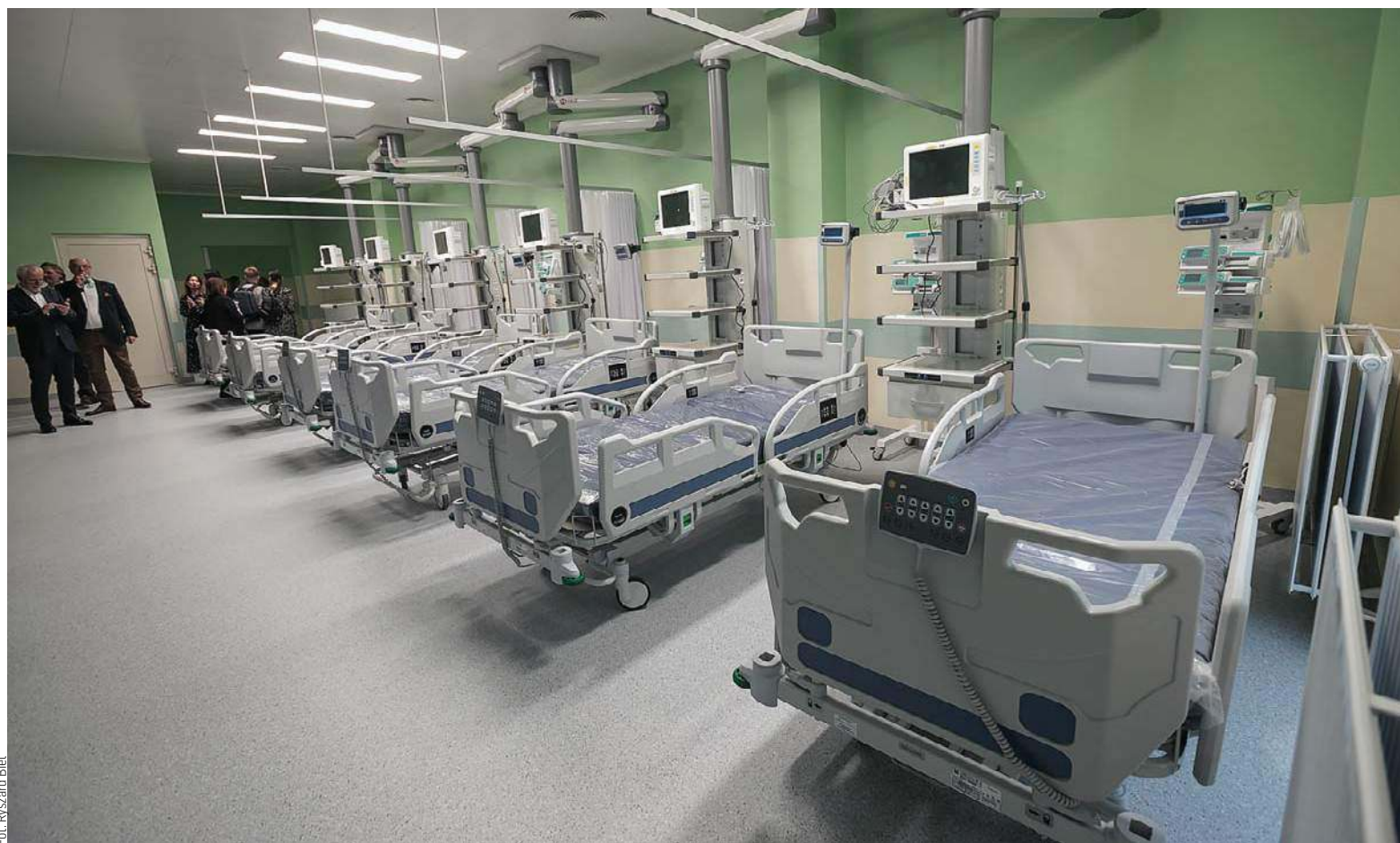


ŚRODA
120112|2023|

DZIENNIK22 ELBLĄSKI

LATA

cena 3,49 zł (w tym 8% VAT)



Fot. Ryszard Biel

NOWY BLOK OPERACYJNY JUŻ OTWARTY



SPORT CODZIENNE



**FAWORYT MOŻE BYĆ
TYLKO JEDEN** \18



**FANI PAMIĘTAJĄ
O MARCINIĘ** \19



**KRÓTKIE BEZKRÓLEWIE
W STOMILU** \20

ISSN 0137-9127



9 770137 912132



**WSZYSTKO ZACZĘŁO SIĘ
OD CHOINKI** \4



**ANIELSKI WŁOS
I „MALINÓWKI”** \6



**PSIA RODZINA
Z BORSUCZEJ NORY** \7



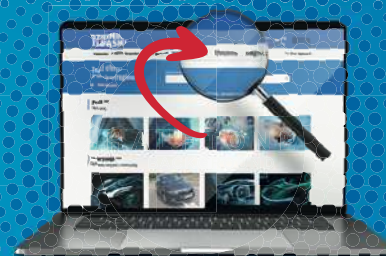
**URODZIŁY SIĘ WRAZ
Z NIEPODLEGŁOŚCIĄ** \9

ZAMIESZCZAJ I PRZEGLĄDAJ OGŁOSZENIA

W NAJPOPULARNIEJSZYM SERWISIE NA WARMII I MAZURACH

DZIENNIKELBLASKI.PL/OGŁOSZENIA

**DZIENNIK
ELBLĄSKI**



REKORDOWE PODWYŻKI DLA NAUCZYCIELI JUŻ OD STYCZNIA

— Wskutek sprawnych działań rządu, nauczyciele mianowani i dyplomowani otrzymają 30-procentowe, a nauczyciele początkujący 33-procentowe podwyżki — poinformowało wczoraj Ministerstwo Edukacji i Nauki.

Sytuacja zarobkowa nauczycieli w Polsce zmieni się w sposób diametralny. Wzrosty wynagrodzeń od 30 do 33 proc. oznaczają podwyżki średnio ponad 1500 zł brutto, poinformowało. Ministerstwo Edukacji i Nauki informując o podwyżkach dla nauczycieli w 2024 roku.

— Wskutek sprawnych działań rządu, nauczyciele mianowani i dyplomowani otrzymają 30-procentowe, a nauczyciele początkujący 33-procentowe podwyżki — informuje MEiN.

W przypadku nauczycieli dyplomowanych wynagrodzenie średnie wzrośnie

o 2197,80 zł i będzie wynosiło 9523,88 zł brutto. W przypadku nauczycieli mianowanych wynagrodzenie średnie wzrośnie o 1720,04 zł, i wyniesie 7453,47 zł brutto.

Nauczyciele początkujący otrzymają podwyżki 33-procentowe, co pozwoli na wzrost wynagrodzenia średniego o 1576,71 zł. Po podwyżce średnie wynagrodzenie w tej grupie wyniesie 6354,57 zł brutto.

Resort edukacji informuje, że podwyżki będą wypłacane, zgodnie z przepisami, nie później niż 3 miesiące po ogłoszeniu ustawy budżetowej, z wyrównaniem od 1 stycznia.



foto PAP/ Leszek Szymański

— W projekcie budżetu na 2024 r. są środki na finansowanie 800 plus, 13. i 14. emerytury oraz na podwójną waloryzację rent i emerytur, jeśli inflacja przekroczy 5 proc. — zapewnił we wtorek premier Donald Tusk

O pieniądzu dla nauczycieli mówił też na konferencji prasowej premier Donald Tusk, który wskazał, że w budżecie na 2024 r. zapewnio-

no środki na podwyższenie średnich wynagrodzeń nauczycieli o 30 proc., a w przypadku nauczycieli początkujących - o 33 proc.

— Chodzi o to, że 30-proc. podwyżka w przypadku nauczycieli początkujących, a więc najmniej zarabiających, nie wyniosłaby obiecanych 1500 zł — tłumaczył.

Premier dodał, że rząd pamiętał też - zgodnie ze zobowiązaniami - o nauczycielach przedszkolnych. — Tutaj przeznaczyliśmy dodatkowe 2,3 mld zł dotacji przedszkolnej dla samorządów na sfinansowanie podwyżek dla nauczycielek i nauczycieli w przedszkolach — powiedział. Dodał, że to samo dotyczy nauczycieli akademickich (wzrost również o 30 proc.).

— Tak jak mówiliśmy, zapewniamy także w tym

budżecie wzrost wynagrodzeń i uposażeń, w tym kwot bazowych o 20 proc. dla wszystkich pracowników państwowej sfery budżetowej oraz żołnierzy i funkcjonariuszy, także celników. W przypadku urzędników pracujących, np. w kancelarii premiera, ten wzrost nie dotyczy tzw. R-ki, czyli tych stanowisk politycznych, najwyższych — zaznaczył premier.

Szef rządu zapewnił też, że w projekcie budżetu na 2024 r. są środki na finansowanie 800 plus, 13. i 14. emerytury oraz podwójną waloryzację rent i emerytur, jeśli inflacja przekroczy 5 proc.

MATEUSZ MORAWIECKI: TO BUDŻET DWÓCH KIESZENI, DO JEDNEJ WKŁADAJĄ, A Z DRUGIEJ WYCIĄGAJĄ

— To budżet dwóch kieszeni. Do jednej wkładają, a z drugiej wyciągają. Wkładają nielicznym, a wyciągają wszystkim — powiedział we wtorek b. premier Mateusz Morawiecki, odnosząc się do założeń projektu budżetu na 2024 r. — Zostawiliśmy finanse publiczne w dobrej kondycji — dodał.

Premier Donald Tusk i minister finansów Andrzej Domański wspólnie zaprezentowali we wtorek na konfe-



PAP/Paweł Supernak

Mateusz Morawiecki

rencji prasowej najważniejsze założenia projektu budżetu na 2024 r. Deficyt budżetu na 2024 r. wyniesie 184 mld zł poinformował minister finansów Andrzej Domański.

— To budżet dwóch kieszeni. Do jednej wkładają, a z drugiej wyciągają. Wkładają nielicznym, a wyciągają wszystkim — ocenił we wpisie na platformie X Mateusz Morawiecki. Jak zauważył, „kilkanaście procent polskich pracowników ma dostać podwyżki do

jednej kieszeni, a z drugiej - już wszystkim Polakom - wyciągnięte zostaną pieniądze poprzez m.in. likwidację tarczy energetycznej w drugiej połowie przyszłego roku”.

— Ten budżet to od lipca podwyżka cen prądu, gazu, ciepła, żywności — wskazał polityk PiS. Odnosząc się do kwestii budżetu napisał: „A jeśli chodzi o deficyt... Jeszcze we wrześniu 164 mld zł miały być katastrofą, końcem Polski,

zadłużaniem Polaków. Teraz ponad 184 mld zł deficytu już nie przeszkadza. Hipokryzja sięgnęła szczytów Himalajów”. — Zostawiliśmy finanse publiczne w dobrej kondycji, dlatego teraz można finansować projekty PiS: 800+, zbrojenia, darmowe autostrady, 13. i 14. Emerytury, tarcze antykrzysowe czy 0 proc. VAT na żywność, podwyżki dla sfery budżetowej i dla nauczycieli — podkreślił b. szef rządu.

(PAP) KATARZYNA KRZYKOWSKA

GOOGLE ODDA KAŻDEMU CO NAJMNIEJ 2 DOLARY

Koncern Google zapłaci swoim klientom w USA 700 milionów dolarów w związku z ograniczeniem dystrybucji aplikacji na urządzenia z Androidem i niepotrzebne opłaty za transakcje w aplikacjach. Prawnicy stanów w swoim pozwie sądowym stwierdzili, że warunki umowy „przyniosą znaczącą i długotrwałą ulgę konsumentom w całym kraju”. — Żaden amerykański organ antymonopolowy nie był jeszcze w stanie wyegzekwować od koncernu Google środków zaradczych tej wielkości — dodali. Koncern Google stoi w obliczu innych procesów sądowych

Google został oskarżony o nadmierne obciążanie konsumentów poprzez bezprawne ograniczenia w dystrybucji aplikacji na urządzenia z Androidem i niepotrzebne opłaty za transakcje w aplikacjach. Prawnicy stanów w swoim pozwie sądowym stwierdzili, że warunki umowy „przyniosą znaczącą i długotrwałą ulgę konsumentom w całym kraju”. — Żaden amerykański organ antymonopolowy nie był jeszcze w stanie wyegzekwować od koncernu Google środków zaradczych tej wielkości — dodali. Koncern Google stoi w obliczu innych procesów sądowych

kwestionujących jego praktyki w zakresie wyszukiwania i reklamy cyfrowej.

FINOWIE OBURZYLI SIĘ NA NATO.

POSZŁO O ŚW. MIKOŁAJA Chodzi o klip, w którym żołnierze NATO na północy Finlandii przygotowują się do przyjęcia św. Mikołaja. Gość przybywa na skuterze śnieżnym. Przed wejściem do leśnej kwatery jest legitymowany i okazuje prawo jazdy z adresem: „Biegun Północny”. Tymczasem według fińskiej tradycji prawdziwy Mikołaj ma swoje biuro w Rovaniemi

na kole podbiegunowym, ale jego dom to lapońskie wzgórze Korvatunturi za kręgiem polarnym, a nie nie Biegun Północny. — Święty Mikołaj to postać na tyle uniwersalna, że każdy chciałby mieć własnego — podkreśla Mika Vakevainen, który od 40 lat w Rovaniemi pełni jego rolę. I dodaje: — Wszyscy wiemy, że mieszkam w Laponii. Z wielu względów, także w obecnej sytuacji na świecie, dobrze jest ukazać i podkreślać fińskość Mikołaja, tym bardziej, że historycznie Mikołaj jest kojarzony z dobroczynnością i pokojem.

PMO/ MAL/

ZDJĘCIE DNIA



foto Oksana Rupa

Nikopol, wschodnia Ukraina. W rosyjskim ostrzale zginęła sąsiadka tego mężczyzny. On został „tylko” ranny.

WYDAWCA
GRUPA WM Sp. z o.o.
ul. Tracka 5,
10-364 Olsztyn

REDAKTOR NACZELNY
Maciej Matera
zarzad@gazetaolsztynska.pl

ZASTĘPCA REDAKTORA NACZELNEGO
Igor Hrywna

REDAKTORZY WYDANIA
Igor Hrywna
Barbara Barczuk
Joanna Karzyńska
Artur Dryhynicz

wydawca@gazetaolsztynska.pl
sport@gazetaolsztynska.pl

WYDANIE ONLINE internet@gazetaolsztynska.pl
89 539 75 04

GAZETAOLSZTYNSKA.PL
redakcja@gazetaolsztynska.pl
tel. 89 539 74 83

PRENUMERATA E-WYDAŃ
prenumerata@gazetaolsztynska.pl
502 499 531

REKLAMA W OLSZTYNIE
ul. Tracka 5
tel. 885 998 201
reklama@gazetaolsztynska.pl

CENTRALNE BIURO OGŁOSZEŃ
tel. 514 499 539

REDAKCJA W ELBLĄGU
ul. Rybacka 35
82-300 Elbląg
tel. 505 766 681
gazeta@dziennikelblaski.pl

REKLAMA W ELBLĄGU
ul. Rybacka 35
82-300 Elbląg
tel. 604 408 305
reklamy@dziennikelblaski.pl

PRENUMERATA E-WYDAŃ
prenumerata@dziennikelblaski.pl
502 499 531

DRUK
Drukarnia Prasowa
GRUPA WM Sp. z o.o.
Olsztyn, ul. Tracka 7
tel. 502 499 539





ANDRZEJ
MIELNICKI
a.mielnicki@
gazetaolsztynska.pl

Emeryci i renciści, którym ZUS wypłaca świadczenia 25. każdego miesiąca, nie zostaną na święta bez pieniędzy. Te otrzymają jeszcze przed Bożym Narodzeniem. Zakład Ubezpieczeń Społecznych standardowo wypłaca emerytury i renty w sześciu terminach tj. 5, 6, 10, 15, 20 i 25 dnia każdego miesiąca. W grudniu ostatni termin płatności wypada w pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia.

— Dlatego w tym roku wszyscy emeryci i renciści, którym ZUS przelewa pieniądze na konto bankowe świadczenia 25. dnia każdego miesiąca, dostaną pieniądze najpóźniej 22 grudnia — mówi Anna Grabowska regionalny rzecznik ZUS na Warmii i Mazurach

— Także pierwszy stycznia jest dniem świątecznym, dlatego te osoby, które dostają wypłaty pierwszego dnia miesiąca — dostaną dwa przelewy, czyli 1 grudnia za grudzień i 29 grudnia za styczeń — dodaje.

Rzeczniczka zastrzega, że ten termin można zagwarantować tym seniorom, którzy dostają swoje emerytury na bankowe konta. Doręczenie pieniędzy przez listonosza, jeśli senior zamiast banku, wybrał tradycyjny pocztowy przekaz, może potrwać dłużej — wyjaśnia. Jednak co roku ze względu na święta ZUS wcześniej przekazuje emerytury i renty, które przynosi doręczyciel, żeby listonosze mieli czas na ich doręczenie do 24 grudnia. Jednak obecnie już ponad 80 proc. seniorów dostaje świadczenie bezpośrednio na konto w banku, bo tak



Los „trzynastek” i „czternastek” wydaje się być przesądzony

CO W PREZENCIE PRZYNIESIE RZĄD EMERYTOM?

SENIORZY, KTÓRYCH TERMIN PŁATNOŚCI EMERYTUR I RENT WYPADA 25 GRUDNIA NIE ZOSTANĄ BEZ PIENIĘDZY NA ŚWIĘTA. DOSTANĄ JE PRZED BOŻYM NARODZENIEM. CO JESZCZE NOWY RZĄD PRZYNIESIE W PREZENCIE EMERYTOM W NOWYM ROKU, BO OBIETNIC BYŁO SPORO.

jest po prostu wygodniej i szybciej. Nie trzeba się martwić, kiedy przyjdzie listonosz. A żeby emerytura wpływała na konto w banku wystarczy tylko wypełnić wniosek i złożyć go w ZUS.

No i jeszcze musi być, co wpływać na konto. Tu niebawem sporo i wyjaśni, bo już jutro Sejm będzie zajmował się nowym projektem budżetu na przyszły rok przygotowanym przez rząd Donalda Tuska. W projekcie budżetu przygotowanym jeszcze przez poprzednią ekipę były zapisane pieniądze (30 mld

zł) na wypłatę trzynastych i czternastych emerytur w 2024 roku.

To akurat raczej się nie zmieni. Jak podało RMF FM, sejmowa większość chce bowiem pozostawić dodatki dla emerytów na co najmniej dwa najbliższe lata, choć wcześniej padały też słowa krytyki pod adresem dodatkowych świadczeń. Polityk Polski 2050 nazwał je „erzacami”.

— Trzynastka, „czternastka” to są jakieś erzace, to są jakieś prowizorki, które nie powinny mieć miejsca w poważnym systemie emerytalnym — po-

wiedział wiceszef Polski 2050 Michał Kobosko. Jego zdaniem lepszym rozwiązaniem jest zwolnienie emerytów z podatku.

Pisaliśmy o tym, jak też, że dla emerytów z niższymi świadczeniami akurat 13 i 14 są korzystniejsze finansowo niż zwolnienie emerytur z PIT.

Niezależnie od takich opinii, jak wiceszefa Polski 2050, losy „trzynastek” i „czternastek” wydają się być przesądzone, a przynajmniej w najbliższych dwóch latach.

Z dwóch powodów. Po pierwsze podczas kam-

panii wyborczej opozycja obiecała, że to co jest, nie zostanie zabrane. Trudno byłoby więc wytłumaczyć się z obciążenia dodatkowych świadczeń. A nawet jeśli rząd zdecydowałby się na taki ruch nie dając nic w zamian, to byłby to samobój polityczny. Rządzący dobrze wiedza, że w przyszłym roku są wybory samorządowe i wybory do Parlamentu Europejskiego, a za dwa lata wybory prezydenckie. Ponad 9 mln rencistów i emerytów mogłoby więc pięknie podziękować władzy za taki gest.

Podczas kampanii wyborczej politycy wiele obiecali seniorom, ale skupmy się na tym, co może rzeczywiście zostać wprowadzone w życie. W sejmowym exposé Donald Tusk obiecał wprowadzenie obowiązkowej drugiej w roku waloryzacji emerytur, jeśli inflacja przekraczała 5 proc. To akurat może się nie zdarzyć w przyszłym roku, bo według prognoz NBP średnioroczna inflacja w 2024 roku ma wynieść 4,6 proc., ale to tylko prognozy. Potwierdził to też wczoraj, kiedy poinformował, że w projekcie budżetu na 2024 r. są środki na finansowanie m.in. 800 plus, 13. i 14. emerytury oraz na podwójną waloryzację rent i emerytur, jeśli inflacja przekroczy 5 proc.

Ma się też pojawić bon senioralny, choć nie w formie żywej gotówki do ręki. Będzie można zapłacić nim z za niektóre usługi, np. opiekuńcze. I chyba na tym się na razie skończy, bo renta wdowia, emerytury stażowe, których wprowadzenia chce Lewica nie ma w umowie koalicyjnej. To wciąż są deklaracje, tak jak choćby 60 tys. zł. kwoty wolnej od podatku, o której mówiła Koalicja Obywatelska pod-

czas kampanii wyborczej. Jednak Lewica nie zamierza odpuszczać w sprawie renty wdowiej. Projekt ustawy, pod którym podpisało się ponad 202 tys osób leży w Sejmie. Zakłada, że po śmierci męża czy żony współmałżonek będzie mógł zachować swoje świadczenie i powiększyć je o 50 proc. renty rodzinnej po zmarłym małżonku lub pobierać rentę rodzinną po zmarłym małżonku i 50 proc. swojego świadczenia.

Dziś nie ma takiej możliwości; trzeba wybrać, czy chce się pozostać przy swoim świadczeniu, czy też dostawać rentę rodzinną w wysokości 85 proc. świadczenia zmarłego małżonka.

— KLUBY MOGĄ MIEĆ TEŻ SVOJE UWAGI I KOREKTY, ALE NIE MA ZAGROŻENIA, ŻEBY TO ŚWIADCZENIE NIE WESZŁO W ŻYCIE W PRZYSZŁYM ROKU — MÓWIŁ W ROZMOWIE Z MONEY.PL POSEŁ NOWEJ LEWICY TOMASZ TRELA. — CHYBA ŻE DZIURA BUDŻETOWA WYNIESIE 300 MLD ZŁ I POZABUDŻETOWE ZOBOWIĄZANIA BĘDĄ KOŁOSALNE.

Jakie byłyby koszty wprowadzenia dodatkowego świadczenia, z którego według szacunków mogłoby skorzystać rocznie od 1,3 do 1,5 mln Polaków i Polek? W uzasadnieniu pada kwota 13 mld zł rocznie. To kilka procent w skali całego Funduszu Ubezpieczeń Społecznych.

Już wiemy z projektu budżetu, że deficyt budżetu państwa w 2024 r. wyniesie 184 mld zł, to może znaleźć się pieniądze na renty wdowie. Jednak, kiedy mogłyby wejść w życie, to trudno wróżyć.

TRAGEDIA W NIELBARKU

47-letni mężczyzna zginął w pożarze domu w Nielbarku koło Nowego Miasta Lubawskiego. Osierocił 4 dzieci w wieku 11, 14, 17 i 19 lat.

— Pani Iwona straciła w pożarze dorobek życia a przede wszystkim męża. Prosimy o wpłaty, aby pomóc je w tym trudnym czasie — apeluje działająca w pobliskim



Kurzętniku Stowarzyszenie Wspólnie dla Wsi. Można to zrobić na zbiorka.pl (Zbiórka na pogorzelców z Nielbarka).

NIE WIEDZIAŁA, ŻE „NÓŻ WEJDZIE TAK GŁĘBOKO”

Policjanci zatrzymali 26-letnią mieszkankę Pisz podjęrzaną o ugodzenie nożem swojego partnera, który w ciężkim stanie trafił do

szpitala. Kobieta twierdzi, że chciała go jedynie postraszyć. Do zdarzenia doszło w jednym z mieszkań w Pisz na Mazurach. Policjanci zastali tam 26-letnią kobietę i jej 35-letniego konkubenta z raną kłutą pleców. To on wezwał służby ratunkowe. Oboje byli pijani, kobieta miała blisko 3 promile. Na jej ubraniu, rękach i twarzy widoczne były ślady krwi. Policjanci znaleźli w łazience, między ubraniami, zakrwawiony nóż.

Mężczyzna w ciężkim stanie trafił do szpitala, jego partnerka została zatrzymana. Według policji 26-latkę od rana piła z konkubentem alkohol, w pewnym momencie doszło między nimi do kłótni. Twierdzi, że wzięta do ręki nóż kuchenny, bo chciała „jedynie postraszyć partnera, a nie zabić”. Nie przypuszczała, że „nóż wejdzie tak głęboko”. Prokurator przedstawił kobiecie zarzut usiłowania zabójstwa.

RADNI PRZYJĘLI BUDŻET WOJEWÓDZTWA. BĘDZIE ZRÓWNOWAŻONY I BEZ KREDYTÓW. — TEN BUDŻET ORAZ WIELOLETNIA PROGNOZA FINANSOWA NA LATA 2024-2037 ZOSTAŁY SKONSTRUOWANE REALISTYCZNIE I BEZPIECZNIE, Z UKIERUNKOWANIEM NA OSZCZĘDNE, RACJONALNE I EFEKTYWNE WYKORZYSTANIE ŚRODKÓW FINANSOWYCH — MÓWI MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA MARCIN KUCHCIŃSKI.



Marszałek województwa Marcin Kuchciński

WARMIŃSKO-MAZURSKIE BĘDZIE NA PLUSIE

Radni przyjęli budżet województwa. Będzie zrównoważony i bez kredytów. — Ten budżet oraz Wieloletnia Prognoza Finansowa na lata 2024-2037 zostały skonstruowane realistycznie i bezpiecznie, z ukierunkowaniem na oszczędne, racjonalne i efektywne wykorzystanie środków finansowych — mówi marszałek województwa Marcin Kuchciński.

Za przyjęciem uchwały budżetowej głosowało 19 radnych, 11 było przeciw.

Nikt nie wstrzymał się od głosu.

Z zaplanowanych wydatków ponad 437 mln złotych pójdzie na inwestycje. Najwięcej, bo prawie 254,3 mln zł zaplanowano w budżecie na inwestycje drogowe i mostowe. W tym 43 mln zł z przeznaczeniem na bieżące utrzymanie infrastruktury drogowej. 36,5 mln zł przeznaczono na dotacje celowe na finansowanie inwestycji w instytucjach kultury, zakładach opieki zdrowotnej i dla jednostek samorządu terytorialnego.

Na poziomie blisko 170,5 mln zł planowane są wydatki na transport publiczny: kolejowy i autobusowy (w tym na kolejowy prawie 113 mln zł). Jest to więcej o prawie 25 procent w stosunku do roku bieżącego.

Na kulturę i ochronę dziedzictwa narodowego zaplanowano kwotę ponad 84,6 mln złotych a prawie

71,4 mln zł na realizację zadań oświatowych. Na ochronę zdrowia pójdzie 63,2 mln zł. To wzrost aż o 26,3 mln zł w porównaniu do roku 2023.

Proponowany budżet zakłada nadwyżkę w wysokości 19,7 mln zł, która zostanie przeznaczona na spłatę wcześniej zaciągniętych kredytów. W projekcie budżetu przewi-

dziano również nadwyżkę operacyjną w wysokości blisko 303 mln zł, a tym samym budżet spełnia jeden z podstawowych warunków wynikających z ustawy o finansach publicznych. Nadwyżka ta świadczy o możliwości finansowania zadań inwestycyjnych.

— Ten budżet zapewnia realizację wszystkich za-

dań statutowych samorządu województwa oraz zadań inwestycyjnych wynikających z wieloletniej prognozy finansowej. W budżecie przewidziano również środki na realizację nowych inwestycji oraz na wkład własny samorządu województwa do zadań realizowanych w ramach perspektywy finansowej na lata 2021-2027 — podsumowuje marszałek Marcin Kuchciński.

Wojewódzcy radni podczas wtorkowej sesji przyjęli także stanowisko w sprawie ustanowienia roku 2024 Rokiem Immanuela Kanta na Warmii i Mazurach.

— TEN BUDŻET ZOSTAŁ SKONSTRUOWANY REALISTYCZNIE I BEZPIECZNIE, Z UKIERUNKOWANIEM NA OSZCZĘDNE, RACJONALNE I EFEKTYWNE WYKORZYSTANIE ŚRODKÓW FINANSOWYCH — MÓWI MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA MARCIN KUCHCIŃSKI.

WSZYSTKO ZACZĘŁO SIĘ OD CHOINKI

— Nasza wspólnota to nasz wspólny dom. Nie jesteśmy skansenem tylko nowoczesną społecznością — tłumaczy Artur Dołęga, który integruje sąsiadów organizując świąteczne spotkania mieszkańców. Przychodzi do nich integracyjny Mikołaj.

Wszystko zaczęło się od posadzonej przed laty choinek. Rosła sobie przez lata na terenie wspólnoty mieszkańców budynków 1 i 3 przy ul. Pileckiego w Elku. W końcu przy-

ciągnęła uwagę szefa wspólnoty Artura Dołęgi i jego przyjaciela Szczepana Durniaka.

— Pomyśleliśmy, co tak sobie samotnie ma stać. Narodził się pomysł, że jak ktoś ma jakieś ozdoby,

to może warto nimi przystroić tę naszą choinkę. Zresztą sami ze Szczepanem też coś na niej zawiesiliśmy. Nasz post z apelem został bardzo pozytywnie odebrany przez naszych sąsiadów — przychodzili z dziećmi i dorzucali swoje ozdoby.

Sukces pomysłu zainspirował obu panów, aby w przyszłości zorganizować większą akcję. I tak też się stało — rok później Artur z Szymonem ściągnęli na świąteczne wspólnotowe spotkanie zaprzyjaźnionego Mikołaja.

— Rzuciliśmy hasło, że zapraszamy na „wspólnotowe” ubieranie choinki. Zwróciliśmy się do urzędu miasta z prośbą o ewentualne przekazanie jakichś drobnych gadżetów dla dzieci. Z własnych środków porobiliśmy drobne paczuszki. Zadzwoniliśmy do naszego zaprzyjaźnionego Mikołaja, potem z ECK wypożyczyliśmy dla niego strój i...



Fot. nadajane

Takie spotkanie mieszkańców na pewno pomogło w zacieśnianiu więzów sąsiedzkich

Przybyło sporo mieszkańców, oczywiście z dziećmi, które były zachwycone podarkami oraz formą wydarzenia — urządzono grilla, przygrywała muzyka, a całe wydarzenie poprowadził zaprzyjaźniony ze wspól-

notą DJ Artur Zubowicz. Mieszkańcy mogli napić się herbaty, kawy, panie przygotowały różne ciasta i poczęstunek.

Coraz lepiej

Ubiegłoroczne spotkanie ogromnie podobało się mieszkańcom wspólnoty, stąd organizacja podobnego wydarzenia tej zimy była oczywistością. Organizatorzy postanowili jednak nieco zmodyfikować jego formułę.

— Grilla zastąpiliśmy paleniskiem. Mieliliśmy małe obawy, że komus może przeszkadzać dym z ogniska, ale okazało się, że wszyscy byli zadowoleni — w przeciwieństwie do grilla, przy ogniu można było się świetnie ogrzać — tłumaczy Artur Dołęga.

Oczywiście nie zabrakło Mikołaja, prezentów, a przede wszystkim mieszkańców, którzy po raz kolejny świetnie się bawili. Największą frajdę miały dzieci, z którymi broda-

ty dobrodziej pogawędził chwilę zanim obdarował je prezentami.

Zgrana ekipa

Świąteczne spotkanie mieszkańców ogromnie pomogło w zacieśnianiu więzów sąsiedzkich.

— Wielu z nas kojarzy się z twarzą, ale tak naprawdę nic o sobie nie wie... A często mijamy się na klatce, parkingu czy osiedlu. Warto to zmienić i dać sobie i innym szansę na zdobycie nowych znajomych, przyjaciół i sojuszników, bo docelowo fajnie byłoby, gdybyśmy na osiedlu tworzyli zgraną ekipę ludzi, którzy — gdy potrzeba — zawsze mogą na siebie liczyć i sobie pomagać. Chciałbym abyśmy mieli świadomość, że nasza wspólnota to nasz wspólny dom i że nie jesteśmy żadnym zamkniętym skansenem tylko nowoczesną społecznością pełną pomysłów — tłumaczy Artur Dołęga.

MACIEJ CHROŚCIELEWSKI

PROMOCJA

Z wielkim żalem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

prof.

Andrzeja Hopfera

Honorowego Obywatela Olsztyna, wybitnego specjalisty z zakresu geodezji, katastru, gospodarki przestrzennej, gospodarki nieruchomościami oraz wyceny nieruchomości; wieloletniego rektora Akademii Rolniczo-Technicznej, dziekana Wydziału Geodezji i Gospodarki Przestrzennej WSR, członka krajowych i międzynarodowych organizacji i stowarzyszeń geodezyjnych, doktora honoris causa Uniwersytetu w Sopron i Akademii Rolniczej im. Hugona Koflataja w Krakowie.

Rodzinie i Bliskim

wyrazy głębokiego współczucia przekazują

Robert Szewczyk Piotr Grzymowicz
Przewodniczący Rady Miasta Prezydent Olsztyna

2342230pb1-a -P

DAJĄ, ROZPIESZCZAJĄ CZY ZAPOMINAJĄ?

Czego życzymy sobie z okazji Bożego Narodzenia? Szczęścia, zdrowia i... świętego spokoju. Również wielu wolnych dni w pracy, wyrozumiałych szefów i obfitych premii. A co z okazji świąt dają szefowie firm na Warmii i Mazurach?



ADA ROMANOWSKA
a.romanowska@
gazetaolsztynska.pl

Pracodawcy coraz chętniej przekazują prezenty zatrudnionym. Zwłaszcza z okazji Bożego Narodzenia. I tu nie chodzi tylko o tradycję, ale o biznes. Przedsiębiorcy, którzy dają swoim podwładnym coś „ekstra”, budują w ten sposób wizerunek na rynku pracy. Dzięki temu mają szansę przyciągnąć i zatrzymać pracowników, którzy będą chcieli zostać w firmie na dłużej, bo widzą realne korzyści w pozostaniu w danym przedsiębiorstwie. Bony, paczki czy premie świąteczne są więc wydatkiem, który ostatecznie może się opłacić obydwu stronom. Ale czy tak rzeczywiście jest? Pytamy o to naszych czytelników.

— W mojej firmie dostajemy zawsze premie. Nie są to jakieś gigantyczne kwoty, ale zawsze cieszy taki zastrzyk gotówki — przyznaje pani Milena z Olsztyna. — To lepsze niż paczki ze słodyczami, które nie są spełnieniem marzeń. Gdybyśmy żyli w czasach PRL-u, skakałabym do nieba na widok „ptasiego mleczka”. Wolę dostać pieniądze i kupić sobie coś, z czego będę zadowolona. A i tak premia idzie na codziennie wydatki...

— U mnie paczka do dorosłego i paczka dla dzieci — dodaje pani Emilia z Dobrego Miasta. — Chciałoby się więcej, ale nie ma co narzekać. Inni nie dostają wcale.

— Podzielenie się opłatkiem ze znajomymi z biura coraz częściej już nie wystarcza. Potrzebna jest żywa gotówka — twierdzi pan Mariusz z Ostródy. — Niestety mój szef tego nie zauważa. Od kilku lat nie mamy nic, ani podwyżki, ani prezentów, ani nawet porządnej wigilii. Składamy sobie jedynie życzenia, łamiemy opłatek, który przyniesie któryś z pracowników i wychodzimy świętować do domu.

Urzędnicy też dostaną?

Nina pracuje w jednym z olsztyńskich urzędów.

Gdy znalazła pod firmową choinką paczkę, nie kryła zadowolenia. Jest weganą, a prezent był szyty na jej miarę.

— Cieszę się, że paczka jest wegańska. To, co dla wielu może być zaskoczeniem, zwykle produkty, które można dostać w sklepach. Wystarczy trochę poszukać — zauważa Nina. — Dostałam słodycze, żelki, itp. Nie jem takich rzeczy codziennie, ale miło będzie po nie sięgnąć raz na jakiś czas. Oprócz tego dostałam też buraczki i oliwę, czyli produkty, które przydają się w codziennych posiłkach.

W innych urzędach i instytucjach Mikołaj też trafi wgusta pracowników?

— W tym roku Święty Mikołaj pojawi się w olsztyńskim starostwie z workiem upominków związanych z innym Mikołajem... Kopernikiem, bo nadal świętujemy 550. rocznicę urodzin tego najśłynniejszego mieszkańca Warmii. Przyniesie też „koperty” z dorocznymi nagrodami — zdradza Wojciech Szalkiewicz, rzecznik Starostwa Powiatowego w Olsztynie.

O to, jakie plany prezentowe ma Święty Mikołaj, zapytaliśmy m.in. olsztyński ratusz, ZDZiT, urząd wojewódzki, urząd marszałkowski, UWM, olsztyński oddział ZUS i MOK. Do czasu zamknięcia tego wydania nie otrzymaliśmy odpowiedzi.

Średnio 200 zł

Nie każdy szef widzi potrzebę rozpieszczania swoich podwładnych w okresie świątecznym. Zgodnie z raportem przeprowadzonym przez Nationale-Nederlanden, tylko 22 proc. pracowników deklaruje, że otrzymuje od swojego pracodawcy prezenty na święta. Są to najczęściej upominki w formie bonów podarunkowych, premii, czy personalizowanych prezentów. W dodatku szefowie przyznają, że średnia wartość bożonarodzeniowego podarunku na jednego pracownika wynosi ok. 500 zł. Pracowni-



Fot. pixabay.com

Powyżej 500 zł na osobę planuje przeznaczyć 30 proc. firm, podczas gdy w ubiegłym roku było to 21 procent

cy przyznają, że wcale nie jest tak kolorowo — otrzymują od pracodawców średnio 200 zł. I nie chodzi tu o premie, ale bony czy wartość paczki np. ze słodyczami i kosmetykami.

Parasolki i garnki

W tym roku, jak wynika z badania Instytutu Badawczego Randstad, pre-

mie świąteczne deklaruje 51 proc. pracodawców, wigilie zakładowe zamierza zorganizować 48 proc. firm, a upominki dla pracowników i ich rodzin zamierza sfinansować co trzeci przedsiębiorca (32 proc.). Powyżej 500 zł na osobę planuje przeznaczyć 30 proc. firm, podczas gdy w ubiegłym roku było to 21

proc., a w 2018 roku — 13 proc. Od 300 do 500 zł zamierza przeznaczyć na ten cel 29 proc. firm, a 2 proc. zamierza wydać na jedną osobę mniej niż 50 zł.

— Ale lepszy rydz niż nic — zauważa pan Piotr z Olsztyna. — Mój szef co roku daje mi bony do jednego z dyskontów. To zawsze oszczędność dla portfela.

Dyskonty ostatnio królują. W ostatnich dniach media społecznościowe są pełne zdjęć, filmów i komentarzy na temat prezentów świątecznych od dużych sieci. Chwalą się przede wszystkim pracownicy dyskontów. Rozpakowują paczki na wizji, a w środku znajdują elegancki zestaw galanterii skórzanej, parasolki, słodycze, kawę, kolekcję herbat, a nawet zestaw garnków. Są też prezenty dla dzieci — kolorowe zabawki, gry albo elektronika — w zależności od wieku. Są też bony na zakupy — o wartości tysiąca złotych do wydania w sieci, w której pracownik jest zatrudniony.

A co Polacy chcieliby znaleźć pod choinką, również tą firmową? Marzy nam się dobry sprzęt — najczęściej telefony, komputery, tablety, ale nie pogardzimy nawet konsolami do gry. A czego sobie życzymy? Szczęścia, zdrowia, miłości i tzw. świętego spokoju.

Gazeta Olsztyńska zawsze pod ręką. Zaprenumeruj e-wydanie: kupgazete.pl

REKLAMA



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Nazwa projektu: „ROZBUDOWA BAZY REHABILITACYJNEJ, KTÓRA UMOŻLIWI POBYT DZIECI WRAZ Z OPIEKUNAMI”

Wartość projektu: 18 178 548,93 zł | Wartość dofinansowania: 4 946 410,36 zł

Wojewódzki Szpital Rehabilitacyjny dla Dzieci w Ameryce wiosną 2024 roku planuje rozpocząć przyjmowanie pacjentów w nowo powstałej Bazie Rehabilitacyjnej. Budynek, który został rozbudowany, zwiększy się o ponad 2000m². Realizowany projekt pozwoli zwiększyć dostępność do świadczeń rehabilitacyjnych, w jej najbardziej oczekiwanej formie, czyli pobytu pacjenta wraz z opiekunem. Ponadto, dzięki inwestycji zmniejszą się bariery architektoniczne, organizacyjne i funkcjonalne Szpitala. Do dyspozycji pacjentów oraz ich opiekunów będą 24 sale chorych z indywidualnymi łazienkami. Nowe gabinety diagnostyczne i rehabilitacyjne, sale do terapii zajęciowej, ćwiczeń indywidualnych i masażu pozwolą na łatwiejszy i szybszy proces rehabilitacyjny, który przyczyni się do polepszenia stanu zdrowia pacjentów.



Wojewódzki Szpital Rehabilitacyjny dla Dzieci w Ameryce
Ameryka 21, 11-015 Olsztyn
recepcja: 89 519 48 23, sekretariat: 89 519 48 11, e-mail: szpital@ameryka.com.pl
www.ameryka.com.pl

ANIELSKI WŁOS I „MALINÓWKI”

Nie ma już takich Świąt Bożego Narodzenia. Dziś w handlu zaczynają się w październiku, a wszystko co sprawia przyjemność dla ducha i ciała jest pod ręką cały rok. Przypomnijmy więc czasy, gdy na te szczególne dni czekało się cały rok.



BASIA CHADAJ-LAMCHO
b.chadaj@
gazetaolsztynska.pl

Kiedyś nie było świąt Bożego Narodzenia bez śniegu — wspomina pani Halina Maria z Ostródy. Przyjechała na Mazury po wojnie i zamieszkała z całą rodziną na wsi.

Gospodarstwo było duże, na tzw. kolonii, do najbliższej wsi było jakieś półtora kilometra.

— Nie pamiętam z dzieciństwa świąt bez śniegu — wspomina. — Zawsze święta były białe, z zaspami śniegu, czasami z zadymkami. Pamiętam malownicze mroźne „kwiaty” na szybach. To najpiękniejsze wspomnienia z mojego dzieciństwa, chociaż czasy były naprawdę bardzo ciężkie.

I może także z tego powodu na Święta Bożego Narodzenia czekało się przez cały rok. Przygotowania zaczynały się w domu już na początku grudnia.

— Pamiętam, że zawsze wtedy było świnobicie — mówi Halina Maria. — Na co dzień nie zawsze były jakieś wyszukane przysmaki, ale na święta zawsze. Nie mogło ich zabraknąć. Po świnobiciu robiło się różne przetwory i przechowywało w spiżarni.

Kiedyś trudno było o lodówki, zwłaszcza na wsi. Żywność przechowywano w spiżarni — specjalnym pomieszczeniu, często bez okien, chłodnym i wyposażonym w mnóstwo półek na ścianach. Stały na nich słoiki zlicznymi przetworami. Na podłodze było kilka beczek, a to z kiszoną kapustą, a to z kiszonymi ogórkami. Spiżarnia, to zawsze było królestwo pani domu.

Łańcuchy i anielski włos

Dzieci też miały w grudniu co robić. W długie zimowe wieczory, przy ciepłym piecu, przygotowywały ozdoby na choinkę.

— Bombki też były, ale drogie i było ich mało, dlatego sami musieliśmy zadbać o to, by choinka była strojna — opowiada Halina Maria. — Dzieci



Fot. archiwum G0/Ania Żukowska

Bombki były kiedyś bardzo drogie, dlatego zastępowano je ozdobami wykonanymi przez domowników

robiły pajacyki z wydmuszek i kolorowego papieru, Ztzw. pazłotka zbieranego przez cały rok z cukierków, przygotowywały ozdoby i dekoracje. Kleiły z kolorowych papierów kilkumetrowe, długie łańcuchy. Na choince musiały też wisieć kolorowe cukierki i lukrowane ciasteczka w kształcie gwiazdek, księżyców, wycinane blaszanymi foremkami do ciasta. Te piekła mama.

Na choince był też anielski włos i „malinówki”.

— Jabłka tata przechowywał na strychu — dodaje. — Głęboko w ziarnach zboża dobrze się przechowywały i nie więdły. Wisiały potem na choinkowych gałązkach dorodne, ciemnoczerwone, wypolerowane i błyszczące.

Dekoracji dopełniały prawdziwe świeczki z kolorowego wosku, zapalane tuż przez uroczystą kolację. Wtedy z choinką należało się już obchodzić wyjątkowo ostrożnie. Płomień świeczek i łatwopalne materiały wokół powodowały, że choinki nikt nie spuszczał z oczu.

Choinka pachnąca żywicą

Po choinkę ojciec Stanisław jeździł saniami do lasu, bo miał też kawał własnego. Na tę wyprawę dzieciaki czekały z niecierpliwością. — Gdy już byliśmy trochę starsi, to tata brał ze sobą któreś z nas — mówi Halina Maria.



Obraz holenderskiego malarza Viggo Johansena „Radosne Boże Narodzenie” z roku 1881r.

Reszta czekała w domu z nosami „przylepionymi” do okien.

— Chuchaliśmy na szyby, żeby zrobić taką dziurkę w pomalowanych mrozem szybach, bo kiedyś był też mróz i to siarczasty — dodaje. — Niewiele było widać. Za oknem od strony lasu był jeszcze duży sad, a za nim droga. Gdy tata wracał, najpierw dochodziły do nas odgłosy dzwoneczków przy saniach. Później, jeżeli mieliśmy trochę szczęścia, widać było ogniki naftowych lamp przy saniach.

Choinka zawsze była do samego sufitu. Stawała na honorowym miejscu w największym pokoju, na pachnącym pastą do podłogi, wypolerowanym parkiecie. Jej ozdabianie

istnienie trwało kilka godzin. „Królowała” potem aż do święta Trzech Króli.

— Wokół tego świątecznego, przystrojonego kolorowo i bajecznie drzewka, skupiało się przez wiele następnych dni życie całej naszej rodziny — wspomina Halina Maria. — Choinka zawsze była z lasu, pachnąca żywicą....

Nocne wypieki na święta

W domu pani Haliny rodzice zaczęli przygotowania do wigilijnej kolacji kilka dni przed 24 grudnia. W domu było dużo dzieci, w różnym wieku. Zawsze jednej nocy przed świętami mama Stefania piekła ciasta. W ciągu dnia, przy mnóstwie pracy w gospodarstwie, nie było na to czasu. Pachniało wtedy w całym domu.

— Czasami w nocy lub już nad ranem wchodziła do pokoju dzieci i temu, które się obudziło i podniosło głowę, podawała ciastko mówiąc: „Masz, spróbuj” — wspomina Halina Maria. — Były to „amoniaczki”, tak je nazywaliśmy. Lukrowane ciasteczka wycinane z foremek różnych kształtach. Zasypialiśmy dalej z taką lepką słodczą wustach.

Na świątecznym stole nie mogło też zabraknąć makowców, serników, czy napoleonek. Po „nocy pieczenia ciast” trafiały na półki spiżarni i tam czekały do świąt.

Przy wigilijnym stole

W wigilijny wieczór dzieci wypatrywały na niebie pierwszej gwiazdki. Gdy się pojawiła, czyli dosyć wcześnie, do Wigilii zasiadała cała rodzina. Wszyscy świątecznie ubrani siadali do stołu przepięknie nakrytego białym obrusem, pod którym zawsze było sianko. Najważniejszą osobą był ojciec.

— Szacunek dla niego w naszej rodzinie był wielki — mówi kobieta. — Ojciec dzielił się ze wszystkimi opłatkiem, a wszystkie dzieci całowały go w rękę. Na stole były pierogi z kapustą i grzybami, łamańce z makiem, ryby, barszcze, śledzie. Zawsze 12 potraw. Mama robiła jeszcze czasami ryż zapiekany z jabłkami, z którego najbardziej cieszyły się dzieci, bo był pyszny i słodki.

Najmniej ważne były prezenty, chociaż dzieciaki też na nie czekały. Zazwyczaj były to drobiazgi potrzebne w szkole, albo w domu, np. kredki czy kapcie.

Wspólne kolędowanie

Po kolacji cała rodzina szła do obory i zaczynał się wieczorny obrządek. Były też próby rozmów ze zwierzętami, które jak tradycja głosi, w wigilijny wieczór mogą przemówić ludzkim głosem.

— Pamiętam swoje rozczarowanie, z czasów gdy

byłam bardzo małym dzieckiem, bo jakoś żadna krowa, a było ich chyba z tuzin, ze mną rozmawiać nie chciała — żartuje pani Halina.

Po powrocie do domu zaczynał się wieczór kolęd. Przychodziła dalsza rodzina, sąsiedzi, by wspólnie pośpiewać. Daleko w nocy niesły się słowa znanych wszystkim kolęd „Cicha noc”, „Dzisiaj w Betlejem”, „Przybieżeli do stajenki”, „Bóg się rodzi”...

— Do dzisiaj znam wszystkie na pamięć — mówi z dumą Halina Maria.

Przez zaspę na pasterkę

Z Pasterką, to była cała wyprawa. Najbliższy kościół był oddalony o kilka kilometrów. Nie było wymówek od pójścia na Pasterkę, to był obowiązek. Wszyscy pakowali się na sanie już o godzinie 23 i wyjeżdżali w ciemność. Drogę rozświetlał jedynie słaby blask naftowych lamp przy saniach, a po polach niósł się dźwięk dzwoneczków. Czasami była zadymka, wiało, padał śnieg.

— Te wyprawy miały niezapomniany urok — mówi Maria. — Wracaliśmy o trzeciej nad ranem i mogliśmy sobie w pierwszy dzień świąt dłużej pospać. Do kościoła na mszę świętą jechaliśmy dopiero drugiego dnia świąt.

Pierwszy dzień świąt rodzina spędzała przy suto zastawionym stole na rozmowach i wspólnym śpiewaniu kolęd.

Pani Maria pamięta kilkadziesiąt wigilijnych kolacji ze swojego życia. Te z dzieciństwa najbardziej utkwiły jej w pamięci. Takie radosne, szczęśliwe i bardzo inne od obecnych.

— Dziś wszystko jest na co dzień, wszystko można kupić, ale to wcale nie cieszy. Nie czeka się na święta tak, ja my czekaliśmy kiedyś — mówi.

Gazeta Olsztyńska zawsze pod ręką. Zaprenumeruj e-wydanie: kupgazete.pl

PSIA RODZINA Z BORSUCZEJ NORY



Fot. Katarzyna Pawłowicz

Codziennie jeżdżę tamtędy do pracy. Często widziałam czarną suczkę stojącą na drodze. Kiedyś zatrzymałam się, żeby ją nakarmić. Zauważyłam, że jej sutki wskazują na to, że karmi małe. Przez kilka dni starałam się wysledzić, gdzie mieszka. Po kilku dniach wypatrzyłam na łące małe ogonki i poszłam za nimi — mówi Katarzyna Pawłowicz z Elku.

I tak pani Kasia trafiła do unikalnego lokum — sporej borsuczej nory, w której dom urządziły sobie dwie suki i sześć szczeniaków — trzy chłopcy i trzy dziewczynki. Jedna z suń jest mamą maluchów, a druga jej pomaga. — Nazywam ją ich ciocią — śmieje się Katarzyna Pawłowicz.

Lokum psiej rodziny zostało przygotowane przez poprzednich gospodarzy bardzo fachowo.

— Nora jest spora i głęboka, bo jak pieski wciągają miski do środka, to już ich nie wyciągnę. Prowadzi do niej kilka wejść, do tego pieski mają ze skarpy widok na jezioro. Niejeden mógłby pozażreć takiego mieszkania — opowiada pani Katarzyna. Zwierzakom przyjrzał się weterynarz, zostały odrobaczone i odkleszczzone. Cała psia rodzinka ma się dobrze, jest zdrowa i wesoła.

— Codziennie są karmione. Gdy ja nie jadę do pracy, dokarmia je dziewczyna, która mieszka w pobliżu — zjadają 2 kg mięsa i dwie puszki 800 g. Do tego 0,5-1 kg warzyw. Wszelkie koszty ponosi Fundacja Duch Leona. To ona zaopatruje mnie w jedzenie dla nich — tłumaczy p. Kasia.

Co najważniejsze, pieski można śmiało adoptować, do czego pani Kasia za-

chęca. Jeden z małych — biało-czarny — już ma nowy dom. Pojechał do kobiety mieszkającej pod Warszawą. Domów szuka jego rodzeństwo, mama i ciocia.

Chociaż przestronna nora z widokiem na jezioro wydaje się udaną letnią rezydencją, to zimą może się nie sprawdzić. Dobrze byłoby, gdyby pieski znalazły nowe domy.

— Idealnym domem byłby taki, w którym już jest jakiś starszy, zrównoważony pies. Wówczas szczeniaki uczyłyby się normalnych psich zachowań. W grę wchodzi również dom tymczasowy dla całej psiej rodziny.

Pani Kasia jest dobrej myśli. — Mam nadzieję, że zdążę wszystkim znaleźć domy zanim nadejdzie wielka zima.

MACIEJ CHROŚCIELEWSKI

REKLAMA

**Poczuj
Świąt!**

Kolejny już raz
przygotowaliśmy dla Państwa
KOLEĐOWNIK
— już 22 grudnia 2023 r.
razem z „Gazetą Olsztyńską”

Koleđownik
22 grudnia 2023 r.
GAZETA OLSZTYŃSKA

GAZETA OLSZTYŃSKA

Otwarcie bloku operacyjnego wraz z centralną sterylizatornią to chyba jedno z największych i najważniejszych przedsięwzięć w całej historii naszego szpitala. Gdy w 2016 roku pan prezydent dał nam za zadanie połączenie dwóch szpitali miejskich, to wiedzieliśmy, że nie będzie to łatwe zadanie. Nie chodziło przecież tylko o wymianę dyrektorów, ale przede wszystkim o konsolidację tych dwóch placówek. Dlatego stworzyliśmy ambitną koncepcję połączenia ich pod nazwą „Podniesienie jakości kompleksowości leczenia poprzez konsolidację usług zdrowotnych w zakresie leczenia zachowawczego i zabiegowego wraz z budową nowego bloku operacyjnego”. Dziś dobiegło końca pełne połączenie obu placówek. Na ten projekt otrzymaliśmy dofinansowanie z RPO, dotację z Urzędu Miasta, zaangażowaliśmy własne środki, a także uruchomiliśmy kredyt — mówił podczas uroczystego otwarcia bloku operacyjnego Mirosław Gorbaczewski, dyrektor Szpitala Miejskiego św. Jana Pawła II w Elblągu.

— Od samego początku wiedzieliśmy, że budowa nowego bloku operacyjnego nie będzie łatwym zadaniem. Było to niezwykle skomplikowane technologicznie przedsięwzięcie, które niestety skomplikowało nam się jeszcze bardziej. W trakcie budowy pojawiła się pandemia, wybuchła wojna w Ukrainie, a ówczesny wykonawca zszedł z placu budowy. Do tego wszystkiego dołączyła jeszcze szalejąca inflacja, która spowodowała wzrost nakładów finansowych na to przedsięwzięcie. To był dla nas niezwykle ważny projekt i wiedzieliśmy, że musimy go zrealizować — dodał dyrektor Szpitala Miejskiego w Elblągu.



foto: Ryszard Biel

W nowym obiekcie znalazło się pięć sal operacyjnych, sala wybudzeń i centralna sterylizatornia

NOWY BLOK OPERACYJNY JUŻ OTWARTY

SZPITAL MIEJSKI ŚW. JANA PAWŁA II PRZY UL. KOMEŃSKIEGO W ELBLĄGU MA POWODY DO RADOŚCI, WŁAŚNIE UROCZYŚCIE OTWARTO NOWY BLOK OPERACYJNY, NA KTÓRY SKŁADA SIĘ M.IN. PIĘĆ SAL OPERACYJNYCH, SALA WYBUDZEŃ I CENTRALNA STERYLIZATORNIA. KOSZT PRZEDSIĘWZIĘCIA TO 53 MLN ZŁ. — TA INWESTYCJA PRZENIOSŁA NASZ SZPITAL W XXI WIEK. NASZE MARZENIE SIĘ SPEŁNIŁO — PRZYznał DYREKTOR PLACÓWKI MIROSŁAW GORBACZEWSKI.

— Ta inwestycja przeniosła nasz szpital w XXI wiek. Blok operacyjny spełnia wszystkie standardy, a to niewątpliwie przełoży się na podniesienie jakości leczenia naszych pacjentów, a także poprawę komfortu pracy naszych pracowników. Nasze marzenie się spełniło — przyznał Mirosław Gorbaczewski.

Koszt budowy bloku operacyjnego wraz z wyposażeniem to 53 mln zł. W nowym obiekcie znalazło się

pięć sal operacyjnych, sala wybudzeń i centralna sterylizatornia.

W skład bloku operacyjnego wchodzi również pomieszczenia przygotowania pacjenta i personelu, pomieszczenia techniczne, socjalne oraz komunikacja. Nie

zabrakło też sali konferencyjnej i trzech sal wypoczynkowych dla personelu. Blok operacyjny połączony jest z budynkiem głównym szpitala trzypoziomowym łącznikiem z dwiema windami. Blok operacyjny zajmuje powierzchnię 2284 mkw.



— Ta inwestycja przeniosła nasz szpital w XXI wiek. Nasze marzenie się spełniło — powiedział dyrektor placówki Mirosław Gorbaczewski

Przy nowym obiekcie wybudowano też parking na 40 miejsc postojowych.

— Mamy tutaj pięć sal operacyjnych. Dwie sale dla pacjentów oddziału urazowo-ortopedycznego i po jednej dla pacjentów oddziału chirurgicznego, pododdziału chirurgii ręki i oddziału chirurgii dziecięcej — wyliczył Jacek Wójcik, zastępca dyrektora szpitala i poinformował, że wszystkie wymienione pionory w 2022 roku wykonały około 5 tys. zabiegów operacyjnych. A to daje średnio 14 zabiegów dziennie wykonywanych na bloku operacyjnym.

— Do tej pory oddziały zabiegowe były podzielone między budynkiem przy ul. Zeromskiego i budynkiem przy ul. Komeńskiego. Teraz wszystkie oddziały zabiegowe będą się znajdowały w głównym budynku, przy ul. Komeńskiego i będą korzystały z bloku operacyjnego — wyjaśnił Jacek Wójcik.

Budowa nowego bloku operacyjnego przy ul. Komeńskiego rozpoczęła się w 2021 roku i trwała prawie trzy lata. W międzyczasie ówczesny wykonawca zszedł z placu budowy,

a inwestycję dokończyło konsorcjum trzech elbląskich firm. — Elbląskie firmy rewelacyjnie poradziły sobie z tym projektem i doprowadziły go do końca — zaznaczył Mirosław Gorbaczewski.

Budowa bloku operacyjnego przy ul. Komeńskiego to część większej inwestycji realizowanej przez Szpital Miejski. Całość projektu obejmuje modernizację szpitalnych oddziałów: chirurgii dziecięcej, pediatrii (dzieci starsze i młodsze), rehabilitacji kardiologicznej oraz oddziału psychiatrycznego i będzie kosztowała ponad 82,3 mln zł.

EWELINA GULIŃSKA

KOSZT BUDOWY BLOKU OPERACYJNEGO WRAZ Z WYPOSAŻENIEM TO

53
MLN ZŁ.



Budowa nowego bloku operacyjnego przy ul. Komeńskiego rozpoczęła się w 2021 roku i trwała prawie trzy lata

REKLAMA

komunikat

Prezydent Miasta Elbląg

podaje do publicznej wiadomości wszystkich zainteresowanych, że na tablicy ogłoszeń Urzędu Miejskiego w Elblągu oraz w siedzibie Zarządu Budynków Komunalnych od 19 grudnia 2023 roku do 8 stycznia 2024 roku zostały wywieszone wykazy nieruchomości przeznaczonych do najmu lub dzierżawy z zasobu Gminy Miasto Elbląg.

29423see1-a -P



**STANISŁAW
R. ULATOWSKI**
s.ulatowski@
gazetaolsztynska.pl

Obie panie przyszły na świat w ciekawym, aczkolwiek trudnym czasie, rok przed odzyskaniem niepodległości w 1920 roku. Pomorze, a w tym Ziemia Lubawska, wróciły do Polski nieco później i dopiero 19 stycznia 1920 roku do Nowego Miasta wkroczył oddział generała Hallera.

Spokojne życie w rodzinnej wsi przerwała II wojna

— Każda uroczystość urodzinowa skłania do refleksji i wspomnień — zwierza się Teresa Le Goff, córka Bolesławy Wrzesińskiej. — Mama przeżyła wiele życiowych dramatów, ale po latach okupacji mogła cieszyć się rodzinnym szczęściem. Miejscowością, z której pochodzi seniorka były Mikołajki, miejscowość w gminie Kurzętnik. Wychowywała się wraz z czterema braćmi. Spokojne życie w rodzinnej wsi przerwała II wojna światowa. Ten czas zapisał się tragicznie w losach całej rodziny Zawadzkich — dodaje Teresa Le Goff.

Bardzo przeżyła utratę swojego brata Alfonsa

Już w pierwszych miesiącach okupacji młoda dziewczyna bardzo przeżyła utratę brata Alfonsa, który został rozstrzelany w pamiętnej egzekucji w Nowym Mieście Lubawskim dnia 7 grudnia 1939 roku. Śmierć brata pod murem na dzisiejszej uli-

cy 7 Grudnia drastycznie wpisała się w pamięć Bolesławy Wrzesińskiej. Zawsze w rocznicę „czarnego czwartku”, w wielkiej zadumie, stawiała przed pomnikiem rozstrzelanych i składała symboliczną bordową różę. Przychodziła w to miejsce jeszcze mając ponad 90 lat. Piętno okupacji dotknęło także braci pani Bolesławy, a jej ojcu wojna zgotowała gehennę niemieckiego obozu pracy w Potulicach.

Po wojnie rodzina odnalazła się wodzyskanym gospodarstwie w Mikołajkach. Tam pani Bolesława poznała przyszłego męża Stanisława. Po przeprowadzce do Nowego Miasta wybudowali wspólnie dom i cieszyli się rodziną — córkami Barbarą i Teresą, wnukami i prawnukami. Przez całe swoje życie zawodowe pani Bolesława była związana z nowomiejską Powszechną Spółdzielnią Spożywców. Najdłużej jednak pracowała jako kierowniczka w znanym niegdyś Barze Zgoda, gdzie była postacią wręcz kultową.

Jestem dumna ze swojej mamy, mówi córka Teresa

Swoje 104 urodziny Bolesława Wrzesińska obchodziła w końcu października, w gronie najbliższych. — Jestem dumna ze swojej mamy. Cieszę się, że nie choruje i może jeść prawie wszystko, a na zadane pytania logicznie odpowiada. Jest osobą leżącą, ale ma bardzo dobrą opiekę pielęgniarską. Dwa razy w tygodniu mamę odwiedza rehabilitant, co ma dobry wpływ na kondycję i samopoczucie naszej seniorki — mówi córka solenizantki.

URODZIŁY SIĘ ROK PO ODZYSKANIU NIEPODLEGŁOŚCI

BOLESŁAWA WRZESIŃSKA I HALINA MALINOWSKA, MIESZKANKI NOWEGO MIASTA, URODZIŁY SIĘ W 1919 ROKU I NIEDAWNO OBIE SENIORKI OBCHODZIŁY SVOJE 104 URODZINY. PANI WRZESIŃSKA W LATACH SVOJEJ AKTYWNOŚCI ZAWODOWEJ PRACOWAŁA W GASTRONOMII, NATOMIAST PANI HALINA ZATRUDNIONA BYŁA W NOWOMIEJSKIM MAGISTRACIE.



Bolesława Wrzesińska, seniorka z Nowego Miasta, obchodząca 104. urodziny

Była wyjątkową postacią nowomiejskiego urzędu

Kilka dni temu swój niezwykle jubileusz – 104. urodziny obchodziła pani Halina Malinowska, wieloletnia kierowniczka Urzędu Stanu Cywilnego w Nowym Mieście. Była znaną postacią nowomiejskiego magistratu. Pani Halina

zakończyła swoją pracę w Urzędzie Miejskim w latach siedemdziesiątych minionego stulecia. W czasie swojej aktywności zawodowej związała cywilnym węzłem małżeńskim setki par, przez które wspomnianą jest bardzo ciepło. Była urzędnikiem zawsze miłym, uśmiechniętym

i przyjaznym interesantom, obojętnie z jaką sprawą przychodzili do jej biura. Jej ubiór był zawsze stylowy i elegancki, zależnie od zaistniałej sytuacji. Solenizantka obecnie mieszka w Ławie u rodziny.

Dom był pełen ludzi, kiedy świętowaliśmy odpust

Seniorka nie kryła, że religia katolicka odgrywała w jej życiu bardzo ważną rolę. Często można było zauważyć, jak udawała się do nowomiejskiej bazyliki kolegiackiej, by uczestniczyć w mszach i nabożeństwach. Kilka lat temu, przy okazji nowomiejskiego odpustu Matki Boskiej Łąkowskiej, opowiedziała reporterce „Gazety Nowomiejskiej”, jak jej rodzina i ona sama dawniej świętowali dni znanego odpustu łąkowskiego.

— Gdy żyli moi rodzice, do naszego domu zjeżdżali najbliżsi z całej rodziny — z Lubawy, Nawry

i Grodziczna. Przyjeżdżała też moja siostra z Sopotu. Dom był pełen ludzi, wtedy świętowaliśmy te wyjątkowe dni w rodzinnej atmosferze — wspomina pani Halina. — Nie pamiętam, w którym to było roku, ale pewnego razu przyjechał do nas w odwiedziny Ojciec Redemptorysta Edmund Zieliński z Krakowa. Był to mój najbliższy kuzyn, wspinały i mądry człowiek. Złożył nam wizytę w czasie odpustu, dlatego tak doskonale to pamiętam — dodaje nowomieszcanka.

Życzenia od gospodarza Nowego Miasta

Solenizantka z okazji 104. urodzin, w imieniu rady i pracowników Urzędu Miejskiego, otrzymała przesłany od burmistrza Józefa Blanka bukiet kwiatów i najserdeczniejsze życzenia, które są wyrazem szacunku i wdzięczności za jej wkład w życie wspólnoty samorządowej Nowego Miasta.

„Pani Halino, dziękujemy za lata poświęcone naszej społeczności, za każdy uśmiech i ciepłe słowo, jakimi obdarzałaś nas wszystkich. Twoje życie to inspiracja, a ten piękny jubileusz to doskonała okazja, by spojrzeć z dumą na te wszystkie lata” napisał Burmistrz Józef Blank.

Również drugą solenizantkę, Bolesławę Wrzesińską, odwiedził osobiście burmistrz miasta, wraz z Ewą Machujską, szefową Urzędu Stanu Cywilnego. Dla seniorki był ogromny, urodzinowy bukiet, życzenia, gratulacje i wspólne odśpiewanie piosenki „dwieście lat”...



Halina Malinowska, 104-letnia seniorka, związana była pracą z nowomiejskim USC



Bolesława Wrzesińska w dniu 104. urodzin podczas odwiedzin burmistrza Nowego Miasta



Bolesława Wrzesińska, zawsze w dniu 7 grudnia, stawiała pod pomnikiem, w miejscu stracenia brata

PAN CZESŁAW I JEGO DZIECI PODNIEBNEJ PASJI

PRZEZ LATA ODPOWIADAŁ ZA MYŚLIWCE – BEZ JEGO ZGODY NIE MOĞY WZBIĆ SIĘ W POWIETRZE. NA EMERYTURZE POŚWIĘCA SIĘ MODELARSTWU, OD KTÓREGO WYSTARTOWAŁA JEGO FASCYNACJA SAMOLOTAMI. CZESŁAW KACZYŃSKI (66 L.) JEST ŚWIETNYM PRZYKŁADEM NA TO, ŻE GDY TYLKO ODNAJDZIEMY NASZĄ PRAWDZIWĄ ŻYCIOWĄ PASJĘ, TA JUŻ NIGDY NAS NIE OPUŚCI.

W przypadku naszego bohatera wszystko zaczęło się jeszcze w podstawówce. Co istotne, nie było określonego momentu przełomowego, w którym mały Czesio nagle zapalał wielką miłością do podniebnych spraw.

— Taką pasję ma się w sobie, człowiek się z nią rodzi i potem próbuje ją na coś przełożyć i coś z nią zrobić — tłumaczy nieco w mistycznej manierze pan Czesław Kaczyński.

LOT W STRONĘ MARZEŃ

Gdy tylko zainteresował się samolotami zaczął zaglądać do modelarni, jaka znajdowała się przy ul. Armii Krajowej w Elku, w budynku dawnego LOK-u. Dorastający Czesio chadzał tam na zajęcia do swojego nauczyciela fizyki i geografii, Bolesława Korwka, który po szkole zamieniał się w instruktora modelarstwa. W trakcie nauki w szkole średniej (zawodówka) w Czesławie dojrzewało marzenie – możliwość opiekowania się i obsługi „swojego” samolotu bojowego. Aby być bliżej celu podjął naukę w szkole mechaników w Oleśnicy Śląskiej.

— Wraz z kolegami przyuczaliśmy się do obsługi i poznawaliśmy konstrukcję samolotów i silników. Korzystałem też ze szkolnej pracowni modelarskiej, w której rozwijałem swoją pasję — wspomina 66-latek.

Kolejnym etapem w życiu pana Czesława było wojsko. Jako żołnierz zawodowy służył w jednostce lotniczej w Powidzu, gdzie również był żelaznym gościem tamtejszej modelarni. Jako reprezentant WP, ale też Ligi Obrony Kraju i Aeroklubu Polskiego, jeździł na różne zawody, gdzie prezentował swoje samoloty i był za nie nagradzany. Pierwsze tryumfy odnosił jeszcze jako nastolatek.

— Zbudowałem model Mustanga P 51D, a jeszcze wcześniej – mając 17-lat – Mustanga P 11C. To nasz polski przedwojenny myśliwiec z lat 1936-38'. Pojechałem z tym modelem do Bytowa na konkurs organizowany przez Ligę Obrony Kraju i zająłem tam pierwsze miejsce. Póź-

niej były różne inne wyjazdy m.in. do Białegostoku, Częstochowy, czy Brzegu — precyzuje.

W tamtych czasach pan Czesław z kolegami z pracowni zajmował się budowaniem modeli akrobacyjnych na uwięzi.

— MODELU SIĘ NIE ROBI W CIĄGU MIESIĄCA. CZASAMI ZAJMUJE TO OD ROKU DO NAWET TRZECH, ZALEŻY O JAKI CHODZI MODEL.

Te akrobacyjne wykonywało się w dwa miesiące i człowiek robił to z zamkniętymi oczami, prawie automatycznie. Z kolei do innych należało mieć makietę i uwzględnić wszelkie zawarte w niej szczegóły.



Pan Czesław samolotami zainteresował się już w podstawówce. Do dziś to jego największa pasja

MARZENIE WYLATANE

Po ukończeniu szkoły mechaników pan Czesław został technikiem i tym samym spełnił swoje marzenie – pracował w obsłudze naziemnej i był gospodarzem samolotu. Te były przypisane do określonego technika. Początkowo nasz bohater był jednym z nich, ale solidna 10-letnia służba i rozwijanie kompetencji doprowadziły go do roli dowódcy klucza siedmiu samolotów bojowych. To bardzo odpowiedzialna funkcja.

— Mój podpis, jako ostatni z wymaganych, dopuszczał samolot do lotu — podkreśla fachowiec, który w wojsku obsługiwał SU 22 (samolot myśliwsko-bombowy).

Za jego „kadencji” w WP latały też dawne sowieckie samoloty: MIG 29, MIG 23.

Podniebna pasja (również w modelarskim wydaniu) nie oderwała pana Czesława od rzeczywistości. Na co dzień to normalny senior skupiony na życiu rodzinnym. A jest na czym i na kim. Syn niejako poszedł w ślady ojca, bo związał się z wojskiem i studiuje na warszawskiej Wojskowej Akademii Technicznej. Córka mieszka z kolei w Bydgoszczy, gdzie pracuje w akademii muzycznej i prowadzi zajęcia. Pod ręką pan Czesław ma małżonkę, ale też mu czasami ulatuje, bo od około roku zgłębia swoją pasję do malarstwa, które to stało się jej nowym hobby.

DZIECI PODNIEBNEJ PASJI

Jeżeli natomiast chodzi o p. Czesława to pomimo emerytury tak naprawdę trochę brakuje mu czasu na praktykowanie swojego hobby.

— Mam do wykończenia jeden model, ale nie mam kiedy tego zrobić, bo pomagam kolegom. Młodych też raczej nie uczę, bo tym zajmuje się w pracowni w ECK mój młodszy kolega Krzysztof Stolecki. Mój niedokończony model to całkowicie autorska konstrukcja, której szkic powstał na przysłowiowej chusteczce. Potem wisiał ten rysunek na kartce A4 na mojej szafce modelarskiej chyba z 10 lat. No to powiększyłem go do takich rozmiarów, że długość kadłuba wynosi 2,5 m, a rozpiętość skrzydeł prawie 3 m.

Modele klejone przez pana Czesława to nie są jakieś gazetkowe samolociki tylko spore i pieczołowicie zaprojektowane miniatury samolotów. Powstają w jego domu. Tam też są przechowywane. Co chyba najważniejsze, są dla niego czymś więcej, niż przyjemnym efektem interesującego hobby.

— Sam je zbudowałem, żadnych nie wyróżniam i wszystkie je kocham jednakową miłością. To tak jakby moje dzieci — podkreśla senior od ponad pół wieku bujający w swojej podniebnej pasji.

MACIEJ CHROŚCIELEWSKI

m.chroscielewski@gazetaolsztynska.pl



Modele samolotów wykonane przez pana Czesława są nie tylko spore, ale i pieczołowicie zaprojektowane



**JOANNA
KARZYŃSKA**
j.karzyńska@
gazetaolsztynska.pl

Pani Elżbieta Sokołowska to pełna energii osoba. Ma 59 lat, trójkę dzieci: Ewelinę, Joannę, syna Krzysztofa oraz męża Jana, z którym od 41 lat tworzą udane małżeństwo. Pracuje jako sprzedawczyni w sklepie odzieżowym. Ma 4 wnuków, w których jest zakochana, i uwielbia spędzać z nimi czas.

Lubi aktywność

— W życiu każdego z nas są chwile dobre i złe, trzeba jednak cieszyć się każdą z nich, a o tym, co przykre, zapomnieć — uważa pani Elżbieta. — Bo w życiu jest czas na wszystko: na rodzinę, na miłość i na pasję. Uważam, że trzeba walczyć zawsze o szczęście i być aktywnym. Trzeba się umieć cieszyć z tego, co przynosi nam każdy kolejny dzień, tym, że budzę się rano przy ukochanej osobie, że jesteśmy zdrowi i że możemy robić to, co lubimy. Kocham wszelką aktywność fizyczną, lubię podróże i ekstremalne wyzwania.

Morsowanie jest jak narkotyk

Przygoda pani Elżbiety z morsowaniem zaczęła się w 2017 roku. Kobieta już wcześniej słyszała o zimowych kąpielach, podglądała jak inni morsują, jednak jakoś nie potrafiła się przemóc. Chciała, ale wciąż się bała. Aż pewnego dnia namówiła ją do tego koleżanka. Weszła do lodowatej wody i od 4 lat nie wyobraża sobie życia bez morsowania.

— To naprawdę jest tak niezwykle doznanie. Tego nie da się opisać słowami. Po prostu trzeba przekonać się samemu. Morsowanie daje mi ogromną frajdę, a oprócz tego spotyka się fantastycznych ludzi — opowiada. — Często jeździmy na różne spotkania integracyjne, uroczystości, spędzamy wspólnie waleńtynki, dzień kobiet i inne święta. Odkał morsuję, jestem odporniejsza, mniej choruję i łatwiej znoszę choroby. Nogi same mnie ciągną do morsowania, to jest jak narkotyk — uzależnia. Morsują także nasze dzieci, a w ubiegłym roku mąż też zaczął się z nami kąpać.



LUBIĘ ŻYCIE „NA SPONTANIE”

NIE PLANUJE ŻYCIA, BO WOLI WSZYSTKO ROBIĆ SPONTANICZNIE. NIE MA MARZEŃ, BO WSZYSTKIE REALIZUJE NA BIEŻĄCO. MA WSPANIAŁĄ RODZINĘ, KTÓRA JEST JEJ SIŁĄ NAPĘDOWĄ. KOCHA EKSTREMALNE WYZWANIA, BO JAK MÓWI MA OKAZJĘ SPRAWDZIĆ SIĘ I UDOWODNIĆ INNYM, ŻE CHCIEĆ, TO MÓC.

Podejmuje wyzwania

Od kilku lat pani Elżbieta bierze też udział w różnych zawodach i biegach. Najbardziej uwielbia chodzenie z kijkami. Swoje pierwsze zawody pani Elżbieta wspomina ze śmiechem, bo — jak mówi — wróciła cała obolała i w siniakach, ale stwierdziła, że 5-kilometrowy spacer to za mało. Kolejne wyzwania były już trudniejsze, ale jej to nie przerażało, wręcz przeciwnie.

— Nie mam takiego parcia, że muszę być pierwsza na mecie. Najważniejsze, że po prostu pokonam trasę — podkreśla. — Choć cieszą zawsze medale i miejsca na podium. Jestem szczęśliwa, że jestem taka sprawna. Daje mi to

motywację do podejmowania kolejnych wyzwań!

Cała rodzina uwielbia jazdę rowerem. Potrafią wybrać się w 30-kilometrową trasę, przy okazji zwiedzając okoliczne wsie i miasteczka.

— Aktywność fizyczna odgrywa w życiu każdego z nas ogromną rolę, ale tylko część z nas uprawia jakąś dyscyplinę sportu w sposób regularny. Większość z nas zapomina niestety, że tak zwany aktywny wypoczynek jest dla naszego organizmu korzystniejszy niż wypoczynek bierny — tłumaczy pani Elżbieta. — Każdy z nas jest w stanie znaleźć jakąś dyscyplinę sportu, którą lubi. Aktywny tryb życia daje dużo

korzyści. Dlatego moja rodzina spędza czas aktywnie. Wszyscy w naszej rodzinie uwielbiamy jazdę na rowerze. Zdarza się, że w niedzielę wybieramy sobie jakąś ciekawą trasę i ruszamy całą rodziną. Mamy ze sobą kosze piknikowe a w nich koce, jedzenie i napoje. To bardzo fajny czas, taki rodzinny i spędzony w pięknych okolicznościach przyrody. Lubimy też razem jeździć na wakacje. W sumie to zgrana znas rodzina! I aktywna!

Dzieli się życiodajnym lekiem

Dla nikogo nie jest tajemnicą, że honorowe krwiodawstwo to bardzo szczytna idea. Z kilku powodów, ale najważniejszym z nich jest dar życia. Wie o tym doskonale pani Elżbieta, który od wielu lat jest też honorowym krwiodawcą. Oddała już 11 litrów krwi.

— Jak wiadomo, krew jest potrzebna zawsze, bo choć nauka idzie cały czas do przodu, w naszym organizmie nie da się jej

zastąpić. Dobro, jakim się dzielimy, zawsze powraca. Jeśli nie dziś czy jutro, to za rok, dwa czy pięć, ale wraca, więc warto dzielić się tym, co mamy — zachęca. — Nie możemy być obojętni na potrzeby innych. Możemy naszą krwią uratować czyjąś matkę, żonę, dziecko, ojca, brata czy syna. Mam świadomość, że liczy się każda kropla krwi. To nic nie kosztuje, nie boli, a może pomóc drugiemu człowiekowi.



Pani Elżbieta uwielbia aktywnie spędzać czas nawet podczas podróży

Żyje na spontanie

Pani Elżbieta przyznaje, że nawet na urlopie nie potrafi zbyt długo odpoczywać na plaży. Woli czas spędzać aktywnie, zwiedzać, a szczególnie robić coś, czego jeszcze nie robiła. Uwielbia podróżować, najbardziej kocha ciepłe kraje, ale tylko te, które mają wiele niesamowitych miejsc do zwiedzenia.

— Żyjemy na spontanie, bezstresowo, bez większych planów, z dnia na dzień — mówi. — Jestem szczęśliwa, bo mam wspaniałą rodzinę, realizuję się, spełniam marzenia. Po prostu mam tę moc! A co jeszcze chciałabym zrobić? Jest sporo miejsc, które chciałabym odwiedzić i wiele rzeczy, które chciałabym zrobić. Ale nie planuję nic. Nie robię nic na siłę. Życie już kilka razy mi pokazało, że plany nie zawsze da się zrealizować. Atak z dnia na dzień życie mnie zaskakuje, a może to ja je zaskakuje? Jestem naprawdę szczęśliwa!



Przez ponad pół wieku idą razem przez życie, wiernie dzieląc nie tylko każdy sukces i radości, ale też każdy smutek i niepowodzenie



JOANNA
KARZYŃSKA
j.karzyńska@
gazetaolsztynska.pl

PIĘKNY BIEG ŻYCIA UTKANY JEST DZIĘKI MIŁOŚCI

MIŁOŚĆ TO JEDNO, A WSPÓLNE ŻYCIE PRZEZ PONAD PÓŁ WIEKU TO DRUGIE. TO WŁAŚNIE OD TYCH, KTÓRZY PRZEŻYLI ZE SOBĄ PÓŁ WIEKU MOŻEMY SIĘ UCZYĆ ZAUFANIA, TOLERANCJI I UMIEJĘTNOŚCI WYBACZANIA, A TAKŻE BYCIA DOBRYM DLA DRUGIEGO CZŁOWIEKA. PRZYKŁAD ŻYCIA TYCH PAR POZWAŁA ZBURZYĆ WSZYSTKIE OBAWY. SĄ ONI DOWODEM TEGO, ŻE Wbrew WSZELKIM PRZECIWNOSTCIOM LOSU, PRZYSIĘGI MAŁŻEŃSKIEJ MOŻNA DOCHOWAĆ, ŻE IDĄC PRZEZ ŻYCIE WE DWOJE, WIERNIE DZIELI SIĘ KAŻDY SUKCES I RADOŚCI, ALE TEŻ KAŻDY SMUTEK I NIEPOWODZENIE.

dziękowała za piękny przykład dla młodego pokolenia. Jubilaci otrzymali medale za Długoletnie Pożycie Małżeńskie, które w imieniu Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej wręczyła Wójt Alicja Kołakowska oraz kierownik Urzędu Stanu Cywilnego w Świątyni Lilianna Napiórkowska.

Minęło ponad 50 lat, kiedy połączył ich los, kiedy

z miłością i nadzieją powiedzieli sobie sakramentalne TAK. Przyrzeczenie to składali z ufnością, że będą dzielić dobre i złe chwile, wspomagać się wzajemnie i cieszyć się wspólną radością. Mimo różnych przeciwności losu przyrzeczenie to dotrzymali. Dali z siebie tak wiele rodzinie i społeczeństwu, zarówno wychowując swoje dzie-

ci na dobrych obywateli, jak i pracując na rzecz całej społeczności. Trwanie w małżeństwie przez tak długi okres jest przykładem dla dzieci i wnuków oraz wszystkich młodych małżeństw.

Wzruszeni małżonkowie chętnie dzielą się swoimi wspomnieniami i własną receptą na „dobre małżeństwo”.



Złote gody to niezwykle święto, obchodzone w naszej polskiej tradycji szczególnie uroczystość. Aby na nie zasłużyć, trzeba wytrwać w jednym związku, w małżeństwie 50 lat, a więc przeszło 18 tysięcy nocy i dni. Wspólne pół wieku to wspaniały wzór mądrego życia i przykład dla młodych ludzi, którzy instytucję małżeństwa postrzegają dziś inaczej. Teraz wielu boi się odpowiedzialności za drugiego człowieka. Młodzi niechętnie zawierają związki małżeńskie i zakładają rodziny. Przykład życia tych par pozwala zburzyć wszystkie obawy. Są oni dowodem tego, że wbrew wszelkim przeciwnościom losu, przysięgi małżeńskie można dochować, że idąc przez życie we dwoje, wiernie dzieli się każdy sukces i radości, ale też każdy smutek i niepowodzenie.



— W rodzinie musi być cierpliwość, tolerancja, zrozumienie, umiejętność wybaczenia oraz to, żeby zawsze być dla siebie oparciem i czuć się odpowiedzialnym za siebie nawzajem — wyliczają. — Nie można za wszelką cenę stawiać na swoim. Trzeba wybierać to pośrodku. I zawsze musi być miłość, bez niej żadne małżeństwo nie jest w stanie dobrze funkcjonować.

Panie ze wzruszeniem mówią o swoich małżonkach jako o swoich największych przyjaciół, o tym jak troszczą się o siebie i martwią co będzie jeśli jednego z nich zabraknie. Natomiast Panowie opowiadają o swoich żonach, jako o dobrych gospodyniach, wspaniałych matkach i babciach oraz ciepłych kobietach.

I jak pisał K.I. Gałczyński „Nie wystarczy pokochać... Trzeba jeszcze umieć wziąć tę miłość w ręce i przenieść ją przez życie”.

Każda miłość jest podróżą w głąb siebie, każde małżeństwo jest odwagą wspólne-

go kroczenia przez wyboje i zakręty, każde spotkanie jest odpowiedzialnością, a każda decyzja ma konsekwencje. A jak stworzyć dobrą rodzinę? Dostojni Jubilaci zgodnie przyznają, że zawsze byli i są dla siebie partnerami. Nie można długo gniewać się na siebie i uciekać od rozmowy.

Złote Gody:

Marianna i Stanisław Archaccy
Jadwiga i Andrzej Betcikowscy
Krystyna i Roman Guziak
Józefa i Roman Nawroczy
Barbara i Czesław Owsiani
Urszula i Ryszard Sadowski
Elżbieta i Kazimierz Sochaczewscy

Szmaragdowe Gody:

Marianna i Stanisław Grzegorzcyk
Jadwiga i Władysław Jabłonowscy
Janina i Jan Owsiani
Janina i Jan Wilimowicz

Diaamentowe Gody:

Jadwiga i Jan Borzymowscy
Marianna i Henryk Kowalczyk
Danuta i Władysław Raciborscy
Agnieszka i Seweryn Sulisz



**MAGDALENA MARIA
BUKOWIECKA**
m.bukowiecka@
gazetaolsztynska.pl

Choroba Alzheimera wpływa na wiele funkcji mózgu. Jest schorzeniem postępującym, co oznacza, że objawy rozwijają się stopniowo przez wiele lat i z czasem stają się coraz poważniejsze. Pierwszą oznaką choroby Alzheimera są zwykle niewielkie problemy z pamięcią. Może to być na przykład zapomnienie o ostatnich rozmowach lub wydarzeniach oraz zapomnienie nazw miejsc i przedmiotów. W miarę rozwoju choroby problemy z pamięcią stają się poważniejsze i mogą pojawić się dalsze objawy — może pojawić się dezorientacja i gubienie się w znajomych miejscach, trudności w planowaniu lub podejmowaniu decyzji, problemy z mową i językiem, problemy z poruszaniem się bez pomocy lub wykonywaniem czynności samoobsługowych. Mogą to być też zmiany osobowości — agresja, większe wymagania i podejrzliwość wobec innych. Czasem pojawiają się halucynacje — widzenie lub słyszenie rzeczy, których nie ma, i urojenia — wiara w rzeczy, które są nieprawdziwe. A do tego niski nastrój lub niepokoje.

Kto jest zagrożony?

Choroba Alzheimera występuje najczęściej u osób w wieku powyżej 65 lat. Ryzyko choroby Alzheimera i innych rodzajów demencji wzrasta wraz z wiekiem i dotyka szacunkowo 1 na 14 osób w wieku powyżej 65 lat i 1 na 6 osób w wieku powyżej 80 lat. Statystycznie częściej chorują kobiety, ponieważ żyją dłużej. Chorych przybywa, bo społeczeństwo się starzeje. Jednak około 1 na 20 osób cierpiących na chorobę Alzheimera to osoby w wieku poniżej 65 lat. Nazywa się to chorobą Alzheimera o wczesnym lub młodym początku.

— Kiedy się rodzi, układ nerwowy jest niedojrzały, ale zaczyna się dynamicznie rozwijać — mówi dr n. med. Anna Filipek-Gliszczyńska, neurolog z Kliniki Neurologii i Poradni Alzheimerowskiej Państwowego Instytutu Medycznego Ministerstwa Spraw We-



TRZEBA STAŁE ĆWICZYĆ MÓZG!

TRZEBA DBAĆ O REZERWĘ INTELEKTUALNĄ, KTÓREJ SŁUŻY JEJ NIE TYLKO WYKSZTAŁCENIE, ALE I SOCJALIZACJA — PRZEBYWANIE Z LUDŹMI, WYMIANA MYŚLI I POGLĄDÓW. TO ROZWIJA MÓZG I PODTRZYMUJE JEGO FUNKCJONOWANIE. PO ZAKOŃCZENIU AKTYWNOŚCI ZAWODOWEJ WARTO UCZYĆ SIĘ NOWYCH RZECZY. TRZEBA ZMUSZAĆ SIĘ DO MYŚLENIA. OGLĄDANIE SERIALI NIE WPŁYWA DOBRZE NA MÓZG.

wewnętrznych i Administracji w Warszawie. — Dzieci szybko zdobywają nowe umiejętności i uczą się trudnych funkcji wykonawczych: mowy, abstrakcyjnego myślenia, koordynacji. Nastolatki i młodzi dorośli mają duże zdolności poznawcze i niebywałą wręcz zdolność przyswajania nowej wiedzy. Później następuje okres stabilizacji i czerpiemy z tego, co nagromadziliśmy około 20. roku życia. W wieku 60-65 lat funkcje poznawcze zaczynają fizjologicznie zwalniać. Potrzebujemy więcej czasu na odszukanie zdobytych kiedyś informacji, a na przyswojenie nowych — większej liczby powtórzeń. Nie uczymy się tak sprawnie, jak dawniej. Gdy na skutek procesu neurodegradacji komórek mózgu dochodzi do wyczerpania rezerwy poznawczej — tracimy progową ilość neuronów, która zabezpiecza codzienne funkcjonowanie. Zaczynają się wtedy pojawiać objawy świadczące o deficytach funkcji poznawczych. Można rozpoznać otępienie, czyli demencję — proces powolny, podstępny i postępujący.

Otępienie samo w sobie nie jest chorobą, lecz objawem — jego najczęstszą przyczyną jest choroba Alzheimera.

Brak lekarstwa

Obecnie nie ma lekarstwa na chorobę Alzheimera, nie można leczyć jej przyczynowo ani zatrzymać. Proces alzheimeryzacji zaczyna się wiele lat przed wystąpieniem objawów. — Jedyne, co możemy zrobić, to dbać o dobrą kondycję mózgu poprzez odpowiedni styl życia i dietę — mówi dr Filipek-Gliszczyńska.

Dostępne są leki, które mogą pomóc złagodzić i spowolnić niektóre objawy. Mamy też różne inne rodzaje wsparcia, które pomagają osobom chorym na Alzheimera żyć w jak największej niezależności, np. wprowadzanie zmian w środowisku domowym, aby łatwiej było się poruszać i zapamiętywać codzienne zadania.

Pacjentowi można również zaproponować leczenie psychologiczne, takie jak terapia stymulacji poznawczej, aby wspomóc pamięć, umiejętności

rozwiązywania problemów i zdolności językowe. — Bardzo pomocna jest świadomość pacjenta i rodziny dotycząca tego, co się dzieje i co należy w związku z tym robić. Często, oprócz problemów z pamięcią, chorzy mają zaburzenia nastroju i snu, są też nadmiernie drażliwi, ponieważ czują się niezrozumiani albo sami nie rozumieją swojej sytuacji. Rozmowa z rodziną i zmiana jej podejścia do pacjenta bardzo pomaga w leczeniu — dodaje dr Filipek-Gliszczyńska.

Dbamy o mózg!

Czy chorobie Alzheimera można zapobiegać? Ponieważ dokładna przyczyna choroby Alzheimera nie jest jasna, nie jest znany sposób zapobiegania tej chorobie. Są jednak rzeczy, które można zrobić, aby zmniejszyć ryzyko lub opóźnić wystąpienie demencji. Przede wszystkim rzucamy palenie! Ograniczamy też spożycie alkoholu. Warto też przestrzegać zdrowej, zbilansowanej diety i utrzymywać prawidłową wagę tak, by po-

zostawać w dobrej kondycji fizycznej i aktywnym umysłowo. Wszystko to przynosi korzyści zdrowotne, zmniejsza ryzyko chorób układu krążenia i poprawia ogólny stan zdrowia psychicznego.

— Trzeba pilnować podaży płynów — pić około 2 litrów dziennie. Jeśli chodzi o dietę, najlepsza jest śródziemnomorska. Zaleca się dużo kwasów omega-3 (np. tłuste ryby morskie), kwasu foliowego (np. zielone warzywa), witamin z grupy B (np. pieczywo pełnoziarniste), beta-karotenu (np. czerwone owoce), resweratrolu (np. czerwone wytrawne wino) oraz suplementację witaminy D3. Ważna jest też umiarkowana aktywność fizyczna — np. nordic walking, pływanie. Ruch chroni mózg! — zaleca dr Filipek-Gliszczyńska.

Ale mózg też można ćwiczyć!

— Trzeba dbać o wspomnianą rezerwę intelektualną, która powstaje przez całe życie. Służy jej nie tylko wykształcenie, ale i socjalizacja — przebywanie z ludźmi, wymiana myśli i poglądów. To rozwija mózg i podtrzymuje jego funkcjonowanie. Po zakończeniu aktywności zawodowej warto czytać książki, dyskutować na ich temat, rozwiązywać krzyżówki, korzystać ze spotkań uniwersytetu trzeciego wieku, uczyć się nowych rzeczy. I nie chodzi o to, żeby to szybko



DOSTĘPNE SĄ LEKI, KTÓRE MOGĄ POMÓC ZŁAGODZIĆ I SPOWOLNIĆ NIEKTÓRE OBJAWY. MAMY TEŻ RÓŻNE INNE RODZAJE WSPARCIA, KTÓRE POMAGAJĄ OSOBOM CHORYM NA ALZHEIMERA ŻYĆ W JAK NAJWIĘKSZEJ NIEZALEŻNOŚCI, NP. WPROWADZANIE ZMIAN W ŚRODOWISKU DOMOWYM, ABY ŁATWIEJ BYŁO SIĘ PORUSZAĆ I ZAPAMIĘTYWAĆ CODZIENNE ZADANIA.

przyswoić, ale by zmuszać się do myślenia. Przebywanie samemu w domu i oglądanie seriali nie wpływa dobrze na mózg — uważa dr Filipek-Gliszczyńska.

Korzystałam z materiałów Stowarzyszenia Dziennikarzy dla Zdrowia

Dr n. med. Anna Filipek-Gliszczyńska, neurolog z Kliniki Neurologii i Poradni Alzheimerowskiej Państwowego Instytutu Medycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Warszawie:

— Najwięcej chorych na Alzheimera jest na Mazowszu, najmniej — w województwie opolskim. Wiąże się to z dostępnością do ośrodków diagnostycznych. Poza tym problem w mniejszym stopniu dotyczy osób z dużych miast, które częściej zgłaszają zaburzenia pamięci i koncentracji. Mieszkańców wsi i miasteczek bardzo długo otoczenie tłumaczy starością, sklerożą czy demencją starczą. Oni zgłaszają się do lekarza wraz z rodziną dopiero w momencie pojawienia się objawów psychiatrycznych albo tak znacznego zaawansowania zaburzeń poznawczych, że nie pozwala im ono samodzielnie funkcjonować. Czyli zdecydowanie za późno.

REKLAMA

NEUROLOG
BEATA NOWAK
specjalista neurolog
poniedziałek 10:00-13:00
czwartek 10:00-13:00
Rejestracja tel. 89 534 23 33
w godz. 10:00-18:00
Olsztyn, ul. Pana Tadeusza 6
PANTAMED

Dr n. med. JACEK NOWAK
specjalista chirurgii ogólnej
i naczyniowej
PRZYJMUJE: poniedziałek-piątek 16.00-18.30
REJESTRACJA TEL. w godz. 10⁰⁰-18⁰⁰
tel. 89 534 23 33
Olsztyn
ul. Pana Tadeusza 6 (PANTAMED)

20 GRUDNIA

Wernisaż wystawy „Leśny Plener Malarski – Mazury lat 50-tych”

Olsztyn

Wernisaż wystawy „Leśny Plener Malarski – Mazury lat 50-tych” – artystyczna podróż w głąb historii Mazur
Organizator: Nadleśnictwo Spychowo.

Godz. 17.30, Galeria Stary Ratusz WBP, ul. Stare Miasto 33.

20 GRUDNIA

Kultura pod choinkę
- Boże Narodzenie tuż... tuż

Olsztyn

W koncercie przygotowanym przez Akademickie Centrum Kultury UWM oraz Ośrodek

Inicjatyw Artystycznych Wydziału Sztuki UWM zaprezentują się:

- Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo” UWM
- Orkiestra Akademicka UWM
- Studio Wokalne UWM
- Chór im. Prof. Wiktora Wawrzyczka
- Teatr Kloszart.

Godz. 19.00, Centrum Konferencyjne Uwm, ul. Dybowskiego 11.

20 GRUDNIA

Koncert bożonarodzeniowy

Olsztyn

Koncert uczniów PSM I i II stopnia w Olsztynie.
Opieka merytoryczna: Dorota Michalska, Natalia Klykova, Marek Salej Prowadzenie: Marek Salej.

Godz. 10.00, Wojewódzka Biblioteka Publiczna (sala konferencyjna), ul. 1 Maja 5.

22 GRUDNIA

Cicha noc... najpiękniejsze kolędy

Olsztyn

W koncercie „Cicha noc... najpiękniejsze kolędy” usłyszymy kolędy polskie w opracowaniu Andrzeja Borzyna na chór i orkiestrę w wykonaniu Chóru Kameralnego Collegium Musicum i Orkiestry Filharmonii Warmińsko-Mazurskiej pod dyрекcją Janusza Wilińskiego, kolędy i pastorałki w wykonaniu Chóru Dziewczęcego Cantabile PSM I i II st. w Olsztynie oraz Olsztyńskiego Chóru Collegium Baccalarum pod dyрекcją Agaty Wilińskiej, a także wiązankę kolęd w opracowaniu Tomasza Michalaka w wykonaniu Chóru Warsztatowego i Orkiestry Filharmonii Warmińsko-Mazurskiej pod dyрекcją Janusza Wilińskiego.

Godz. 19.00, Filharmonia Warmińsko-Mazurska im. Feliksa Nowowiejskiego, ul. Głowackiego 1.

22 GRUDNIA

Koncert: Pan B. + Patka Olszanowicz

Olsztyn

W ramach promocji nowego singla „Co złego to nie my” wystąpi przed Państwem olsztyński zespół Pan B. Zespół mimo niedługiego stażu wielokrotnie występował już na scenach w całym kraju. Tym razem muzycy wystąpią przed własną publicznością i zaprezentują swój autorski materiał, który ukaże się na płycie w 2024 roku. Podczas swoich występów na żywo zespół prezentuje różnorodny repertuar. Nie zabraknie energicznych syntetycznych brzmień, melodycznych ballad, gry świateł czy okazji do wspólnego śpiewania.

Godz. 20.00, Carpenter Inn Irish Pub, Stare Miasto 3.

25 GRUDNIA

Świąteczny Koncert na Gongach z Martą Wiśniewską

Olsztyn

Specjalna, wieloetapowa formuła ceremonii zapewni głębokie doświadczenie fizyczne i emocjonalne, otwierając drogę do poszerzenia samoświadomości. Podczas tego procesu zachodzi wewnętrzna integracja, a stare treści psychiczne, nawyki i wzorce zachowań przechodzą do historii. Właśnie takie doświadczenie czeka na koncertach z gongami tybetańskimi.

Godz. 18.00, Anahaj Centrum Samoświadomości, ul. Stefana Okrzei 4.

30 GRUDNIA

Sylwestrowe przeboje



Olsztyn

Wystąpią:
Tomasz Szymuś – dyrygent
Anna Grzelak – śpiew
Kuba Jurzyk – śpiew
Zespół:
Adam Lemańczyk – fortepian
Mateusz Krawczyk – perkusja
Bartek Werachowski – gitara basowa
Maciej Olesiński – gitara chórki:

Agnieszka Brenzak

Dorota Theisebach

Filip Czarnecki

Orkiestra Symfoniczna Filharmonii Warmińsko-Mazurskiej

W programie m.in.: Jesteśmy na wczasach; I`m every woman; Time of my life; Rzuć to wszystko co złe; Zatańczysz ze mną jeszcze raz; Step by step, September; Mambo Italiano.

Godz. 18.00, Filharmonia Warmińsko-Mazurska, ul. Głowackiego 1.

31 GRUDNIA

Sylwestrowe przeboje

Olsztyn

Tomasz Szymuś – dyrygent, Anna Grzelak – śpiew, Kuba Jurzyk – śpiew, zespół: Michał Dykban – gitara, Adam Lemańczyk – piano, Bartek Werachowski – bas, Waldemar Franczyk – perkusja, chórki: Agnieszka Brenzak, Dorota Theisebach, Filip Czarnecki, Orkiestra Symfoniczna Filharmonii Warmińsko-Mazurskiej | W programie m.in. Jesteśmy na wczasach, I`m every woman, Time of my life, Rzuć to wszystko co złe, Zatańczysz ze mną jeszcze raz, Step by step, September, Mambo Italiano.

Godz. 17.00/20.30, Filharmonia Warmińsko-Mazurska, ul. Głowackiego 1.

5 STYCZNIA

Enej, kolędy i Wy



Olsztyn

Na kilka dni przed świętami Bożego Narodzenia zespół Enej wyrusza w swoją kolejną świąteczną trasę koncertową po całej Polsce. Zespół zagra najpiękniejsze, najbardziej znane i najbliższe naszym sercom polskie kolędy i pastorałki w autorskich aranżacjach.

Godz. 19.00, Aula Widowiskowo-Konferencyjna im. Anny Wasilewskiej, ul. Kościńskiego 11.

5 STYCZNIA

Koncert Marszałkowski
- Z muzą, czarem i temperamentem

Olsztyn

W programie najpiękniejsze arie z oper i operetek m.in. Johann Strauss /syn – Uwertura do operetki Zemsta nietoperza

Franz Lehár – Aria Giuditty Meine Lippen z operetki Giuditta Imre Kálmán – Uwertura do operetki Hrabina Marica Imre Kalman – Czardasz Silvy z operetki Księżniczka Czardasza

Jacques Offenbach – Aria Pericholi Aria ze śmiechem z operetki La Perichola

Jacques Offenbach – Barkarola z I aktu opery Opowieści Hoffmanna

Godz. 19.00, Filharmonia Warmińsko-Mazurska im. Feliksa Nowowiejskiego, ul. Głowackiego 1.

5 STYCZNIA

Charytatywny koncert świąteczny

Olsztyn

„Nasze Betlejem” to wyjątkowy charytatywny koncert świąteczny na rzecz Filipa Cudnocha, który choruje na stwardnienie rozsiane. Świąteczny repertuar zaprezentuje schola „Perelki Wiary” - młodzież i dorośli, zapraszają na nastrojowy wieczór przy piosenkach, których nie usłyszycie w świąteczne dni w kościele.

Godz. Kościół pw. św. Józefa | Olsztyn ul. Jagiellońska 41.

6 STYCZNIA

One Night of Terror: Trzech Króli Edition

Olsztyn

One Night of Terror to rozpoczynający się cykl imprez zrzeszający widownię, która gustuje w mocnym tempie i ciężkim brzmieniu. Podczas imprez spodziewajcie się najlepszych DJ'ów z całej Polski, którzy reprezentują sceny Hardtechno i Hardcore.

Godz. 22.00, Klub Futro, ul. Seweryna Pieniężnego 5.

6 STYCZNIA

The Metropolitan Opera – Verdi „Nabucco”

Olsztyn

Wznowienie | Starożytny Babilon ożywa na scenie Met w tej pełnej rozmachu inscenizacji. W roli potężnego władcy Nabucca (Nabuchodonozora) po raz pierwszy w nowojorskiej operze wystąpi baryton George Gagnidze. Partnerować będzie mu ukraińska sopranistka Liudmyła Monastyrська, która ponownie wcieli się w intrygującą postać mściwej córki króla – Abigaille.

Godz. 18:55, sala koncertowa Filharmonii.

HELIOS REPERTUAR
Centrum Handlowe Aura,
Olsztyn, al. Piłsudskiego 16



WONKA / familijny / od 10 lat / dubbing: 12:00, 14:00, 14:45, 17:30, 19:15; WONKA / familijny / od 10 lat / napisy: 16:30, 20:15; KICIA KOCIA

pod choinkę / dubbing: 12:45, 14:00; NÓŻ W NOC-NEJ CISZY / napisy: 20:45; TROLLE 3 / dubbing: 12:00, 14:15, 15:45, 18:00; NAPOLEON / napisy: 15:15, 20:30; ŻYCZENIE / familijny / od 6 lat / dubbing: 11:45, 14:30, 17:00; UWIERZ W MIKOŁAJA: 16:45, 18:30; IGRZYSKA ŚMIERCİ: Ballada ptaków i węży / napisy: 12:30, 19:00; CHŁOPI: 19:30

sprzedam

HYUNDAI IX35 benzyna +LPG 2 l z 2012 r. 230 tys, 49500zł, 606-759-210

kupię

SKUP AUT!!! NAJWYŻSZA CENA TEL. 730 750 266

NIERUCHOMOŚCI

sprzedam

WWW.DOMKIANGIELSKIE.PL
503-103-703

dam pracę

DAM pracę w gospodarstwie rolnym z wyżywieniem i zakwaterowaniem. Okolice Mławy. Kontakt telefoniczny, 530-745-606

USŁUGI

budowa | remont

SZALÓWKA, podłoga, boazeria, sztacheta, taras. Tartak Żarnowo k. Augustowa, tel. 693-491-205.

AWARIE hydrauliczne, glazura, 669-336-031



Z głębokim żalem i smutkiem zawiadamiamy, że 17 grudnia 2023 r. odeszła do Domu Ojca Nasza Kochana Mama, Babcia i Teściowa

ś. † p. Krystyna Tusińska

Uroczystości pogrzebowe rozpoczną się 22 grudnia 2023 r. o godz. 13.00 Mszą Świętą w kościele pw. Chrystusa Odkupiciela Człowieka przy ul. Wyszyńskiego (górny kościół). Ceremonia pochowania urny z Prochami odbędzie się na cmentarzu komunalnym w Dywitach. Wdzięczna Bogu za Dar Jej Życia rodzina

Z głębokim żalem zawiadamiamy, że 18 grudnia 2023 r. zmarła Nasza Kochana Mama i Babcia

ś. † p. Halina Drężek

Uroczystości pogrzebowe rozpoczną się 22 grudnia 2023 r. (piątek) o godz. 14.00 Mszą Świętą Pogrzebową w kościele pw. Chrystusa Odkupiciela Człowieka przy ul. Wyszyńskiego w Olsztynie. Ceremonia pochowania urny z Prochami odbędzie się na cmentarzu komunalnym przy ul. Wadąskiej w Olsztynie (Dywity – wschodnia brama, od strony Kieźlin). Pograżona w smutku rodzina

Wyrazy głębokiego współczucia i słowa otuchy

Grzegorzowi Kale

i Jego Bliskim

z powodu śmierci

Teścia

składają pracownicy Instytutu Historii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

Urszuli Jędrychowskiej

wyrazy głębokiego współczucia i słowa wsparcia z powodu śmierci

Mamy

składają koleżanki i koledzy z Wydziału Polityki Społecznej Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Wojewódzkiego w Olsztynie

Rodzinie i Bliskim

ś. † p.

Pani Eugenii Jędrychowskiej

emerytowanego pracownika Biblioteki Wyższej Szkoły Rolniczej, Akademii Rolniczo-Technicznej i Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie wyrazy głębokiego współczucia składają dyrekcja i pracownicy Biblioteki Uniwersyteckiej UWM w Olsztynie

Koledze

Jarosławowi Badurze

wyrazy głębokiego współczucia i słowa wsparcia po stracie

Taty

składają koleżanki i koledzy z Ośrodka Wsparcia dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnej w Olsztynie



ARKADIA
Olsztyn, ul. Jagiellońska 52/85

tel. 89 526 67 53, 665 175 125

całodobowe przewozy zmarłych

www.zuparkadia.olsztyn.pl

Gwarantujemy godną i kulturalną postugę



SACRUM

KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE

ANDRZEJ DĄBROWSKI

Olsztyn, ul. Limanowskiego 18/2

89 67 77 100, kom. 530 308 308

GODNIE - SOLIDNIE - Z SZACUNKIEM

Całodobowy przewóz zmarłych



USŁUGI POGRZEBOWE

ARKA

Elżbieta Michałowska Anna Michałowska

OLSZTYN (Zatorze), ul. M. Zientary-Malewskiej 2A

89 534 72 42, 605 635 908

OLSZTYN (Jaroty), ul. Herberta 16/24

(wejście od Wilczyńskiego, naprzeciw „Medyka”)

89 526 66 01, 605 665 909

www.arkaolsztyn.pl

Całodobowy przewóz zmarłych

TU ZLECISZ ZAMIESZCZENIE NEKROLOGU LUB KONDOLENCJI W „GAZECIE OLSZTYŃSKIEJ” I „DZIENNIKU ELBLĄSKIM”

NEKROLOGI (wymagany akt zgonu). Terminy przyjęć*:

- na poniedziałek – do piątku do godz. 15.00
- na wtorek, środę, czwartek, piątek – dnia poprzedniego w godz. 7.00-15.00

* Dotyczy Biura Ogłoszeń w Olsztynie, plac Józefa Bema 5

KONDOLENCJE

(wymagany dowód osobisty osoby nadającej) ukazują się w ciągu trzech dni od chwili nadania

Biuro Ogłoszeń, **OLSZTYN**, plac Józefa Bema 5

czynne w godz. 7.00-15.00, soboty – nieczynne

tel. 514-800-517, b.ogloszen@gazetaolsztynska.pl

www.pozegnania.net

Biuro Ogłoszeń, **ELBLĄG**, ul. Rybacka 35

tel. 55-236-18-02

pon.-pt. godz. 8.00-16.00

nadajogloszenie.pl



nie musisz
wychodzić
z domu...

Janowi Rozwadowskiemu i Jego Rodzinie

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Syna

składa Jan Malarkiewicz wraz z personelem szpitala „Jamal” Sp. z o.o.

Drogiej Koleżance

dr **Izabeli**

Kuczyńskiej-Uziak

wyrazy współczucia i słowa otuchy z powodu śmierci

Męża

składają koleżanki i koledzy z Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii MSZ w Olsztynie

Urszuli Bielewicz i Jej Rodzinie

wyrazy szczerzego współczucia z powodu śmierci

Taty

składają współpracownicy z Oddziału Endokrynologicznego i Diabetologicznego z Poradniami Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Olsztynie

NA POCZĄTKU BYŁ SZALONY POMYSŁ

FUTSAL \\ Nasza historia zaczęła się od rozgrywek lokalnej ligi halowej. Było to takie niedzielne granie - przypomina szkoleniowiec Constructu Lubawa Dawid Grubalski, Trener Roku w plebiscycie Warmińsko-Mazurskiego Związku Piłki Nożnej.

- Construct zdominował niedawną Galę Warmińsko-Mazurskiego Związku Piłki Nożnej, ale chyba nikt w Lubawie z tego powodu nie był zaskoczony, bo zdobyliście mistrzostwo Polski, a potem bardzo udanie zaprezentowaliście się w Lidze Mistrzów.

- Cieszymy się, że środowisko piłkarskie naszego województwa docenia naszą odmianę futbolu. Ten rok jest zwieńczeniem naszej dziesięcioletniej pracy, jest to podsumowanie tego wszystkiego, na co bardzo ciężko pracowaliśmy.

- To przypomnijmy, jak to wszystko się zaczęło...

- KAŻDY CIEKAWA INICJATYWA CZĘSTO RODZI SIĘ Z JAKIEGOŚ SZALONEGO POMYSŁU. MY GRALIŚMY W LOKALNEJ LIDZE HALOWEJ, TO BYŁO TAKIE NIEDZIELNE GRANIE. MŁODA EKIPA W KOŃCU WYGRAŁA ROZGRYWKI, WIĘC ZACZĘLIŚMY ROZGLĄDAĆ SIĘ, CZY JEST SZANSA POGRAĆ POZA MIEJSCEM SWOJEGO ZAMIESZKANIA. WTEDY PIERWSZY RAZ ZETKNĘLIŚMY SIĘ Z SŁOWEM FUTSAL. NA POCZĄTEK BYŁA PRZYGODA W PUCHARZE POLSKI, A POTEM PODJĘLIŚMY DECYZJĘ O PRZYSTĄPIENIU DO ROZGRYWEK LIGOWYCH. JAKO AMATORZY ZACZĘLIŚMY BUDOWAĆ SILNY OŚRODEK FUTSALOWY.

- Gdybym dziesięć lat temu powiedział, że w Lidze Mistrzów będziecie bardzo blisko finałowej czwórki, to co byś pomyślał?

- Może zabrzmi to trochę nieskromnie, ale mój plan był taki, żeby w dziesięć lat wejść na topowe miejsca w Polsce. Nie wiedziałem, czy będziemy w stanie wygrać ligę, ale takie miałem marzenie, żeby na dziesięciolecie wywalczyć mistrzostwo Polski. Jednak to, co zrobiliśmy później, rzeczywiście było niesamowite, bo zagraliśmy super mecze w Lidze Mistrzów i otarliśmy się o Final Four. Zabrakło naprawdę bardzo niewiele, raptem kilku minut, żebyśmy znaleźli się w futsalowym raj.

- Po zakończeniu przygody z Ligą Mistrzów co było większe: radość z drugiego miejsca w turnieju półfinałowym, czy smutek, bo to miejsce oznaczało jednak brak awansu do finału?

- Na pewno czuliśmy sportowy ból, bo mimo wszystko na Majorce polecieliśmy z nastawieniem, że uda się nam awansować do Final Four. Tak też starałem się budować zespół, tak prowadzić treningi, żeby stać się godnym rywalem dla klubów z najwyższej półki. Spotkanie z Palma Futsal (mistrz Hiszpanii i obrońca tytułu w Lidze Mistrzów - red.) pokazało, że jesteśmy w stanie rywalizować z najlepszymi (porażka 1:3, do przerwy było 1:1 - red.). To jest dla nas jeszcze większy motor napędowy do ciężkiej pracy.



Dawid Grubalski: - Zagraliśmy super mecze w Lidze Mistrzów i otarliśmy się o Final Four

- Sukces sprawił, że jesteście bardziej rozpoznawalni w Europie. Teraz pewnie łatwiej będzie wam zbudować jeszcze silniejszy zespół?

- NIE BYŁO ŁATWO POZYSKIWAĆ DOBRYCH ZAWODNIKÓW, GDY GRALIŚMY W LIDZE ALBO KIEDY ZROBILIŚMY AWANS DO EKSTRAKLASY. JEDNAK Z SEZONU NA SEZON OPINIA O NAS BYŁA CORAZ LEPSZA.

Że dobrze trenujemy, że młodzi zawodnicy się u nas rozwijają, no i że jesteśmy w stu procentach wiarygodni organizacyjnie. Tak nasza marka zaczęła się budować. Dlatego teraz po udanym debiucie w Lidze Mistrzów wielu dobrych graczy chętnie by do nas przyszło.

- Jak do Lubawy trafił Pedrinho, który w plebiscy-

cie WMZPN został uznany za najlepszego piłkarza w naszym województwie w 2023 roku.

- To jest fenomen, ja nigdy nie widziałem tak dobrego zawodnika na żywo. I pewnie nigdy już nie będę miał przyjemności trenować zawodnika o takich umiejętnościach indywidualnych. Zapraszam kibiców wszystkich kibiców z Warmii i Mazur do Lubawy, żeby zobaczyli, jak gra Pedrinho. Chociaż tak naprawdę w meczu pokazuje tylko 50 procent tego, co robi z piłką na treningu. Przyjechał do Lubawy i to u nas uczył się futsalu, bo wcześniej grał tylko podczas towarzyskich turniejów warszawskiej lidze. Pojechał tam zarobić fajne pieniądze, wcześniej grał na dużym boisku, a u nas dowiedział się tak naprawdę o co chodzi w futsalu. Indywidualnie jest niesamowity, a my staraliśmy się szlifować jego talent, bo ciągle staje się coraz lepszy. W naszym województwie, ba, nawet w Polsce, nie ma zawodnika o takiej finezji i inteligencji na boisku, jaką wykazuje się Pedrinho.

- Nie macie obaw, że teraz może odejść? Na przykład wrócić do grania na dużym boisku?

- Robimy wszystko, żeby z swojej strony zapewnić mu profesjonalne warunki i żeby czuł się u nas dobrze. Jeżeli jednak nadejdzie taki moment, kiedy zgłosi się lepszy futsalowy klub lub zespół futbolu jedna-

stoosobowego, to ja chcę mieć przekonanie, że zrobiłem wszystko, by u nas został. Jeżeli jednak odejdzie, wtedy nie pozostanie mi nic innego, jak śledzić jego dalsze losy i cieszyć się z jego sukcesów. Wierzę jednak, że będzie grał cały czas u nas.

PEDRINHO KOCHA LUBAWĘ, JEST TAKIM MAŁYM „BOŻKIEM” NASZEGO MIASTA, BO CZUJE WSPARCIE KIBICÓW I MIESZKAŃCÓW. POZA TYM JEST JUŻ NA TAKIM ETAPIE, ŻE NIE KIERUJE SIĘ TYLKO I WYŁĄCZNIE FINANSAMI. CZUJE PRZYWIĄZANIE DO LUBAWY JAKO DO SWOJEJ MAŁEJ OJCZYZNY.

- Construct to nie tylko zagraniczne transfery, bo mocno stawiacie także na swoich wychowanków.

- Od początku klubowe finanse rozdzieliliśmy na pierwszy zespół i na naszą akademię. I mamy już pierwsze efekty pracy, którą zaczęliśmy dziesięć lat temu. Wśród nominowanych do najlepszego młodzieżowca znalazł się przecież Hubert Zadroga, bramkarz, który jest naszym wychowankiem. We wcześniejszych latach starałem się stawiać się na utalentowanych graczy z regionu. Tak „powstali” Jakub Raszkowski, Kacper Sendzian. Oni jeszcze grali w piłkę na trawie, ale szyb-

ko przekonali się do futsalu i teraz stanowią o sile naszego zespołu.

- W Olsztynie oddano do użytku nową Uranię. Jest szansa, że kiedyś w niej zagracie? Byłaby to okazja do dalszej promocji i waszego klubu, i futsalu.

- To byłaby fantastyczna sprawa, gdyby w Uranii odbył się kiedyś turniej Ligi Mistrzów, jak te w Zagrzebiu czy na Majorce, w których wzięliśmy udział. Na razie czekamy na rozwój sytuacji, ale na pewno chcielibyśmy zrobić coś wielkiego w naszym regionie.

GRA W LIDZE MISTRZÓW TO JUŻ WYSOKI POZIOM I W LUBAWIE MOŻEMY ZORGANIZOWAĆ TYLKO PIERWSZY TURNIEJ ELIMINACYJNY. JEŻELI NASZE PLANY SIĘ SPEŁNIĄ I WYGRAMY LIGĘ, WTEDY CHCIELIBYŚMY ZORGANIZOWAĆ TURNIEJ W NASTĘPNEJ FAZIE RYWALIZACJI.

Na Majorce było cztery tysiące widzów i niesamowity doping. Zagraliśmy fantastyczne spotkanie z mistrzem Ukrainy, z którym na trzy minuty przed końcem meczu przegrywaliśmy 1:4, a mimo to wygraliśmy 6:5. Takie mecze pobudzają wyobraźnię, dlatego mam wrażenie, że gdybyśmy rozegrali takie spotkanie w Olsztynie, wtedy jeszcze bardziej byśmy zarazili futsalem kibiców z regionu i stolicy województwa.

EMIL MARECKI



W Zagrzebiu podczas turnieju eliminacyjnego Ligi Mistrzów lubawianie ograli faworyzowane miejscowe Dinamo



W 2023 roku Construct po raz pierwszy wywalczył mistrzostwo Polski. W finale lubawianie trzykrotnie pokonali rywali z Bielska-Białej

FAWORYT MOŻE BYĆ TYLKO JEDEN

SIATKÓWKA \\ W 4. kolejce Ligi Mistrzów Jastrzębski Węgiel podejmie dzisiaj (g. 18) Jihostroj Czeskie Budziejowice. - Naszym celem jest wygrana - nie ma wątpliwości Norbert Huber, środkowy mistrzów Polski. Jastrzębianie stracili tylko seta.

Drużyna ze Śląska na wyjeździe wygrała z prowadzonym przez trenera Andrzeja Kowala wicemistrzem Czech 3:0 (25:19, 29:27, 28:26). Jastrzębski Węgiel pokonał też u siebie hiszpański Guaguas Las Palmas i na wyjeździe niemiecki SVG Luneburg. - Jesteśmy zadowoleni z sytuacji w grupie - przyznaje Huber. - W środę chcemy podtrzymać passę zwycięstw i dobrze spędzić święta. Przed nami trudne spotkanie, bo w Budziejowicach pokazaliśmy co prawda dobrą siatkówkę, ale też daliśmy rywalowi szansę, które czeska drużyna potrafiła wykorzystać. Musimy więc grać odważnie, być skupieni przez cały mecz i nie pozwolić gościom na rozwinięcie skrzydeł, bo ten mecz może mieć nieoczekiwany scenariusz.

Na spotkanie wybiera się kilkunastoosobowa grupa czeskich fanów z Ołomuńca pod wodzą Borisa Keki, który od lat dopinguje jastrzębski zespół. -



Siatkarze Jastrzębskiego Węgla prowadzą i w Lidze Mistrzów, i w PlusLidze

Nie jest daleko, gra się tu siatkówkę na światowym poziomie, jest fajna atmosfera, a w ostatnich dwóch sezonach mieliśmy jeszcze bonus w postaci Hadravy.

Mamy możliwość oglądania na żywo topu topów - wyjaśnia czeski kibic.

Jan Hadrava, który złotymi zgłoskami zapisał się w historii Indykpolu AZS

Olsztyn, przed obecnym sezonem rozstał się z Jastrzębskim Węglem.

Po dzisiejszym meczu zawodnicy trenera Marcelo Mendezu dostaną pięć dni

wolnego. Do zajęć mistrzostw Polski wrócą w drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia, a ostatnie w tym roku spotkanie rozegrają w PlusLidze 30 grudnia na wyjeździe z Aluronem CMC Warta Zawiercie.

GRUPA D

1. Jastrzębski	9	9:1
2. Luneburg	6	7:4
3. Las Palmas	3	4:7
4. Budziejowice	0	1:9

* Na zakończenie 12. kolejki PlusLigi Asseco Resovia Rzeszów pokonała Barkom Każany Lwów 3:1 (25:20, 25:21, 21:25, 28:26). W ekipie gospodarzy zadebiutował rozgrywający Łukasz Kozub, który w poniedziałek podpisał kontrakt z rzeszowskim klubem. Wcześniej był zawodnikiem GKS Katowice.

* Czarni Radom w tym sezonie wygrali tylko raz, a w swojej hali nie zwyciężyli od ponad dwóch lat, więc stało się to, co stać się musiało - klub zwolnił wczoraj trenera Pawła Woickiego, byłego rozgry-

wającego m.in. Indykpolu AZS Olsztyn.

* Aleksander Śliwka przeszedł we wtorek operację palca lewej ręki. Kapitan ZAKSY na boisko może wrócić dopiero po sześciu tygodniach. Kędzierzynianie ewidentnie nie mają szczęścia w tym sezonie, bo od początku rozgrywek z urazami borykali się lub nadal borykają m.in. Wojciech Żaliński, Marcin Janusz, Przemysław Stępień i Bartosz Bednorz.

PO 12 KOLEJKACH

1. Jastrzębski	33	34:6
2. Projekt	32	34:9
3. Resovia	27	32:14
4. Warta	27	30:12
5. LUK	22	28:22
6. Trefl	22	24:17
7. Indykpol AZS*	19	23:19
8. Stal*	19	24:21

9. ZAKSA	18	23:22
10. Barkom	13	18:28
11. Ślepsk	12	13:26
12. Norwid	11	17:30
13. Skra*	10	17:26
14. Cuprum*	8	11:27
15. Katowice	6	11:32
16. Czarni	3	7:35

* mecz mniej

SPRINTEM

IGRZYSKA \\ Szef World Athletics Sebastian Coe wyraził zaniepokojenie cenami biletów na przyszłoroczne igrzyska olimpijskie, ostrzegając, że odstraszą one kibiców i przyczynią do pustych miejsc na trybunach. Najdroższe kosztują blisko tysiąc euro - donosi „The Guardian”. W niezwykle ostrym wystąpieniu Coe, który był przewodniczącym komitetu organizacyjnego XXX Letnich Igrzysk Olimpijskich w Londynie, ujawnił, że rozmawiał z organizatorami igrzysk w Paryżu, aby podkreślić, że „pełne stadiony są absolutnie warunkiem wstępnym” dla największego sportu olimpijskiego. Wiele biletów pozostaje w sprzedaży na zawody w lekkiej atletyce na Stade de France, o pojemności 80 000 miejsc, z cenami sięgającymi 990 euro „kategorii pierwszej” podczas wieczornych sesji. Za inne wejściówki w kategorii

A-D trzeba wyłożyć 690, 385, 195 lub 85 euro. Coe, rozmawiając z brytyjskimi dziennikarzami, jasno wyraził swój niepokój. „To będą najdroższe ceny biletów na arenie lekkoatletycznej, jakich byliśmy świadkami na igrzyskach olimpijskich” - powiedział. „Najważniejszym elementem jest to, że chcemy mieć fanów na stadionie” - dodał. Zapytany o to, czy uważa, że ceny biletów na przyszłoroczne igrzyska są niepokojąco wysokie, Coe potwierdził, że tak i porównał je z kosztem oglądania mistrzostw świata w Budapeszcie zeszłego lata. „W Budapeszcie mieliśmy bardzo przystępne ceny. Zawsze będą bilety premium, ale ważne jest, aby nasze stadiony były pełne ludzi, którzy kochają nasz sport, a nie ludzi, których stać na wyjazd na igrzyska olimpijskie. I nie chcę, aby myśłano, że Budapeszt był jednorazowy. To nie jest jednorazowy przypadek. To nie

jest coś wyjątkowego. To nowy standard. A pełne stadiony są absolutnie warunkiem wstępnym” - mówił wzburzony. Coe powiedział, że rozumie, iż organizatorzy IO Paryż 2024 muszą generować przychody. Powiedział jednak: „W Londynie mieliśmy też drogie bilety, ale mieliśmy też wiele w przystępnych cenach. Jest to trudne dla każdego komitetu organizacyjnego, ale jeśli zarządzam World Athletics, to nie chcę, aby kibice lub sportowcy i ich rodziny byli wyrzucani ze stadionu” - podsumował.

PILKA NOŻNA \\ Piłkarz Bayernu Monachium Harry Kane strzelił 20 goli w 15 meczach Bundesligi. Oznacza to średnią 1,33 bramki na mecz. Jeśli Anglik do końca sezonu utrzyma taką skuteczność, to z łatwością pobije rekord Roberta Lewandowskiego, który w sezonie 2020/21 zanotował 41 trafień.



Fot. PAP/EPA

Harry Kane (Bayern Monachium)

Bayern mocno odczuł brak skutecznego napastnika w pierwszym sezonie po odejściu Lewandowskiego do Barcelony. W składzie Bawarczyków było wielu światowej klasy ofensywnych piłkarzy, ale brakowało egzekutora, typowej dziewiątki. Dlatego w letnim oknie transferowym za 95 mln euro sprowadzono Kane'a z Tottenhamu Hotspur. Anglik trzykrotnie był królem strzelców Premier League, a w obecnym sezonie potwier-

dza swoją klasę w Bundeslidze. Zanotował hat-tricki w meczach z VfL Bochum, Darmstadt i Borussia Dortmund, a w ostatnią niedzielę zaliczył dublet przeciwko VfB Stuttgart. Kane pobił rekord, który od 60 lat należał do Uwe Seelera. Niemiecki napastnik potrzebował jednak 21 meczów na pierwszych 20 trafień w sezonie 1963/64, a Kane raptem 14. Gerd Mueller w sezonie 1971/72 cieszył się z 40 trafień w Bundeslidze. Ten wynik przetrwał blisko pół wieku. 22 maja 2021 roku w ostatniej kolejce Bundesligi Bayern pokonał Augsburg 5:2, Lewandowski pokonał bramkarza Augsburga Rafała Gikiewicza i zdobył wtedy 41. bramkę w sezonie. Reprezentant Polski pobił 49-letni rekord, choć w kwietniu opuścił cztery ligowe spotkania przez kontuzję doznaną w meczu z Andorą w eliminacjach mistrzostw świata. Jeśli Kane do końca sezonu

utrzyma swoją skuteczność i będzie występował w każdym meczu, to po 34 kolejkach może mieć nawet 48-49 goli. • Na zakończenie 19. kolejki Ekstraklasy Piast Gliwice pokonał 3:0 Stal Mielec (Huk 51, Félix 62, Kądzior 73).

PO 19 KOLEJKACH

1. Śląsk	41	31:15
2. Jagiellonia	38	45:27
3. Lech	33	32:25
4. Raków*	32	35:22
5. Legia*	32	29:21
6. Pogoń	30	34:23
7. Górnik	26	22:21
8. Zagłębie	25	22:31
9. Piast*	24	18:14
10. Radomiak	24	24:23
11. Stal*	22	25:29
12. Widzew	22	22:27
13. Puszcza*	20	24:34
14. Warta	19	20:26
15. Korona*	18	19:21

16. Cracovia*	18	20:28
17. Ruch	13	22:34
18. ŁKS*	10	13:36

* mecz mniej

FANI PAMIĘTAJĄ O MARCINIE

Marcin Malewski po raz pierwszy wśród laureatów plebiscytu pojawił się w 2006 roku, a od 2014 roku regularnie bierze udział w Balu Sportowca.

Doświadczony szczytnista Warmii, z którą przeszedł drogę od II ligi do Superligi i, niestety, z powrotem, z plebiscytowego podium nie schodzi od 2018 roku. I chociaż z powodu remontu Uranii olsztyńscy piłkarze ręczni musieli grać w Biskupcu, to kibice o nich pamiętają i z utęsknieniem czekają na pierwszy mecz w Uranii. Fani pamiętają także o „Malesiu”, bo w głosowaniu sms-owym na najpopularniejszego sportowca województwa 2023 roku właśnie awansował na pierwsze miejsce! Oto jak w chwili oddania gazety do druku wyglądała czołówka:

1. Marcin Malewski (piłka ręczna, Warmia Energa Olsztyn) **go.nsw.57**
2. Karol Prawdzik (trójbój siłowy, KPP Gołdap) **go.nsw.68**
3. Daniel Gołębiowski (kettle, GIRIA Kętrzyn) **go.nsw.25**
4. Konrad Bukowiecki (lekka atletyka, AZS UWM Olsztyn) **go.nsw.8**
5. Kuba Hawryluk (siatkówka, Indykpol AZS Olsztyn) **go.nsw.31**
6. Mikołaj Borkowski (tenis, KT Jakubowo Olsztyn) **go.nsw.7**
7. Anastazja Kuś (lekka atletyka, AZS UWM Olsztyn) **go.nsw.53**



Laureaci 60. Plebiscytu, a wśród nich triumfujący Marcin Malewski

8. Wiktoria Andruch (MMA, Arrachion Iława) **go.nsw.2**
9. Olaf Płatek (sumo, Shamo Ełk) **go.nsw.67**
- 10-12. Karol Żwir (piłka nożna, Stomil Olsztyn) **go.nsw.91**, Rafał Kot (biegi ekstremalne, Szczytno) **go.nsw.47**, Wiktoria Cichocka (trójbój siłowy, Progress House Ełk) **go.nsw.10**

BIEGACZ ROKU

1. Roman Chodara (Runners Team Kętrzyn) **go.br.5**
2. Daria Mitrega (Pszczółkowski Team, Olsztyn) **go.br.26**
3. Janusz Kosowski (AKM Olsztyn) **go.br.17**
4. Anna Lingo-Napiwodzka

- (Urwis Biega, Dywity) **go.br.22**
5. Sebastian Kubicki (Kuropatwa Team, Olsztyn) **go.br.20**

PIŁKARZ ROKU

1. Radosław Lewicki (Radomniak Radomno) **go.plr.2**
2. Jakub Banach (Constract Lubawa) **go.plr.4**
3. Szymon Świniarski (Drwęca Nowe Miasto Lub.) **go.plr.47**
4. Maciej Kadziewicz (Victoria Bartoszyce) **go.plr.15**
5. Paweł Galik (Tęcza Biskupiec) **go.plr.11**

NAJPOPULARNIEJSZY CLUB FITNESS/SIŁOWNIA

1. Klub CrossBoxFit, Kętrzyn **go.fit.21**

2. Power Gym – Siłownia, Fitness Club Mrągowo **go.fit.31**
3. Ruban Fight&Fitness **go.fit.35**

Sms-y wysyłamy na numer 73601 (3,69 zł brutto), w treść wpisując jedynie kod (są zaznaczone na czerwono). Listy kandydatów są na gazetaolsztynska.pl - jeśli uznacie, że kogoś na nich brakuje, napiszcie o tym na adres sport@gazetaolsztynska.pl.

Głosowanie zakończy się 21 stycznia, a 10 lutego zwycięzcy wszystkich kategorii sms-owych wezmą udział w Balu Sportowca.

SPORT W TV

- **Futsal.** Eliminacje mistrzostw świata: Polska - Ukraina (18.25 TVP Sport)
- **Koszykówka.** Euroliga kobiet: ACS Sepsis-SIC - Polski Cukier AZS UMCS Lublin (17.55 Polsat Sport Extra); EuroCup mężczyzn: Śląsk Wrocław - Budućnost VOLI Podgorica (19.55 Polsat Sport Extra); Turkish Airlines Euroliga: AS Monaco - Panathinaikos Ateny (18.55 Polsat Sport Fight), Bayern Monachium - Anadolu Efes Stambuł (20.25 Polsat Sport Premium 2)
- **Piłka nożna.** Liga grecka: Aris - Lamia (16 Sportklub); Ekstraklasa: Cracovia - Legia Warszawa (18.55 Canal+ Sport); Liga hiszpańska: FC Barcelona - Almeria, Villarreal - Celta Vigo (18.55, 21.25 Canal+ Sport2), Athletic Club

- Las Palmas (21.25 Eleven Sports 3); Puchar Włoch, 1/8 finału: Inter Mediolan - Bologna (20.55 Polsat Sport News); liga francuska: Nice - Lens (20.55 Canal+ Sport5, Eleven Sports 1), Paris Saint-Germain - FC Metz (20.55 Eleven Sports 2); Puchar Holandii: Feyenoord Rotterdam - FC Utrecht (20.55 Polsat Sport Premium 6)
- **Piłka ręczna.** ORLEN Superliga: Industria Kielce - ORLEN Wisła Płock (20.20 Polsat Sport)
- **Siatkówka.** Liga Mistrzów: Jastrzębski Węgiel - Jihostroj Czeskie Budziejowice (17.45 Polsat Sport), Berlin Recycling Volleys - Halkbank Ankara (19.15 Polsat Sport Premium 4), Knack Roeselare - Olympiacos Pireus (20.15 Polsat Sport Premium 1).



Rys. Zbigniew Piszczako



XVIII

Sportowy Plebiscyt „Dziennika Elbląskiego” 2023

GŁOSUJĘ NA:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....
- 7.....
- 8.....
- 9.....
- 10.....

Pełna lista kandydatów dostępna na www.dziennikelblaski.pl/plebiscyt. Kupon należy dostarczyć do 21 stycznia 2024 r. na adres: „Dziennik Elbląski”, ul. Rybacka 35, 82-300 Elbląg, z dopiskiem „Plebiscyt”. Skrzynka znajduje się przy drzwiach do redakcji.

Imię i nazwisko

Adres

Tel. Email:

Oświadczam, że zapoznałem się i akceptuję regulamin plebiscytu, który jest dostępny w siedzibie „Dziennika Elbląskiego” i na stronie internetowej www.dziennikelblaski.pl/plebiscyt.

Administratorem danych osobowych podanych na kuponie jest Grupa WM Sp. z o.o. z siedzibą w Olsztynie, przy ul. Trackiej 5. Podane dane będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia plebiscytu. Uczestnikom przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz do ich poprawiania. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do przeprowadzenia plebiscytu.

Data i podpis

☐ Wyrażam dobrowolną zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych realizowanych przez Grupę WM Sp. z o.o.

☐ Wyrażam dobrowolną zgodę na otrzymywanie od Grupy WM Sp. z o.o. informacji handlowych drogą elektroniczną na podany adres poczty e-mail i numer telefonu.

Wyrażenie powyższych zgód jest dobrowolne.

Data

Podpis

DZIENNIK ELBLĄSKI



KRÓTKIE BEZKRÓLEWIE W STOMILU

PIŁKA NOŻNA\\\ Tak jak przewidywaliśmy, bezkrólowie w Stomilu po zwolnieniu Janusza Bucholca było bardzo krótkie, bo trwało zaledwie kilka godzin. W poniedziałek wieczorem nowym trenerem olsztyńskiego drugoligowca został Bartosz Tarachulski..

Poniedziałek w Stomilu był gorący, bo najpierw zarząd ogłosił rozstanie - za porozumieniem stron - z Januszem Bucholcem, po czym wieczorem poinformowano o podpisaniu umowy z Bartoszem Tarachulskim. Nowy szkoleniowiec związał się z klubem do końca sezonu 2024/25 z opcją przedłużenia współpracy o dwanaście miesięcy. Tarachulski w Olsztynie jako piłkarz pierwszy raz pojawił się w 1996 roku jako zawodnik Polonii Warszawa - musiał wtedy przełknąć gorycz porażki 1:4 z Stomilem. Łącznie na boiskach polskiej Ekstraklasy rozegrał 144 spotkania, głównie w stołecznej Polonii, ale także w Ruchu Chorzów i Widzewie Łódź. Poza tym występował za granicą, a najwięcej w Grecji (m.in. AS Véria i AO Kavalá), poza tym grał także w Szkocji (Dunfermline Athletic FC.) i Anglii (Yeovil Town FC).

Jako szkoleniowiec pierwsze kroki stawiał w Pogoni Siedlce, gdzie zakończył piłkarską karierę. W wrześniu 2017 roku został trenerem Pogoni, zastępując na stanowisku Adama Łopatkę, który do Siedlec trafił ze... Stomilu - aktualnie Łopatko jest pracownikiem Polskiego Związku Piłki Nożnej i prezesem DKS-u Dobrze Miasto.

Potem Tarachulski pracował w Legionovii Legionowo, następnie ponownie w Siedlcach, a ostatnio prowadził KKS 1925 Kalisz. Z tym ostatnim zespołem awansował do półfinału Pucharu Polski, po drodze eliminując trzy zespoły z Ekstraklasy: Widzew Łódź, Górnik Zabrze i Śląsk Wrocław. Dopiero Legia, późniejszy triumfator rozgrywek, okazała się



Trener Bartosz Tarachulski z prezesem Stomilu Arkadiuszem Tymiąńskim

lepszy od KKS-u. WII lidze zespół z Kalisza jednak nie awansował do baraży, bo na samym finiszu rozgrywek wypadł z czołowej szóstki. Po sezonie Tarachulski nie przedłużył kontraktu i lokalne media przypuszczały, że może trafić nawet to jakiegoś ekstraklasowego klubu, co - jak widać - wiele z prawdą nie miało wspólnego. WII lidze też pracy nie znalazł, więc w końcu zdecydował się na Olsztyn. Można przypuszczać, że będzie tu zarabiał lepiej niż w Kaliszu, bo niska pensja była podobno jednym z powodów odejścia Tarachulskiego z KKS.

- BARDZO SIĘ CIESZĘ, ŻE TRAFIŁEM DO STOMILU
- MÓWI NOWY TRENER OLSZTYŃSKIEGO DRUGOLIGOWCA.

- Drużyna ma potencjał, więc w rundzie wiosennej będziemy starali się jak najszybciej zapewnić sobie utrzymanie, następnie, jeśli pojawi się okazja, zaatakować baraże o I ligę. Chciałbym powiedzieć, że dotychczas prowadzone przeze mnie zespoły grały widowiskowo i strzelały dużo bramek, więc chciałbym, żeby było podobnie w Stomilu.

W poprzednim sezonie prowadzony przez Tarachulskiego KKS Kalisz

miał najsukuteczniejszy atak wII lidze, zdobywając 63 bramki. Dla porównania Stomil strzelił 51 goli.

Obecnie „Duma Warmii” zajmuje 13. miejsce w rozgrywkach II ligi. Zespół wywalczył dotychczas 23 punkty (7 zwycięstw, 2 remisy, 10 porażek). Przypomnijmy, że do sezonu Stomil przygotowywał Patryk Czubak, który zastąpił na stanowisku Szymona Grabowskiego (odszedł do I-ligowej Lechii Gdańsk). Były trener rezerw Widzewa Łódź z pracy musiał zrezygnować po pięciu kolejkach. Powodem tej decyzji były sprawy osobiste trenera, które już na

szczęście się wyprostowały, ale o powrocie Czubaka do Stomilu nie było mowy. Obecnie pracuje zdalnie w dziale analiz Widzewa. Po Czubaku pojawił się Bucholc, więc Bartosz Tarachulski jest czwartym trenerem w Stomilu w 2023 roku, a trzecim w sezonie 2023/24.

Niestety, ilość trenerów nie przeszła w jakość zespołu, bo Stomil, który miał powtórzyć sukces z poprzedniego sezonu, jakim był awans do finału baraży o I ligę, teraz walczy o ligowy byt, a nie o piłkarskie szczyty.

Bez wątpienia zespół potrzebuje wzmocnień. Na ostatnim spotkaniu

kibiców z zarządkiem padła deklaracja, że budżet pozwoli na przeprowadzenie transferów, a do Olsztyna może trafić nowy napastnik, ofensywny pomocnik, zawodnik środka pola oraz lewonożny środkowy obrońca. Na razie wiadomo jedynie, że z Olsztynem pożegnał się Marcin Stromecki, który z Tarachulskim grał wspólnie w Siedlcach.

Piłkarze Stomilu trenują aktualnie indywidualnie, a do zajęć grupowych powrócą 8 stycznia. Pierwsze spotkanie II ligi zaplanowano na koniec lutego - do Olsztyna przyjedzie wtedy Wisła Puławy.



mistrzowie*maku*



FINAŁ OGÓLNOPOLSKI

Uroczysta gala Mistrzów Smaku

Agnieszka Rzymkowska
agnieszka.rzymkowska@polskapress.pl

Laureaci akcji Mistrzowie Smaku 2023 odebrali nagrody podczas ogólnopolskiej gali w Warszawie.

Jej organizatorem była Polska Press Grupa, wydawca dzienników regionalnych w całej Polsce. Nagrodziliśmy najlepszych pracowników gastronomii. W tym roku wybraliśmy również Mistrza Smaku Polski, który zdobył wyjątkową nagrodę - samochód Citroen C3. Oto lista zwycięzców w skali całego kraju.

MISTRZ SMAKU POLSKI 2023

I miejsce: Tomasz Morys, (woj. małopolskie). II miejsce: Patryk Nowak, (woj. warmińsko-mazurskie). III miejsce: Renata Hanc, (woj. warmińsko-mazurskie).

KUCHARZ ROKU WOJEWÓDZTWA 2023

Podlaskie: Michał Sikora. Podkarpackie: Patrycja Awdochin. Pomorskie: Martyna Gajewska. Lubuskie: Paweł Wiktor. Kujawsko-pomorskie: Jarosław Dudek. Śląskie: Krzysztof Nawrat. Świętokrzyskie: Hubert Misterkiewicz. Lubelskie: Mateusz Artyszuk. Opolskie: Romano Salama. Wielkopolskie: Bartosz Rosa. Mazowieckie: Paweł Michowski. Warmińsko-mazurskie: Renata Hanc. Dolnośląskie: Łukasz Mierzwiński. Łódzkie: Cezary Nowacki. Zachodniopomorskie: Mateusz Kujawa. Małopolskie: Bogdan Mądry.

KELNER ROKU WOJEWÓDZTWA 2023

Podlaskie: Mateusz Janicki. Podkarpackie: Ilona Borowa. Pomorskie: Mateusz Żywica. Lubuskie: Marcin Cybulski. Kujawsko-pomorskie: Angelika Orłowska. Śląskie: Victoria Turij. Świętokrzyskie: Krzysztof Jabłoński. Lubelskie: Magdalena Musińska. Opolskie: Angelika Bąk. Wielkopolskie: Julia Borkiewicz. Mazowieckie: Bartłomiej Frączek. Warmińsko-mazurskie: Patryk Nowak. Dolnośląskie: Joanna Staszak. Łódzkie: Karolina Misiak. Zachodniopomorskie: Dorota Lewandowska. Małopolskie: Tomasz Regiec.

BARMAN ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Fernando Megolla Brito. Podkarpackie: Małgorzata Rutana. Pomorskie: Szymon Synowiec. Lubuskie: Kamil Wojt. Kujawsko-pomorskie: Eliza Kornecka. Śląskie: Piotr Woźniak. Świętokrzyskie: Dominika Koźmińska.

Lubelskie: Angelika Kowalska. Opolskie: Agnieszka Olejnik. Wielkopolskie: Anita Wrzesiak. Mazowieckie: Mateusz Zbrzeźniak. Warmińsko-mazurskie: Mateusz Figlarski. Dolnośląskie: Piotr Gutowski. Łódzkie: Filip Prądyński. Zachodniopomorskie: Michał Antoniak. Małopolskie: Mateusz Załuski.

BARISTA ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Karolina Żylińska. Podkarpackie: Izabela Lisowicz. Pomorskie: Aleksandra Mach. Lubuskie: Wiktoria Skubisz. Kujawsko-pomorskie: Wiktoria Mistur. Śląskie: Rafał Dusza. Świętokrzyskie: Agnieszka Chyc. Lubelskie: Kacper Dorożuk. Opolskie: Bartłomiej Binek. Wielkopolskie: Natalia Włodarczyk. Mazowieckie: Olha Orłowa. Warmińsko-mazurskie: Anna Cegielska. Dolnośląskie: Moataz Hamdy Mizo. Łódzkie: Paweł Majocha. Zachodniopomorskie: Sandra Czyżnielewska. Małopolskie: Cezary Gaczyński.

MISTRZ SŁODKOŚCI WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Tereska Egiert. Podkarpackie: Michał Pyrzak. Pomorskie: Viktoriia Trush. Lubuskie: Joanna Trzebińska-Lasota. Kujawsko-pomorskie: Monika Brzykcy. Śląskie: Edyta Pałka. Świętokrzyskie: Justyna Nieduziak. Lubelskie: Bernadeta Chorzępa. Opolskie: Magdalena Maziarska. Wielkopolskie: Beata Kubiak. Mazowieckie: Edyta Stachlewska. Warmińsko-mazurskie: Paulina Stajszczak. Dolnośląskie: Paweł Nowak. Łódzkie: Agnieszka Toczek. Zachodniopomorskie: Konrad Małek. Małopolskie: Łukasz Brączek.

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Emilia Wilusz, (woj. zachodniopomorskie). II miejsce: Barbara Nawrat, (woj. śląskie). III miejsce: Radosław Sobota, (woj. wielkopolskie).

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Agata Kulbacka. Podkarpackie: Szymon Kalisz. Pomorskie: Paweł Markowski. Lubuskie: Gracja Maciejczak. Kujawsko-pomorskie: Sylwia Pawłowska. Śląskie: Barbara Nawrat. Świętokrzyskie: Agnieszka Szerba. Lubelskie: Agnieszka Romaniuk. Opolskie: Angelika Bąk. Wielkopolskie: Adrian Michalak. Mazowieckie: Agnieszka Banasik. Warmińsko-mazurskie: Mateusz Piotrowski. Dolnoślą-



ZDJEŃCIE: ADAM JANOWSKI

Podczas uroczystej gali, która odbyła się 20 listopada w Warszawie, poznaliśmy zwycięzców plebiscytu w kilkunastu kategoriach. O tym, do kogo trafiły nagrody i wyróżnienia, zdecydowali Czytelnicy i Internauci gazet oraz portali należących do Grupy Polska Press. Mistrzowie Smaku jest to największy w Polsce plebiscyt branży gastronomicznej.

skie: Julita Kaźmierczak. Łódzkie: Sebastian Rutkowski. Zachodniopomorskie: Emilia Wilusz. Małopolskie: Wojciech Targosz.

RESTAURACJA ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Restauracja Izabella, (woj. wielkopolskie). II miejsce: Przystanek Kocierz, (woj. śląskie). III miejsce: Restauracja Kutter, (woj. pomorskie).

RESTAURACJA ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: La Kura. Podkarpackie: Posmakuj. Pomorskie: Restauracja Kutter. Lubuskie: Restauracja Tajka. Kujawsko-pomorskie: Poczuj Miętę. Śląskie: Przystanek Kocierz. Świętokrzyskie: Restauracja Polonia Park. Lubelskie: Pizzeria & Restauracja Bordo. Opolskie: Restauracja Rose Ida. Wielkopolskie: Restauracja Izabella. Mazowieckie: Balkan Bistro Prespa. Warmińsko-mazurskie: Restauracja Rybaczówka. Dolnośląskie: Restauracja Smak na Tak. Łódzkie: Alaverdi. Zachodniopomorskie: Red Salt Steak & Wine. Małopolskie: Trattoria Vesuvio.

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Prosie bardzo, (woj. śląskie). II miejsce: Polski Bar, (woj. kujawsko-pomorskie). III miejsce: Obiady Domowe Jagódka, (woj. łódzkie).

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Bar Zodiak. Podkarpackie: Elvis Bar. Pomorskie: Bistro BosA. Lubuskie: Zajazd u Chmiela S.C. Kujawsko-pomorskie: Krokciecik. Śląskie: Prosie bardzo. Świętokrzyskie: Bistro Smaczne ajak. Lubelskie: Bistro Powiedz

Cześć. Opolskie: Marbar Kebab. Wielkopolskie: Neapolitana. Mazowieckie: Kams Deli. Warmińsko-mazurskie: Bar Szejka. Dolnośląskie: Raj Smakosza. Łódzkie: Obiady Domowe Jagódka. Zachodniopomorskie: Domek Smaków. Małopolskie: Tawerna Galicyjska M jak Mięso.

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Czarno Na Białym, (woj. zachodniopomorskie). II miejsce: Cafe Millimo, (woj. małopolskie). III miejsce: Klimatyczna Cukiernia & Kawiarnia, (woj. mazowieckie).

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Słodka Zośka. Podkarpackie: Storczykarnia Cafe Jazz Bar. Pomorskie: Słodkości Gosiuni & Caffè. Lubuskie: Stolarnia Cafe. Kujawsko-pomorskie: Kawiarnia Wiktoria. Śląskie: Herbaciarnia Marzenie. Świętokrzyskie: Smak Kawy i Herbaty. Lubelskie: Co słodkie, to dobre. Opolskie: Pracownia cukiernicza Magdalena Łapiak. Wielkopolskie: Tylasova. Mazowieckie: Kogiel Mogiel Caffè. Warmińsko-mazurskie: Slow Coffee. Dolnośląskie: ON CAFE. Łódzkie: Niebieskie Migdały. Zachodniopomorskie: Cafe Sola P. Małopolskie: Cukiernia Sisters Cake.

PIZZA ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Przystanek, (woj. śląskie). II miejsce: Pizzeria Wenezja, (woj. kujawsko-pomorskie). III miejsce: Ghost Pizza, (woj. wielkopolskie).

PIZZA ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: 500 Stopni - Pizza Neapolitana. Podkarpackie: Terra Nostra. Pomorskie:

DA MARIO pizza e fritti. Lubuskie: Pizza Event. Kujawsko-pomorskie: ODNOWA - Pizza & Cocktails. Śląskie: Przystanek. Świętokrzyskie: Uno pizza napoletana. Lubelskie: Czerwona Rukola. Opolskie: Tibesti 2 GO! Wielkopolskie: Ghost Pizza. Mazowieckie: La Casa Pizza. Warmińsko-mazurskie: Wi Wa Bar. Dolnośląskie: Mondo Della. Łódzkie: Pizzeria Bazyli. Zachodniopomorskie: Stodoła Pizza Pub. Małopolskie: Trattoria Vesuvio.

LODY ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Lody Włoskie, Marlena Szczesna, (woj. pomorskie). II miejsce: Lody Bonano, (woj. mazowieckie). III miejsce: Lodowe Przysmaki, (woj. małopolskie).

LODY ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: U Lodziarzy. Podkarpackie: Lodziarnia Sieniawa. Pomorskie: Lody włoskie, Marlena Szczesna. Lubuskie: Lodziarnia Olek. Kujawsko-pomorskie: Słodki domek. Śląskie: Gelateria Veneta. Świętokrzyskie: Lody z Balic. Lubelskie: Lody włoskie. Opolskie: Lodziarnia u Józ. Wielkopolskie: Wytwórnia Lodów z Kórnik. Mazowieckie: Lody Bonano. Warmińsko-mazurskie: Fantazja Sklep Piekarniczo-Cukierniczy, Koktajl-Bar Krystyna Bekieszczuk. Dolnośląskie: Lodziarnia Wilczek. Łódzkie: Wytwórnia Lodów Rzemieślniczych Kocham Lody. Zachodniopomorskie: Lodziarnia bez nazwy. Małopolskie: Lodowe przysmaki.

BURGER ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Restauracja Lizawka, (woj. wielkopolskie). II miejsce: Burger Boy, (woj. podkarpackie). III miejsce: Taki Wół, (woj. warmińsko-mazurskie).

BURGER ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Master Truck Mariusz Kisiel. Podkarpackie: Burger Boy. Pomorskie: Buła i Spółka. Lubuskie: Kuchnia M2. Kujawsko-pomorskie: Klasyk-Burgers & Cocktails. Śląskie: Multicoolty. Świętokrzyskie: Faceburger. Lubelskie: American street food. Opolskie: RIS - Beer & Food. Wielkopolskie: Lizawka. Mazowieckie: Love Burger Wesoła. Warmińsko-mazurskie: Taki Wół. Dolnośląskie: Burgery u Bacy. Łódzkie: Enjoy Eat. Zachodniopomorskie: El Chef. Małopolskie: KraCow Burgers.

PIEKARNIA ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Piekarnia Tradycyjna Klementowski, (woj. łódzkie). II miejsce: Piekarnia Szarmach, (woj. pomorskie). III miejsce: Pan Piekarz, (woj. małopolskie).

PIEKARNIA ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Piekarnia Józefinka. Podkarpackie: Chlebak. Pomorskie: Piekarnia Szarmach. Lubuskie: Kiosk Śniadaniowy - Piekarnia Niegostawice. Kujawsko-pomorskie: Piekarnia - Cukiernia Mariusz Becker. Śląskie: Piekarnia - Cukiernia Milan. Świętokrzyskie: Piekarnia Oskroba. Lubelskie: Biga Gastronomia Italiana. Opolskie: Piekarnia SMAK. Wielkopolskie: Piekarnia u Bogdana Muszalscy. Mazowieckie: Piekarnia Tradycyjna Sikorzanka. Warmińsko-mazurskie: Dolnośląskie: Piekarnia Żarnowiec. Łódzkie: Piekarnia Kaczeńcowa Przemysław Klementowski. Zachodniopomorskie: Piekarnia&Cukiernia Finezja. Małopolskie: Pan Piekarz.

SUSHI ROKU POLSKI 2023

I miejsce: Go-Sushi, (woj. lubuskie). II miejsce: Kaiso Sushi, (woj. mazowieckie). III miejsce: Pracownia.Sushi, (woj. warmińsko-mazurskie).

SUSHI ROKU WOJEWÓDZTWA

Podlaskie: Nova Sushi. Podkarpackie: Sushi House 77. Pomorskie: Daikon Sushi. Lubuskie: Go-Sushi. Kujawsko-pomorskie: Nova sushi. Śląskie: Wakame Sushi Bar. Świętokrzyskie: Onyx Sushi. Lubelskie: Sushi na wynos. Opolskie: Sushi drive. Wielkopolskie: Sushi Kushi. Mazowieckie: Kaiso Sushi. Warmińsko-mazurskie: Pracownia.Sushi. Dolnośląskie: Mango Sushi&Wok. Łódzkie: Łódzkie sushi. Zachodniopomorskie: Sushi & Pizza House. Małopolskie: Tokio Sushi Bar.

Renata Hanc (Nóż widelec, Goldap) - I miejsce w kategorii Kucharz Roku



Pierwsze nauczycielki? Babcia i mama

Marek Sykała (Żeglarska Zatoka, Wilimiy) to laureat II miejsca w kategorii Kucharz Roku.

Za Jego początki w gastronomii można uznać okres, gdy miał 12 lat. - Pierwsze doświadczenia w kuchni z pierwszymi nauczycielkami. Babcią i mamą, czyli tradycja - opowiada nasz laureat.

Pracował od początku w gastronomii. - Morąg, dokładniej Bogaczewo Ośrodek Wczasowy. Już jako kelner podglądałem pracę

pań na kuchni - dodaje. Co lubi swojej pracy? Eksperymentować z nowymi smakami, przepisami, pomysłami, by na przykład udoskonalać staropolskie przepisy własnymi pomysłami.

- Żeglarska Zatoka to kolejne „spoko” miejsce na kulinarnej mapie Warmii i Mazur. Mam ten zaszczyt być szefem kuchni w tym urokliwym miejscu - mówi.

Nie ma rzeczy, czynności w kuchni, której nie lubi. - Jeżeli czegoś w mojej pracy bym nie lubił,

nie byłoby mnie tu - zapewnia Marek Sykała. Przyznaje, że na co dzień ma „aż za dobre poczucie humoru” oraz cechuje Go pracowitość. - Cieszę się sympatią gości, osób głoszących i otrzymywaniem przez to większej odpowiedzialności na przyszłość - komentuje wyróżnienie w naszej akcji.

Planuje nie stać w miejscu. Chce iść do przodu z nowymi pomysłami, smakami. Ponadto nasz laureat lubi podróże i chce pomagać drugiemu człowiekowi.



Marzył o byciu kucharzem

Laureatem III miejsca w kategorii Kucharz Roku naszego województwa został Paweł Perliński (Narie Resort & SPA, Morąg).

Od małego dziecka powtarzał, że będzie kucharzem. - I nigdy się to nie zmieniło... W momencie, kiedy wybierałem szkołę, wiedziałem też, iż gastronomia to pewny rynek pracy - mówi. Pierwsze kroki stawiał w domu weselnym w kuchni. To właśnie tam nasz laureat Paweł Perliński nauczył się „prawdziwej”

gastronomii i gotowania idealnego rosółu.

- Najważniejsza jest odporność na stres i presję czasu - odpowiada zapytany o to, jakie cechy się liczą w Jego pracy. Przy tym twierdzi, że czuje się doceniony i wyróżniony w naszej akcji za to, co robi. - Teraz wiem, że warto - dodaje.

Pan Paweł zdradził nam też, że marzy Mu się własna firma cateringowa. A poza tym? - Uwielbiam podróżować po świecie i robić zdjęcia - wyznaje.



Twórca sztuki, która łączy smak, estetykę i pasję

Szymon Andrzejewski (Restauracja Browar Warmia, Olsztyn) zajął w naszej akcji IV miejsce w kategorii Kucharz Roku.

Wybrał zawód związany z gastronomią już w młodym wieku. Jego fascynacja kulinariami pojawiła się jeszcze w szkole podstawowej, kiedy zaczął eksperymentować w kuchni i gotować dla rodziny. To były pierwsze kroki, które zainspirowały Go do podjęcia nauki w tej dziedzinie. Jako nastolatek zrozumi-

ał, że gastronomia to coś więcej niż tylko przygotowywanie jedzenia. - To sztuka, która łączy smak, estetykę i pasję. Wybór kariery w gastronomii był więc naturalnym krokiem dla mnie, ponieważ wiedziałem, że chcę rozwijać się w tej dziedzinie - wyznaje.

To, co lubi najbardziej w swojej pracy, to możliwość tworzenia unikatowych dań i eksperymentowania z różnymi smakami, technikami kulinarnymi. Praca z ludźmi w branży gastronomicznej również

stanowi dla Niego wyjątkowe wyzwanie i satysfakcję. - Co do tego, czego nie lubię, to zdecydowanie największym wyzwaniem jest złe przekazywanie informacji i brak dobrej komunikacji w zespole. W gastronomii, jak w każdej profesji, dobra komunikacja jest kluczowa, aby zapewnić sprawną pracę i satysfakcjonujący efekt końcowy - zwraca uwagę.

Zaznacza też, że w Jego pracy są ważne cechy takie, jak samodyscyplina, kreatywność, zdolność

do pracy pod presją czasu oraz precyzja. Jak mówi, kucharze i pracownicy gastronomii muszą być elastyczni i gotowi na zmiany, ponieważ branża ta jest dynamiczna i wymaga ciągłego dostosowywania się do nowych wyzwań.

Otrzymanie wyróżnienia w akcji to dla Niego ogromny zaszczyt i radość. To uznanie Jego pasji i wysiłków, które wkłada w rozwijanie się w tej dziedzinie. Jest wdzięczny za to wyróżnienie i traktuje je jako motywację do dalszej pracy.



I przyszedł szef największego hotelu w mieście...

Edyta Patok (Restauracja Dom Królów, Elbląg) zajęła V miejsce w kategorii Kucharz Roku. To Ją bardzo uszczęśliwiło.

Jak mówi, to ten zawód wybrała Ją. Pracowała w barze, gdzie gotowała domowe obiady i pierogi. Robiła wszystko sama, aż pewnego dnia przyszedł dyrektor największego hotelu w mieście. Zjadł, powiedział, że bardzo dobrze gotuje i zaprosił Ją na casting.

- Poszłam i go wygrałam. Pracuję w hotelu do dziś. Było mi bardzo trudno. Hotel czterogwiazdkowy. Ja, która nie wierzyłam w swoje umiejętności. Byłam jedyną kobietą, wokół sami faceci. Wymagali ode mnie więcej od innych. Powtarzali „Co, nie dasz rady?”, śmiali się. Nieraz płakałam w toalecie, ale nie poddałam się. Udowodniłam, że jestem lepsza od niejednego z nich. Zawdzięczam to tylko swojej ciężkiej pracy

- wyznaje pani Edyta. Ówczesny szef kuchni Marcin Wileński był Jej mentorem. On nauczył Ją wszystkiego. - Najlepszy szef ever - komentuje.

Jak przyznaje, lubi dokładność i sumienność. Wymaga od siebie dużo i co za tym idzie, od innych również. Pracuje na równi z kucharzami i nie czuje się od nich lepsza. Nie lubię zaś, gdy ktoś przypisuje sobie zasługi kogoś innego. - Jest to nie w porządku i nie

fair. Trzeba mieć jaja i przyznać się do błędu, wtedy ma się szacunek - zaznacza. Jest uparta i sumienna. Zawsze pomoże, wskaże drogę i kierunek. Lubi również pożartować, śmiać się z samej siebie. - Jestem stanowcza, tak zdecydowanie. Śpiewam w pracy, czasem mają dość mojego mruczenia - śmieje się. Jest bardzo szczęśliwa z powodu wyróżnienia. To dla Niej zaszczyt zdobyć tyle głosów i znak, że robi coś dobrego.



Spróbował sił jako kelner. I w pełni się odnalazł

Patryk Nowak (Restauracja Kardamon, Kętrzyn) został Kelnerem Roku. W przyszłości planuje dalej rozwijać się w zawodzie.

Już jako nastolatek lubił gotować i zgłębiać tajniki zawodu kucharza. To młodocienne zainteresowanie doprowadziło Go do tego, że rozpoczął naukę w technikum gastronomicznym. I tak też rozpoczęła się Jego przygoda z gastronomią. Początki wspomina dość dobrze, aczkolwiek było sporo za-

wirowań. - Zaczynałem jako pomoc kucharza, potem trochę gotowałem. W trakcie przekonałem się, że to nie zawód kucharza jest tym, co chcę robić. Postanowiłem spróbować swoich sił jako kelner i tutaj w pełni się odnalazłem. Pierwsze kroki w tym zawodzie stawiałem w restauracji „Zacisze” w Bartoszycach, a od prawie ośmiu lat mam przyjemność gościć w kętrzyńskim „Kardamonie” - opowiada o sobie nasz zwycięzca kategorii Kelner Roku.

Zwraca uwagę, że praca w gastronomii, jak w wielu innych branżach, ma swoje blaski i cienie. - Jednak dostrzegam więcej plusów niż minusów. Jako pozytywna na pewno muszę wymienić możliwość kontaktu z drugim człowiekiem, poznawanie nowych osób i miłe pogawędki podczas obsługi gości. Jestem pełny energii i nie lubię monotonii, więc zmienna i często nieprzewidywalna praca w restauracji doskonale odpowiada potrzebom mojego charak-

teru - mówi. A jaki ma charakter? Cechuje Go przede wszystkim empatia, serdeczność, uprzejmość, a także energiczność i wytrwałość.

Jest Mu ogromnie miło i czuje się doceniony w naszej akcji zarówno przez koleżanki i kolegów z branży, jak i gości odwiedzających restaurację, w której pracuje. - Duże wsparcie otrzymałem także od najbliższych, którzy kibicowali mi podczas trwania plebiscytu - zapewnia.



Miejsce po szukaniu szczęścia poza granicami regionu

Paweł Chmieliński (Camera Caffè, Lidzbark Warmiński) zajął II miejsce w kategorii Kelner Roku naszego województwa.

Wszystko zaczęło się osiem lat temu, kiedy wrócił do swojego rodzinnego miasta, do Lidzbarka Warmińskiego, po kilkuletniej nieobecności.

- Po szukaniu szczęścia poza granicami Warmii i Mazur. Po prostu, to się wydarzyło, tak miało widocznie być. Sam do dnia

dzisiejszego się nad tym zastanawiam... Zaczęło się wszystko od Term Warmińskich znajdujących się w Lidzbarku Warmińskim. Pierwsze kroki stawiałem tam jako kelner serwujący dania gościom hotelowym turystom i naszym mieszkańcom. Następnie zaczęła się moja przygoda z restauracją, wtedy jeszcze „Pivnicą”. Trwa do dzisiaj pod nazwą Camera Caffè w Lidzbarku Warmińskim - opowiada nam nasz laureat.

Branża gastronomiczna zaskakuje Go codziennie i codziennie w inny sposób.

- Multum gości, którzy się przeżywają każdego dnia, niesie za sobą inną historię zwłaszcza teraz w tak zwanym sezonie turystycznym, kiedy to spotykamy gości z różnych części Polski i świata - mówił. Dodając, że w pracy liczy się dla Niego wymiana zdań. Jak przyznaje, czasami zwykła rozmowa daje dużo pozytywnej energii, radości i nadziei w ludzi

i w to, że może być „po prostu dobrze”. A udział w akcji Mistrzowie Smaku? - Jest na pewno wyróżnieniem po latach ciężkiej pracy. Jest mi po prostu bardzo miło, że moi znajomi, bliscy dali mi tę nominację, a teraz na mnie głosują. Jest to dla mnie motywacja, dodatkowe doładowanie. Reakcja rodziny jak najbardziej pozytywna, na pewno jest dumna - mówił w trakcie trwania plebiscytu nasz wojewódzki laureat kategorii Kelner Roku.



Lubi ten kontakt z ludźmi

Emilia Stempkowska (Loft1, Działdowo) zajęła III miejsce w kategorii Kelner Roku. To dla Niej nowe doświadczenie.

Zawód związany z gastronomią wybrała, ponieważ podoba Jej się praca, w której ma dużą możliwość kontaktu z ludźmi. Pracę tę zaczęła w 2020 roku.

Pierwsze kroki stawiała w restauracji w Mrągowie. A jak je wspomina? - Pozytywnie i z sentymentem - odpowiada.

W swojej pracy lubi kontakt z ludźmi, atmosferę, która panuje w pracy. - Jedyną rzeczą, której nie lubię, są nadprogramowe godziny - dodaje z uśmiechem.

W pracy ceni sobie pozytywne nastawienie, odpowiedzialność, życzliwość i komunikatywność. A czy wiąże z nią swoją przyszłość? - Planuję pracować dalej z ludźmi i otworzyć coś własnego - mówi.

Pani Emilia prywatnie uwielbia czytać książki oraz spotykać się ze znajomymi.



Wiktor Marczak (Kuchnie Świata Plaża, Giżycko - IV miejsce w kategorii Kelner Roku



Nie lubi pytania „Co pan poleca?”

Wojciech Stelmach (Restauracja Przysań, Olsztyn) to laureat V miejsca w kategorii Kelner Roku naszego województwa.

Pracę w gastronomii, a dokładniej jako kelner, wybrał w okolicy 2016 roku. - Początki nie były łatwe. Jak w każdej pracy, trzeba było nauczyć się pracy w szybkim tempie. Pierwsze kroki stawiałem w Folwarku w Galinach - opowiada pan Wojciech.

W swojej pracy lubi ludzi, z którymi pracuje oraz atmosferę, jaka jest u Niego w pracy. A za czym nie przepada nasz laureat? - Nie lubię ciągłego pytania „Co pan poleca?” - odpowiada.

Zapytaliśmy Wojciecha Stelmacha również o to, jakie cechy są według Niego potrzebne, wykonując pracę w branży gastronomicznej. - Myślę, że odporność na stres oraz dobrze zorganizowany czas pracy - podkreśla.

Jak zaś odbiera udział w tegorocznej edycji Mistrzów Smaku? - Odbieram to jako fajne wyróżnienie oraz doświadczenie - zaznacza.

Przyznał także, że będąc całkiem szczery, to jeszcze nie ma konkretnych planów na przyszłość. - Zobaczymy, co czas pokaże - komentuje.

W wolnym czasie lubi z kolei pograć na konsoli i chodzić na piłkę nożną. - Jest to bardzo dobra odskocznia - dodaje.





Tu rządzi rodzina, a konkretniej - jej trzy pokolenia

Pierwsze miejsce w województwie w kategorii Restauracja Roku zajęła Restauracja Rybaczówka (Bogaczewo 32C). Nie są jak rodzina, Oni są rodziną!

„Rybaczówka” to przede wszystkim rodzina, a konkretniej - jej trzy pokolenia. Dziadek Jarek - założyciel, główny konstruktor, złota rączka, ichtiolog z wykształcenia i z zamiłowania.

Tata Kamil - szef kuchni i restauracji; dobry duch baru i rozmów

do rana; ojciec chrzestny „Niedźwiedziówki”.

Mama Monika - „ogarniaczka” pensjonatu i rezerwacji. Zagada, zaśpiewa, dzieci wychowa.

Babcia Grażynka i babcia Basia - czyli poranna zmiana; odpowiedzialne za jajecznicę z boczkiem, sobotni rosół i placek z rabarborem.

Jagoda i Kaja - kierowniczkę sali, animatorkę gości, koneserki sandacza z pieca.

Jak opisują, „Rybaczówkę” zaczęli w 2010 roku w kameralnym

składzie. Skromnie i nieśmiało, z małym doświadczeniem w tej branży. Prawie nikt nie wiedział o Ich porcie schowanym w małej zatoczce na Jeziorze Bocznym. Do restauracji zaglądali nieliczni i początkowo podchodzili dość sceptycznie do menu bez schabowego i pizzy.

Od tamtego czasu sporo się zmieniło... Urosli w siłę, a Ich goście wiedzą już, że w „Rybaczówce” karmi się najświeższą rybą na Mazurach, jak to określają.

„Rybaczówka” to jednak nie tylko restauracja i bar. To także jezioro, plaża i przystań na 30 jachtów. To rekreacyjny pomost dla wędkarzy i tych, którzy chcą posiedzieć w trzcinach i obserwować bobry. To również pensjonat i pokoje na wynajem. Urządzone skromnie, acz ze smakiem. To zadaszona wiatra: idealna na imprezy, grille, kameralne wesela i koncerty. To stary jesion i miejsce na ognisko. To codzienna, ciężka praca personelu i dobra energia gości.

Szuszi (Elk, Jana Pawła II 21) - II miejsce w kategorii Restauracja Roku



Nóż widelec (Goldap, Warsztatowa 2) - III miejsce w kategorii Restauracja Roku



Bar Szejek (Wiartel, Wiartel 12) wygrywa w kategorii Bar/Bistro/Jadłodajnia. Opowiada o nim Edyta Witkowska.

Lokal prowadzi obecnie Paweł Witkowski, syn właścicieli firmy PHU Szejek Edyta Witkowska, do których należy lokal.

- Jesteśmy na rynku od ponad 20 lat. Lokal prowadzony jest rodzinnie. Od kilku lat rozwija się dzięki pomysłom i zaangażowaniu Pawła - mówi pani Edyta.

Pośród konkurencji wyróżnia ich jakość serwowanych dań, duże porcje, domowe jedzenie i pyszna domowa lemoniada.

Bar Szejek to także wspaniała szefowa kuchni i jej zespół, zaś młoda i profesjonalna obsługa kelnerska dopełnia całości.

- Naszą specjalnością jest zupa rybna, lin w śmietanie, kartacze, knedle ze śliwkami, karkówka z cebulką. Na te dania właśnie wracają do nas klienci od lat - zaznacza właścicielka zwyczajnego lokalu z ka-

terorii Bar/Bistro/Jadłodajnia w naszym województwie.

W małej wsi znajdziecie wielką kuchnię...

Klienci chwalą różnorodność dań, wielkość porcji. - Dumni jesteśmy z tego, że stworzyliśmy miejsce, do którego wracają klienci. Jak również z tego, że wraz z nimi staliśmy się małą społecznością. Odwiedzają nas kolejne pokolenia - zaznacza Edyta Witkowska z Baru Szejek. Coś, co daje personelowi największą sa-

tysfakcję, to z kolei opinie ludzi, którzy są mile zaskoczeni tym, że w tak niewielkiej wsi jest miejsce z tak pysznym jedzeniem.

...a jej właściciele pozostają zagadkami

- Mamy plany rozwoju, ale niech one zostaną niespodzianką dla naszych gości. Na pewno jeszcze zaskoczymy czymś nowym - dodaje pani Edyta. Przyznając, że są zszczęceni wyróżnieniem w Mistrzach Smaku.

W karcie każdy znajdzie coś dla siebie

Bistro Calzone (Rozogi, Rynek 1A) to laureat II miejsca w kategorii Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku w naszym województwie.

Właściciele wyróżnionego lokalu to Alicja Nosek i Adrian Olszewski. Bistro Calzone zaczęło swoją działalność w 2011 roku.

- Nasze bistro znajduje się na Mazurach i jest czynne przez cały rok. W naszej karcie dań każdy znajdzie coś dla siebie, a na-

szym daniem popisowym jest pizza calzone. Dużo gości zajeżdża również na obiady domowe, ponieważ wyróżniamy się smakiem i obfitymi porcjami - mówi pani Alicja.

Przyznała także, że są dumni z tego, że praca kucharzy, jak i kelnerów jest doceniana przez gości, którzy chwalą nie tylko smaki, ale również obsługę i czystość. - Największą radość sprawia nam uśmiech i podziękowanie gości

za pyszne jedzenie i przyjemną obsługę oraz to, że niektórzy odwiedzają nas niezmiennie od kilku lat - dodaje właścicielka.

Personel stara się co roku zaskakiwać nowymi smakami i pomysłami. A jakie były wrażenia w związku z wyróżnieniem w naszej akcji? - Jesteśmy dumni, że goście poświęcili swój czas, aby oddać na nas swój głos i wyróżnić nasze niewielkie bistro - odpowiada Alicja Nosek.



Przystanek u Andrzeja
(Pieniężno, Kolejowa 3)
- III miejsce w kategorii
Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku



Slow Coffee
(Olsztyn, Tuwima 26)
- I miejsce w kategorii
Kawiarnia Roku



Molto Bene
(Elbląg, Stary Rynek 66)
- II miejsce w kategorii
Kawiarnia Roku

Cukiernia Siesta
(Kisiny, Kisiny 85)
- III miejsce w kategorii
Kawiarnia Roku



Mateusz Figlarski
(Restauracja Przystań, Olsztyn)
- I miejsce w kategorii
Barman Roku



Pani Wiktoria zawsze jest pięknie uśmiechnięta

Drugie miejsce w kategorii Barman Roku zajęła Wiktoria Pietras (City Club Restauracja & Kręgielnia, Kętrzyn).

Mistrzowie Smaku to największy w Polsce plebiscyt branży gastronomicznej. Ma on swoją tradycję, ma też swoją renomę. Dyplomy laureatów poprzednich edycji wiszą w wielu lokalach. Teraz taki właśnie wyraz uznania będzie mógł zawisnąć w restauracji, w której zatrudniona jest ta wła-

śnie nasza laureatka albo w Jej domu.

To wiecznie uśmiechnięta, bardzo pogodna i doceniona przez Was w Mistrzach Smaku Wiktoria Pietras.

Ma 19 lat i już od paru lat pracuje jako kelnerka i barmanka w lokalu City Club Restauracja & Kręgielnia w Kętrzynie.

Ta praca przynosi Jej wiele radości i pięknych wspomnień.

- Jestem osobą otwartą na kontakt z ludźmi i - przede wszystkim

- zawsze uśmiechniętą - tak nasza laureatka opisuje sama siebie.

Stojąc za barem czy obsługując gości czuje, że to jest właśnie to, co sprawia Jej przyjemność.

- Dzięki tej pracy nauczyłam się pokory oraz szacunku do ludzi - dodaje.

Była bardzo wdzięczna za Wasze głosy oddane w akcji, ponieważ wygraną w tym konkursie uznała za przełomowy moment w swoim życiu.

Gratulujemy!

Błażej Borkowski (We Młynie, Warpuny) - III miejsce w kategorii Barman Roku



Już od wielu lat spełniają oczekiwania klientów

Fantazja Sklep Piekarniczo-Cukierniczy, Koktajl-Bar Krystyna Bekieszczyk (Biskupiec, Bogusławskiego 2B) sprzedaje lody z tytułem Lodów Roku naszego województwa.

Na rynku istnieją od 2001 roku. Na początku sklep okazał się strzałem w 10. Dziennie odwiedzało go około 800 osób! Fantazja słynęła nie tylko z lodów, ale też z pysznego pieczywa oraz słodkości, które było sprzedawane za-

równy w sklepie firmowym, jak i w okolicznych miejscowościach.

Niestety, wszechobecna konkurencja w postaci dużych firm sprawiła, że wielu klientów zaczęło kupować pieczywo oraz ciasta w marketach. - Galopujące koszty prowadzenia działalności zmusiły nas do zmian. Aby utrzymać się na rynku, musieliśmy zrezygnować z pieczywa i przemodelować nasz biznes. Receptą okazały się lody, które w sezonie przyciągają nie tylko mieszkań-

ców Biskupca, ale również turystów wypoczywających na Warmii. Od wielu lat staramy się sprostać oczekiwaniom klientów, doskonaląc nasze umiejętności i urozmaicając ofertę. Niedawno do naszego menu wprowadziliśmy również zapiekanki i kanapki. Przez cały rok w naszej ofercie nie brakuje również pysznego tradycyjnego ciasta, koktajli i innych słodkości - tak opowiada nam właścicielka Krystyna Bekieszczyk.

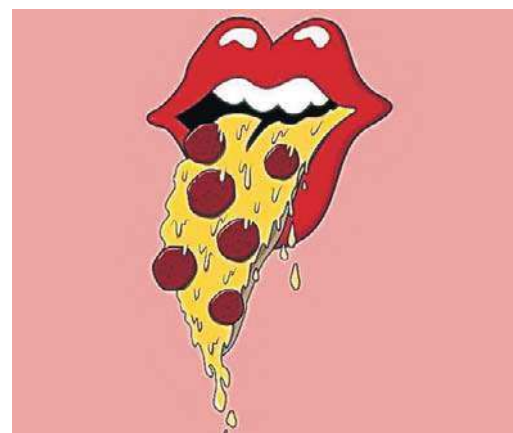
Wyróżniony lokal ma elastyczne podejście do potrzeb klienta. Poza lodami i deserami lodowymi w ofercie nie brakuje różnorodnych ciast i aromatycznej kawy. Fantazja to idealne miejsce, aby w drodze do pracy wstąpić po kubek ulubionej kawy, a w przerwie śniadaniowej lub po pracy po ciepły szybki posiłek. Starają się również aktywnie działać w mediach społecznościowych, chcą być w stałym kontakcie ze swoimi klientami.

Małgosia Cafe (Mrągowo, Ratuszowa 10) - II miejsce w kategorii Lody Roku



Lodziarnia Tęczowa Kamila Chyczewska (Działdowo, pl. Mickiewicza 4) - III miejsce w kategorii Lody Roku

Wi Wa Bar
(Gronowo Elbląskie, Osiedlowa 30A)
- I miejsce w kategorii
Pizza Roku



Dagrasso Ława
(Ława, Sobieskiego 1)
- II miejsce w kategorii
Pizza Roku

Pizzeria Zawsze Uśmiechnięta
(Olsztyn, Pstrowskiego 36A)
- III miejsce w kategorii
Pizza Roku



Kariera od stanowiska na zmywaku do menedżera

Mateusz Piotrowski (Restauracja Rybacówka, Bogaczewo) to Menedżer Gastronomii Roku. Poznajcie Go bliżej.

Swoją przygodę z gastronomią zaczął od razu po zakończeniu edukacji w technikum gastronomicznym w Giżycku. - Oczywiście miałem kilkuletnią przerwę, ale zawsze w sezonie letnim pracowałem w gastronomii. Swoje początki wspominam bardzo dobrze. Karierę gastronomiczną za-

cząłem na stanowisku zmywaka, następnie pomocy kelnerskiej, kelnera aż do menadżera sali - opowiada o swoich pierwszych krokach.

W swojej pracy ceni najbardziej kontakt z gośćmi, codzienne rozmowy oraz wspólny kontakt z ekipą „rybaczówkową”, dodaje z uśmiechem. A czego nie lubi w swojej pracy? - Układania grafiku pracy dla kelnerów - odpowiada Menedżer Gastronomii Roku województwa.

Jak sam przyznaje, cechuje Go przede wszystkim otwartość, komunikatywność, dobra organizacja pracy, odpowiedzialność, cierpliwość. - To najważniejsze cechy, które pomagają w mojej pracy - komentuje pan Mateusz.

Już sama nominacja o Mistrzów Smaku była dla Niego wielkim zaskoczeniem, a wyróżnienie w akcji jest zaś Jego wewnętrznym przekonaniem, że Jego praca i misja została zauważona. Doceniona przez gości.

- Moim najważniejszym celem jest ukończenie studiów wyższych na kierunku pedagogika opiekuńczo-wychowawcza z terapią pedagogiczną. Kolejny etap to studia magisterskie. Kto wie, może pokuszę się o doktorat? - mówi nam o swoich planach ambicjach na przyszłość.

Mateusz Piotrowski w wolnym czasie podróżuje. - Lubię podróżować i te małe, i te duże. Muzykę, śpiew, długie spacerowanie - dodaje nasz zwycięzca.



Paulina Stajszczak
(Podniebne, Bielice)
- I miejsce w kategorii
Mistrz Słodkości Roku

Anna Cegielska (Loft1, Działdowo) - I miejsce w kategorii Barista Roku



Nie są sieciówką. Nie ma drugiego takiego lokalu

Burgera Roku podaje Taki Wół (Olsztyn, Jeziółowicza 7F). Tak wybrali nasi Czytelnicy, głosując w akcji Mistrzowie Smaku.

Zwycięski Taki Wół to burgerownia prowadzona przez lokalnego przedsiębiorcę.

W Jego ofercie znajdziemy burgery z wołowiną, którą własnoręcznie robi zatrudniony oraz bułki własnego wypieku.

Bazują tylko na świeżych produktach od lokalnych dostaw-

ców. „Nie jesteśmy sieciówką. Nie znajdziesz drugiego takiego lokalu. Wybierając naszą restaurację, wspierasz nasz lokalny olsztyński rynek” - przekazują Ci, którzy głosami naszych Czytelników wygrali w tegorocznej edycji największego plebiscytu gastronomicznego Mistrzowie Smaku w kategorii Burger Roku całego województwa warmińsko-mazurskiego.



Są dni, że wchodzisz i od ręki komponujesz zestaw

Pracownia Sushi (Gołdap, pl. Zwycięstwa 6K) wygrywa w kategorii Sushi Roku. O lokalu opowiada Emilia Sakowicz.

Lokal istnieje na rynku od czerwca 2023 roku. Wyróżnia go zdecydowanie to, że jest pierwszym i jedynym lokalem sushi w Gołdapi. Ponadto wyróżniają go konkurencyjne ceny, jak również kolorowe sushi szykowane z myślą o najmłodszych ze-

stawy typu box dla ucznia, robione z myślą o dzieciach szkolnych. Dużą popularnością cieszą się zestawy dnia oraz możliwość kompozycji własnej.

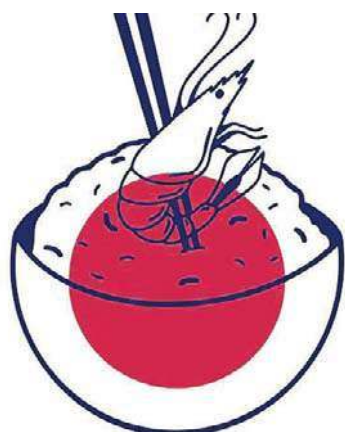
- Uznanie zdobyły również degustacyjne poniedziałki i soboty, kiedy klienci mają możliwość samodzielnego skomponowania zestawu z sushi ustawionego na naszej ladzie. W tych dniach nie realizujemy menu. Klienci wchodzą i od ręki komponują swoje ze-

stawy w promocyjnej cenie - opowiada o pracowni sushi właścicielka Pracowni.Sushi Emilia Sakowicz.

A co wyróżniony przez Was lokal uważa za swoje najmocniejsze strony? - Atrakcyjne ceny, jakość, świeżość i przyjazna atmosfera. Jesteśmy dumni z bardzo dobrych opinii. Z liczby przybywających klientów oraz stałych, którzy ciągle do nas wracają - odpowiada nam pani Emilia.

Za swój priorytet uważa z kolei uznanie i zadowolenie klientów. - To, że nasze sushi wykonywane jest z prawdziwej pasji - dodaje właścicielka.

Planuje w przyszłości zaskoczyć swoich gości nowym menu, które pojawi się wkrótce. Co ważne, personel lokalu przyznaje, że jest dumny i bardzo wdzięczny za zajęte miejsce w naszej akcji. - Jest to dla nas niewątpliwie bardzo duże wyróżnienie - mówią.



Miska Ryżu (Mrągowo, Warszawska 24C) - II miejsce w kategorii Sushi Roku

Piekarnia Podsiadły (Olsztyn, Lanca 3) - I miejsce w kategorii Piekarnia Roku



Cukiernia Raszczyk
(Pasłęk, Dworcowa 16)
- II miejsce ex æquo w kategorii
Piekarnia Roku



PP.P.H.U Mroczkowski
(Orzysz, Wojska Polskiego 42)
- II miejsce ex æquo w kategorii
Piekarnia Roku



warszawa • mazowsze

wawa.info

CZYTAJ
NOWY
PORTAL

WARSZAWA • RADOM • PŁOCK • OSTROŁĘKA • ŁOMŻA • SIEDLCE

LAUREACI PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2023

KUCHARZ ROKU	
Elbląg	Edyta Patok , Restauracja Dom Królów, Elbląg
Olsztyn	Szymon Andrzejewski , Restauracja Browar Warmia, Olsztyn
powiat braniewski	Aneta Świerdzewska , Bistro Pod Ratuszem, Braniewo
powiat działdowski	Dorota Kraśnik , Sala Bankietowa w Dolinie, Działdowo
powiat elcki	Gabriela Siedlecka , Restauracja MiędzyWierszami, Elk
powiat giżycki	Zuzanna Laskowska-Pindur , Oregano Pizza&Pasta, Giżycko
powiat gołdapski	Renata Hanc , Nóż widelec, Gołdap
powiat iławski	Katarzyna Szewczyk , Dagrasso Iława, Iława
powiat kętrzyński	Iwona Lis , Kasztan, Reszel
powiat mrągowski	Robert Wardak , Kurka Wodna, Zgon
powiat olsztyński	Marek Sykała , Żeglarska Zatoka, Wilimy
powiat ostródzki	Paweł Perliński , Narie Resort & SPA, Morąg
powiat piski	Jakub Dyrda , Foodport Ruciane Park, Ruciane-Nida
powiat szczycieński	Michał Denesiuk , Gospoda Bulwar, Jerutki
KELNER ROKU	
Elbląg	Karolina Buczyńska , Amore mio restauracja, Elbląg
Olsztyn	Wojciech Stelmach , Restauracja Przystań, Olsztyn
powiat braniewski	Weronika Olechnowicz , Braniewianka, Braniewo
powiat działdowski	Emilia Stempkowska , Loft1, Działdowo
powiat elbląski	Małgorzata Szymańska , Bafra Kebab, Pasłęk
powiat elcki	Agnieszka Świderska , Dos Patos, Elk
powiat giżycki	Wiktoria Marczak , Kuchnie Świata Plaża, Giżycko
powiat iławski	Wiktoria Solecka , DaGrasso, Iława
powiat kętrzyński	Patryk Nowak , Restauracja Kardamon, Kętrzyn
powiat lidzbarski	Paweł Chmieleński , Camera Caffe, Lidzbark Warmiński
powiat mrągowski	Karolina Machcińska , Pizzeria Duo Napoli, Mrągowo
powiat nowomiejski	Agata Wiśniewska , Browar Nowomiejski, Nowe Miasto Lubawskie
powiat olecki	Oliwia Kowalewska , Paleta Smaków, Olecko
powiat olsztyński	Tomasz Polkowski , Między Deskami, Tomaszkowo
powiat ostródzki	Piotr Dąbek , Kraina Jezior, Ostróda
powiat piski	Dominika Cechowska , Tawerna U Faryja, Ruciane-Nida
powiat szczycieński	Paula Albrecht , Restauracja Zacisze, Szczytno
powiat węgorzewski	Małgorzata Kowalczyk , Baba Pruska, Sztynort
RESTAURACJA ROKU	
Olsztyn	Słoneczna Przystań Restauracja , Olsztyn, Sielska 38A
powiat działdowski	Loft1 , Działdowo, Mławska 2
powiat elcki	Szusi , Elk, Jana Pawła 1121
powiat giżycki	Restauracja Rybaczkówka , Bogaczewo, Bogaczewo 32C
powiat gołdapski	Nóż widelec , Gołdap, Warsztatowa 2
powiat iławski	Kanzan Sushi , Iława, Niepodległości 3
powiat kętrzyński	Zajazd Pod Zamkiem , Kętrzyn, Struga 3A
powiat mrągowski	Pizzeria Duo Napoli , Mrągowo, Mała Warszawska 12
powiat nidzicki	Port Jabłonka , Nidzica, Jabłonka 36A
powiat olsztyński	Restauracja Trzy Podkowy , Biskupiec, Wybudowanie 28
powiat ostródzki	Hospoda u Jezera , Ostróda, Mickiewicza 13B
powiat piski	Restauracja Trattoria w Puszczy , Piaski, Piaski 5
powiat węgorzewski	Córka Rybaka , Sztynort, Sztynort 3d
BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU	
Elbląg	Agawa Bistro , Elbląg, Rawska 2-4
Olsztyn	Alibi Bistro , Olsztyn, Pstrowskiego 33D
powiat braniewski	Przystanek u Andrzeja , Pieniężno, Kolejowa 3
powiat piski	Bar Szejka , Wiartel, Wiartel 12
powiat szczycieński	Bistro Calzone , Rozogi, Rynek 1A
powiat węgorzewski	Córka Rybaka , Sztynort, Sztynort 3D
KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU	
Elbląg	Molto Bene , Elbląg, Stary Rynek 66

Olsztyn	Slow Coffee , Olsztyn, Tuwima 26
powiat działdowski	Cukiernia Siesta , Kisiny, Kisiny 85D
powiat elbląski	Torty Moni , Nowakowo, Nowakowo 16A
powiat gołdapski	Wieża Ciśnień , Gołdap, Paderewskiego 35
powiat mrągowski	Małgosia Cafe , Mrągowo, Ratuszowa 10
powiat nowomiejski	Podniebne , Biskupiec, Grudziądzka 8
powiat olecki	Kawiarnia i Lodziarnia u Basia , Olecko, Armii Krajowej 1A
powiat piski	Alicja w Krainie Tortów - Torty i Słodkie Stoły , Pisz, Rybacka 1
powiat szczycieński	Słodkości Jasia i Małgosi Ewa Rozicka , Dąbrowa, Dąbrowa 5

BARMAN ROKU	
Elbląg, powiat elbląski i braniewski	Kamila Aleksandrowicz , Highlander Rock Pub, Elbląg
Olsztyn i powiat olsztyński	Mateusz Figlarski , Restauracja Przystań, Olsztyn
region 1 (powiat kętrzyński, bartoszycki i lidzbarski)	Wiktoria Pietras , City Club Restauracja & Kregielnia, Kętrzyn
region 2 (powiat mrągowski, olecki, piski, giżycki, elcki, gołdapski, węgorzewski)	Błażej Borkowski , We Młynie, Warpuny
region 3 (powiat ostródzki, iławski, nowomiejski)	Marcin Laszewski , Kraina Jezior, Ostróda

PIZZA ROKU	
Elbląg, powiat elbląski i braniewski	WiWa Bar , Gronowo Elbląskie, Osiedlowa 30A
Olsztyn i powiat olsztyński	Pizzeria Zawsze Uśmiechnięta , Olsztyn, Pstrowskiego 36A
region 2 (powiat mrągowski, olecki, piski, giżycki, elcki, gołdapski, węgorzewski)	Oregano Pizza&Pasta , Giżycko, Olsztyńska 4
region 3 (powiat ostródzki, iławski, nowomiejski)	Dagrasso Iława , Iława, Sobieskiego 1

LODY ROKU	
Olsztyn i powiat olsztyński	Fantazja Sklep Piekarniczo-Cukierniczy, Koktajl-Bar Krystyna Bekieszczyk , Biskupiec, Bogusławskiego 2B
region 1 (powiat kętrzyński, bartoszycki i lidzbarski)	Dolce Vita-Lodziarnia , Lidzbark Warmiński, Mickiewicza 9
region 2 (powiat mrągowski, olecki, piski, giżycki, elcki, gołdapski, węgorzewski)	Małgosia Cafe , Mrągowo, Ratuszowa 10
region 4 (powiat nidzicki, szczycieński, działdowski)	Lodziarnia Tęczowa Kamila Chyczewska , Działdowo, pl. Mickiewicza 4

BARISTA ROKU	
1 miejsce	Anna Cegielska , Loft1, Działdowo
2 miejsce	Maciej Ciak , Slow Coffee, Olsztyn
3 miejsce	Natalia Kwiatkowska , Bless Coffee Roasters, Olsztyn

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU	
1 miejsce	Paulina Stąjszczak , Podniebne, Bielice
2 miejsce	Malwina Zbrzyzna , Domowa cukiernia, Dąbrówno
3 miejsce	Monika Przyborowska , Cukiernia Śnieżka, Olsztyn

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU	
1 miejsce	Mateusz Piotrowski , Restauracja Rybaczkówka, Bogaczewo
2 miejsce	Justyna Dzigda , Restauracja Rybaczkówka, Bogaczewo
3 miejsce	Karolina Mróz , Loft1, Działdowo

BURGER ROKU	
1 miejsce	Taki Wół , Olsztyn, Jeziolowicza 7F

SUSHI ROKU	
1 miejsce	Pracownia.Sushi , Gołdap, pl. Zwycięstwa 6K
2 miejsce	Miska Ryżu , Mrągowo, Warszawska 24C

PIEKARNIA ROKU	
1 miejsce	Piekarnia Podsiadły , Olsztyn, Lanca 3
2 miejsce	Cukiernia Raszczyk , Pasłęk, Dworcowa 16
2 miejsce	P.P.H.U Mroczkowski , Orzysz, Wojska Polskiego 42

GAZETA
OLSZTYŃSKADZIENNIK
ELBLĄSKI

63

PLEBISCYT

NA 10 NAJPOPULARNIEJSZYCH
SPORTOWCÓW WOJ. WARMIŃSKO-MAZURSKIEGOPODZIĘKUJMY
SPORTOWCOM
Z REGIONU!**Wyberzmy najpopularniejszych sportowców 2023 roku!**

- ◆ Weź udział w 63. Plebiscycie Sportowym.
- ◆ Głosowanie trwa do 21 stycznia 2024 roku.
- ◆ Wyślij kupon, który znajdziesz w gazecie na adres redakcji **Grupa WM Sp. z o.o., 10-364 Olsztyn, ul. Tracka 5, z dopiskiem „Plebiscyt”** lub **wyślij SMS pod nr 73601** z głosem na Twojego ulubionego sportowca.
- ◆ Nazwiska sportowców oraz przypisane im kody dostępne na stronie internetowej **www.gazetaolsztynska.pl/sport/plebiscyt**.
- ◆ Regulamin Plebiscytu dostępny na stronie **www.gazetaolsztynska.pl/regulaminy**.

www.gazetaolsztynska.pl

Gazeta Olsztyńska



Plebiscyt Sportowy

Partner strategiczny

citi citi handlowy

BAL
SPORTU
I BIZNESU
2024