Ei Znamy się z Łodzi

3.10.2026

expressilustrowany.pl

WEEKEND EXPRESS ilustrowany

Szukaj nas też na Facebooku, Instagramie i TikToku
Nr ISSN 0137-9097
Nr indeksu 350-109

SOBOTA, 3 PAŹDZIERNIKA 2026
Nr 230 (29 450)
cena 4,40 zł
(w tym 8% VAT)

Łódzkie spotkania

Posiedzieć z sąsiadami przy piecu na Zdrowiu...

● Str. 4

Zabytki

Dawna krańcówka tramwajowa została starannie odnowiona

● Str. 6

MA 28 LAT, ALE JEST... NAJSTARSZA W ŁODZI

Cafe Verte to klimatyczna kawiarnia - jedna z najstarszych i wciąż działających w Łodzi ● Str. 3

FOT. BARTOSZ KSIĘŻAK

9 770137 909064 40

● Krzyżówka ● Historia Łodzi ● Plotki, celebryci ● Miejskie sprawy ● Regionalne problemy

DYŻUR Dziś redaktor Emilia Kutlu czeka na Państwa sygnały pod numerem telefonu 502 499 102.

eprasa.pl 35e2c6fd83

WAŻNE TELEFONY

Policja - 997
Pogotowie - 999
Straż pożarna - 998
Pogotowie gazowe - 992
Pogotowie energetyczne - 991
Straż miejska - 42 250 22 01
Animal Patrol - 42 632 21 07
Europejski numer alarmowy - 112

EXPRESSOWO

Spacerkiem i rowerem po Łodzi i okolicy
Po osiedlu ZUS i parku Staromiejskim

● Łódź to polski Manchester czy miasto z horroru? Ziemia Obiecana czy miasto bez perspektyw? - odpowiedzi na te i inne pytania poszukają uczestnicy spaceru pod hasłem „ŁDZ to czas dla nas". Przewodnikiem będzie Radosław Stępień „Redman", fotograf i eksplorator. Przechadzka odbędzie się w sobotę 3 października, zbiórka o godz. 12 przy dworcu Łódź Fabryczna od strony Bramy Miasta przy ul. Kilińskiego.

● Śladów dawnej Łodzi poszukają uczestnicy przechadzki pt. „Wspomnień czar. Piotrkowska (i nie tylko) z dawniejszych lat", którą zaplanowano w sobotę 3 października. Zbiórka o godz. 12 przy zegarze słonecznym w Parku Staromiejskim.

● Fundacja Projekt z Przyszłością zaprasza na spacer po Parku Ocalałych. Tematem spotkania w niedzielę 4 października będą: biografie Marka Edelmana, Haliny Elczewskiej i Jana Karskiego. Zbiórka o godz. 14 przy pomniku orła w parku.

● Sztuce ogrodniczej w Łodzi będzie poświęcony niedzielny - 4 października - spacer po okolicach osiedla ZUS. Zbiórka o godz. 11 przy pomniku Legionisty w parku przy ul. Sanockiej.

● Piechurzy mogą wybrać się w niedzielę 4 października na wycieczkę pod hasłem „Szlakiem łódzkich kopalń" organizowaną przez Klub Turystów Pieszych „Salamandra" łódzkiego PTTK . Trasa będzie prowadzić z Góry Rogowskiej przez Radary, Nowosolna, Stoki. Zbiórka o godz. 9.30 na przystanku linii 60D u zbiegu ul. Kopcińskiego i Al. Piłsudskiego przy Monopolis.

● Zielona Łódź zabierze w niedzielę 4 października na pierwszą tej jesieni wycieczkę rowerową wzdłuż wschodniej części łódzkiego węzła kolejowego. Zbiórka o godz. 12 przy amfiteatrze w Parku im. Baden-Powella.

● Także w niedzielę 4 października Łódzki Klub Turystów Kolarzy łódzkiego PTTK organizuje wycieczkę rowerową pt."Szlakiem Bitwy Łódzkiej 1914". Trasa wycieczki będzie prowadzić z Łodzi do Andrzejowa, Wiśniowej Góry, Rzgowa, Gadki Starej. Zbiórka o godz. 9 przy zegarze słonecznym w Parku Staromiejskim i o godz. 9.45 przy McDonald's u zbiegu ul. Rokicińskiej i Puszkina. **MR**

AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Express Ilustrowany"

tel. 42 715 80 68
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.expressilustrowany.pl

EXPRESS ILUSTROWANY

Redaktor naczelny
Marek Krzciuk
Z-ca redaktora naczelnego
Tomasz Jabłoński
Wydawcy
Wojciech Dłubakowski,
Mirosław Malinowski,
Sławomir Sowa,
Patrycja Zemła

www.expressilustrowany.pl

Polska Press
Makroregion Śląsk, Łódź
Redakcja ul. ks. I. Skorupki 17/19,
90-532 Łódź
tel. 42 66 59 300
express@express.lodz.pl
Prezes Makroregionu
Aneta Sarga-Burtan
Dyrektor reklamy
Anna Gałuszka
Biuro reklamy oddziału
tel. 502499257
Druk
Drukarnia ZPR Media S.A.,
04-190 Warszawa,
ul. Jubilerska 10

POLSKA PRESS GRUPA

Wydawca Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa,
tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
p.o. Prezes Zarządu Polska Press Grupy
Elżbieta Żuraw
Redaktor naczelny Polska Press Grupy
Marek Twaróg
Projekt graficzny, dyrektor artystyczny PPG
Tomasz Bocheński
Dyrektor kolportażu PPG Tomasz Osoliński
Biuro Konsumenta PPG
biurokonsumenta@polskapress.pl, tel. 12 688 85 10

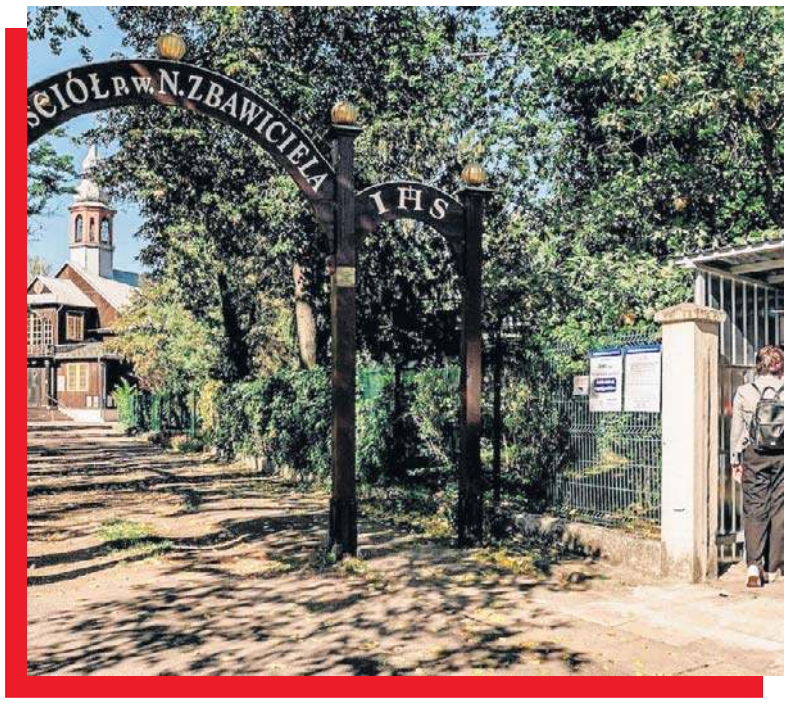
©℗ - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artykule, w szczególności przy Aktualnym Artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronie www.expressilustrowany.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego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

Nowa lodówka społeczna na Kozinach

● W Łodzi ustawiono kolejną, 13. miejską lodówkę społeczną. Udostępniono ją we wtorek 29 września, w który przypada Międzynarodowy Dzień Świadomości o Stratach i Marnowaniu Żywności. Urządzenie ustawiono w parafii pw. Najświętszego Zbawiciela przy Al. Włókniarzy 187. Znajduje się tu także szafa społeczna, w której zostawia się m.in. ubrania, zabawki, książki.

Nowa lodówka stanęła ma Kozinach dzięki współpracy władz miast i firmy Beko Europe oraz inicjatywie miejscowej parafii oraz rady osiedla.

- Chcemy, by lodówki społeczne stały się dostępne na wszystkich łódzkich osiedlach - mówi Piotr Kowalski, dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi. - Każda nowa lokalizacja to większa szansa na to, że nadmiar jedzenia zamiast do kosza trafi do drugiego człowieka. Lodówka społeczna jest otwarta dla wszystkich: bez dokumentów, formalności i kryteriów dochodowych. Każdy może zostawić żywność i każdy może ją zabrać.



Obok lodówki przy kościele znajduje się szafa społeczna.

POLACY MARNUJĄ ŻYWNOŚĆ NA POTĘGĘ

Skala marnowania jedzenia w Polsce jest ogromna. Jak wynika z najnowszego raportu Federacji Polskich Banków Żywności, każdego roku w Polsce marnuje się 4,8 mln ton żywności. Według najnowszych, wrześniowych badań Opinia24 przeprowadzonych dla Too Good To Go przeciętny Polak wyrzuca 1,1 kg żywności tygodniowo, czyli około 57 kg rocznie. Jej wartość to średnio 33 zł tygodniowo, około 1 tys. 741 zł rocznie na osobę. Aż 92 procent Polaków deklaruje, że wyrzuca jedzenie przynajmniej raz w tygodniu, a 75 procent codziennie. Najwięcej marnujemy owoców i warzyw, a następnie napojów, pieczywa, zup i nabiału.

- Cieszy nas, że wspierana przez Beko sieć rozwija się. W tę inicjatywę włączają się również nasi pracownicy. W centrum usług wspólnych Beko prowadzimy zbiórkę żywności, a zebrane produkty trafią do 13 lodówek społecznych, których fundatorem jest nasza firma - mówi Zygmunt Łopalewski, dyrektor ds. komunikacji korporacyjnej i public affairs w Europie Środkowej w Beko Europe.

Nową lodówką społeczną będzie opiekować się parafia pw. Najświętszego Zbawiciela. W jej uruchomienie zaangażowali się również przedstawiciele lokalnej społeczności.

W Łodzi jest już 29 lodówek społecznych, ta przy Al. Włókniarzy 187 jest 13. uruchomioną przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łodzi, pozostałe należą do Stowarzyszenia „Chleba Naszego". Działają także trzy jadłodzielnie.

FOT. UMNŁ

CO ZANIEŚĆ DO LODÓWKI?

Do lodówek społecznych i jadłodzielni należy przekazywać wyłącznie świeżą i pełnowartościową żywność, którą sami moglibyśmy zjeść. Produkty powinny być szczelnie zapakowane, a domowe potrawy - opisane wraz z datą przygotowania. Nie należy oddawać żywności z oznakami zepsucia i potraw zawierających surowe mięso (np. tatar) lub surowe jajka (np. domowy majonez, ciasto z kremem) oraz alkohol.

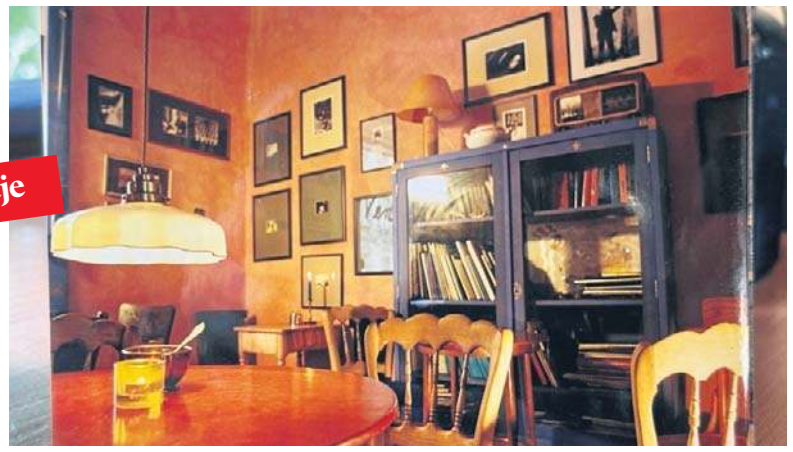
MAGDALENA RUBASZEWSKA

eprasa.pl 35e2c6fd83

NAJSTARSZA DZIAŁAJĄCA KAWIARNIA W MIEŚCIE. TO MIEJSCE MA WYJĄTKOWY KLIMAT

Najstarsza w Łodzi, choć ma tylko 28 lat

Łódzkie atrakcje



Tu zostawiając liścik w szufladzie można w oryginalny sposób wyznać komuś miłość, obejrzeć zdjęcia światowych artystów i zjeść najlepszą szarlotkę w mieście. Cafe Verte to klimatyczna kawiarnia - jedna z najstarszych i wciąż działających w Łodzi.

FOT. BARTOSZ KSIĘŻAK

EMILIA KUTLU

Świat przyspiesza, a na ulicach otwiera się coraz więcej gastronomicznych sieciówek, które zastępują lokale z tradycją i historią. Na mapie naszego miasta wciąż jednak istnieją miejsca, w których można się zatrzymać i czerpać z chwili, uciec od zgiełku i wielkiego świata. Jednym z nich jest kawiarnia Cafe Verte - działa nieprzerwanie od 1998 roku, a powstała z miłości do sztuki i do ludzi. Jego pierwszym właścicielem był Grzegorz Musiał - łódzki historyk i krytyk sztuki.

- Zrodził się pomysł i potrzeba stworzenia miejsca, które będzie nawiązywać do najlepszych lat łódzkich kawiarni. Środowisko artystyczne naszego miasta domagało się powstania przestrzeni, które wypełniłoby pewną lukę. Mój tato też jest artystą - prowadził galerię sztuki przy ul. Piotrkowskiej 86. Wracał często myślami do wspomnień związanych ze studiowaniem w Krakowie i trochę tego Krakowa chciał przenieść do Łodzi - opowiada Bartosz Musiał, obecny właściciel Cafe Verte.

Przez blisko 30 lat nic się nie zmieniło - kawiarnia zachowała dawny wystrój wnętrz. Ściany pokrywają fotografie światowych artystów z kolekcji pierwszego właściciela - przy drewnianych stolikach stoją krzesła z lat 50, a nad nimi wiszą klosze ze sklepów z antykami, które zanim trafiły do Verte słyszały niejedną rozmowę przy kuchennym stole. Identyczne lampy Bartosz i Agnieszka - właściciele kawiarni - zauważyli na targu podczas podróży na Majorkę. Od razu zapakowali je do bagażu podręcznego i przywieźli do Polski.

- Nie chcemy podróbek, a pojedyncze klosze w naszej kawiarni się potłukły. Od razu jak je zauważyłem, to pomyślałem o Verte - mówi właściciel.

Obecnie kawiarnie prowadzą syn Grzegorza Musiała wraz z żoną - Agnieszką. Interes przejęli w 2008 roku z sentymentu i potrzeby kontynuowania historii tego miejsca.

- My tam jako młodzi ludzie pracowaliśmy. To miejsce w pewnym sensie nas ukształtowało, dlatego dbamy o to, by wszystko zostało tu po staremu - dodaje Bartosz.

KTO PRZYCHODZI DO CAFE VERTE?

Jak zaznaczają właściciele - do kawiarni przychodzą wszyscy - od studentów po profesorów. Miejsce cieszy się jednak szczególną popularnością wśród osób ze świata artystycznego. Regularnie na kawę przychodziła tu m.in. prof. Maria Kornatowska z łódzkiej Szkoły Filmowej. Lokal odwiedziła także Magda Gessler - celebrytka zachwyciła się serwowaną tu szarlotką. Ciasto zostało opracowane przez żonę pana Grzegorza Musiała. Podawane jest z kruchą bezą na wierzchu i płatkami migdałowymi, a nadzienie tworzą plastry świeżo pokrojonych jabłek.

Siłą tego miejsca są jednak stali klienci. Największym wyzwaniem jest przyciągnąć kogoś, kto tej kawiarni nie zna i zachwyci się nią na tyle, by tu wrócić.

- Dwóch profesorów każdego dnia od poniedziałku do piątku przychodziło tu na dwie herbaty. Wszędzie filiżanka kosztowała 9 zł, u nas cena ta wynosiła 3,50 zł. Panowie zawsze mieli odliczone 7 zł. Obiecałem sobie, że dopóki oni tu przychodzą nie zmienię tej ceny, nie miałbym serca powiedzieć im, że to 7 zł już nie wystarczy. Spędzali u nas godziny na rozmowach - opowiada Bartosz, właściciel.

ZAMKNIĘTE W SZUFLADZIE EMOCJE LUDZI I WSPOMNIENIA

W szufladach przy niektórych stolikach możemy znaleźć myśli zaklęte w czasie. Od otwarcia, tj.1998 roku klienci mają możliwość przeniesienia swoich refleksji na papier i zostawienia w lokalu. Może ktoś kiedyś przeczytał tu niejedno wyznanie miłosne?

- Nikt tych szuflad od lat nie opróżnia. Ludzie zostawiają tutaj swoje przemyślenia, wspomnienia, relacje z pobytu w naszej kawiarni. Słowa zapisują na kartkach, paragonach czy chusteczkach. To jest niesamowite - zdarza się, że te same osoby wracają i coś dopisują po 10 latach. Wiemy dzięki temu jak potoczyły się historie tych ludzi. Te kartki udokumentowały kawał wiedzy o społeczeństwie - możemy sobie porównać czy kiedyś jakiś młody człowiek myślał podobnie jak my teraz - dodaje właściciel.

„Przyszłam tu pierwszy raz latem 2022 roku na pierwszą randkę. To on mi pokazał Verte. Byliśmy szalenie zakochani[...]" - czytamy na jednej z karteczek.

Tradycja zapisywania swoich myśli i wyznań trwa do dziś. Każdy, kto tylko ma ochotę może zostawić w kawiarni przy ul. Piotrkowskiej 113 cząstkę siebie.

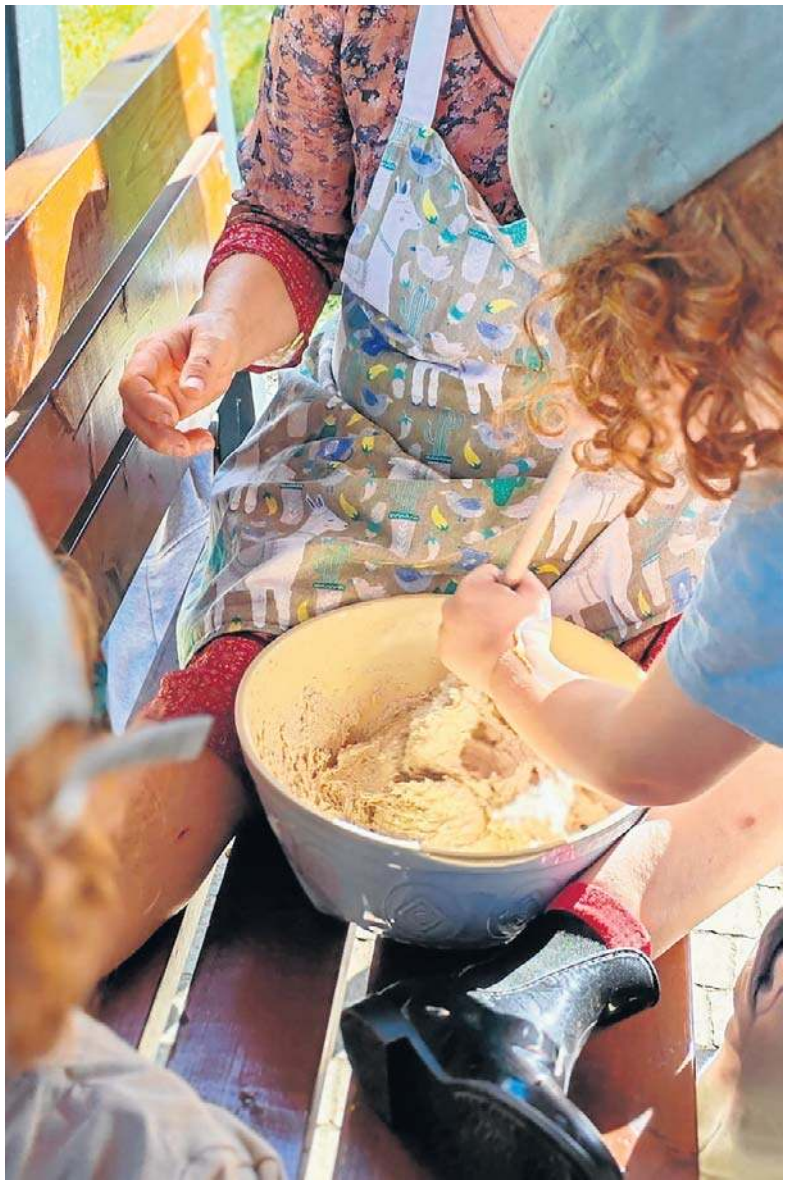
JAKIE WYZWANIA STOJĄ PRZED WŁAŚCICIELAMI KAWIARNI Z HISTORIĄ?

Bartosz i Agnieszka zapytani o to, co jest dla nich obecnie największym wyzwaniem w prowadzeniu lokalu, odpowiedzieli jednogłośnie, że najtrudniej przyciągnąć do Cafe Verte nowych klientów. W dzisiejszych czasach, przy tak dużym wyborze, ciężko się przebić.

- Kilkanaście lat temu „Dziennik Łodzik" zorganizował plebiscyt na na najlepszą łódzką kawiarnie. Zagłosować można było wysyłając list - aż 9 tys. osób wybrało się na pocztę, by oddać głos na nasz lokal. To wymagało ogromnego zaangażowania. Teraz wystarczy raz kliknąć ikonkę w telefonie. Do tej pory wspominamy tę sytuację i wierzymy, że warto - wspominają Agnieszka i Bartosz Musiałowie.

Cafe Verte otwarta jest od poniedziałku do piątku w godzinach od 12 do 21 oraz w soboty i w niedziele (godz. 11-21).

eprasa.pl 35e2c6fd83



Posiedzieć z sąsiadami przy piecu na Zdrowiu...

Zapach świeżego chleba unosił się nad osiedlem i przyciągał kolejnych mieszkańców. Wspólne pieczenie przy osiedlowym piecu po raz kolejny zamieniło się w sąsiedzkie święto, podczas którego nie brakowało rozmów, uśmiechów i degustowania gorących bochenków prosto z pieca.

JAKUB MLONKA

W niedzielę, 27 września, punktualnie o godzinie 12 przy osiedlowym piecu rozpoczęło się wspólne pieczenie chleba. Mieszkańcy wyrabiali ciasto, obserwowali proces wypieku, a później kosztowali jeszcze ciepłego pieczywa prosto z pieca.

Pogoda dopisała, a dobrze wygrzany piec sprawił, że bochenki wyszły idealnie wypieczone, z chrupiącą skórką i miękkim środkiem.

- Od ośmiu lat spotykamy się przy piecu i wspólnie pieczemy chleb. To nie tylko okazja do nauki i wymiany doświadczeń, ale przede wszystkim do integracji mieszkańców. Takie sąsiedzkie inicjatywy pokazują, jak ważna jest wspólna przestrzeń i wspólne spędzanie czasu - mówi organizatorka wydarzenia.

Choć wydarzenie początkowo miało zgromadzić przede wszystkim osoby, które wcześniej zadeklarowały udział, z czasem przy piecu zaczęło pojawiać się coraz więcej mieszkańców.

Altana szybko zapełniła się osobami spacerującymi po okolicy, które zatrzymywały się zachęcone unoszącym się w powietrzu zapachem świeżego chleba. Nie zabrakło rozmów, wymiany przepisów i wspólnego degustowania pieczywa prosto z pieca.

- Lubię takie sąsiedzkie spotkania. Można porozmawiać, spędzić razem czas i na chwilę oderwać się od codziennych obowiązków. A świeży chleb prosto z pieca smakuje wyjątkowo, zwłaszcza w takim gronie - powiedział „Dziennikowi Łódzkiemu" jeden z uczestników spotkania.

FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI

eprasa.pl 35e2c6fd83

TAK BUDUJE SIĘ LOKALNĄ TRADYCJĘ! SZÓSTE URODZINY „KONIA BAŁUTKA"

Miał trafić na złom. Został symbolem Bałut

Miał zniknąć po kilku dniach, a właśnie świętował szóste urodziny. „Bałutek", metalowy koń stojący przy ul. Głowackiego na Bałutach, po raz kolejny zgromadził mieszkańców osiedla. To, co miało być jedynie żartem i konstrukcją ze złomu, stało się lokalnym symbolem i pretekstem do corocznego sąsiedzkiego spotkania.

Łódzkie historie

JAKUB MLONKA

W sobotę, 26 września, przy ul. Głowackiego na Bałutach odbyły się szóste urodziny „Bałutka", nietypowego konia wykonanego ze starych rur i elementów przeznaczonych niegdyś na złom. Jak co roku wydarzenie przyciągnęło mieszkańców, którzy spotkali się, by wspólnie świętować, posłuchać muzyki i spędzić czas z sąsiadami.

Twórca „Bałutka", Marek „Kudłaty" Szczurowski, przyznaje, że sześć lat temu nikt nie zakładał takiego scenariusza.

- Prawdę mówiąc, na początku myśleliśmy, że to będzie jednorazowa akcja. Pokażemy „Bałutka", odsłonimy go, a za dwa, trzy dni będziemy go stąd zabierać. Wydawało się, że pojedzie do jakiejś huty - wspomina w rozmowie z „Expressem Ilustrowanym" Marek Szczurowski. - Myśleliśmy, że złomiarze się nim szybko „zainteresują" i nie zagrzeje miejsca na długo. Okazało się jednak, że stoi do dziś.

Zdaniem Mateusza z Gorącej Kiełbasiarni fenomen „Bałutka" nie wynika z wyglądu samej konstrukcji, ale z tego, co powstało wokół niej.

- To niesamowite i bardzo symboliczne, że taka, nie owijając w bawełnę, kupa złomu symbolizuje przywiązanie do Bałut i potrafi z roku na rok skupiać coraz więcej ludzi. „Bałutek" jest dodatkiem do całego wydarzenia, ale bardzo nas cieszy, że potrafi zgromadzić wokół siebie tylu mieszkańców - podkreśla w rozmowie z „Expressem Ilustrowanym" Mateusz.

Przez sześć lat „Bałutek" stał się jednym z najbardziej rozpoznawalnych symboli tej części Łodzi. Coroczne urodziny konika na stałe wpisały się w kalendarz lokalnych wydarzeń i dla wielu mieszkańców są okazją do spotkania z sąsiadami oraz powrotu do wspomnień związanych z Bałutami. Choć jego twórcy nie zakładali, że konstrukcja przetrwa tak długo, dziś trudno wyobrazić sobie to miejsce bez metalowego konia, który z żartu stał się osiedlową legendą.

FOT. JAKUB MLONKA

eprasa.pl 35e2c6fd83

KIEDYŚ BYŁ TAM DWORZEC TRAMWAJÓW PODMIEJSKICH, A TERAZ JEST PRZYSTANEK ARCHITEKTURA

Zabytkowa krańcówka tramwajowa przy ulicy Północnej

Łódzkie historie

Dawny dworzec tramwajów podmiejskich przy skrzyżowaniu ulic Północnej i Franciszkańskiej słynie choćby z tego, że jest jedyną krańcówka tramwajową w Łodzi wpisaną do rejestru zabytków. Na jego budowę wybrano miejsce strategiczne.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

Na jego budowę wybrano miejsce strategiczne. Dworzec stanął w centrum miasta, w pobliżu parku Staromiejskim i Starego Rynku.

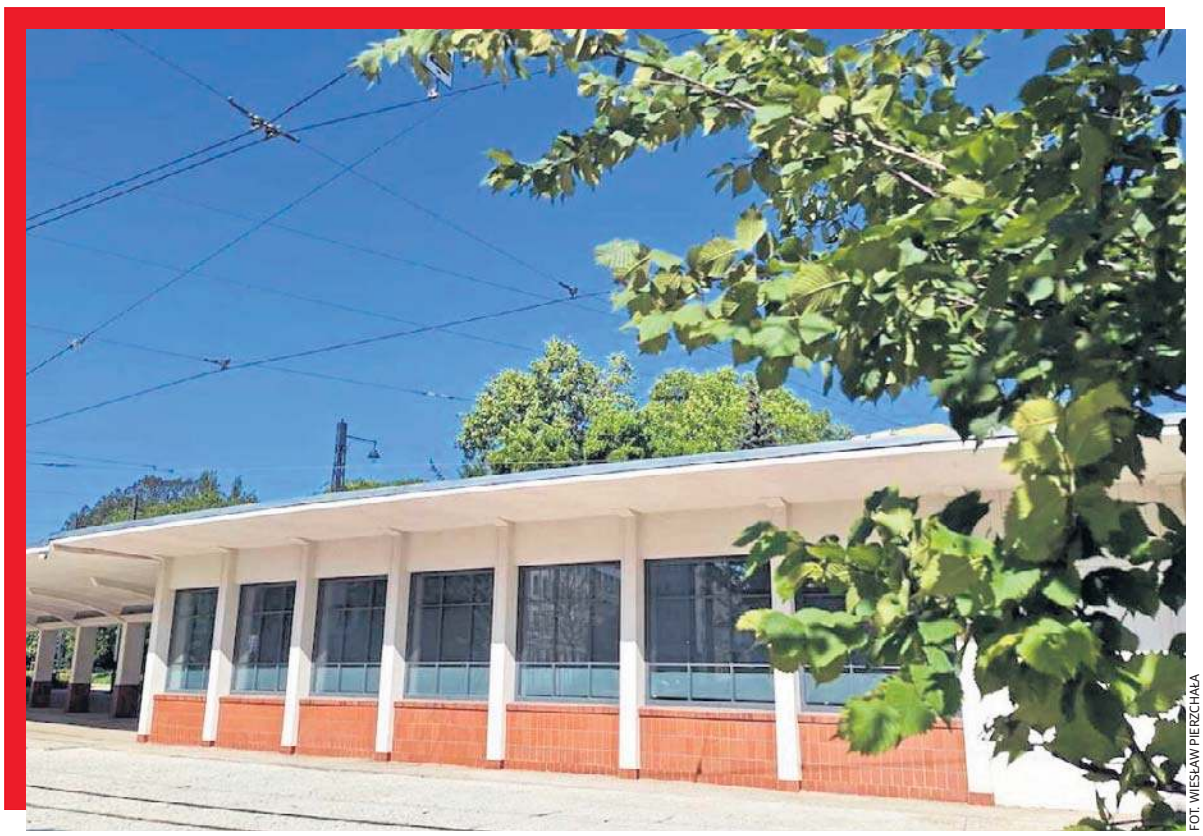
Otwarto go z pompą 22 lipca 1951 roku, czyli w dniu, kiedy to w ramach Święta Odrodzenia Polski, które obchodzono na pamiątkę ogłoszenia manifestu PKWN przez radio w Moskwie w 1944 roku, jak kraj długi i szeroki odbywały się huczne defilady, festyny i oddawano do użytku nowe inwestycje.

Tak też było w przypadku nowego dworca tramwajów podmiejskich, gdzie kończyły i zaczynały swój kurs tramwaje takich linii jak 43 – do Lutomierska, 43 bis – do Konstantynowa, 44 – do Aleksandrowa, 45 – do Zgierza i 46 - do Ozorkowa. Na krańcówce pasażerowie mieli do dyspozycji między innymi poczekalnię, kiosk i bar.

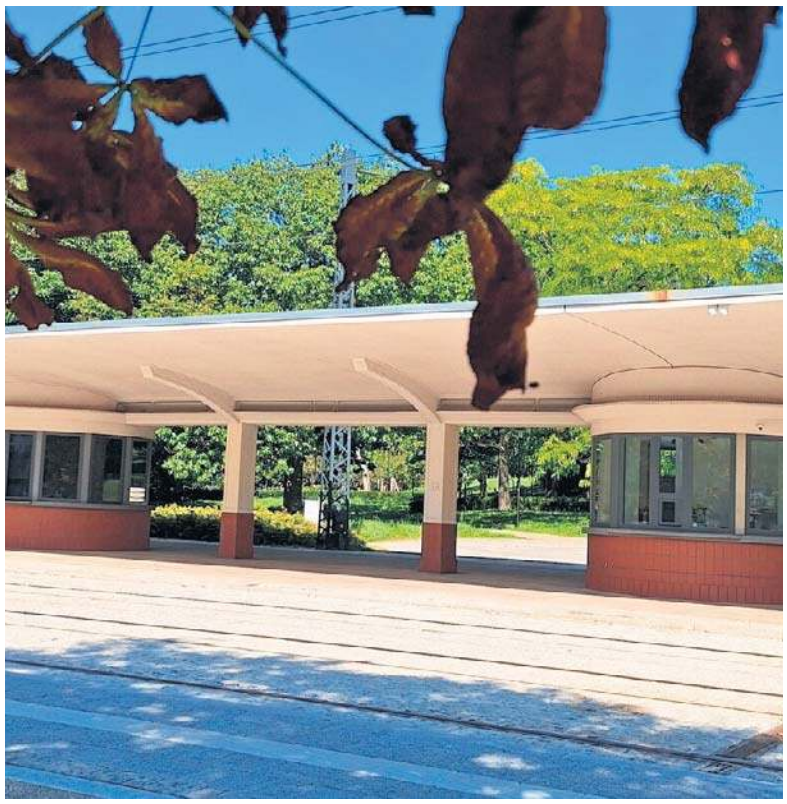
W jakim stylu dworzec zbudowano? Zdania są podzielone. Jedni twierdzą, że w typowym dla tych czasów socrealistycznym, a inni utrzymują, że był to modernizm przedwojenny. Co ciekawe, pod dworcem płynie w zakrytym korycie rzeka Łódka.

Złoty okres tego miejsca minął u progu III RP, kiedy linie podmiejskie były stopniowo likwidowane bądź zmieniały swoje krańcówki. W ten sposób nastąpił okres, gdy żaden tramwaj nie kończył tam swoje trasy.

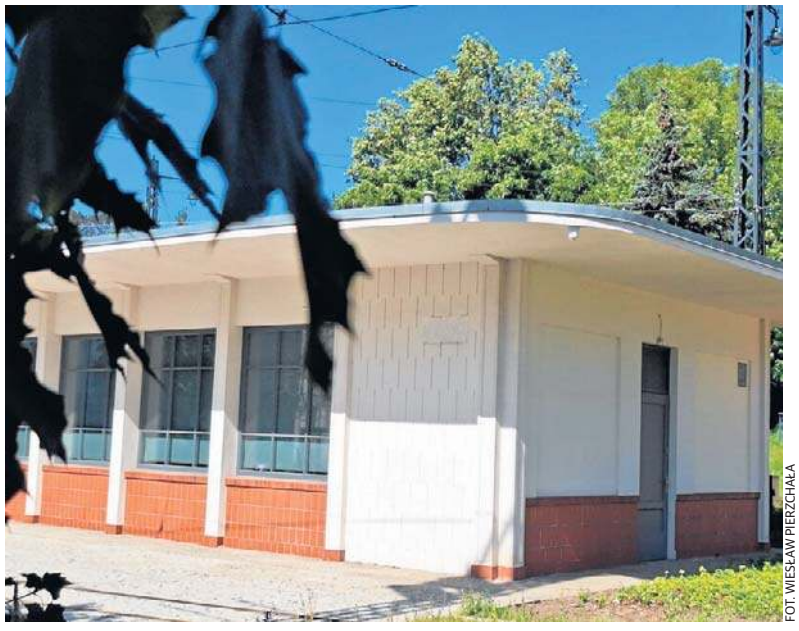
Przełom nastąpił po 2010 roku, kiedy miasto przekazało dworzec bezpłatnie Okręgowej Izbie Architektów w Łodzi, która – kosztem dwóch milionów złotych – go wyremontowała i otworzyła tam swoją siedzibę. Stąd miejsce to znane też jest jako Przystanek Architektura.



FOT. WIESŁAW PIERZCHAŁA



Dawna krańcówka tramwajowa została starannie odnowiona.



FOT. WIESŁAW PIERZCHAŁA

eprasa.pl 35e2c6fd83

1 października 2026 r. wchodzi w życie kilka ważnych zmian w przepisach.

FOT. 123 RF

Więcej pieniędzy dla rodzin, mniej biurokracji dla firm

1 października 2026 r. zacznie m.in. obowiązywać nowelizacja Ordynacji podatkowej, a firmy coraz mocniej odczują skutki wdrażania europejskich regulacji dotyczących sztucznej inteligencji.

AGNIESZKA KAMIŃSKA

Zmiany dotyczą też Funduszu Alimentacyjnego, wiele rodzin może na nich skorzystać. Spójrzmy, co dokładnie się zmieni.

NOWY PRÓG DOCHODOWY UPRAWNIAJĄCY DO ŚWIADCZENIA ALIMENTACYJNEGO

Najważniejsza zmiana dla wielu samotnych rodziców dotyczy Funduszu Alimentacyjnego. Od 1 października 2026 r. próg dochodowy uprawniający do świadczenia wzrośnie z 1209 zł do 1665 zł miesięcznie na osobę w rodzinie. Dzięki temu część rodzin, które dotychczas nie kwalifikowały się do pomocy, będzie mogła ponownie ubiegać się o wsparcie. Maksymalna wysokość świadczenia pozostaje na poziomie 1000 zł miesięcznie na osobę uprawnioną.

Wyjaśnijmy, że Fundusz Alimentacyjny działa na podstawie ustawy z 7 września 2007 r. o pomocy osobom uprawnionym do alimentów. Jego zadaniem jest wypłacanie świadczeń dzieciom i młodym osobom, które mają zasądzone alimenty, ale nie otrzymują ich z powodu bezskutecznej egzekucji komorniczej. Prawo do świadczenia mają osoby: do ukończenia 18. roku życia, do 25. roku życia, jeśli kontynuują naukę, bez ograniczeń wiekowych, jeśli posiadają orzeczenie o znacznym stopniu niepełnosprawności.

Według najnowszych danych Resjetru Dłużników BIG InfoMonito zaległości alimentacyjne przekraczają 16,8 mld zł, a w rejestrach figuruje blisko 280 tys. dłużników alimentacyjnych. Od czerwca ubiegłego roku sytuacja sytuacja się poprawiła - kwota zaległości alimentacyjnych zmniejszyła się o ponad 24,4 mln zł i ubyło dłużników o 10 672 osób. Jednocześnie jednak wzrosła średnia kwota zadłużenia na jednego rodzica. Wynosi ona ponad 60 tys. zł, czyli o 2 124 zł więcej niż przed rokiem.

Liderem pod względem średniego długu na osobę jest Elbląg, gdzie przeciętny dłużnik alimentacyjny zalega aż 82,3 tys. zł. To aż o 37 proc. więcej niż średnia krajowa. Wysokie średnie zadłużenie odnotowano również w: Kielcach (76,3 tys. zł), Kędzierzynie-Koźlu (76,1 tys. zł) oraz we Włocławku (74,6 tys. zł). Część dłużników pracuje w szarej strefie lub ukrywa dochody, inni formalnie nie wykazują majątku pozwalającego komornikom skutecznie prowadzić egzekucję. W efekcie ciężar utrzymania dzieci spada wyłącznie na jednego rodzica oraz państwo. Według GUS wydatki publiczne na świadczenia z Funduszu Alimentacyjnego sięgają już 800-842 mln zł rocznie. Podwyższenie kryterium dochodowego prawdopodobnie zwiększy liczbę beneficjentów i wydatki budżetowe, ale jednocześnie poprawi sytuację finansową rodzin.

DUŻE ZMIANY W PRZEPISACH PODATKOWYCH

Co jeszcze się zmieni w przepisach 1 października? Tego dnia wejdzie w życie część nowelizacji Ordynacji podatkowej. Celem zmian jest ograniczenie biurokracji i uproszczenie kontaktów podatników z fiskusem. Jedną z ważniejszych nowości będzie zniesienie obowiązku raportowania tzw. krajowych schematów podatkowych MDR. Po zmianach raportowaniu będą podlegały przede wszystkim schematy transgraniczne. O takie zmiany od dawna apelowali przedsiębiorcy i doradcy podatkowi.

Nowe regulacje obejmą też m.in. zasady odzyskiwania nadpłat podatku. Jeśli podatnik po terminie złożenia deklaracji zauważy błąd skutkujący nadpłatą, nie będzie już musiał składać odrębnego wniosku o jej stwierdzenie. Wystarczy sama korekta deklaracji, która automatycznie uruchomi odpowiednią procedurę.

Od października wzrośnie również zakres korekt, które urząd skarbowy będzie mógł przeprowadzać samodzielnie w ramach czynności sprawdzających. Obecnie limit wynosi 5 tys. zł, natomiast po zmianach zostanie podniesiony do 10 tys. zł. Nowe przepisy obejmą m.in. korekty wpływające na wysokość zobowiązania podatkowego, nadpłaty, zwrotu podatku, wykazanej straty czy kwoty VAT. Urząd nie będzie już musiał doręczać podatnikowi uwierzytelnionej kopii poprawionej deklaracji. Przedsiębiorca otrzyma jedynie informację o przyczynach oraz skutkach korekty, a w przypadku braku zgody będzie mógł zgłosić sprzeciw w ciągu 14 dni. Według danych Krajowej Administracji Skarbowej liczba czynności sprawdzających wzrosła w 2025 r. o 9,6 proc. w porównaniu z rokiem wcześniejszym, co pokazuje rosnące znaczenie tej procedury w kontaktach podatników z fiskusem.

BĘDZIE OBOWIĄZYWAŁ WIĘKSZY LIMIT DLA PŁATNOŚCI PRZEZ OSOBY TRZECIE

Zmieni się również limit podatku, który za podatnika będzie mogła uiścić osoba trzecia, np. znajomy lub kontrahent. Wzrośnie on z 1 tys. do 5 tys. zł. Warunkiem będzie prawidłowe opisanie wpłaty tak, aby nie było wątpliwości, jakiego zobowiązania dotyczy. Przepisy wskazują jednak, że limit odnosi się do wysokości podatku, a nie pojedynczego przelewu. Oznacza to, że nie będzie można w ten sposób opłacić części zobowiązania przekraczającego 5 tys. zł. Bez zmian pozostaną natomiast zasady dotyczące najbliższej rodziny. Małżonkowie, rodzice, dzieci czy rodzeństwo nadal będą mogli regulować podatki bez ograniczeń kwotowych.

Nowelizacja przewiduje również możliwość złożenia wniosku o umorzenie podatku jeszcze przed upływem terminu jego płatności. Dotychczas podatnik musiał czekać na powstanie zaległości podatkowej. Nowe rozwiązanie może mieć znaczenie m.in. w przypadku podatku dochodowego, VAT, podatku od spadków i darowizn czy podatków lokalnych.

Nowe zasady dotyczące nadpłat będą miały zastosowanie do korekt składanych od 1 października 2026 r. W przypadku dokumentów złożonych wcześniej nadal obowiązywać będą dotychczasowe przepisy dotyczące stwierdzania i zwrotu nadpłaty.

SZTUCZNA INTELIGENCJA POD WIĘKSZĄ KONTROLĄ

Kluczowe przepisy europejskiego AI Act zaczęły obowiązywać już w sierpniu, ale październik 2026 r. będzie pierwszym momentem, gdy firmy będą działały w realiach nowych regulacji. Przedsiębiorstwa wykorzystujące sztuczną inteligencję muszą już stosować obowiązki przejrzystości dotyczące chatbotów, systemów generujących treści oraz materiałów typu deepfake. Odbiorcy treści muszą być informowani, że mają do czynienia z materiałem wygenerowanym lub zmodyfikowanym przez sztuczną inteligencję. Dotyczy to m.in. części materiałów tekstowych, audio i wideo. Nowe przepisy mają szczególne znaczenie dla sektora mediów, marketingu, e-commerce i usług cyfrowych. Za naruszenie obowiązków mogą grozić wysokie sankcje administracyjne przewidziane przez unijne regulacje.

E-DORĘCZENIA BĘDĄ OBOWIĄZKOWE DLA WSZYSTKICH FIRM

Od 1 października 2026 r. każdy przedsiębiorca będzie zobowiązany do posiadania adresu do e-Doręczeń. W przypadku firm już działających na rynku oznacza to, że przy każdej zmianie wpisu w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) konieczne będzie również wskazanie adresu do elektronicznych doręczeń. Termin na jego założenie upływa 30 września 2026 r. Inaczej wygląda sytuacja nowych przedsiębiorców. Osoby rejestrujące działalność po raz pierwszy otrzymają adres do e-Doręczeń już na etapie zakładania firmy. Po złożeniu wniosku konieczna będzie jedynie jego aktywacja, którą można przeprowadzić za pomocą linku przesłanego pocztą elektroniczną.

Kolejna istotna zmiana wejdzie w życie miesiąc później. Od 1 listopada 2026 r. wniosek o wpis do CEIDG będzie można złożyć wyłącznie drogą elektroniczną. Jedyny wyjątek przewidziano dla osób małoletnich rozpoczynających działalność gospodarczą.

Rejestracja firmy będzie możliwa za pośrednictwem portalu Biznes.gov.pl, aplikacji mObywatel lub bankowości elektronicznej. W aplikacji mObywatel dostępna jest usługa „Firma" już od kwietnia. Umożliwia ona m.in. założenie działalności gospodarczej, sprawdzenie danych firmy oraz pobranie zaświadczenia z CEIDG. Za pomocą aplikacji przedsiębiorcy mogą również zawieszać i wznawiać działalność oraz modyfikować wcześniej wskazane terminy tych czynności.

eprasa.pl 35e2c6fd83

Jesienne wycieczki po zdrowie, relaks i piękne widoki

Wypoczynek

Wczesna jesień to świetna pora na wyjazd do jednego z polskich uzdrowisk. Malownicze miejscowości, w których stoją zakłady sanatoryjne, same w sobie stanowią świetny cel weekendowych wycieczek, nawet dla całkiem zdrowych osób.

EMIL HOFF

Gdzieniegdzie już teraz podziwiać można kolorowe liście, ale prawdziwej powodzi barw - słynnej złotej polskiej jesieni - spodziewać się w najbliższych tygodniach

W miejscowościach uzdrowiskowych można połączyć rekreację ze wzmocnieniem zdrowia. Nie trzeba nawet mieć skierowania na turnus od NFZ. Każdy może korzystać z uzdrawiającego mikroklimatu uzdrowisk, pić tamtejsze wody mineralne, spacerować po zadbanych parkach i ogrodach zdrojowych, a także trasach turystycznych, prowadzących po okolicy.

Ale które miejscowości uzdrowiskowe (a jest ich w Polsce prawie 50) są jesienią najpiękniejsze i najbardziej warto zaplanować do nich wycieczkę? Podpowiadam!

GOCZAŁKOWICE-ZDRÓJ: WEEKEND NA KOLOROWO

Goczałkowice-Zdrój to wyjątkowo malownicza miejscowość, niezależnie od pory roku. Zachwyca zabytkowa zabudowa uzdrowiskowa z XIX w. z elementami muru pruskiego i neobaroku, otoczona rozległym parkiem zdrojowym. Jesienią jest tu szczególnie kolorowo, zwłaszcza w rozległych Ogrodach Kapias. To też dobre miejsce dla osób, które najlepiej wypoczywają nad wodą - Goczałkowice leżą nad Zbiornikiem Goczałkowickim, a także jeziorem Łąka i licznymi stawami rybnymi.

SZCZAWNICA: JESIENNE WCZASY DLA AKTYWNYCH

Szczawnica jest nie tylko piękna - dobrze zachowała się tu dawna zabudowa uzdrowiskowa - ale też wyjątkowo dobrze nadaje się na bazę wypadową do wycieczek w Pieniny i Beskid Sądecki. Jeśli lubicie wypoczywać aktywnie w górach, Szczawnica to więc uzdrowisko w sam raz dla was. Względnie łatwe szlaki wiodą do przepięknych zakątków, w tym np. na Szafranówkę, Bryjkarkę i Bereśnik.

POLAŃCZYK: RELAKS U BRAM BIESZCZADÓW

Polańczyk jest malowniczo położony nad Jeziorem Solińskim. Jest tu więc właściwie wszystko: jezioro z zaporą, na której koronę można wejść, piękne, gęste lasy, a nawet nowoczesna kolejka gondolowa, która zabierze was na szczyt Góry Jawor, z którego rozciągają się zapierające dech w piersiach widoki (z wagonika kolejki zresztą też).

W okolicy nie brakuje tras pieszych i rowerowych. By cieszyć oczy jesiennymi pejzażami, szczególnie warto wybrać się na punkty widokowe np. na Horbie i Kubajce. Poza tym Polańczyk to też dobra baza do wypadu w Bieszczady, na tamtejsze połoniny, które właśnie jesienią są najpiękniejsze.

A jeśli wolicie się zrelaksować i podleczyć, w Polańczyku macie wyjątkowo duży wybór sanatoriów cieszących się uznaniem kuracjuszy.

MUSZYNA: NIEZWYKŁE OGRODY W JESIENNEJ SZACIE

Muszyna słynie ze swoich ogrodów: sensorycznego, który działa na wszystkie zmysły, i tematycznych, w których podziwiać można niezwykłe aranżacje nawiązujące do obcych kultur, np. greckiej czy chińskiej. Ogrody Muszyny warto zobaczyć o każdej porze roku, również jesienią, zwłaszcza że cała Dolina Popradu wygląda o tej porze roku spektakularnie za sprawą kolorowych liści.

NAŁĘCZÓW: JESIENIĄ WZMOCNISZ TU SWOJE SERCE

Nałęczów to przeurocze miasto-ogród i uzdrowisko z długimi tradycjami, którego mikroklimat i wody mineralne wykorzystuje się w leczeniu różnego rodzaju schorzeń kardiologicznych. Stabilna pogoda i dobre nasłonecznienie sprawiają, że Nałęczów nadaje się doskonale na jesienną wycieczkę dla osób spragnionych wyciszenia, relaksu i kontaktu z naturą.

Tutejszy park zdrojowy słynie z urody i historii - przechadzali się tu znamienici goście Nałęczowa z minionych epok, w tym Bolesław Prus i Stefan Żeromski (obaj mają w uzdrowisku dedykowane sobie muzea). Atrakcje czekają też poza centrum miasta - Nałęczów otaczają unikalne wąwozy lessowe, które jesienią prezentują się naprawdę wyjątkowo.

DĄBKI: TAM NASYCISZ SIĘ JODEM

Jesienne sztormy sprawiają, że właśnie o tej porze roku w powietrzu nad morzem jest wyjątkowo dużo jodu (nie wspominając o bursztynie osadzanym przez fale na plażach). Dobrym miejscem, by nasycić się tym jesiennym jodem, są Dąbki, urocza i spokojna wieś uzdrowiskowa, położona jednocześnie nad Bałtykiem i Jeziorem Bukowo, z szeroką plażą ciągnącą się na północ do Darłowa i na południe do Mielna, z punktem widokowym nad Kanałem Szczuczym po drodze.

KUDOWA-ZDRÓJ: MOC JESIENNYCH ATRAKCJI

Kudowa-Zdrój to świetne miejsce na rodzinną wycieczkę z dziećmi, a to za sprawą dodatkowych atrakcji, które mogą spodobać się młodszym turystom i kuracjuszom. Silne wrażenie robi słynna Kaplica Czaszek, warto też wybrać się na spacer po Parku Zdrojowym na Górze Parkowej i do najciekawszych zakamarków okolicy Szlakiem Ginących Zawodów.

Kudowa to też dobra baza do wycieczek w Góry Stołowe. Jesienią Błędne Skały czy Szczeliniec Wielki z tzw. Skalnym Miastem wyglądają obłędnie i rozciągają się z nich naprawdę magiczne widoki.

SUPRAŚL: JESIEŃ PACHNĄCA ŻYWICĄ

Supraśl to wyjątkowo nastrojowa miejscowość, na co niemały wpływ mam zapewne fakt, że punktem centralnym jest tu warowny Monastyr Zwiastowania Przenajświętszej Bogurodzicy z unikatowym muzeum ikon.

Jesienią wyjątkowo pięknie jest w zadbanym Parku Saskim, atrakcją są też gęste żywiczne lasy Puszczy Knyszyńskiej - pozyskiwana z nich żywicę wykorzystuje się do produkcji olejków eterycznych. Bardzo warto wybrać się tam na wycieczkę.

GOŁDAP: WYPOCZYNEK W POLSKIEJ TAJDZE

Gołdap otaczają gęste lasy, w tym piękna Puszcza Romincka, nazywana „polską tajgą". Większość drzew jest wprawdzie iglasta, ale Puszcza ma też dużą domieszkę dębów, klonów, lip i brzóz, które jesienią mienią się kolorami.

Gołdap to świetna baza wypadowa do rowerowych wycieczek, np. Szlakiem Rominckich Jeleni, a poszukiwacze niesamowitych wrażeń mogą odwiedzić zagubione wśród lasów opuszczone wiadukty w Stańczykach.

„Perła Małopolski" i świetna alternatywa dla zatłoczonego Zakopanego. Tak mówią o Szczawnicy jej stali bywalcy.

FOT. WOJCIECH MATUSIK

eprasa.pl 35e2c6fd83

Cepelia działa do dziś. Sprzedaje wyroby ze skóry, tkane, a także pisanki i kolorowe laleczki.

FOT. WOJCIECH WOJTKIELEWICZ

Kierpce, lalki, kubki i talerze z Włocławka

9 października w Muzeum Narodowym w Krakowie, na wystawie pt. „Obywatelka Cepelia", triumfalnie wróci niepowtarzalny klimat sztuki ludowej PRL.

MARIUSZ GRABOWSKI

Wyroby Cepelii, czyli Centrali Przemysłu Ludowego i Artystycznego, przez dekady kształtowały codzienną estetykę Polaków. Wpływały na wygląd ich mieszkań, strojów, a zwłaszcza na zbiorowe wyobrażenia o ludowości i jej tradycji.

MINISTER PODPISUJE

Jak wszystko w Polsce socjalistycznej, także sztuka ludowa miała swoją stosowną nadbudowę ideologiczną. W tym wypadku Cepelię, zrzeszającą spółdzielnie rękodzieła ludowego i artystycznego. Idea koncesjonowanej ludowości pojawiła się pod koniec lat 40. W czerwcu 1949 r. w Katowicach odbywał się IV Zjazd Polskich Artystów Plastyków. I to wówczas realizm socjalistyczny ogłoszono obowiązującą metodą artystyczną dla mas. Oznaczało to w praktyce, że artyści nawiążą w swoich pracach do historyzmu, a jednocześnie będą czerpać z tradycji ludowej.

Umocowanie prawne stanowiło zarządzenie Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 17 października 1949 r. W Monitorze Polskim z 29 listopada 1949 r. w dziale „Sprawy Gospodarki Narodowej" czytamy: „Tworzy się centralę spółdzielczo-państwową pod nazwą: »Centrala Przemysłu Ludowego i Artystycznego, Centrala Spółdzielczo-Państwowa«, w dalszym ciągu niniejszego zarządzenia zwana »Centralą«. § 2. Siedzibą Centrali jest m. Warszawa. § 3. Przedmiotem działalności Centrali jest: 1) prowadzenie i organizowanie produkcji przemysłu ludowego i artystycznego w zakładach własnych oraz ośrodkach produkcyjnych spółdzielni, 2) prowadzenie i organizowanie zbytu wytworów przemysłu ludowego i artystycznego". Podpis złożył przewodniczący PKPG tow. Eugeniusz Szyr.

CEPELIADA JAKO KANON

Na krakowskiej wystawie papierów urzędowych z zamierzchłej epoki nie znajdziemy. Ale też inny jest jej zamiar - „Obywatelka Cepelia" to przekrojowa prezentacja jednej z najbardziej wpływowych i - co ciekawe - jednocześnie najmniej rozumianych instytucji wytwarzającej i dystrybuującej przedmioty artystyczne i dzieła sztuki.

Zbiorowa pamięć Polaków kojarzy dziś Cepelię z kwintesencją „ludowości". Upiększonej, uładzonej, kolorowej, nierzadko nieco sentymentalnej. A przecież taki wzorzec w niczym nie odpowiadał ówczesnej rzeczywistości. Polakom, wywodzącym się w przytłaczającej większości ze wsi, sielankowa cepeliada została odgórnie narzucona. „Cepelia była pomysłem i przedsiębiorstwem totalnym. Roztaczała opiekę nad twórcami ludowymi i artystami, ale zarazem wpływała na to, co robili. Prowadziła badania naukowe, ale przede wszystkim produkowała i sprzedawała" - twierdzi prof. Piotr Kurdyba, jeden z kuratorów wystawy.

Konsekwentnie musimy przyznać, że owa „ludowość" została na tyle przeformułowana, że w niczym nie przypominała tej autentycznej. Nie bez powodu głównym hasłem krytyki wobec tak pojętego modelu ludowości jest „cepeliada".

„CEPELIOWSKI KICZ"

Warto o tym pamiętać, oglądając to, co zgromadzono na wystawie: odzież, tkaniny, biżuterię, przedmioty codziennego użytku, plakaty i łowickie wycinanki. Ponadto pamiątki, które odwiedzający Polskę Ludową turyści zabierali do domu i sporo pseudoludowej tandety, w postaci ciupag, kiczowatych lalek czy landszaftów.

Z drugiej strony istnienie Cepelii stanowiło dla wielu tzw. koncesjonowanych twórców ludowych sposób na życie. Oblicza się, że w połowie lat 50. w jej skład wchodziło już ponad 200 spółdzielni rękodzieła ludowego i artystycznego, m.in.: „Ład", „Koronka", „Wanda", „Pilsko", „Sztuka Łowicka", „Rękodzieło Artystyczne" czy „Podhalańska". Dodajmy do tego ponad 100 zakładów przemysłu artystycznego, 60 sklepów detalicznych i tyleż punktów skupu gotowych wyrobów. Ponadto kilkadziesiąt magazynów hurtowych.

Liczba zatrudnionych wynosiła blisko 30 tys. osób, w tym 10 tys. chałupników, wykonujących pracę u siebie w domu i na własnym warsztacie. Do Cepelii swoje produkty dostarczało także 20 tys. lokalnych producentów. „Przemysł artystyczny obejmował bardzo wiele dziedzin (...) Nie sposób w tym miejscu choćby krótko omówić wszystkich profili cepeliowskiego wzornictwa, ale jednym z najpoważniej rozwiniętych były tkaniny dekoracyjne, głównie kilim, gobelin i żakard" - pisze Kurdyba.

PAWILON PRZY MARSZAŁKOWSKIEJ

Pierwszym prezesem Cepelii została Zofia Szydłowska. Ponoć dlatego, że jako dyrektorka fabryki sukna Rakszawa wystosowała memoriał do Ministerstwa Przemysłu z ideą ogólnopolskiej organizacji, która zajmie się skupem ludowego rękodzieła i jego sprzedażą. W 1950 r. zastąpił ją Tadeusz Więckowski.

To głównie jemu zawdzięczamy wykreowanie mody na ludowy styl wśród miastowych. „Los sztuki ludowej nie zależy dzisiaj od wsi, ale od zapotrzebowania na nią w mieście" - zauważał Więckowski i wyciągał wnioski: „Skoro nie można zmienić tej rzeczywistości, trzeba się do niej przystosować, by ocalić to, co ważne z dorobku przeszłości".

Aby wymóc innowacyjność i zmienność wzorów, Więckowski wprowadził m.in. nowy sposób premiowania. Połowę premii wypłacano za wykonanie planu produkcji, a drugą połowę za wykonanie planu artystycznego. Było to absolutne novum w warunkach socjalistycznej gospodarki.

Wizytówką Cepelii stał się w 1966 r. postmodernistyczny pawilon w centrum Warszawy, w sąsiedztwie ukończonego rok wcześniej hotelu Metropol. Na elewacji umieszczono neony przedstawiające logo Cepelii - kogutka.

PRZEMINĘŁY ZŁOTE LATA

W latach 60. i 70. nie było chyba polskiego mieszkania, gdzie nie byłoby czegoś z Cepelii: lnianego obrusa albo drewnianego talerza na ścianie. Wyroby Cepelii trafiły także na eksport, by służyć promocji kultury polskiej na świecie. Pierwszy zagraniczny sklep powstał w 1958 r. - okazją było Expo w Brukseli. Dwa lata później został otwarty sklep w Nowym Jorku. Ostatecznie zagranicznych sklepów Cepelia miała siedem. W 1967 r. polska sztuka ludowa doczekała się nawet wystawy w londyńskim Muzeum Wiktorii i Alberta.

W 1971 r. na Placu Defilad w Warszawie odbyła się pierwsza Cepeliada, prekursorka dzisiejszych kiermaszy ludowych. Można było kupić wyroby od twórców strugających świątki w drewnie, asortyment od kierpców po wiklinowe żyrandole i skosztować regionalnego jedzenia: oscypków czy placków ziemniaczanych z Podlasia.

Cepeliady skończyły się w latach 80., wraz z kryzysem. Wszystko to, co kojarzone było z Cepelią, jawiło się wówczas jako niemodne i przestarzałe. Z kolei w latach 90., na fali emocji, sztuka ludowa budziła jedynie negatywne skojarzenia z poprzednim ustrojem. Początek III RP to triumf estetyki korporacyjnej - sztuka ludowa w takich wnętrzach już się nie odnalazła.

SKARBY Z MAGAZYNÓW

Wystawa „Obywatelka Cepelia" wpisuje się w najnowsze badania nad kulturą materialną PRL i pozwala zrozumieć, dlaczego instytucja o ogromnym wpływie społecznym i kulturotwórczym do dziś budzi sprzeczne emocje również wśród muzealników i specjalistów. Ma też niewątpliwe walory poznawcze - większość z udostępnionych zwiedzającym obiektów nigdy wcześniej nie była pokazywana, pochodzą z prywatnych zbiorów lub zostały wydobyte z czeluści magazynów różnych muzeów.

Likwidacja Cepelii nastąpiła w 1990 r. Zniknęły jej pawilony i sklepy. Prawo do znaku towarowego i nieruchomości dawnej Cepelii przejęła Fundacja Cepelia Polska Sztuka i Rękodzieło. Echem dawnych cepeliad są organizowane co rok Targi Sztuki Ludowej w Krakowie na Rynku Głównym.

Nawiązaniem do przeszłości był także polski pawilon przygotowany na EXPO 2010 r. w Szanghaju. Bryła przypominała wielokrotnie zgiętą kartkę papieru, pokrytą ornamentowym wzorem łowickiej wycinanki.

eprasa.pl 35e2c6fd83

Rośliny ozdobne

Begonia koralowa, czyli begonia plamista - piękne liście i kwiaty

Begonia koralowa zwana też plamistą to ładna roślina doniczkowa, która może być ozdobą każdego wnętrza. Ma piękne liście z ciekawym wzorem w kropki, ale także bardzo ładnie kwitnie.

KATARZYNA LASZCZAK

Begonie to bardzo duży i zróżnicowany rodzaj roślin. Niektóre z nich doskonale znamy z ogródka i balkonowych skrzynek - należą do nich np. begonie stale kwitnące czy begonie bulwiaste. Stosunkowo niedawno do grona naszych domowych kwiatów dołączyła begonia koralowa, zwana też begonią plamistą (Begonia maculata). Warto zwrócić na nią uwagę, bo ma ładne i liście, i kwiaty, a nie jest przy tym bardzo wymagająca.

W warunkach domowych begonia koralowa jest średniej wielkości rośliną - dorasta do ok. 50-70 cm wysokości. Ma mocne, mięsiste łodygi, z których wyrastają kolorowe liście. Z wierzchu są one ciemnozielone, ale pokrywają je dekoracyjne srebrzystobiałe kropki. Przeważnie są one dość duże, ale ich wielkość jest zróżnicowana. Od spodu liście begonii są purpurowe. Liście są duże - mogą mieć do 35 cm długości i 15 cm szerokości. Jak u wszystkich begonii blaszki liściowe są niesymetryczne u nasady. Stąd polska nazwa tych roślin, czyli ukośnica.

Ale ładne liście to nie wszystko. Begonia maculata ma również piękne kwiaty, które pojawiają się wczesnym latem. Przypominają one nieco kwiaty begonii stale kwitnącej i mogą mieć różne kolory (białe, różowe, czerwone). Są zebrane w większe kwiatostany. Jeśli begonia zakwitnie, pamiętajmy o delikatnym usuwaniu przekwitłych kwiatów. Przedłuży to kwitnienie.

Trzeba jednak liczyć się z tym, że kwitnienie w uprawie doniczkowej nie jest absolutną regułą. Dlatego warto roślinie zapewnić optymalne warunki uprawy.

UWAGA NA ŚWIATŁO I WILGOTNĄ ZIEMIĘ

Begonia koralowa nie jest specjalnie wymagająca. Należy znaleźć dla niej jasne miejsce, ale koniecznie z rozproszonym światłem. Bezpośrednie słońce poparzy jej liście. Jednak jeśli światła będzie zbyt mało - zanikną kolorowe plamy i liście będą po prostu zielone, bo w takich warunkach roślina będzie potrzebowała więcej chlorofilu, żeby normalnie funkcjonować.

Dobrze rośnie w żyznej, koniecznie przepuszczalnej i lekko kwaśnej ziemi. Starszym, większym roślinom warto zapewnić podpory. Ważne jest podlewanie begonii. Lubi ona wilgotną ziemię, ale nie zniesie mokrej. Dlatego podłoże musi być przepuszczalne, a w doniczce odpływ. Przelewana begonia zacznie gnić albo padnie ofiarą chorób grzybowych, na które jest podatna. Jeśli górna warstwa podłoża lekko będzie przesychać między jednym podlaniem a drugim, roślinie nic się nie stanie. Orientacyjnie można przyjąć, że podlewa się ją 1-2 razy w tygodniu w ciągu sezonu i 1 raz na tydzień zimą. Ponieważ begonia lubi lekko kwaśną ziemię, najlepiej podlewać ją przegotowaną wodą, która jest pozbawiona wapnia. Begonia lubi ciepło, więc w domowych warunkach czuje się dobrze. Jedynie zimą może mieć nieco chłodniej (ok. 18°C).

UWAŻNA PIELĘGNACJA

Begonia koralowa niby nie jest wymagająca, ale jest kilka rzeczy, których nie zniesie. Poza wspomnianym bezpośrednim nasłonecznieniem i przelewaniem są to:

- zimne przeciągi - jako ciepłolubna roślina o mięsistych pędach i liściach jest na nie szczególnie wrażliwa;
- spadki temperatur - ta begonia nie zniesie temperatury niższej niż 13°C. Wprawdzie w domach rzadko się takie zdarzają, ale weźmy to pod uwagę, kupując roślinę, szczególnie w chłodniejszych porach roku. Nawet przeniesienie jej ze sklepu do samochodu może się skończyć tragicznym „przeziębieniem";
- moczenie liści - należy na to uważać przy podlewaniu rośliny (można ją podlewać od dołu); nie wolno jej także zraszać ;
- dotykanie liści - begonia koralowa należy do roślin, które są „niedotykalskie";
- nabłyszczanie liści - liści begonii nie wolno też nabłyszczać. W razie potrzeby oczyszczamy je z kurzu pędzelkiem (to ważne, bo zakurzona roślina nie tylko nie wygląda dobrze, ale co ważniejsze - nie może „oddychać").

To może wydawać się skomplikowane, ale w praktyce wystarczy begonię ustawić w dobrym miejscu i w miarę uważnie podlewać, poza tym zostawiając ją w spokoju.

WAŻNE W PIELĘGNACJI

Begonia koralowa najlepiej się czuje, kiedy jest wilgotne powietrze . W naszych mieszkaniach często jest z tym problem, szczególnie w sezonie grzewczym. U większości roślin można sobie poradzić z tym problemem, zraszając je. Jednak begonia tego nie znosi. Co więc zrobić? Można zainwestować w nawilżacz powietrza (dzięki niemu powietrze będzie także zdrowsze dla nas). Innym rozwiązaniem jest postawienie w sąsiedztwie rośliny naczynia z wodą, która będzie parować. Może to być też np. miska wodą, do której wstawimy doniczkę, ale tak, żeby nie stała bezpośrednio w wodzie.

Jeśli chcemy, żeby liście begonii były ładnie wybarwione, musimy jej zapewnić dużo rozproszonego światła.

FOT. GETTY IMAGES

eprasa.pl 35e2c6fd83

Genowefa Lipiec swoje zbiory oraz przetwory sprzedaje na kieleckim bazarze.

FOT. DAWID ŁUKASIK

Grzyby można smażyć, dusić, marynować...

Genowefa Lipiec: Trzeba bardzo uważać przy zbieraniu, bo właściwie każdy grzyb ma swojego śmiertelnie trującego sobowtóra.

ANNA GWÓŹDŹ

Jesień dla wielu oznacza jedno: to początek sezonu na grzyby. Właśnie o tej porze roku polskie lasy zaczynają wypełniać się grzybiarzami. My odwiedziliśmy panią Genowefę Lipiec, która swoje zbiory oraz przetwory sprzedaje na kieleckim bazarze. Zdradziłam nam, jakie ma sposoby na te aromatyczne dary lasu.

Na udane grzybobranie wpływa przede wszystkim pogoda. Grzyby potrzebują odpowiedniej wilgotności podłoża, dlatego po deszczach, gdy temperatura nadal jest stosunkowo wysoka, w lasach mogą pojawiać się ich kolejne wysypy.

- Sezon dopiero się rozpoczyna, ale myślę, że jak popada deszcz, to grzybnia ruszy. Ostatni spadek temperatury z kolei spowoduje, że robaczki schowają się głębiej w ziemię i nie będą nam zjadać grzybów. Jak tylko znów zrobi się nieco cieplej, to las na pewno obrodzi - mówi pani Genowefa.

Pytamy, jakie grzyby lubi najbardziej. - Uważam, że każdy ma swój wyjątkowy smak. Oczywiście bardzo lubię borowiki szlachetne, ale również kurki, maślaczki, kozaki czerwone oraz zieleniatki - wymienia. - Trzeba jednak bardzo uważać przy zbieraniu, bo właściwie każdy grzyb ma swojego śmiertelnie trującego sobowtóra. Gdy nie jesteśmy pewni co do naszych zbiorów, to lepiej zrezygnować - dodaje.

Grzyby od lat zajmują ważne miejsce w polskiej kuchni. Ich charakterystyczny, intensywny aromat i umami sprawiają, że nawet niewielka ich ilość potrafi wzbogacić smak potrawy. Świeże okazy można smażyć, dusić, marynować czy dodawać do sosów, zup, farszów i dań z makaronem. Popularnością cieszą się także grzyby suszone, które szczególnie często trafiają do tradycyjnych potraw, takich jak wigilijny barszcz z uszkami, kapusta z grzybami czy pierogi.

- Borowik szlachetny świetnie nadaje się do słoików. Później można wyłożyć takie grzybki do miseczki i postawić na stół jako przysmak. Borowiki na samym początku dokładnie oczyszczamy z ziemi i zabrudzeń, a następnie podgotowujemy, ale nie za długo. Przygotowujemy zalewę - ja dodaję ocet jabłkowy, który również robię sama. Moja zalewa jest słodko--kwaśna i trzeba przyznać, że klientom bardzo takie grzybki smakują - zdradza nasza rozmówczyni.

Klasyczny przepis na zalewę na około 1,5-2 kilogramów grzybów to 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 2-3 płaskie łyżki cukru, 2 płaskie łyżeczki soli oraz przyprawy: 3-4 liście laurowe, 6-8 kulek ziela angielskiego, łyżeczka czarnego pieprzu w ziarnach i 1 łyżka gorczycy.

Z kolei do sosów nadadzą się zarówno borowiki, jak również kurki, podgrzybki czy maślaki. - Ja sos robiłam nawet z rydzów. Musi być do tego drobno pokrojona, podduszona cebulka. Dodajemy grzybki, podsmażamy, podlewamy odrobiną wody i zagęszczamy śmietanką - koniecznie słodką. Kwaśna całkowicie zmieni nam smak. Przyprawiamy tak jak lubimy i dodajemy natkę pietruszki. Koperku nie polecam, bo dominuje w smaku - mówi pani Genowefa.

Wielu z nas raz w roku musi również zjeść panierowaną kanię. - Ja wcześniej w mleku nie moczę. Kania ma swój charakterystyczny smak, który bardzo lubię. Uważam, że wtedy jest najlepsza. Wystarczy tradycyjna panierka z bułką tartą i smażenie na patelni na maśle klarowanym - podpowiada kobieta.

Leśne grzyby mają również interesujące wartości odżywcze. Zawierają niewiele kalorii i są źródłem między innymi białka, błonnika, witamin z grupy B oraz składników mineralnych takich jak potas, fosfor czy miedź. Ich dokładny skład zależy jednak od gatunku i sposobu przygotowania. Warto pamiętać, że grzyby są przede wszystkim wartościowym urozmaiceniem jadłospisu, a nie podstawowym źródłem wszystkich potrzebnych składników odżywczych.

Dla jednych grzybobranie jest sposobem na przygotowanie zapasów na zimę, dla innych jesiennym rytuałem i okazją do spaceru po lesie. Niezależnie od powodu, sezon na grzyby ma w Polsce swoich wiernych zwolenników.

OMLET Z RYDZAMI

Składniki: 250 g rydzów (mogą być też inne grzyby), 5 jajek, pół szklanki mleka, 50 g mąki pszennej, łyżka posiekanej natki pietruszki, 3 łyżki masła, 0,5 łyżeczki soli, szczypta pieprzu.

Grzyby obieramy, oczyszczamy, a w razie potrzeby myjemy. Kroimy na niewielkie paski. Obgotowujemy w osolonej wodzie przez około 10 minut. Jajka dokładnie mieszamy z mlekiem, mąką i posiekaną natką pietruszki. Doprawiamy solą i pieprzem według upodobania. Dodajemy pokrojone grzyby. Dla urozmaicenia można dodać pokrojone w paski suszone pomidory albo podsmażoną cebulkę. Na patelni rozgrzewamy masło i wylewamy odpowiednią ilość płynu (omlet powinien mieć około 1-1,5 cm grubości). Smażymy na niewielkim ogniu z obu stron. Ciasta w zależności od rozmiaru patelni wystarczy na 2-4 omletów. Podajemy na ciepło samodzielnie albo z dodatkiem sosu i surówki.

SOS ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

Składniki: 400 g świeżych grzybów (najlepiej podgrzybków, prawdziwków lub kurek), 1 średnia cebula, 2 łyżki masła, 1 łyżka oleju rzepakowego, 150 ml śmietanki 18 procent do sosów, sól i świeżo mielony pieprz do smaku, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 1/2 szklanki bulionu warzywnego lub wody.

Oczyszczamy grzyby. Usuwamy piasek i resztki liści, a następnie kroimy je w kawałki średniej wielkości. Następnie siekamy cebulę i rozgrzewamy na patelni olej i masło. Wrzucamy cebulę i smażymy na średniej mocy palnika, aż się zeszkli. Później dodajemy grzyby. Smażymy przez kilka minut, aż lekko się zarumienią. Dolewamy bulion. Zmniejszamy ogień i dusimy całość przez około 10 minut, aż płyn częściowo odparuje. Wlewamy śmietankę. Mieszamy dokładnie, doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy jeszcze 5-7 minut, aż sos zgęstnieje. Sos ze świeżych grzybów podajemy od razu. Tuż przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.

KREM Z BOROWIKÓW

Składniki: 500 g świeżych borowików, 200 g ziemniaków, 100 g cebuli, 100 g selera, 2 ząbki czosnku, 1,5 l bulionu warzywnego, 3 gałązki rozmarynu, 2 łyżki masła, sól i pieprz do smaku, śmietana, natka pietruszki, płatki parmezanu.

Grzyby oczyścić i pokroić w małe kawałki. Obrane i umyte ziemniaki pokroić w kostkę. Obranego selera zetrzeć na tarce jarzynowej. Czosnek przecisnąć przez praskę, a cebulę pokroić w kostkę. W garczku rozpuścić masło, dodać pokrojoną cebulę i smażyć na małym ogniu około trzech minut. Cebula musi się zeszklić. Dodać czosnek i smażyć jeszcze minutę. Dodać pokrojone borowiki i rozmaryn. Dusić około 10 minut. Do garnka z duszonymi grzybami wlać bulion warzywny. Dodać ziemniaki i startego selera. Gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Ugotowaną zupę zmiksować. Podawać posypaną parmezanem i posiekaną natką, z groszkiem ptysiowym lub grzankami.

Krem z borowików

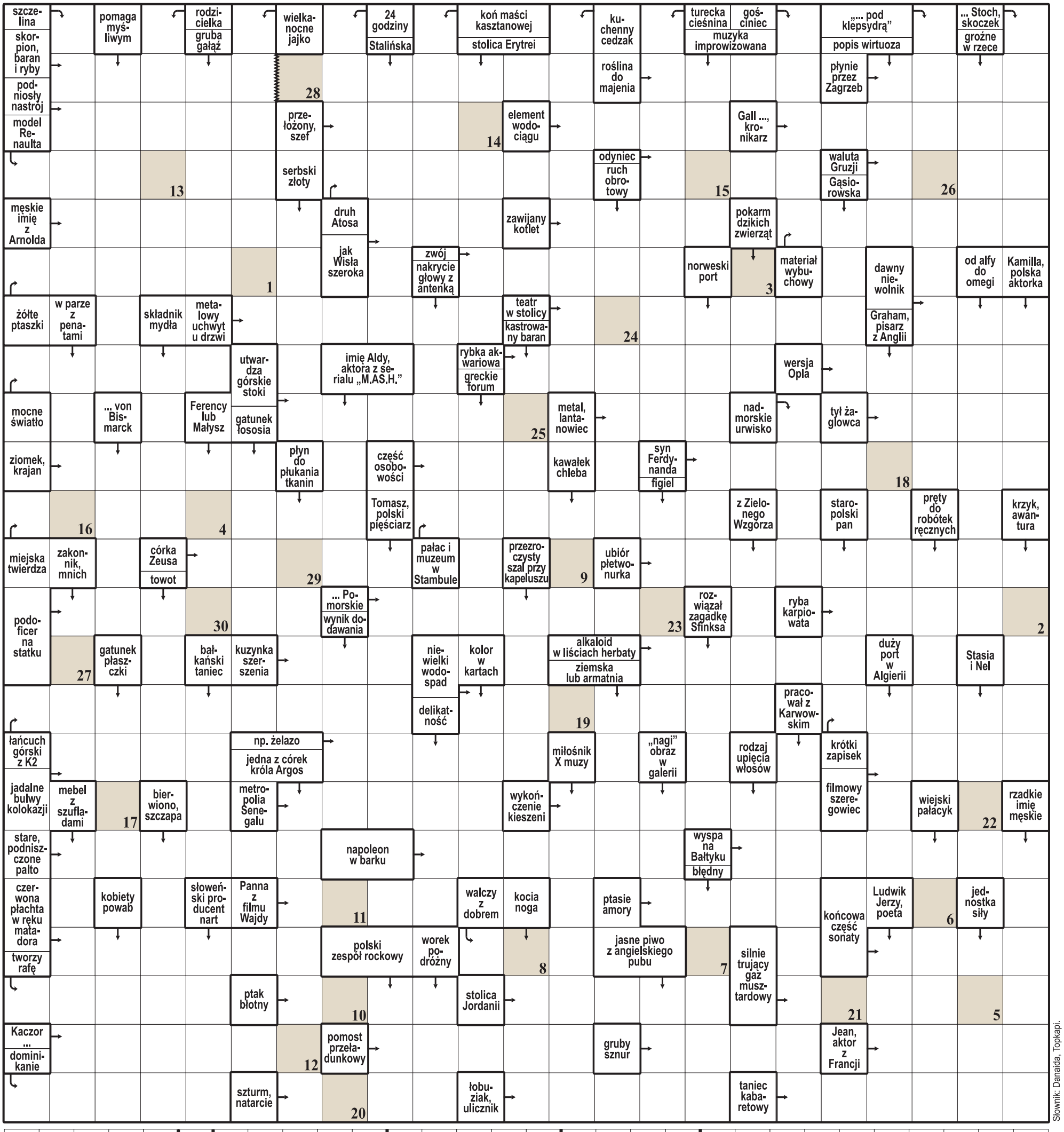
Sos ze świeżych grzybów

Omlet z rydzami

eprasa.pl 35e2c6fd83

▶ KRZYŻÓWKI

Krzyżówka panoramiczna



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

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 30 utworzą rozwiązanie – myśl Johna Steinbecka.

ROZWIĄZANIE: KAŻDY W GŁĘBI DUSZY JEST PLOTKARZEM.

eprasa.pl 35e2c6fd83

KSIĄŻKI

Zagadka Iwaszkiewicza: pisarz dworski i lojalny, a jednak nie do końca

O ile nikt nie neguje rangi utworów Iwaszkiewicza, to znacznie gorzej jest z oceną jego postawy w czasach PRL, kiedy wykazywał pełną lojalność wobec władzy ludowej.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

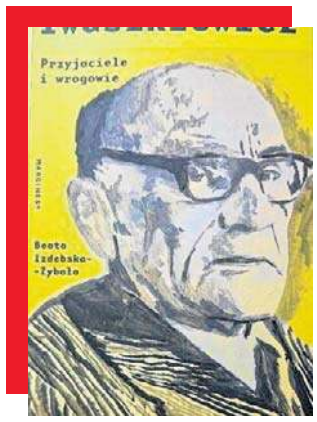
Dlatego nie dziwi, że Aleksander Wat nazywał go pisarzem dworskim, zaś Antoni Słonimski mawiał dowcipnie i z przekąsem, że jest pisarzem posłusznego wzrostu i dodawał, iż jest starszym panem bez godności.

Cóż, nie da się ukryć, że autor „Brzeziny" z tamtego okresu to lojalista, oportunista i konformista, który swoim nazwiskiem firmował poczynania partyjnych decydentów oraz – jak podkreślał Czesław Miłosz – pójdzie na różne układy z władzą, aby zachować swój majątek w Stawisku. Efekt był taki, że Iwaszkiewicz żył w PRL jak pączek w maśle.

Wprawdzie nie należał do PZPR, to jednak z autoironią przyznał, że jest komunistą praktykującym, ale niewierzącym, zaś w korespondencji z Włodzimierzem Odojewskim nazwał siebie starym stalinowcem. Dlaczego? Zapewne dlatego, że należał do Komitetu Uczczenia Pamięci Józefa Stalina, którego śmierć – jak oznajmił – bardzo nim wstrząsnęła.

Dla odmiany autor znakomitych „Panien z Wilka" pomagał prześladowanym w PRL pisarzom, stawał w obronie działacza KOR Jana Józefa Lipskiego i starał się trzymać parasol ochronny nad polską kulturą, o czym dowiemy się z frapującej książki Beaty Izdebskiej – Zybały „Iwaszkiewicz. Przyjaciele i wrogowie" wydanej przez Marginesy.

Autorka opisuje m.in. losy dość trudnej, bo przeplatanej burzliwymi epizodami, przyjaźni między Iwaszkiewiczem a innym cenionym pisarzem Julianem Stryjkowskim. Poznali się w 1952 roku w Rzymie, gdzie przyszły autor „Głosów w ciemności" był korespondentem PAP. Połączył ich miesięcznik „Twórczość", w którym Iwaszkiewicz był redaktorem naczelnym, a Stryjkowskim szefem działu prozy.



I wtedy doszło do kuriozalnej sytuacji, kiedy Stryjkowski odmówił Iwaszkiewiczowi publikacji jego opowiadania „Martwa pasieka", co stało się sensacją szeroko omawianą na salonach literackich. Ponadto powaśnili się z powodu utworu Stachury „Fabula rasa". Naczelny chciał publikować, zaś szef prozy był sceptyczny i krytyczny. Finał był taki, że Stryjkowski z hukiem odszedł z „Twórczości", co autor „Brzeziny" skwitował krótko: - „No i bardzo dobrze!"

Ponadto poróżniła ich polityka. Stryjkowski zaczął odchodzić od komunizmu w stronę opozycji demokratycznej, podczas gdy Iwaszkiewicz tkwił na swych pozycjach starając się umiejętnie lawirować. Do legendy przeszły jego uniki wobec władzy i kolegów po piórze w gorących momentach historii, gdy potrzebna była jego jasna postawa jako prezesa ZLP. Tymczasem Iwaszkiewicz wtenczas znikał: chorował lub uciekał za granicę.

Zbigniew Herbert uważał, że Iwaszkiewicz jest pisarzem europejskiego formatu, zaś Eustachy Rylski przekonywał, iż w pełni zasługuje na laury noblowskie. Nic więc dziwnego, że autor „Matki Joanny od aniołów" był brany pod uwagę jako kandydat do literackiej Nagrody Nobla. Tak było w latach 1957, 1963, 1965, 1966 i 1969.

Wiele emocji przyniosła rywalizacja w 1965 roku, kiedy oprócz Iwaszkiewicza kandydowała Maria Dąbrowska. Nagrodę dostał Szołochow za „Cichy Don" pokonując takich tuzów, jak Borges czy Nabokov. Przełomem stał się rok 1970, kiedy Iwaszkiewicz zamiast Nagrody Nobla dostał Nagrodę Lenina, co oznaczało, że szanse na uznanie i docenienie przez Akademię Szwedzką stają się coraz mniejsze. I tak się stało – „nobla" nigdy nie dostał.

FOT. ZA WYDAWCA

Słonimski (z prawej) nazywał Iwaszkiewicza (z lewej) pisarzem posłusznego wzrostu.

DROBNE

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

Kupię mieszkanie zadłużone, z trudnym lokatorem, komornikiem, udziały. Gotówka, 883-402-202

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTA uszkodzone - Złomowanie, 604-542-022

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

0 - 2h. Pożyczka lombardowa, 42-658-86-44

AUTOREKLAMA Q604983220A

BIURO OGŁOSZEŃ

ŁÓDŹ, ul. ks. Skorupki 17/19, tel. 502 499 127

Ogłoszenia telefoniczne: 800-472-852, 42 647-28-52

Praca

ZATRUDNIĘ

ZATRUDNIMY osoby do sprzątania zakładu produkcyjnego w Strykowie (możliwość dowozu). Mile widziane orzeczenie o niepełnosprawności, 660-521-529

Zdrowie

INTERNA

WIZYTY domowe, 695-412-061

Usługi

AGD RTV FOTO

AGD - pralki szybko, tanio, 504-556-016

RTV, LCD - dojazd gratis, 889-153-215

BUDOWLANO-REMONTOWE

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

DACHY papa obróbki, 601-160-108

INSTALACYJNE

ELEKTRYK, 693-741-682

Hydraulik i czyszczenie kanalizacji, 511-333-094

REKLAMA 0011457249

Nekrologi i kondolencje zlecisz

osobiście w Biurze Ogłoszeń, Łódź, ul. ks. Skorupki 17/19

Zadzwoń
502 499 119, 502 499 127

lub przez **internetowe biuro**
ibo.polskapress.pl

Nekrologi i kondolencje ukazują się w prasie oraz w serwisie nekrologi.net

eprasa.pl 35e2c6fd83

SPORT I BUKMACHERZY

Kluby w Brazylii protestują. Co zrobi prezydent?

JAN HOFMAN

Prezydent Brazylii Luiz Inacio Lula da Silva zapowiedział wprowadzenie zakazu sponsoringu przez firmy bukmacherskie klubów w krajowej lidze piłkarskiej.

Spowodowało to protesty wielu zespołów. Według ekspertów takie rozwiązanie może zagrozić finansom drużyn, chyba że zostanie wprowadzony okres przejściowy.

W 2018 roku w wyniku liberalizacji rynku firmy bukmacherskie stały się największymi sponsorami brazylijskiego futbolu. Ich logotypy widnieją na koszulkach większości klubów, ponadto sponsorują turnieje, wykupują prawa do nazw stadionów czy finansują transmisje telewizyjne, jak również wykorzystują w reklamach wizerunki gwiazd Canarinhos, jak Neymar, Vinicius Junior.

Jak wynika z rocznych sprawozdań, w ubiegłym roku „bets" odpowiadały za 7,9 procent przychodów klubów brazylijskiej ekstraklasy. Wśród zespołów opierających się głównie na finansowaniu przez firmy bukmacherskie znalazły się m.in. Corinthians (17,3 proc. przychodów) czy Flamengo (12,6).

W tym roku stopień zależności spadł z 18 do 13 proc., ponieważ zmniejszyła się liczba klubów posiadających sponsorów z branży bukmacherskiej. Wartość bezpośrednich umów sponsorskich w 2026 roku wyniosła 977 milionów reali (ok. 191 mln dolarów), podzielonych na pięć zespołów: Flamengo (52,6 mln dol. rocznie), Corinthians (29,4 mln), Sao Paulo (22 mln), Palmeiras (19,6 mln) i FC Santos (13,7 mln).

W zeszłym tygodniu został opublikowany specjalny manifest, w którym kluby z brazylijskiej Serie A stanęły w obronie regulowanego rynku zakładów wzajemnych, ostrzegając, że pomysł prezydenta Luli doprowadzi do „końca brazylijskiego futbolu". Lula uznał bunt drużyn za bzdurę.

Eksperci uważają, że ewentualny zakaz może spowodować problemy finansowe wielu ekip, o ile nie zapewni się im okresu przejściowego. Doradca Moises Assayag z Channel Associados wyjaśnił agencji EFE, że zakaz nie doprowadzi do upadku ligi brazylijskiej, ale może stanowić zagrożenie w przypadku braku znalezienia alternatywnych rozwiązań, biorąc pod uwagę, jak wiele zespołów jest głównie sponsorowanych przez firmy bukmacherskie. Jego zdaniem obecna kondycja finansowa brazylijskich drużyn jest dramatyczna i każda utrata przychodów może ją pogłębić.

Sponsoring przez firmy typu „bets" nie ogranicza się jedynie do brazylijskich zespołów. W 1/8 finału tegorocznych Copa Libertadores i Copa Sudamericana 23 zespoły z 32 z całej Ameryki Południowej wspierane były przez takiego typu firmy, jednakże kontrakty np. z argentyńskimi klubami takimi, jak River Plate, Boca Juniors czy Racing, nie opiewają na takie wysokie kwoty, jak te którymi dysponują drużyny z Brazylii (ok. 2,5-7,5 mln rocznie).

Według Assayaga największe brazylijskie zespoły są zdolne do utrzymania się bez wsparcia bukmacherów i mają szansę utrzymać dominację w rozgrywkach, aczkolwiek inne ekipy takich możliwości nie mają, co może spowodować, że znacznie mniej drużyn z tego kraju będzie docierało do decydujących faz zmagań międzynarodowych.

FOT. PAP/EPA/MATT TAYLOR

Vinicius Junior, reprezentant Brazylii

FOT. PAP/EPA/JONO SEARLE

Fani piłkarskiej, narodowej drużyny Brazylii

Mistrzostwa świata zawitają do Indii

W 2032 roku Indie po raz pierwszy zorganizują mistrzostwa świata w kolarstwie, a gospodarzem będzie miasto Pune - zdecydowała międzynarodowa federacja (UCI).

O imprezę ubiegały się także holenderskie ośrodki Groningen i Drenthe, którym przyznano to wydarzenie w 2034 roku.

W styczniu tego roku w Pune odbył się czteroetapowy wyścig drugiej kategorii UCI Bajaj Pune Grand Tour, liczący 437 km. Udział w nim wzięło 170 kolarzy, w tym 12 z Indii, a zwyciężył Nowozelandczyk Luke Mudgway. Mistrzostwa świata w kolarstwie szosowym po raz pierwszy zorganizowano w 1921 roku w Kopenhadze. Nieprzerwanie od 1946 odbywają się co rok.

Pierwsze MŚ poza Europą przeprowadzono w 1974 roku w Montrealu, który gości zawody również obecnie. Natomiast pierwszym azjatyckim gospodarzem była japońska Utsunomiya w 1990. Na kolejny światowy czempionat w Azji trzeba było poczekać do 2019 roku, kiedy organizatorem była katarska Doha.

W ubiegłym roku rozegrano historyczne mistrzostwa świata w Afryce, w stolicy Rwandy - Kigali. **(HOF)**

FOT. PAP/EPA/EDOUARD DESROCHES

W takich kaskach rywalizują teraz kolarze.

Therese chce na letnie igrzyska

Była norweska biegaczka narciarska Therese Johaug, która była najlepszą Europejką w półmaratonie podczas niedawnych mistrzostw świata w biegach ulicznych w Kopenhadze, zapowiedziała start w maratonie na igrzyskach olimpijskich w Los Angeles w 2028 roku.

Norweżka biegła w klasie amatorów i w klasyfikacji razem z zawodowcami zajęła w sobotę 19. miejsce i uzyskała czas 1:08.43 godziny. Jej średnia prędkość wyniosła 18,42 km na godzinę.

Był to jej pierwszy start na tak długim dystansie, lecz przyznała później, że długie biegi jej odpowiadają i teraz spróbuje uzyskać minimum kwalifikacyjne na igrzyska.

38-letnia Johaug w karierze narciarskiej, którą zakończyła definitywnie po ubiegłorocznych mistrzostwach świata w Trondheim, zdobyła sześć medali olimpijskich, w tym cztery złote, srebrny i brązowy. Jest 14-krotną mistrzynią świata i trzy razy wygrała klasyfikację generalną Pucharu Świata, notując 89 zwycięstw indywidualnych. Cztery razy wygrała Tour de Ski. **(HOF)**

FOT. WIKIPEDIA.ORG

Johaug zdobyła sześć medali olimpijskich.

eprasa.pl 35e2c6fd83

U SZCZYTU KARIERY BYŁ CZOŁOWYM KANADYJKARZEM NA ŚWIECIE. JEGO NAJWIĘKSZYM SUKCESEM JEST TYTUŁ WICEMISTRZA OLIMPIJSKIEGO WYWALCZONY W SYDNEY Z DANIELEM JĘDRASZKO

Srebrny medalista igrzysk z Sydney

Paweł Baraszkiewicz (z lewej) jest jednym z najbardziej utytułowanych polskich kajakarzy w historii. Tu na mistrzostwach świata wPoznaniu z Pawłem Skowrońskim.

FOT. MAREK ZAKRZEWSKI/POLSKAPRESSE

Paweł Baraszkiewicz, 49 lat, kanadyjkarz, mistrz świata, trzykrotny mistrz Europy, srebrny medalista olimpijski z Sydney. Uczestnik igrzysk w Atlancie (1996), Sydney (2000), Atenach (2004) i Pekinie (2008).

Urodzony 20 maja 1977 w Działdowie, syn Tadeusza i Barbary (najmłodszy z pięciorga rodzeństwa, najstarszy brat Michał też próbował wiosłować, a mama grywała w piłkę ręczną), absolwent Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Wałczu (student gdańskiej AWFiS).

Kanadyjkarz (175 cm, 75 kg), reprezentant MOSiR Lidzbark Welski, Wiskordu Szczecin i Posnanii Poznań (kariera sportowa od 1990), podopieczny trenerów: Tomasza Małkowskiego, Waldemara Rogulskiego, Marka Zachary, Ryszarda Stołka i Aleksandra Kołybelnikowa (kadra) oraz Ireneusza Pracharczyka.

Wychowywał się w Lidzbarku Welskim, a kiedy skończył 13 lat, ojciec osobiście oddał go pod opiekę znajomego trenera kajakarzy Tomasza Małkowskiego. Nie od razu pokochał ten sport, choć polubił.

Na początku przygody z kajakarstwem wyniki sportowe nie były najlepsze (choć jako junior miał ich sporo), a start olimpijski (1996) po kilku latach pracy nie przyniósł w Atlancie spodziewanych wyników. I w tym właśnie miejscu można mówić o przypadku, który w znaczący sposób zmienił sportowe losy przyszłego wicemistrza igrzysk z Sydney.

Ukraiński trener Aleksander Kołybelnikow, który przyjechał do Polski, by pomóc wyjść z kryzysu naszym kanadyjkom, zdecydował, aby do jednej kanadyjki wsadzić Pawła Baraszkiewicza i Daniela Jędraszko. Młoda dwójka kanadyjkarzy po dwóch miesiącach wspólnej jazdy wygrała Puchar Świata, potem mistrzostwo Europy i srebrny medal mistrzostw świata! Kołybelnikow, miał przysłowiowego „trenerskiego nosa" i umiał podejmować właściwe, niełatwe decyzje. Rok przed igrzyskami kazał swoim podopiecznym zamienić się w łódce miejscami. Teraz z przodu miał klęczeć wiosłujący w lewo Daniel, a z tyłu praworęczny Paweł. I tak oto w stosunkowo krótkim czasie powstała „dwójka marzeń", która wywalczyła już łącznie: srebrny medal olimpijski, tytuł mistrza i dwukrotnie wicemistrza świata oraz trzy tytuły mistrza Europy.

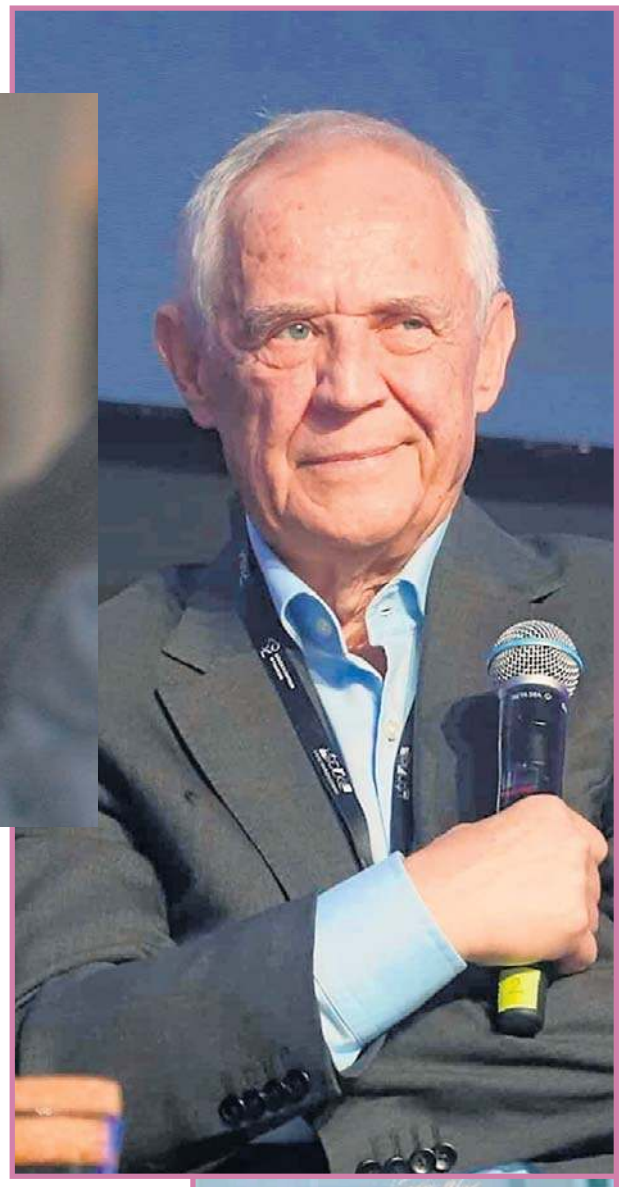
Baraszkiewicz to także wielokrotny mistrz Polski: C-1 500 m (2002), C-1 1000 m (1997), C-2 200 m (1999, 2000, 2001, 2002), C-2 500 m (1998, 2001), C-4 200 m (1998, 2000, 2001, 2002), C-4 500 m (1998, 2001, 2002), C-4 1000 m (2001, 2002). 9-krotny medalista MŚ: 1997 Dartmouth: 2. msc (C-2 500 m, z D. Jędraszko), 3. msc (C-4 1000 m, partnerzy: D. Jędraszko, P. Midloch, P. Midloch), 1998 Szeged: 2. msc (C-2 500 m, z D. Jędraszko), 1999 Mediolan: 1. msc (C-2 500 m) i 2. msc (C-2 200 m, oba z D. Jędraszko), 2001 Poznań: 1. msc (C-2 200 m, z D. Jędraszko), 2. msc (C-2 500 m, z D. Jędraszko), 2003 Gainsville: 1. msc (C-2 200 m i 500 m, z D. Jędraszko). 9-krotny medalista ME: 1997 Płowdiw: 2. msc (C-2 500 m), 3. msc (C-4 500 m), 1999 Zagrzeb: 1. msc (C-2 500 m), 3. msc (C-1 1000 m), 2000 Poznań: 1. msc (C-2 200 m i C-2 500 m, z D. Jędraszko oraz C-2 1000 m, z M. Gajownikiem), 2001 Mediolan: 2. msc (C-2 200 m, z D. Jędraszko), 3. msc (C-4 200 m, z D. Jędraszko, A. Jezierskim i M. Gajownikiem).

ZBIGNIEW CZYŻ/ / WSPÓŁPRACA PKOL

eprasa.pl 35e2c6fd83

Dzisiaj 76. urodziny obchodzi Andrzej Szarmach, wybitny polski piłkarz, reprezentant kraju i medalista mistrzostw świata; a 38. Alicia Vikander, aktorka, laureatka Oscara.

Antonina Kondrat urodziła się 20 maja 1988 r. Jej rodzicami są muzycy: Grzegorz Turnau i Maryna Barfuss. Ukończyła Szkołę Artystycznego Projektowania Ubioru.



Na nowy początek nigdy nie jest za późno!

ALDONA KLECZKOWSKA

Marek Kondrat jesienią tego roku skończy 76 lata. Jednocześnie jego córka z drugiego małżeństwa będzie obchodziła już ósme urodziny.

Kondrat spędził na planie filmowym znaczną większość życia: urodził się w aktorskiej rodzinie, zaczął grywać już jako jedenastolatek. Dzisiaj ma niespełna 74 lata, ale na ekranie pojawił się ostatnim razem w 2010 roku, kręcąc film i serial „Mała matura 1947". Aktorki koniec zbiegł się w czasie ze zmianami w życiu prywatnym: ledwo w 2009 roku Marek Kondrat rozwiódł się z Iloną Ludgardą Gagajek, która urodziła mu dwóch synów: Mikołaja (ur. 1974) i Wojciecha (ur. 1980). Ciąg dalszy tej historii znamy: od 2015 roku Marek Kondrat jest mężem Antoniny Turnau, córki swoich krakowskich przyjaciół. Antonina jest młodsza od męża o 38 lat, urodziła mu córkę Helenę. Marek Kondrat o finanse martwić się nie musi: przebranżowił się i zajął winiarstwem, a lata temu kupił dom w Hiszpanii, nie mówiąc już o tym, że posiada nieruchomości w Polsce. Sporą część jego budżetu od lat stanowi kampania reklamowa jednego z banków. Mimo to aktor z młodą żoną i córką ostatnimi laty częściej niż dotychczas bywają w Polsce. Marek Kondrat zasugerował, że dom w Hiszpanii nie sprawdził się na dłuższą metę, bo był tylko domem letniskowym.

– Kupiłem tam kiedyś ziemię, bo miałem odłożone na to pieniądze. Wyobrażałem sobie, że jak będę stary, to będę siedział w słońcu Hiszpanii i czekał na miłe chwile nicnierobienia, ale życie przyniosło mi zupełnie inne rozstrzygnięcia. Pojawiła się miłość, dziecko i ten dom przestał mieć swoje zastosowanie. Dziecko ma swoje potrzeby, musi się rozwijać i nie było czasu na to, żeby tam mieszkać. To wakacyjny dom, który de facto jest pusty, a wszyscy, którzy mają domy, wiedzą, że trzeba w nich mieszkać, żeby one żyły.

FOT. AKPA, ANNA KACZMARZ, KRZYSZTOF SZYMCZAK

● BARAN (21.03-19.04)
Weekend przyniesie przypływ energii i chęć działania. W sobotę postaw na spontaniczne decyzje, a w niedzielę znajdź czas na odpoczynek i bliskich.

BYK (20.04-20.05)
Spokojna atmosfera pozwoli uporządkować ważne sprawy. Ktoś doceni twoje zaangażowanie. W uczuciach warto zaufać intuicji i szczerej rozmowie.

BLIŹNIĘTA (21.05-20.06)
Czeka cię wiele inspirujących spotkań i ciekawych rozmów. Nie bój się nowych pomysłów. Weekend sprzyja krótkim wyjazdom.

RAK (21.06-22.07)
Skupisz się na sprawach domu i rodziny. Drobne nieporozumienia szybko uda się wyjaśnić. Niedziela da okazję do relaksu.

LEW (23.07-22.08)
Będziesz w centrum wydarzeń i łatwo przyciągniesz uwagę otoczenia. Warto wykorzystać ten czas na realizację planów oraz spotkania z przyjaciółmi.

PANNA (23.08-22.09)
Weekend sprzyja porządkom, ale nie zapominaj o przyjemnościach. Dobra organizacja pozwoli znaleźć chwilę na hobby i zasłużony odpoczynek.

WAGA (23.09-22.10)
Przed tobą harmonijne dni pełne dobrych emocji. W relacjach zapanuje zgoda, a nowe pomysły mogą okazać się początkiem ciekawych przedsięwzięć.

SKORPION (23.10-21.11)
Nie zabraknie emocji i intensywnych przeżyć. Zaufaj swojej intuicji, ale unikaj pochopnych ocen. Niedziela sprzyja wyciszeniu.

STRZELEC (22.11-21.12)
Poczujesz potrzebę ruchu i przygody. Nawet niewielka zmiana planów może przynieść wiele radości. Ktoś zaskoczy cię gestem.

KOZIOROŻEC (22.12-19.01)
Warto zwolnić tempo i poświęcić więcej uwagi sobie. Rozmowa z bliską osobą pomoże rozwiać wątpliwości i poprawi nastrój.

WODNIK (20.01-18.02)
Nowe inspiracje pojawią się w najmniej oczekiwanym momencie. Weekend sprzyja twórczym zajęciom, spontanicznym spotkaniom i dobrej zabawie.

RYBY (19.02-20.03)
Intuicja będzie twoim najlepszym doradcą. Słuchaj własnych potrzeb i nie przejmuj się opiniami innych. Niedziela przyniesie wewnętrzny spokój.

eprasa.pl 35e2c6fd83