Bo mama to mama - najwspanialsza osoba na świecie.

Wyjątkowa pamiątka

Z okazji Dnia Matki i Dnia Dziecka fotografie małopolskich mam i ich pociech, które wezmą udział w naszej specjalnej akcji, pokażemy w naszym serwisie internetowym. Na tym nie koniec.

Fotografie mam z dziećmi, które w każdym z miast i powiatów zdobędą najwięcej głosów, ozdobią okładki tygodników dołączanych w piątki do naszej gazety.

Wyjątkowych wydań „Gazety Krakowskiej” można wypatrywać w kioskach i punktach dystrybucji prasy 31 maja. Taka publikacja z pewnością będzie najlepszą pamiątką zarówno dla mam jak i ich pociech.

Dzień później, w sobotę, 1 czerwca zdjęcie mamy i dziecka, które zdobędzie najwięcej głosów, biorąc pod uwagę wszystkie głosowania prowadzone osobno w miastach i powiatach, ukaże się na pierwszej stronie głównego wydania „Ga-



zety Krakowskiej”. Tego dnia do gazety będzie także dołączony specjalny dodatek, na łamach którego ukażą się zdjęcia pozostałych laureatów z miast i powiatów.

Ważne terminy

Najpiękniejsze fotografie mam oraz ich pociech razem z naszymi Czytelnikami wybieramy osobno w Krakowie, Nowym Sączu i Tarnowie oraz we wszystkich powiatach województwa małopolskiego.

Głosowanie rozpoczyna się w najbliższy poniedziałek, punk-

tualnie o godz. 12 i potrwa do poniedziałku, 27 maja, do godz. 21.

Zdjęcia, na które czekamy do 9 maja, można przesłać przez specjalny formularz dostępny na stronie internetowej: gazetakrakowska.pl/mamajja

Wypełnienie formularza jest niezwykle proste. Wystarczy podać swoje dane kontaktowe, przesłać zdjęcie oraz napisać kilka słów zachęcających do głosowania.

Fotografie nie muszą być wykonane profesjonalnym sprzętem. Ważne, aby prezentowały wspólne chwile radości.

Doskonale nadadzą się także zdjęcia wykonane smartfonem.

Wspaniałe nagrody!

Upominki, jakie przygotowaliśmy dla laureatów naszej akcji, będą stanowiły nie tylko wyjątkową pamiątkę, ale także pozwolą spędzić jeszcze więcej czasu razem!

Główne nagrody czekają na mamę i dziecko, które zdobędzie najwięcej głosów, biorąc pod uwagę wyniki wszystkich głosowań prowadzonych w powiatach.

Zwycięzcy w wojewódzkim rankingu, poza publikacją zdjęcia na pierwszej stronie głównego wydania „Gazety Krakowskiej” w sobotę, 1 czerwca, otrzymają bon wakacyjny Itaki o wartości 3000 zł. Voucher jest przeznaczony dla dziecka oraz jego opiekuna np. na wycieczkę do Paryża z wizytą w parku rozrywki Disneyland Resort Paris, w dowolnie wybranym terminie. Bon można też wykorzystać w ciągu 2 lat na dowolną inną wycieczkę z aktualnych ofert biura podróży Itaka.

Oprócz tego na mamę i dziecko, którzy zdobędą najwięcej

głosów w Małopolsce, będzie czekał voucher na przyjęcie urodzinowe dla dziesięciu osób w Centrum Kreatywność Bricks 4 Kids. Wśród zaplanowanych atrakcji znajdują się między innymi dwie godziny zabawy z animatorem, w tym wybrana animacja tematyczna oraz upominek dla każdego dziecka.

Z kolei laureaci II i III miejsca w rankingu wojewódzkim otrzymają między innymi zaproszenie na rodzinny weekendowy pobyt w luksusowym hotelu.

Wielkie atrakcje czekają także na mamy i dzieci ze zdjęć, które zdobędą najwięcej głosów w każdym mieście i powiecie. Wyróżnimy ich m.in. zaproszeniem na okładową sesję zdjęciową wykonaną w profesjonalnym studio w siedzibie głównej „Gazety Krakowskiej” w Krakowie.

Laureaci II miejsc w każdym mieście i powiecie otrzymają m.in. dwugodzinne zaproszenie do parku wodnego w Krakowie. Natomiast zdobywców III miejsc nagrodzimy m.in. zestawem kosmetyków.

Koszt SMS-a - 2,46 zł z VAT. ©©

REKLAMA009060651

Obwieszczenie

Na podstawie art. 11f ust. 6 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (tekst jednolity Dz. U.2018.1474, ze zm.), w związku z art. 10 § 1, art. 49 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz.U.2018.2096),

Wojewoda Małopolski

zawiadamia, że 4 kwietnia 2019 r. wydał decyzję, znak: WI-I.7821.1.33.2018.MP o uchyleniu w części decyzji Prezydenta Miasta Krakowa nr 14/6740.4/2018 z 11 lipca 2018 r., znak: AU-01-3.6740.4.12.2017. JZl o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej, pn.: Budowa trasy Łagiewnickiej - etap IV: budowa odcinka od ul. Totus Tuus do skrzyżowania z ul. Halszki wraz z budową i przebudową sieci infrastruktury technicznej (od km 2+876,91 do km 3+459,82) w Krakowie, i w tym zakresie o orzeczeniu co do istoty sprawy, a w pozostałej części o utrzymaniu jej w mocy – po rozpatrzeniu odwołania złożonego przez stronę postępowania.

Ww. decyzja jest ostateczna.

Na ww. decyzję przysługuje prawo wniesienia skargi do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego, za pośrednictwem Wojewody Małopolskiego, w terminie 30 dni od dnia otrzymania decyzji. Opłata za wniesienie skargi na decyzję wynosi 500 zł. Opłaty sądowe uiszcza się gotówką w kasie sądu lub na rachunek bankowy sądu. Zgodnie z art. 243 § 1 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi (tekst jednolity - Dz.U. z 2018 r. poz. 1302) prawo pomocy, obejmującego m.in. zwolnienie od kosztów sądowych, może być przyznane stronie na jej wniosek złożony przed wszczęciem postępowania lub w toku postępowania.

Doręczenie decyzji uważa się za dokonane w dniu jej odbioru przez adresatów, a dla pozostałych stron po upływie 14 dni od dnia ich publicznego ogłoszenia, tj. ukazania się niniejszego obwieszczenia, zgodnie z art. 49 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego.

Strony mogą zapoznać się z treścią ww. decyzji Wojewody Małopolskiego w Oddziale Administracji Architektoniczno-Budowlanej II Instancji, Wydziału Infrastruktury Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie, ul. Basztowa 22, pokój nr 80 (parter), od poniedziałku do piątku w godz. 8⁰⁰–14⁰⁰, lub uzyskać informacje w sprawie pod numerem telefonu: 12 39 21 405.

REKLAMA009061472

Obwieszczenie

Na podstawie art. 11f ust. 6 ustawy z dnia 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (tekst jednolity Dz.U.2018.1474, ze zm.), w związku z art. 10 § 1, art. 49 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz.U.2018.2096),

WOJEWODA MAŁOPOLSKI

zawiadamia, że 8 kwietnia 2019 r. wydał decyzję, znak: WI-I.7821.1.39.2018.MP o uchyleniu w części decyzji Starosty Nowosądeckiego nr 7/D/2018 z 30 lipca 2018 r., znak: BUD.6740.580.2018 o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej, pn.: Budowa mostu na potoku Przysietnickim wraz z budową - rozbudową drogi gminnej publicznej „Na Targowisko” w km 0+000 – 0+220 zlokalizowanej częściowo na dz. ew. nr 522/3, 584/2 w miejscowości Przysietnica, i w tym zakresie o orzeczeniu co do istoty sprawy, a w pozostałej części o utrzymaniu jej w mocy – po rozpatrzeniu odwołania złożonego przez stronę postępowania.

Ww. decyzja jest ostateczna.

Na ww. decyzję przysługuje prawo wniesienia skargi do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego, za pośrednictwem Wojewody Małopolskiego, w terminie 30 dni od dnia otrzymania decyzji. Opłata za wniesienie skargi na decyzję wynosi 500 zł. Opłaty sądowe uiszcza się gotówką w kasie sądu lub na rachunek bankowy sądu. Zgodnie z art. 243 § 1 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi (tekst jednolity - Dz.U. z 2018 r. poz. 1302) prawo pomocy, obejmującego m.in. zwolnienie od kosztów sądowych, może być przyznane stronie na jej wniosek złożony przed wszczęciem postępowania lub w toku postępowania.

Doręczenie decyzji uważa się za dokonane w dniu jej odbioru przez adresatów, a dla pozostałych stron po upływie 14 dni od dnia ich publicznego ogłoszenia, tj. ukazania się niniejszego obwieszczenia, zgodnie z art. 49 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego.

Strony mogą zapoznać się z treścią ww. decyzji Wojewody Małopolskiego w Oddziale Administracji Architektoniczno-Budowlanej II Instancji, Wydziału Infrastruktury Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie, ul. Basztowa 22, pokój nr 80 (parter), od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 14.00, lub uzyskać informacje w sprawie pod numerem telefonu: 12 39 21 405.

REKLAMA028997187

Ogrodowe szaleństwo!

Cały asortyment na raty 0% bez prowizji, bez odsetek, bez pierwszej wpłaty

Urządzenia akumulatorowe już od 49,90 x 10 rat 0%
Dodatki promocyjne do wybranych urządzeń!

Oferta dostępna u Dealerów STIHL od 13.04. do 29.06.2019 r. lub wyczerpania zapasów.

Credit Agricole Bank Polska S.A.
Rzeczywista Roczna Stopa Oprocentowania (RRSO) wynosi 0%, całkowita kwota kredytu (bez kredytowanych kosztów) 1 000 zł, całkowita kwota do zapłaty 1 000 zł, oprocentowanie stałe 0%, całkowity koszt kredytu 0 zł (w tym: prowizja 0 zł, odsetki 0 zł), 10 miesięcznych równych rat w wysokości 100 zł. Kalkulacja została dokonana na dzień 04.03.2019 r. na reprezentatywnym przykładzie.
Przy składaniu wniosku o kredyt mogą być potrzebne dokumenty podważające dochody. Wysokość przyznanego kredytu zostanie wyliczona po zbadaniu zdolności kredytowej. Lista akceptowanych przez bank dokumentów znajduje się na stronie internetowej www.credit-agricole.pl oraz w punktach sprzedaży partnerów. Materiał ma charakter informacyjny. Oferta dostępna u Autoryzowanych Dealerów STIHL, którzy oświadczają, iż na podstawie zawartych umów z Credit Agricole Bank Polska S.A. są upoważnieni do wykonywania czynności faktycznych związanych z zawarciem umowy kredytu na zakup towarów/usług. Oferta ważna od 13.04. do 29.06.2019 r.

Autoryzowany Dealer:

FOL KRECİK
33-100 Tarnów, ul. Krakowska 87, tel. 14 622 26 50

REKLAMA

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 49 i 10 § 1 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz.U.2018.2096, ze zmianami), w związku z art. 11d. ust. 5 z 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (tekst jednolity Dz.U. 2018.1474, ze zmianami)

WOJEWODA MAŁOPOLSKI

zawiadamia, że:

Po rozpatrzeniu wniosku z 9 kwietnia 2019 r., złożonego przez pełnomocnika inwestora, reprezentującego Zarząd Województwa Małopolskiego o zmianę wniosku, na podstawie którego zostało wszczęte przez Wojewodę Małopolskiego postępowanie administracyjne znak: WI-XI.7820.1.69.2018.AP w sprawie wydania decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej, pn.: Rozbudowa drogi wojewódzkiej nr 958 Chabówka-Zakopane – odc. 060 km 5+626,89 – 5+893,29 w miejscowości Koniówka, gmina Czarny Dunajec, powiat nowotarski, województwo małopolskie – zmianie uległ przebieg linii rozgraniczającej drogi wojewódzkiej nr 958 na działce o numerze ewidencyjnym 7558, jednostka ewidencyjna 121103_2 czarny Dunajec, obręb 0006 Koniówka.

W związku ze zmianą przebiegu linii rozgraniczających na działce o numerze **7558, jednostka ewidencyjna 121103_2 czarny Dunajec, obręb 0006 Koniówka**, projektowana inwestycja planowana jest do realizacji na niżej wymienionych działkach ewidencyjnych, znajdujących się:

- między liniami rozgraniczającymi teren rozbudowywanej drogi wojewódzkiej nr 958** (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i będzie przeznaczona pod drogę, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
551/1 (551), 544/1 (544), 538/4 (538/3), 8013/1 (8013), 7565/3 (7565/1), 7565/5 (7565/2), 530/3 (530/1), 530/5 (530/2), 524/1 (524), 523/3 (523/1), 523/5 (523/2), 8012/1 (8012), 515/7 (515/2), 515/9 (515/3), 494/4 (494/2), 547/16 (547/15), 7636/67 (7636/45), 7573/5 (7573/2), 7573/7 (7573/4), 7636/64 (7636/44), 7636/61 (7636/15), **7558/4 (7558)** oraz na częściach działek drogowych 7575/14, 7575/12, 1686/10, 1686/8, 1685/2, 1654/2, 1653/2, 1621/4;
- w granicach terenu obowiązku budowy i okresu użytkowania tymczasowych obiektów budowlanych** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. b ww. ustawy (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i posiada dotychczasowe przeznaczenie, a jej część zostanie objęta ww. obowiązkiem, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
7636/63 (7636/44), 7575/15, 1588/1, 1588/2, 1620/1, 1620/2, 1621/3, 1653/1, 7575/4;
- w granicach terenu obowiązku rozbiórki tymczasowych obiektów budowlanych** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. c ww. ustawy (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i posiada dotychczasowe przeznaczenie, a jej część zostanie objęta ww. obowiązkiem, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
7636/63 (7636/44), 7575/15, 1588/1, 1588/2, 1620/1, 1620/2, 1621/3, 1653/1, 7575/4;
- w granicach terenu objętego obowiązkiem przebudowy zjazdów** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. h ww. ustawy (nw. działki będą posiadały dotychczasowe przeznaczenie, a ich część zostanie objęta ww. obowiązkiem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
8014, 8015, 7634/9;
- w granicach obowiązku przebudowy sieci uzbrojenia terenu** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. e ww. ustawy (nw. działki będą posiadały dotychczasowe przeznaczenie, a ich część zostanie objęta ww. obowiązkiem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
8017, 8018;
- w granicach terenu niezbędnego dla realizacji inwestycji – teren wód płynących – wyznaczony na podstawie art. 20a ust. 1 ustawy o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, na części działki wodnej (Wp):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
7636/52.

Numerы działek ewidencyjnych, na których został zaprojektowany nowy przebieg linii rozgraniczających oraz dla których zostały przedłożone nowe podziały nieruchomości zostały wyróżnione poprzez podkreślenie.

Strony postępowania mogą zapoznać się z aktami sprawy oraz ewentualnie wnieść uwagi i zastrzeżenia w Oddziale Administracji Architektoniczno-Budowlanej I Instancji Wydziału Infrastruktury Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie, przy ul. Basztowej 22, pokój nr 22 (parter), od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Urzędu, zaleca się w godz. 12.00 – 14.00 po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pod numerem telefonu 12 39 21 663. Zaznacza się, że zapoznanie z aktami sprawy w pozostałych godzinach pracy i bez uzgodnienia telefonicznego nie gwarantuje dostępu do aktu sprawy z uwagi na obciążenie dużą ilością prowadzonych postępowań.

Stosownie do art. 41 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego informuje się, że w toku prowadzonego postępowania strony i ich przedstawiciele i pełnomocnicy mają obowiązek zawiadomić organ uprawniony do wydania przedmiotowej decyzji o każdej zmianie swego adresu, ponieważ w razie zaniedbania tego obowiązku doręczenie pisma pod dotychczasowym adresem ma skutek prawny.

Zgodnie z art. 49 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego doręczenie obwieszczenia uważa się za dokonane po upływie czternastu dni od dnia publicznego ogłoszenia, tj. ukazania się niniejszego obwieszczenia.

Gazeta Krakowska
Sobota-niedziela, 27-28.04.2019

REKLAMA009063166

OGŁOSZENIE

Stosownie do art. 35 Ustawy z dn. 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami (tj.: Dz.U. z 2018 r. poz. 2204) Wójt Gminy Szczurowa podaje do publicznej wiadomości, że 25 kwietnia 2019 roku na tablicy ogłoszeń w siedzibie Urzędu Gminy Szczurowa ul. Lwowska 2, I piętro, na okres 21 dni został wywieszony wykaz nieruchomości będących własnością Gminy Szczurowa przeznaczonych do zbycia.

REKLAMA009063166

WYCIĄG Z OGŁOSZENIA WÓJTA GMINY SZCZUROWA

Ogłoszenie Wójta Gminy Szczurowa dotyczy:	Przetarg ustny nieograniczony na sprzedaż
Przedmiot przetargu:	Działka ew. nr 2071 położona w miejscowości Niedzieliska o pow. 0,08 ha, KW nr TR1B/00030561/8
Informacja o przeznaczeniu nieruchomości:	Działka przeznaczona do sprzedaży
Cena wywoławcza:	22 000,00 (słownie: dwadzieścia dwa tysiące) złotych netto. Do ceny osiągniętej w przetargu zostanie doliczony podatek VAT w wysokości 23%
Termin i miejsce przetargu:	30 maja 2019 r. godzina 10 ⁰⁰ , siedziba Urzędu Gminy Szczurowa, pok. nr 14 (parter – sala narad)
Wysokość wadium:	3.500,00 (słownie: trzy tysiące pięćset) złotych
Informacja o miejscu wywieszenia i publikacji ogłoszenia o przetargu:	Ogłoszenie o przetargu wywiesza się na tablicy ogłoszeń w siedzibie Urzędu Gminy Szczurowa (I piętro), publikuje się na stronie internetowej Gminy Szczurowa i w Biuletynie Informacji Publicznej oraz w sposób zwyczajowo przyjęty w miejscowości Niedzieliska
Dane teleadresowe, pod którymi można uzyskać szczegółowe informacje o przetargu:	Urząd Gminy Szczurowa, ul. Lwowska 2, piętro I, pok. 20 lub telefonicznie pod nr tel. 14 632 09 18 w godzinach pracy Urzędu

REKLAMA009063166

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 49 i 10 § 1 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz.U.2018.2096, ze zmianami), w związku z art. 11d. ust. 5 z 10 kwietnia 2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (tekst jednolity Dz.U. 2018.1474, ze zmianami)

WOJEWODA MAŁOPOLSKI

zawiadamia, że:

Po rozpatrzeniu wniosku z 9 kwietnia 2019 r., złożonego przez pełnomocnika inwestora, reprezentującego Zarząd Województwa Małopolskiego o zmianę wniosku, na podstawie którego zostało wszczęte przez Wojewodę Małopolskiego postępowanie administracyjne znak: WI-XI.7820.1.69.2018.AP w sprawie wydania decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej, pn.: Rozbudowa drogi wojewódzkiej nr 958 Chabówka-Zakopane – odc. 060 km 5+626,89 – 5+893,29 w miejscowości Koniówka, gmina Czarny Dunajec, powiat nowotarski, województwo małopolskie – zmianie uległ przebieg linii rozgraniczającej drogi wojewódzkiej nr 958 na działce o numerze ewidencyjnym 7558, jednostka ewidencyjna 121103_2 czarny Dunajec, obręb 0006 Koniówka.

W związku ze zmianą przebiegu linii rozgraniczających na działce o numerze **7558, jednostka ewidencyjna 121103_2 czarny Dunajec, obręb 0006 Koniówka**, projektowana inwestycja planowana jest do realizacji na niżej wymienionych działkach ewidencyjnych, znajdujących się:

- między liniami rozgraniczającymi teren rozbudowywanej drogi wojewódzkiej nr 958** (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i będzie przeznaczona pod drogę, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
551/1 (551), 544/1 (544), 538/4 (538/3), 8013/1 (8013), 7565/3 (7565/1), 7565/5 (7565/2), 530/3 (530/1), 530/5 (530/2), 524/1 (524), 523/3 (523/1), 523/5 (523/2), 8012/1 (8012), 515/7 (515/2), 515/9 (515/3), 494/4 (494/2), 547/16 (547/15), 7636/67 (7636/45), 7573/5 (7573/2), 7573/7 (7573/4), 7636/64 (7636/44), 7636/61 (7636/15), **7558/4 (7558)** oraz na częściach działek drogowych 7575/14, 7575/12, 1686/10, 1686/8, 1685/2, 1654/2, 1653/2, 1621/4;
- w granicach terenu obowiązku budowy i okresu użytkowania tymczasowych obiektów budowlanych** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. b ww. ustawy (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i posiada dotychczasowe przeznaczenie, a jej część zostanie objęta ww. obowiązkiem, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
7636/63 (7636/44), 7575/15, 1588/1, 1588/2, 1620/1, 1620/2, 1621/3, 1653/1, 7575/4;
- w granicach terenu obowiązku rozbiórki tymczasowych obiektów budowlanych** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. c ww. ustawy (w odniesieniu do nieruchomości, które podlegają podziałowi – przed nawiasem podano numer działki, która powstanie w wyniku zatwierdzenia podziału i posiada dotychczasowe przeznaczenie, a jej część zostanie objęta ww. obowiązkiem, w nawiasie podano numer działki przed podziałem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
7636/63 (7636/44), 7575/15, 1588/1, 1588/2, 1620/1, 1620/2, 1621/3, 1653/1, 7575/4;
- w granicach terenu objętego obowiązkiem przebudowy zjazdów** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. h ww. ustawy (nw. działki będą posiadały dotychczasowe przeznaczenie, a ich część zostanie objęta ww. obowiązkiem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
8014, 8015, 7634/9;
- w granicach obowiązku przebudowy sieci uzbrojenia terenu** zgodnie z art. 11 f ust. 1 pkt. 8 lit. e ww. ustawy (nw. działki będą posiadały dotychczasowe przeznaczenie, a ich część zostanie objęta ww. obowiązkiem):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
8017, 8018;
- w granicach terenu niezbędnego dla realizacji inwestycji – teren wód płynących – wyznaczony na podstawie art. 20a ust. 1 ustawy o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych, na części działki wodnej (Wp):
- jednostka ewidencyjna 121103_2, Czarny Dunajec, obręb nr 0006, Koniówka:
7636/52.

Numerы działek ewidencyjnych, na których został zaprojektowany nowy przebieg linii rozgraniczających oraz dla których zostały przedłożone nowe podziały nieruchomości zostały wyróżnione poprzez podkreślenie.

Strony postępowania mogą zapoznać się z aktami sprawy oraz ewentualnie wnieść uwagi i zastrzeżenia w Oddziale Administracji Architektoniczno-Budowlanej I Instancji Wydziału Infrastruktury Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie, przy ul. Basztowej 22, pokój nr 22 (parter), od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Urzędu, zaleca się w godz. 12.00 – 14.00 po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pod numerem telefonu 12 39 21 663. Zaznacza się, że zapoznanie z aktami sprawy w pozostałych godzinach pracy i bez uzgodnienia telefonicznego nie gwarantuje dostępu do aktu sprawy z uwagi na obciążenie dużą ilością prowadzonych postępowań.

Stosownie do art. 41 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego informuje się, że w toku prowadzonego postępowania strony i ich przedstawiciele i pełnomocnicy mają obowiązek zawiadomić organ uprawniony do wydania przedmiotowej decyzji o każdej zmianie swego adresu, ponieważ w razie zaniedbania tego obowiązku doręczenie pisma pod dotychczasowym adresem ma skutek prawny.

Zgodnie z art. 49 ustawy Kodeks postępowania administracyjnego doręczenie obwieszczenia uważa się za dokonane po upływie czternastu dni od dnia publicznego ogłoszenia, tj. ukazania się niniejszego obwieszczenia.

eprasa.pl 305eb06a1c

HAŁAŚLIWY BĘBNIARZ

Dzięcioły co roku kują nową dziuplę. Trwa to od kilkunastu do ponad 40 dni. Mają osobne dziuple do wychowywania piskląt i inne - noclegowe, zbudowane tak, by nie zaciekała do nich woda

Przyroda

Grażyna Antoniewicz
redakcja@gk.pl

Jeśli usłyszymy w lesie stukającego dzięcioła, możemy go znaleźć, przykładając ucho do pnia. Będzie na tym, który wibruje.

Dzięcioł to ptak wyjątkowo ciekawy. Nie jest tajemnicą, że słyszy odgłos larw żerujących w drzewie. Kiedy zlokalizuje miejsce ich żerowania, wówczas - kawałek po kawałku - dziobem odłupuje drewno, aby dostać się do „chodników larw” i zaczyna polowanie.

Dziób jako dłuto

- Dzięcioł używa głowy jako młotka, a dzioba jako dłuta. Mózg ptaka chroniony jest przez grubą czaszkę oraz solidne opony mózgowe. Tajemnica odporności dzięcioła na wstrząsy tkwi w specjalnym stawie, za pomocą którego dziób połączony jest z czaszką. Konstrukcja tego stawu oraz utrzymujące go mięśnie i wiązadła działają jak amortyzator, który pochłania siłę uderzenia - opowiada Stefan Pestka, komendant straży Parku Narodowego Bory Tucholskie.

- Dzięcioły, ptaki o silnym dziobie, zwane są lekarzem lasów. Skutecznie leczą bowiem drzewa, zjadając olbrzymie ilości larw i owadów.

Charakterystyczną cechą tych ptaków jest zwrotny lub stale zwrócony w tył wewnętrzny palec krótkich i silnych nóg. Jest to cecha przystosowawcza, ułatwiająca wspinanie się po pionowych powierzchniach - pninach i gałęziach drzew.

- Dzięcioły w Polsce są ptakami osiadłymi i zimują w kraju - opowiada Stefan Pestka. - Po lęgach młode ptaki rozpraszają się na niewielkie odległości, szukając swojego rewiru i już następnego roku kują dziuplę i zakładają swoje legi.

W czasie wiosennych toków słychać w lesie donośne



Dzięcioł zielony w przeciwieństwie do innych ptaków z tego gatunku rzadko bębni, natomiast często odzywa się donośnym pogwizdywaniem

bębnienie w spróchniałe drewno. To samce wabią samice. Wyszukują suchą, rezonującą gałąź, w którą uderzają dziobem w różnym tempie i tonacji. Bębnienie dzięcioła czarnego to 40 uderzeń w czasie 3,5 sekundy, zielonego - 30 na 1,5 sekundy.

- Samiec, który usłyszysz w rewirze bębnienie konkurenta, przepędza go z wielką zaciekłością - opowiada Stefan Pestka. - Po tym bębnięciu możemy rozróżnić gatunek dzięcioła, podobnie jak po głosach, bo każdy gatunek wydaje odmienny, specyficzny dla siebie dźwięk.

Bębnienie dzięcioła czarnego jest słyszalne na dużą odległość. Jego głos to szybkie pju, pju, pju..., a także dodatkowo coś na wzór kwiczenia i zawodzenia.

Krzyczą i werblują

Wiosną para ptaków nie tylko krzyczy, werbluje, ale także gania się między drzewami, robiąc przy tym mnóstwo wrzawy. Parę taką można obserwować z kilku metrów, ponieważ ptaki są tak sobą

zajęte, że nie od razu widzą człowieka.

- Mówi się o dzięciolach, że to dziuplaki pierwotne, gdyż same sobie wykuwają dziuplę - dodaje Stefan Pestka. - Natomiast niekiedy już w tym samym sezonie lęgowym, jak i następnych sezonach, dziuple te są wykorzystywane przez inne ptaki lub zwierzęta. Szczególnie chętnie zasiedlają je sowy. Włochatka gnieździ się w dziupli po dzięciole czarnym, największym dzięciole w Europie. Natomiast sóweczka, nasza najmniejsza sowa, gnieździ się w dziuplach po dzięciole dużym bądź średnim.

Dzięcioł nie wybiera miejsca na dziuplę bezmyślnie. Zanim zacznie ją kuć, opukuje drzewo, szukając miejsc chorych, lekko próchniejących. W takim miejscu będzie mu łatwiej przygotować miejsce do lęgu. Zwykle co roku kuje nową dziuplę. Trwa to od kilkunastu do ponad 40 dni.

Sypialnia i jadalnia

Ptaki te - z wyjątkiem dzięcioła dużego i zielonego - co roku wykuwają sobie nowe

WARTO WIEDZIEĆ

POD OCHRONĄ

W Polsce występuje dziesięć gatunków dzięciolów.

Są to: dzięcioł czarny, dzięcioł duży, dzięcioł średni, dzięcioł zielonosiwy, dzięcioł zielony, dzięciołek oraz krętogłów.

Pozostałe trzy to dzięcioł białogrzbisty, dzięcioł białoszyi i trójpalczasty. Dzięcioł trójpalczasty to jedyny wśród środkowoeuropejskich dzięciolów, któremu brak na nogach kiuka.

Samce mają wierzch głowy złotożółty, samice czarny.

Dzięciołek jest najmniejszym europejskim dzięciołem.

Wszystkie dzięciolowate występujące w Polsce objęte są ochroną gatunkową. Warto o tym pamiętać, gdy zauważymy dzięcioła kującego ściany domu.

dziuplę, przeznaczone do wychowania piskląt. Oprócz tego budują dziuple noclegowe. Zbudowane są tak, by nie zaciekała do nich woda. Są głębokie, na przykład u dzięcioła czarnego mogą dochodzić nawet do 60 cm.

Dziuplę dzięcioła czarnego łatwo rozpoznać, gdyż ma kształt prostokąta, poza tym znajduje się zawsze wysoko - przynajmniej 8 metrów nad ziemią.

Dzięciołek zostaje na zimę

Najmniej okazałe dziuple kuje dzięciołek - najmniejszy polski gatunek dzięcioła. Głębokość ich waha się od 10 do 18 cm. Dziuplę wykuwają oboje partnerzy w miękkim drewnie. Samica składa 5-6 jaj, które wysiadują na zmianę rodzice przez 14 dni, oboje też wychowują młode. Ptaki te nie moszczą swoich gniazd puchem, jaja składają bezpośrednio na skute drewno.

Samiec ma czerwoną „czapeczkę”, a samica czarną. Dzięciołek tak jak i inne dzięcioły na zimę pozostaje w Polsce. W tym czasie często przyłącza się do stad sikor oraz pęczaczy i z nimi żeruje. W ciepłych porach roku najczęściej przebywa w koronach drzew.

Do grona ptaków kujących własne dziuple możemy dodać jeszcze dwie małe sikory; czarnogłówkę i sikorę ubogą.

Dzięcioły poza larwami zjadają mrówki, pająki, gąsienice, ślimaki, nasiona drzew, pisklęta, jagody.

Młode gniazdownicy rodzą się nagie i ślepe, karmione są przez rodziców i wychodzą z dziupli po około 20-25 dniach.

Mrówki na deser

- Dzięcioły, szczególnie zielonosiwy czy czarny uwielbiają mrówki. Możemy spotkać w lesie mrowiska, w których widać wydziobane dziury - opowiada Stefan Pestka. - Widać, że jakiś dzięcioł rozkopywał to mrowisko i żywił się mrówkami. Zimą ptaki te przechodzą na dietę

typu owoce drzew, orzechy laskowe, żołędzie, wykuwają też nasiona z szyszek.

Dzięcioł duży, aby dostać się do nasion zamkniętych w twardych skorupkach, urządza prawdziwą kuźnię.

Wyszukuje więc odpowiednio wyrośniętą widlastą gałąź, w którą zakleszcza orzech lub szyszkę. Następnie mocnymi uderzeniami dzioba obrabia ją tak długo, dopóki nie dostanie się do nasion. Z całej okolicy znosi do swojej „kuźni” szyszki i kuje jedną po drugiej. Możemy potem znaleźć u podstaw drzewa stosik szyszek, z których dzięcioł wybrał nasiona.

Zabawnie wygląda, kiedy nastroszy swoje piórka na brzuchu, tworząc z nich coś w rodzaju fartuska, w który chwytą „pozyskane” nasiona. Następnie, nie gubiąc przy tym żadnego nasionka, spokojnie wydobywa je spomiędzy piór.

Pogromca mrówek

Dzięcioł zielony jest mniej więcej tej wielkości co turkawka. Ptak ten większość pokarmu zdobywa na ziemi. Zjadają się przede wszystkim rudymi mrówkami leśnymi, ich larwami oraz jagodami.

Potrafia połykać przylepione do języka mrówki, a nawet siadać na mrowisku i dziobem rozcierać łożące po ciele owady. To ich ulubiony zabieg pielęgnacyjny, zwany mrowkowaniem, z wykorzystaniem kwasu mrowkowego do zwalczania pasożytów skóry.

Krętogłów udaje węza

Do smakoszy lubiących mrówki zalicza się też krętogłów. Ptak ten, gdy jest zaniepokojony, udaje węza: syczy, stoszy pióra i wykręca szyję. Gniazdo zakłada w opuszczonej dziupli lub skrzynce legowej. Przed kopulacją samiec i samica stają naprzeciwko siebie na pniu drzewa i kręcą głowami. Samica składa do 10 jaj, które wysiaduje przez 13-14 dni.

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 Sulowski 12 688 84 60, j.sulowski@gk.pl

Redaktor senior Ryszard Niemiec

DZIAŁY:
Wydarzenia, Kraków, kultura
Piotr Rapalski, 12 688 84 51, 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 Karz 12 688 85 81, b.karz@gk.pl
Opinie, poradniki i dodatki
Teresa Brandys 12 688 85 71, t.brandys@gk.pl
Graficzny
Dominika Madaj 12 688 84 70, d.madaj@gk.pl
Serwis internetowy
Angelika Necka 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 Gien
Rynek Główny 1, 33 844 73 64,
faks 33 844 73 73, m.gien@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, faks 12 688 84 09,
reklama.krakow@polskapresse.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,
kolportaz@gk.pl
Wydawca:
Polska Press Sp. z o.o.Ul. Domaniewska 45,
02-672 Warszawa.Tel.: 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, Baczynińska 25a,
41-203 Sosnowiec Miłowice

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

Polskie Badania Czynietywa
PBC
POLSKIE BADANIA CZYNIE TYWA

Nakład Kontrolowany ZKDP
BALAJA KONTROLA
NADZORSTWA I KONTROLI

POLSKA PRESS GRUPA

PWYDAWCA
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 Fajfara
Członek zarządu Magdalena Chudzikiewicz

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

Małopolskie Centrum Pogrzebowe „KARAWAN” 31-914 Kraków, ul. Sieroszewskiego 5

www.spopielarnia.karawan.pl



Gdy zapada decyzja o pochówku urnowym
masz możliwość wyboru wykonawcy spopielenia.

Gwarantujemy:

- bezpieczeństwo i profesjonalizm
- konkurencyjne ceny
- wysoką jakość usług
- szeroki asortyment urn

tel. 12 686 61 20

Atrakcyjne warunki współpracy dla zakładów pogrzebowych
Zlecenia spopielenia przyjmują wszystkie biura firmy Karawan na terenie Krakowa



Zbigniew Baran

KARAWAN

GRUPA

FIRM POGRZEBOWYCH

TRADYCJE OD 1981 ROKU



Kompleksowe usługi pogrzebowe



Bezgotówkowe rozliczanie usług w ramach zasiłku

Całodobowe przewozy Zwłok

CERTYFIKOWANE USŁUGI BALSAMACJI

- Całodobowa eksportacja Zmarłego z mieszkań, szpitali, domów opieki do chłodzi
- Międzynarodowy transport Zwłok
- Pomoc przy załatwieniu formalności w urzędach, sekcjach itp.
- Trumny, urny, kwiaty, utensylia pogrzebowe
- Oprawa muzyczna pogrzebów, meksy osobowe na cmentarzach
- Możliwość Pożegnania Zmarłego w Kaplicy Przedpogrzebowej
- Przeprowadzenie ekshumacji, kremacji, balsamacji
- Karawany pogrzebowe marki Jaguar, Mercedes, karawan konny
- Przewozy uczestników pogrzebu (autobus, bus lub limuzyna)
- Nagrobki, prace kamieniarskie, kucie liter

NAGROBKI JUŻ OD 1900zł



Jesteśmy do Państwa dyspozycji w 10 Punktach Obsługi na terenie całego Krakowa

ul.Bieżanowska 24 Tel.12 658 21 11
całą dobę

ul.Rakowicka 33a Tel.12 412 89 83
8.00 - 20.00

ul.Grzegórzecka 7 Tel.12 222 00 30
8.00 - 15.00

Cm. Grębałów Tel.12 645 14 35
8.00 - 15.30

Cm. Batowice Tel.12 413 63 46
ul. Powstańców - 8.00 - 15.30

ul.Sieroszewskiego 5B Tel.12 686 61 45
całą dobę

ul.Dolnych Młynów 3 Tel.12 632 11 22
8.00 - 15.00

os.Na Skarpie 20 Tel.12 686 43 40
8.00 - 15.00

ul.Reduta 3B Tel.12 222 50 49
Cm. Batowice - 8.00 - 15.00

ul.Wrocławska 8 Tel.12 631 77 95
8.00 - 16.00

Kwiaty, wieńce i wiązanki
dostarcza Kwaciarnia Chryzantema



**Restauracja
Sądzi**

Organizuje stypy
i przyjęcia okolicznościowe

Kraków, ul.Reduta 3B
(20m od bramy cmentarza)
tel. 509 080 744, 690 066 803
www.reduta.oberza.pl

tel. 12 411 11 11

DYŻUR CAŁODOBOWY

tel. 12 658 21 11

WYNAJEM LIMUZYN I BUSÓW Z KIEROWCĄ

Obsługujemy chrzciny, śluby, pogrzeby i inne imprezy.



W ofercie posiadamy samochody osobowe m.in.

- 7-osobowy Mercedes V-klasa
- 21 osobowy Mercedes Sprinter
- luksusowe limuzyny BMW seri 7 i 5

Więcej informacji pod numerem telefonu 12 650 16 60

008046791

009069802

NEKROLOGI

Przyjmowane są z dnia na dzień do godz. 14.

W Biurach Ogłoszeń Gazety Krakowskiej:

• Kraków,

ul. Starowiślna 2,

tel. 12 422 20 12, tel./fax. 12 421 94 10

• Chrzanów,

ul. Sokoła 4,

tel./fax 32 624 01 77

• Nowy Sącz,

ul. Jagiellońska 16, II piętro,

tel. 18 449 66 30, fax 18 449 66 48

• Oświęcim,

Rynek Główny 1,

tel./fax 33 844 73 73

• Tarnów,

ul. Krakowska 1A,

tel. 14 631 94 20, fax 14 631 94 23

• Wadowice,

pl. Jana Pawła II 8,

tel./fax 33 873 17 78

• Gorlice,

ul. 3 Maja 10,

tel. 18 353 04 90, fax 18 353 04 91

W zakładach pogrzebowych:

Firma Pogrzebowa KARAWAN s.j.

w Krakowie

• Ul. Biezanowska 24, tel. 12 658 21 11,

• Ul. Rakowicka 33a, tel. 12 412 89 83,

• Ul. Dolnych Młynów 3, tel. 12 632 11 22

• Ul. Wrocławska 8, tel. 12 631 77 95

• Ul. Sieroszewskiego 5B, tel. 12 686 61 20

• Os. Na Skarpie 20, tel. 12 686 43 40

• Cm. Batowice, tel. 12 413 63 46

• Cm. Grębałów, tel. 12 645 14 35

Zakład Usług Pogrzebowych LILIA s.j. w Krakowie

• Ul. św. Łazarza 19, tel. 12 421 24 80

Zakład Usług Pogrzebowych STELA w Krakowie

• Ul. Rakowicka 37, tel. 12 413 02 02, 412 77 55

• Ul. Rakowicka 43, tel. 12 417 35 35, 417 15 71

• Ul. Powstańców 48 (na cm. Batowickim), tel. 12 413-21 83

Zakład Pogrzebowy SITA w Nowym Sączu

• Ul. Śniadeckich 19, 33-300 Nowy Sącz, tel. 18 443 76 88

REKLAMA

008991794

ZAKŁAD USŁUG POGRZEBOWYCH

LILIA s.j.

DYŻUR CAŁODOBOWY

Kraków, ul. Św. Łazarza 19,

Tel. 12/421-24-80, 12/431-99-71,

Kwiaciarnia - tel. 12/431-99-70

Zakład czynny w godz. 7.30-16.00

•przewóz z mieszkań w niedziele i święta, tel.12/421-24-80, 12/431-99-71, tel. kom. 517-869-551, 517-869-554

ROZLICZENIA BEZGOTÓWKOWE W RAMACH ZASIŁKÓW ZUS

• Sprzedaż trumien • obsługa żałobników • transport krajowy i zagraniczny • kremacja • wieńce • nekrologi

KOMPLEKSOWA OBSŁUGA POGRZEBÓW

www.lilia-krakow.pl

Drobne

Jak zamieścić ogłoszenie drobne? Telefonicznie: 12 422 20 12, 12 421 94 10, 12 428 05 20

Przez internet: www.ogloszenia.polskapress.pl

W Biurze Ogłoszeń: Kraków, Starowiślna 2 (okolice Poczty Głównej)

Biuro Ogłoszeń: ul. Starowiślna 2, 31-035 Kraków

tel. 12 422 20 12

Nieruchomości

MIESZKANIA DO WYNAJĘCIA

N.SĄCZ 2pok. z ogródkiem 795546122

Handlowe

FOTO, KSIĄŻKI

KUPIĘ książki, płyty. Dojazd. Gotówka! tel. 508-245-450, 509-675-586.

MASZYNY URZĄDZENIA

MASZYNY do metalu kupię 668779566

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

SKUP Toyot i Mercedesów 668480004

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

CREDIT24 - POŻYCZKI do 25 000 zł CHWILÓWKI do 1500 zł Szybka wypłata, jasne zasady. Kraków, Kalwaryjska 40 516-271-533 Kraków, Długa 47 516-271-526

KREDYT 50000 zł rata 549. 730809809

KREDYTY 50 000 zł rata 549. 730809809

Nauka

KURSY/SZKOLENIA

KOMPUTEROWE kursy 501-179-640

Praca

ZATRUDNIĘ

!FIRMA sprzątająca zatrudni Pana na stanowisko maszynista-brygadzista. Praca (6-14, 14-22) w markecie przy ul. Kapelanka. Tel. 661-970-124

!ZATRUDNIĘ gospodynię/gospodarza do opieki z prawem jazdy kat. B z zamieszkaniem i wyżywieniem ok. Krakowa Tel. 602-685-249.

!ZATRUDNIMY Pana na stanowisko maszynista-brygadzista. Praca (22-6) w markecie przy ul. Nowohuckiej w Krakowie. Tel. 607-658-816 lub 661-970-120

CIEŚLI i murarzy przyjmę, stawka 20 zł/h lub brygady N.Śącz 609-333-008

DO pracy w kuchni zatrudnię. Nowy Sącz tel. 662-033-323

KASJERKĘ oraz sprzedawcę na dział mięsny do sklepu spożywczego. Okolice N.Śącz, tel. 661-744-262, 667-401-777, 697-994-090

KELNERA/KĘ do Restauracji. Praca okolice N.Śącz. Tel. 661-744-262

MAJSTRA budowy, murarzy, cieśli oraz brygady przyjmę na teren N.Śącz. Stawka 20- 25 zł/h. Tel. 601-506-813

OPERATORÓW sprzętów budowlanych oraz pomocników zatrudnię tel. 519-532-209

OPIEKUNKI do Niemiec tel. 730497770 www.ambercare24.pl dzisiaj 70 ofert!

POMOC kuchenną z doświad. zatrudni Dom Weselny w N.Śączu. 503-080-192

PRACOWNIK biurowy z doświad. w branży transp. Znajomość Optima, Super Tacho. N.Śącz 605-422-068

PRACOWNIK sklepu w markecie spożywczym w Kłaju. 15,50 zł/godz. brutto, tygodniówki. 500 060 428

Zatrudnię do prac wykończeniowych monterów ścianek gipsowo kartonowych, malarzy, płytkarzy, Dobre warunki płacowe. Tel 537338095

ZATRUDNIMY Panie do sprzątania biur przy ul. Zielińskiego w Krakowie. Praca w godz. 10-16. Stawka 11,50 zł/h netto. Tel. 661970124 lub 601156466

Zdrowie

GINEKOLOGIA

1/0H A-Z Farm ginekolog 515401755.

ZABIEGI

MORZE 960 zł turnus rehab. 598109275

INNE

DIETETYKA Myślenice- Poradnictwo żywieniowe tel. 601 466 641

Usługi

AGD RTV FOTO

NAPRAWA telewizora K-ów 607461618

BUDOWLANO-REMONTOWE

ELEKTRYCZNE instal. 603-131-292

Malowanie Dachów. 506-943-614

MONTAŻOWE

ŻALUZJE-ROLETY tanio 600-324-087

Turystyka

AGROTURYSTYKA

ZAPRASZAMY turystów na wakacje do Kamienicy Królewskiej w malowniczej okolicy nad jeziorem. Tel. 508-524-292 www.pokoje-kaszuby.pl

KRAJ - GÓRY

Beskidy 8 dni od 500zł dla emer/ rent z 50% dofi Unijny Prog. Spowolnij Starzenie, eko żywienie 338703050

KRAJ - MORZE

ŁEBA pok. z łazienkami. 603 471 715

USTKA wczasy, pokoje, 604-486-413.

KRAJ - INNE

CIECHOCINEK- pensjonat-54/283-31-52, 603-476-476 www.kujawianka.net

OBOZY I KOLONIE

ORGANIZUJESZ kolonie - obóz sportowy. Jastrzębia Góra "Hutnik" - tel. 572 671 293, www.hutnik.net

Różne

Kupię obrazy polskich malarzy inne antyki kolekcje.Tel.605306588

Rolnicze

ZWIERZĘTA HODOWLANE

BROJLERY Ferma Bielanka 18/3513039

GEŚI, kaczki. Bielanka 18/351-30-39

nasze

komunikaty.pl

eprasa.pl 305eb06a1c

Hoyo-Kowalski: Marzenia? Na razie to ja myślę o następnym treningu i meczu

Bartosz Karcz
bartosz.karcz@polskapress.pl



Ekstraklasa piłkarska

Mecz Wisły Kraków w Sosnowcu z Zagłębiem miał swój historyczny wymiar. W pierwszym składzie „Białej Gwiazdy” zagrał bowiem najmłodszy ligowy debiutant w historii klubu. Co prawda w odległych czasach, w 1913 roku w mistrzostwach Galicji zagrał jeszcze młodszy Stefan Śliwa (nie miał wtedy nawet 15 lat), ale w lidze takiego przypadku nie było. W czwartek Daniel Hoyo-Kowalski miał dokładnie 15 lat, 9 miesięcy i 13 dni.

- Dowiedziałem się po meczu, że jestem najmłodszym debiutantem w historii Wisły. To wyjątkowe uczucie, bardzo się z tego cieszę - nie krył młodziutki piłkarz po końcowym gwizdku. - Przygotowanie mentalne było na bardzo dobrym poziomie, co jest zasługą trenerów, również starszych kolegów z drużyny. Marcin Wasilewski, Maciej Sadołk pomagali mi w przygotowaniu do tego meczu. Dostałem sporo cennych uwag od Łukasza Klemenzy i trenera Mariusza Jopa. Traktowałem spotkanie tak samo jak występ w CLJ. W Sosnowcu też były dwie bramki, zielona trawa i białe linie. Lekki stresik był, ale nie aż taki, żeby przeszkadzało mi to w grze.



Tak młodego piłkarza, jak Daniel Hoyo-Kowalski, jeszcze w barwach Wisły w ekstraklasie nie było. Debiut zaliczył udany

Swojego podopiecznego chwalił też trener Maciej Stolarczyk: - Jest to reprezentant kraju w swoim roczniku, u trenera Marcina Dorny. I tam spisuje się bardzo dobrze. W związku z tym, że mieliśmy takie wakaty na pozycji środkowego obrońcy, zdecydowałem się na wystawienie tego zawodnika do pierwszej jedenastki. Jak na debiut, oceniam go bardzo pozytywnie.

Rzeczywiście, Hoyo-Kowalski zaprezentował się jak na swój wiek bardzo dobrze. Na pewno nie odstawał od bardziej doświadczonych zawodników umiejętności. Barierą mogłoby być przygotowanie fizyczne, ale i na to zo-

stał przygotowany przez trenera Macieja Stolarczyka. Szczególnie jeśli chodzi o pojedynki z silnym jak tur Vamarą Sanogo.

- Trener mówił mi przed meczem, że starać się zaskoczyć Sanogo sprytem i spróbować go np. wyprzedzić, albo czekać na błąd techniczny, bo wiadomo, że mam dopiero 15 lat i na takie twarde, siłowe pojedynki z takimi zawodnikami mam jeszcze czas - zdradził wiślak.

Debiut Daniela Hoyo-Kowalskiego to również okazja, żeby lepiej poznać tego młodego zawodnika. Z racji wieku dzieli on piłkarskie obowiązki ze szkołą. - Mój dzień wygląda tak, że wstaję rano

i idę do Myślenic na trening, analizy. Gdy wracam do domu mam zajęcia szkolne, bo przeszedłem na indywidualny tok nauczania. Dlatego mam np. dwie godziny matematyki czy polskiego. Chodzę do trzeciej klasy gimnazjum i jestem właśnie po egzaminach.

Jeśli ktoś w ekstraklasie debiutuje w wieku 15 lat, to może mieć wielkie marzenia. Daniel Hoyo-Kowalski zdaje się jednak mocno stąpać po ziemi. Pytany o swoje

Jest bardzo mało czasu do meczu ze Śląskiem i nie spodziewam się, że nagle kilku zawodników wróci do gry

Maciej Stolarczyk, trener Wisły

piłkarskie marzenia mówi bowiem z uśmiechem: - Na razie to ja myślę o kolejnym treningu i meczu.

A ten kolejny mecz to może być występ już w niedzielnym spotkaniu ze Śląskiem Wrocław, które zostanie rozegrane na stadionie przy ul. Reymonta o godz. 18. Sytuacja kadrowa zespołu Macieja Stolarczyka niewiele się poprawi do tego czasu. Wciąż pokazuje liczbę kontuzjowanych zawodników, a Łukasz Burliga pauzuje jeszcze jeden mecz za czerwoną kartkę. - Jest bardzo mało czasu do meczu ze Śląskiem i nie spodziewam się, żeby wróciło kilku zawodników do gry. Nie

chcę spekulować, ale największe szanse ma na to Vukan Savicević - powiedział trener Maciej Stolarczyk.

Przypuszczalny skład Wisły: Lis - Pietrzak, Palcić, Hoyo-Kowalski, Grabowski - Szot, Boguski - Kolar, Drzazga, Peszko - Brożek.

Grupa mistrzowska

33. kolejka: Zagłębie Lubin - Jagiellonia Białystok 2:0 (2:0), Bohar 6, Tuszyski 28. Mecz **Piast Gliwice - Cracovia** zakończył się po zamknięciu numeru.

Pogoń - Lech (s. 18), Lechia - Legia (s. 20.30).

1. Lechia Gdańsk	32	63	49-30
2. Legia Warszawa	32	63	49-32
3. Piast Gliwice	32	59	50-31
4. Jagiellonia	33	51	49-46
5. Zagłębie Lubin	33	50	52-42
6. Cracovia	32	48	39-36
7. Pogoń Szczecin	32	46	50-48
8. Lech Poznań	31	44	44-43

Grupa spadkowa

Wyniki czwartkowych meczów: Zagłębie Sosnowiec - Wisła Kraków 2:1 (0:1), Możdżeń 49, Nowak 57 - Drzazga 4; **Śląsk Wrocław - Górnik Zabrze 1:2 (1:0)**, Robak 4 karny - Angulo 53 karny, 79; **Wisła Płock - Korona Kielce 2:1 (2:1)**, Furman 32, Borysiuk 45 - Soriano 41 karny; **Arka Gdynia - Miedź Legnica 2:0 (1:0)**, Vinicius 33 karny, Vejnović 90+2. **33. kolejka:** Miedź - Wisła P. (n. 13), Korona - Arka (n. 15.30), Wisła K. - Śląsk (n. 18), Górnik - Zagłębie S. (pon. 18).

9. Korona Kielce	32	43	38-46
10. Wisła Kraków	32	42	58-53
11. Górnik Zabrze	32	37	39-50
12. Wisła Płock	32	36	45-52
13. Miedź Legnica	32	33	32-56
14. Arka Gdynia	32	32	41-45
15. Śląsk Wrocław	32	31	36-41
16. Zagłębie Sosnowiec	32	28	45-66

W Oświęcimiu grają zagrożeni, w Krakowie pokaże się młodzież

III liga piłkarska

J. Filipiuk, J. Zaborski, J. Żukowski
sport@polskapress.pl

W weekend odbędą się mecze 26. kolejki w grupie IV. Zapowiadają się w nich duże emocje.

Dzisiaj, godz. 17, w Oświęcimiu dojdzie do derbów Małopolski: Soła zagra z Wiślanami.

Oświęcimianie mają kłopoty ze stabilizacją formy. Po wyjazdowej wygranej z Wólczanką Wólka Pełkińska (1:0), po której opuścili strefę spadkową, w środę w Ryczowie przegrali finał Pucharu Polski zachodniej Małopolski z IV-ligowym Orłem 1:2, prezentując się bardzo słabo.

Dla oświęcimian mecz przeciwko Wiślanom jest z gatunku obowiązkowych do wygrania. Soła będzie musiała sobie poradzić nie tylko z rywalem, ale także i presją wyniku.

- Być może porażka w Pucharze Polski wylała na zawod-

ników kubeł zimnej wody, bo gotowi byłiby sobie pomyśleć, że są perfekcjonistami, a jednak boisko pokazało coś zupełnie innego - podkreśla Krzysztof Pękala, prezes Soły.

W Sole zabraknie leczących od dłuższego czasu urazy obrońcy Dominika Pieprzycy i pomocnika Kamila Kuczaka.

Wiślanie zagrają bez Sebastiana Ropka, który w trakcie meczu drugiej drużyny doznał złamania kości czaszki oraz Łukasza Sikory, który jest niezdolny do gry od dłuższego czasu.

Wiślanie są bezpieczni, Soła dopiero co wydosłała się zagrożonej spadkiem strefy.

- Soła to bardzo niewdzięczny rywal - mówi trener Wiślan Wojciech Ankowski. - Oglądałem kilka spotkań oświęcimian na wideo i cenią ją bardziej niż kilka zespołów w tej lidze. Ma zbilansowany skład. Mimo wpadek, jest na fali wznoszącej, gra u siebie.

Na pewno czeka nas ciężka przeprawa.

Zespół z Jaśkowic traci bardzo dużo bramek - aż 49 (drugi najgorszy wynik w lidze), ale w tej rundzie sytuacja się poprawiła.

- Poczyniliśmy postępy - mówi Ankowski. - Poza wpadką w Rzeszowie niewiele bramek tracimy, były już mecze, w których mieliśmy zero po stronie strat. Skupiamy się na działaniach defensywnych, bo to jest kluczem do sukcesu.

Dziś o godz. 17 w Krakowie Hutnik podejmie KSZO 1929 Ostrowiec Świętokrzyski. Obie drużyny grają ostatnio „w kratkę”, dlatego praktycznie możliwe jest każde rozstrzygnięcie.

- Nie będzie to łatwe dla nas spotkanie. KSZO - tak jak my - bardzo dobre mecze przeplata ze słabszymi - mówi trener hutnicznej drużyny Leszek Janiczak. - My tę część sezonu trak-

tujemy jako poligon doświadczalny dla młodych zawodników. Wystąpimy w bardzo od młodzonym składzie. Kolejni gracze będą mieć okazję do debiutu. Oczywiście będziemy mimo to jak zawsze walczyć o zwycięstwo.



Hutnik nie ma już szans na awans do II ligi, ale będzie chciał zakończyć ten sezon na jak najwyższej pozycji w tabeli

Liderujące Podhale Nowy Targ gra w Białej Podlaskiej z Podlasie. Gospodarze znajdują się w strefie spadkowej i mogą być bardzo zdeterminowani, z kolei nowotarzańskie mają tylko trzy punkty przewagi nad Stalą Rzeszów. ©©



I liga piłkarska Kłopoty Sanedcji? Śledztwo PZPN

Komisja Dyscyplinarna PZPN wszczęła wczoraj postępowanie wyjaśniające w sprawie Sandecji Nowy Sącz i medialnych doniesień, że piłkarze dostali od władz klubu zakaz awansu do ekstraklasy. „Wpływanie na integralność rozgrywek piłkarskich nie tylko narusza zasady fair play oraz etykę w sporcie, ale również stanowi przewinienie dyscyplinarne” - czytamy w komunikacie Rzecznika Dyscyplinarnego PZPN. „W szczególności jako bardzo szkodliwe należy uznać nakłanianie do manipulowania wynikami meczów piłkarskich ze strony władz klubowych, zwłaszcza członków rady nadzorczej. Wszelkie nadużycia w tym zakresie spotykają się, w przypadku ich potwierdzenia, z reakcją władz piłkarskich”. W niedzielę sądownie w ramach 31. kolejki podjętą Puszczę Niepołomice.

Program 31. kolejki I ligi - sobota: Bytovia - Chojniczanka (16), ŁKS Łódź - Raków Częstochowa (17.45), Stomil Olsztyn - Bruk-Bet Termalica Nieciecza (19.45); **niedziela:** Warta Poznań - Odra Opole (16), Sandecja Nowy Sącz - Puszcza Niepołomice (17), Podbeskidzie Bielsko-Biała - GKS Jastrzębie (17.45), GKS Tychy - Wigry Suwałki (18), Stal Mielec - Chrobry Głogów (20); **poniedziałek:** Garbarnia Kraków - GKS Katowice (17). (FRAP)

Żużel

Koza wrócił do domu

Ernest Koza podpisał kontrakt z Unią Tarnów. Wychowanek „Jaskółek” został wypożyczony z Kolejarza Opole. Do „domu” wraca po czterech latach przerwy. Na torze pokaże się już w najbliższą niedzielę w meczu w Rybniku. (F)

LOTTO

CZWARTEK, 25.04

MULTI MULTI - GODZ. 21.40
2, 6, 15, 16, 23, 26, 29, 36, 41, 46, 51, 53, 54, 59, 63, 66, 75, 76, 77, 79, plus 29

MINI LOTTO
5, 12, 20, 29, 39

LOTTO
8, 19, 25, 28, 32, 39

LOTTO PLUS
8, 10, 32, 34, 35, 49

KASKADA - GODZ. 21.40
1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 22, 24

EKSTRA PENSJA
6, 8, 13, 16, 19 + 2

SUPER SZANSA - GODZ. 21.40
8 0 2 2 9 2 6

PIĄTEK, 26.04

MULTI MULTI - GODZ. 14
3, 12, 18, 22, 25, 35, 37, 41, 44, 48, 51, 52, 54, 55, 58, 64, 67, 68, 69, 76, plus 3

KASKADA - GODZ. 14
1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 14, 16, 18, 20, 21

SUPER SZANSA - GODZ. 14
5 0 4 7 1 0

Sport w TV

SOBOTA: 11, 20 Eurosport 1 snooker: MŚ; **12.55 Eleven Sports 2** piłka nożna: Bilbao – Alaves; **13 Eurosport 2** tenis stołowy: MŚ; **13.25 Canal+ Sport 2** piłka nożna: Tottenham – West Ham; **13.30 Polsat Sport Extra** tenis: ATP w Barcelonie; **13.30 Polsat Sport News** tenis: ATP w Budapeszcie; **14.45 Polsat Sport** siatkówka: Zaksa – Onico; **14.55 Eleven Sports 1** Formuła 1: kwalifikacje GP Azerbejdżanu; **14.55 Eleven Sports 3** piłka nożna: Bologna – Empoli; **15.20 Canal+ Sport** piłka nożna: Eintracht – Hertha; **15.25 Eleven Sports 2** piłka nożna: Borussia – Schalke; **16.10 Eleven Sports 4** piłka nożna: Atletico – Valladolid; **16.30 TVP Sport** tenis: WTA w Stuttgarcie; **17.30 Polsat Sport Extra** piłka nożna: ŁKS Łódź – Raków; **17.30 Polsat Sports** siatkówka: Jastrzębski Węgiel – Warta Zawiercie; **17.30 Canal+**, **17.55 Eleven Sports 2** piłka ręczna: Vive – PSG (LM); **17.40 Canal+ Sport** piłka nożna: Pogoń – Lech; **17.55 Eleven Sports 3** piłka nożna: Roma – Cagliari; **18.25 Eleven Sports 1** piłka nożna: Stuttgart – Gladbach; **18.25 Eleven Sports 4** piłka nożna: Leganes – Celta Vigo; **18.25 Canal+ Sport 2** piłka nożna: B&A Albion – Newcastle; **20 Canal+ Sport**, **20.20 TVP 1**, **TVP Sport** piłka nożna: Lechia – Legia; **20 Polsat Sport**, **20.05 Polsat** sporty walki: KSW 48; **20.25 Eleven Sports 1** piłka nożna: Inter Mediolan – Juventus; **20.40 Canal+ Sport 2** piłka nożna: Barcelona – Levante; **21 Polsat Sport Extra** piłka nożna: Stade Rennais – PSG (Puchar Francji); **1TVPSport** hokej: NHL; **3TVPSport** koszykówka: NBA; **4 Polsat Sport** sporty walki: UFC. **NIEDZIELA: 9.25 TVP Sport** lekkoatletyka: maraton w Hamburgu; **11.55 nSport+** piłka nożna: Valencia – Eibar; **12.25 Eleven Sports 2** piłka nożna: Frosinone – Napoli; **12.40 Canal+ Sport** piłka nożna: Miedź – Wisła P.; **12.55 Eleven Sports 3** piłka nożna: Leeds – Aston Villa; **12.55 Canal+ Sport 2** piłka nożna: Leicester – Arsenal; **13.10 Eleven Sports**, **14 TVP Sport 1** FI: GP Azerbejdżanu; **13.30 Polsat Sport** tenis: ATP w Budapeszcie; **13.45 Eurosport 2** koszykówka: Stelmet – Kazan; **14 Eurosport 1** stolstwo: Liege-Bastogne-Liege; **14.55 Eleven Sports 3** piłka nożna: Chievo – Parma; **15 Canal+** piłka nożna: Burnley – Man. City; **15.25 Eleven Sports 2** piłka nożna: Hoffenheim – Wolfsburg; **15.30 nSport+** żużel: Unia Leszno – Stal Gorzów; **16 Polsat Sport Extra** tenis: ATP w Barcelonie; **16.10 Eleven Sports 4** piłka nożna: Sociedad – Getafe; **16.25 TVP Sport** tenis: WTA w Stuttgarcie; **17.25 Canal+ Sport 2** piłka nożna: Man. Utd – Chelsea; **17.30 Canal+** piłka nożna: Wisła K. – Śląsk; **17.50 Canal+ Sport** piłka nożna: Norymberga – Bayern; **17.55 Eleven Sports 1** piłka nożna: Sampdoria – Lazio; **18.30 nSport+** żużel: Sparta Wrocław – Get Well Toruń; **18.40 TVP Sport** hokej: Holandia – Polska (MŚ dywizji 1B); **20.40 Eleven Sports 2** piłka nożna: Rayo – Real Madryt. (FRAP)

Zmieniają trenerów jak w polskiej ekstraklasie

Sporty zimowe

Przemysław Franczak
przemyslaw.franczak@polskapress.pl

Zmiany, zmiany, zmiany. Łukasz Kruczek trenerem kadry skoczek, Tomasz Pochwała szkoleniowcem kombinatorów, roszady u alpejczyków. Na pracę z reprezentacją biegaczy narciarskich cały czas namawiany jest Czech Lukas Bauer. W poniedziałek zarząd Polskiego Związku Narciarskiego będzie zatwierdzał wszystkie decyzje i kadry na nowy sezon.

W zasadzie prawie wszystko jest jasne, pomysły zostały już zaakceptowane wcześniej.

- Dyskusja zapewne będzie, ale na temat szczegółów. W przypadku nazwisk trenerów nie należy spodziewać się zaskakujących zwrotów akcji - twierdzi Marek Pach, członek zarządu PZN i prezes Wisły Zakopane.

O najważniejszej roszadzie wiadomo już od miesiąca: kadrę A skoczków poprowadzi Czech Michal Doležal, który już zastąpił w tej roli Stefana Horngachera. Skład ma pozostać bez zmian (Kamil Stoch, Dawid Kubacki, Stefan Hula, Maciej Kot, Jakub Wolny i Piotr Żyła). Sześciuosobową kadrę B nadal będzie prowadził Maciej Maciusiak, a juniorów Wojciech Topór. Mają działać też dwie dodatkowe grupy szkoleniowe: tatrzańska (już istnieje) i beskidzka, za którą ma być odpowiedzialny Krzysztof Biegun.

Wciąż tego oficjalnie nie potwierdzono, ale do PZN wraca Łukasz Kruczek. Zadaniem byłego trenera reprezentacji skoczków my być teraz rozwój kobiecych skoków w Polsce. Ma być nie tylko głównym szkoleniowcem, ale również koordynatorem działań w tym segmencie. Dla Marcina Bachledy, pod któ-



Łukasz Kruczek przez ostatnie trzy lata pracował z włoską kadrą

rego okiem Kamila Karpiela i Kinga Rajda zrobiły w minionym sezonie spore postępy, zarezerwowano rolę asystenta.

W kobiecych biegach wszystko jest jasne - swój projekt, dziś uchodzący w PZN za wzór, kontynuować będą Aleksander Wierietielny i Justyna Kowalczyk. Do ich grupy dołączy kilka młodych zawodniczek. Znak zapytania wciąż pojawia się przy męskiej reprezentacji, stanowisko trenera po roku pracy stracił Tadeusz Krężelok. Nad ofertą z Polski nadal zastanawia się 42-letni Czech Lukas Bauer, trzykrotny medalista olimpijski, zdobywca Kryształowej Kuli (2008 rok). Karierę zakończył niespełna trzy lata temu, potem założył i rozwijał swój Team Bauer, zresztą sam też startował w narciarskich maratonach.

Studzienka zatrzymała Williamsa

Formuła 1

Szalone treningi w Baku, Robert Kubica wciąż na szarym końcu.

10 minut potrwała pierwsza sesja treningowa przed Grand Prix Azerbejdżanu. Przerwała ją poluzowana kłapa od studzienki kanalizacyjnej, na którą najechał George Russell. Osłona doprowadziła do poważnych uszkodzeń podłogi bolidu Williamsa, a na torze musiała pojawić się laweta. Do kolejnego incydentu doszło już podczas zjazdu z samochodem Russella. Kierowca lawety nie zauważył znajdującej

się nad torem kładki i uderzył w nią, co doprowadziło do kolejnego uszkodzenia sprzętu. Pierwszy trening na ulicach Baku został odwołany, a FIA zleciła inspekcję studzienek. - Byłem na prostej, po czym nagle poczułem duże uderzenie. Silnik od razu się wyłączył, podłoga jest zrujnowana. Martwię się o podwozie - komentował Russell.

Druga sesja treningowa, już bez Russella, rozpoczęła się o 15. Nie minęło 15 minut, a na torze pojawiły się czerwone flagi. Tym razem przez Lance'a Strolla. Kierowca Force India wylądował na bankach reklamowych, tracąc

przednie lewe koło. Tym razem akcja usunięcia z toru bolidu Kanadyjczyka przebiegła bez zarzutów i trening szybko został wznowiony. Po raz trzeci czerwone flagi oglądaliśmy na 25 minut przed zakończeniem treningu. Tym razem w bandy wpadł obchodzący Daniil Kwiat.

W całym tym zamieszaniu nie odnalazł się debiutujący na torze w Baku Robert Kubica. Kierowca Williamsa zajął ostatnie miejsce, tracąc ponad pięć sekund do najszybszego Charlesa Leclerca. Kwalifikacje zaplanowano na sobotę (godz. 15). Wyścig w niedzielę o godz. 14. (MS) ©©

Stawką awans i sto tysięcy

Hokej

Jerzy Zaborski
jerzy.zaborski@polskapress.pl

Jutro, meczem przeciwko Holandii (godz. 19), hokejowa reprezentacja Polski rozpocznie swój udział w mistrzostwach świata Dywizji 1B w Tallinnie. Dla podopiecznych Tomka Valtonena celem jest powrót na zaplecze światowej elity, którą opuścili w poprzednim sezonie.

W kadrze jest 10 zawodników z małopolskich klubów. Najsilniejszą ekipę stanowią gracze z Tatryski Podhale Nowy Targ. To bramkarz Przemysław Odrobny oraz Marcin Kolusz, Oskar Jaśkiewicz, Robert Mrugała, Patryk Wajda (obrońcy) i Krystian Dziubiński, Mateusz Michalski i Bartłomiej Neupauer (napastnicy). Z kolei z Comarch Cracovii są napastnicy Adam Domogała i Damian Kapica.

- Mamy w kadrze zawodników, dla których gra z orzełkiem na piersi jest zaszczytem - tymi słowami Tomek Valtonen, trener Polaków, który w lidze był szkoleniowcem Podhala, nawiązał do absencji kilku zawodników. - Rozumiem, że kogoś z udziału w mistrzostwach świata mogą eliminować kontuzje, bo play-off był morderczy. Byli jednak tacy, którzy odmówili gry w kadrze narodowej. Czasem można odnieść wrażenie, że kluby nie

ułatwiają zawodnikom gry w reprezentacji Polski, wysyłając ich tam jakby za karę. Mam na myśli konflikt z Cracovią, kiedy jej zawodnicy przyjechali na zgrupowanie do Torunia bez sprzętu. To ewenement na skalę światową, ale ten temat uważam już za temat zamknięty.

W ostatnich sprawdzianach przed mistrzostwami świata Polska zagrała dwumecz z Litwą, wygrywając najpierw po dogrywce 6:5, by w rewanżu polec 0:3.

- W drugim meczu widać było, że chłopcy zagraли ostrożnie, żeby ustrzec się kontuzji - tłumaczy Valtonen. - Wszyscy mówią, że jesteśmy głównym kandydatem do awansu. Po prostu inaczej, mamy taką możliwość. Litwa w poprzednim sezonie wygrała Dywizję 1B, więc prezentuje podobne do nas możliwości. Na podstawie tego dwumeczu można się spodziewać, że poziom turnieju w Tallinie będzie bardzo wyrównany. O wynikach spotkań zdecydować będą detale. Jednak naszym głównym atutem ma być kolektyw.

Wiceprezes PZHL Robert Walczak wyjawiał, że Polacy za wygranie mistrzostw otrzymają do podziału 100 tys. zł.

Polacy zagrają kolejno z: Holandią (19), Rumunią (29.04, o 15.30), Estonią (1.05, o godz. 19), Japonią (4.05, o 15.30). Wszystkie mecze pokaże TVP Sport. ©©

KALENDARZYK SPORTOWY

PIŁKA NOŻNA Ekstraklasa: Wisła Kraków – Śląsk Wrocław (n. 18).

I liga: Sandecja – Puszcza (n. 17), Garbarnia – GKS Katowice (pn. 17, stadion przy ul. Reymonta).

III liga: Soła Oświęcim – Wisłanie Jaśkowice (s. 17), Hutnik KSZO 1929 Ostrowiec Św. (s. 17).

IV liga, grupa zachodnia: Jutrzenka Giebułtów – Orzeł Ryczów (s. 11), Clepardia Kraków – Górnik Wieliczka (s. 11), Orzeł Piaski Wielkie – Unia Oświęcim (s. 17), MKS Trzebinia – Słomniczanka (s. 17), Olkusz – Pćimianka (s. 17, boisko w Osieku), Beskid Andrychów – Wiśłanka Grabie (s. 17), Kaszowianka – Węgrzanka (n. 14), Jawiszowice – Dalin Myślenice (n. 17).

IV liga, grupa wschodnia: Orkan Szczyrzyc – Poprad Muszyna (s. 11), Glinik Gorlice – Tarnovia (s. 16), LKS Szafłary – Lubań Maniowy (s. 17), Sandeja II – Bocheński KS (n. 11), Dunajec Zakliczyn – CANPACK Okocimski Brzesko (n. 16), GKS Drwinia – Barcizanka (n. 17). **Centralna Liga Juniorów U-18:** Cracovia – Jagiellonia Białystok (s. 11, boisko Garbarni).

U-17: Podgórze Kraków – Wisła Kraków (s. 12); U-15: Wisła – Górnik Łęczna (s. 12), Cracovia – KKP Korona Kielce (s. 12, boisko AWF).

I liga kobiet: Wanda Kraków – Czwórka Radom (s. 11), Respekt Myślenice – Dargfil Tomaszów Maz. (s. 15), Tarnovia – Resovia (n. 15).

PIŁKA RĘCZNA I liga mężczyzn: SPR PWSZ Tarnów – Czuwaj Przemyśl (s. 18) I liga kobiet: Olimpia-Beskid Nowy Sącz – Varsovia (s. 16.30).

LEKKOATLETYKA Cracovia Maraton (n. 9, start i meta Rynku Głównym w Krakowie).

Charytatywny Mityng Lekkoatletyczny (n. 16, stadion AWF Kraków).

KAJAKARSTWO GÓRSKIE Krakowskie Slalomy (s. 10 i 14, n. 10 i 13).

ŁYŻWIARSTWO FIGUROWE Puchar Krakowa (s. 17.20, n. 8, lodowisko przy ul. Siedleckiego w Krakowie).

PLYWANIE Sobota Pływacka (s. 9.30, Wadowice). (ART)

Magdalena Rózcza, aktorka

[illegible]

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 36 utworzą rozwiązanie – myśl Karla Krausa.

ROZWIĄZANIE: CZYJE SERCE JEST PUSTE, TEGO USTA SŁOW PEŁNE.