Ei Znamy się z Łodzi

22.08.2026

expressilustrowany.pl

WEEKEND EXPRESS ilustrowany

Szukaj nas także na naszym profilu na Facebooku
Nr ISSN 0137-9097
Nr indeksu 350-109

SOBOTA, 22 SIERPNIA 2026
Nr 194 (29 414)
cena 4,40 zł
(w tym 8% VAT)

Arturówek

Nad wodą są tylko budki typu fast food. Menu jest stałe, a ceny wysokie.

Str. 5

Wypoczynek

Polacy kochają Bałtyk, ale Bałtyk już nie kocha Polaków

Str. 7

Setki osób oglądały pokaz kąpieli słoni indyjskich, który odbył się w Orientarium Zoo Łódź.

PROSZĘ SŁONIA, CZYLI ŚWIĘTO OLBRZYMÓW W ŁÓDZKIM ZOO

Pokaz kąpieli słoni indyjskich zbiegł się z urodzinami jednego z czworonogów oraz Światowym Dniem Słonia. Str. 4

FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI

9 770137 909064 34

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

DYŻUR Dziś redaktor Jakub Mlonka czeka na Państwa sygnały pod numerem telefonu 698 635 633.

eprasa.pl 609cbf0f7d

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

Pogoda. Łagodny koniec wakacji. Pierwsze ptaki już odleciały, a w lasach pojawia się coraz więcej grzybów

Jest szansa na to, że w ostatnich dniach wakacji pogoda wreszcie się ustabilizuje. Skończyły się upały, a powrót temperatury przekraczającej 30 st. jest mało prawdopodobny. Nie powinna też powtórzyć się pogodowa huśtawka, jednego dnia żar z bezchmurnego nieba, drugiego dnia nawałnice, burze, ulewy. Sierpień jest uważany za miesiąc stabilnej pogody z temperaturą 24 - 26 st., słońcem, bez gwałtownych zjawisk atmosferycznych. Tego lata afrykańskie upały dały się jednak we znaki w miniony weekend - 15 i 16 sierpnia - termometry w Łodzi wskazały 36 st. Ale na tym koniec. Według ostatniej prognozy, do końca miesiąca temperatura ma wynieść od 19 do 26 st.

Ale tegoroczny sierpień jest nietypowy i z innego powodu. - Rzadko zdarza się, by w tym miesiącu wystąpiły tak intensywne opady. A tylko od wieczora w poniedziałek, 17 sierpnia, do godz. 3 w nocy we wtorek, 18 sierpnia, spadło 35 litrów wody na metr kwadratowy. Od początku sierpnia suma opadów wynosi 59 litrów na metr kwadratowy. To trzy czwarte sumy z całego miesiąca - mówi Zdzisław Cyganiak, obserwator pogody z Wartkowic nad Nerem.

Wygląda więc na to, że sierpień będzie najbardziej deszczowym miesiącem tego lata. W lipcu też popadało, ale nie tak intensywnie, na metr kwadratowy spadły 52 litry wody, podobnie w czerwcu - 61 litrów .

Z deszczu cieszą się grzybiarze. Opady, poranne mgły i rosa, które występują w ostatnich dniach i w miarę ciepłe noce to warunki do rozwoju grzybni. Za dwa tygodnie zacznie się meteorologiczna jesień, a za miesiąc astronomiczna. W przyrodzie widać pierwsze oznaki zmiany pór roku. Wyniosły się ptaki - kukułki, wilgi, dudki, młode jaskółki, jerzyki i słowiki. Pustoszeją gniazda bocianów, ptaki wyruszają w wędrówkę do Afryki. Kwitnie nawłoć, zwana polską mimozą, z którą kojarzy się schyłek lata. Dojrzały owoce aronii i jarzębiny.

MAGDALENA RUBASZEWSKA

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.

Chcesz zdać egzamin na prawo jazdy? Lepiej zapomnij o Łodzi. Gdzie jest łatwiej?

W 2025 roku we wszystkich oddziałach WORD w Łódzkiem (Łódź, Skierniewice, Piotrków Trybunalski, Sieradz i Kutno) przeprowadzono łącznie 90 tys. 722 egzaminy praktyczne na kategorię B, z czego wynikiem pozytywnym zakończyło się 24 tys. 949, a wynikiem negatywnym 65 tys. 773.

Na placu manewrowym 29 tys. 805 egzaminów zakończyło się wynikiem negatywnym, natomiast 35 tys. 968 kursantów oblało na mieście.

FOT. ARCHIWUM

Kiepska zdawalność w Łodzi utrzymuje się od lat.

FOT. ARCHIWUM

TU ZDAJE DO PIĄTY

Okazuje się, że najtrudniej egzamin praktyczny zdać w oddziale WORD w Łodzi. W 2025 roku przeprowadzono tu 27 tys. 970 egzaminów praktycznych kategorii B, z czego pozytywnych było tylko 6 tys. 194, co daje 22,69 proc.

Bardzo słabo także w Piotrkowie Trybunalskim. Tu zdawalność egzaminów praktycznych wyniosła - 22,84 proc.

Lepiej było w ośrodkach WORD w Sieradzu - 32,28 proc. i Skierniewicach - 32,49 proc. W kutnowskim WORD zdawalność była najwyższa w regionie. Wynosi bowiem 34,75 proc.

Z czego może wynikać ta rozbieżność? O to zapytaliśmy dyrektora WORD w Łodzi.

- Wpływ na zdawalność ma szereg czynników, m.in. położenie ośrodka ruchu drogowego, infrastruktura, godziny szczytu, stres czy natężenia ruchu. W Łodzi mamy komunikację tramwajową. (...) Pamiętajmy o tym, że podczas egzaminu trzeba zrealizować pewien program (m.in. zawracanie, rondo, parkowanie, skrzyżowanie równorzędne), więc w takim Kutnie egzamin zrealizujemy w zupełnie innym czasie, niż w Łodzi. W Łodzi mamy też większy dobór tras egzaminacyjnych - powiedział nam Michał Gogolewski, dyrektor WORD w Łodzi.

PRZYJAZNE MIASTO JEST GODZINĘ JAZDY Z ŁODZI

Udaliśmy się także do oddziału WORD w Kutnie.

- Czekam na egzamin. Mieszkam w Łodzi, ale w sumie do Kutna nie jest tak daleko. Tu jakoś mniej się stresuję - powiedziała nam Zofia Kamińska z Łodzi.

- Instruktorem jestem od 26 lat. Kutno to przyjemne miasto. Kursanci twierdzą, że wybierają to miasto, bo jest mniejsze i nie ma tramwajów. Podobno aż tak się nie stresują, bo jest mniejsze natężenie ruchu. W Łodzi też jest masa remontów. W Kutnie jest sporo rond, ale są dość przyjazne. Często też jeździmy do Sieradza - powiedział nam Włodzimierz Jachowicz, instruktor z Auto Szkoły Driver.

JOANNA BIELICKA

eprasa.pl 609cbf0f7d

WARTO PYTAĆ W REJESTRACJI, BO TERMINY W RÓŻNYCH PLACÓWKACH MOCNO SIĘ RÓŻNIĄ

Rehabilitacja w ramach ubezpieczenia NFZ? Oby tylko pacjent dożył...

Komu lekarz w ramach rehabilitacji zalecił masaż, to ani w tym, ani w przyszłym roku nie ma szans na ten zabieg w centrum medycznym przy ul. Jagienki 32. Pomasować mogą jedynie tych chorych, którzy na skierowaniu mają adnotację „Pilne". Ale dopiero w drugiej połowie października przyszłego roku.

Zdrowie

LILIANA BOGUSIAK-JÓŹWIAK

W tym roku o masażach rehabilitacyjnych i ćwiczeniach indywidualnych z rehabilitantem w ramach ubezpieczenia zdrowotnego w Łodzi chory może tylko pomarzyć. Sprawdziliśmy, jak wyglądają zapisy na rehabilitację w kilkunastu łódzkich przychodniach pracujących w ramach kontraktu z NFZ.

MASAŻ NAJBARDZIEJ POŻĄDANY

W tym roku terminów na zabiegi nie miała już żadna poradnia. Na pierwszą połowie przyszłego roku pojawiają się wolne terminy, ale nie na wszystkie zabiegi. Nie każda poradnia ma w ofercie masaże i ćwiczenia indywidualne z fizjoterapeutą. Jeśli są, to jest ich tyle, co kot napłakał.

- Masażysta pracuje u nas trzy i pół godziny w tygodniu - poinformowała „Express Ilustrowany" rejestratorka w poradni rehabilitacyjnej na Bałutach. - Wolnych terminów już nie mamy...

W poradni rehabilitacyjnej przy szpitalu im. Barlickiego pacjenci zgłaszający się ze skierowaniem na rehabilitację są wyznaczani na zabiegi w styczniu przyszłego roku.

W placówce przy ul. Młynarskiej 37, aby zostać zapisanym na zabiegi rehabilitacyjne trzeba odbyć wizytę u przyjmującego w placówce fizjoterapeuty. Rejestracja wyznaczała ją na 4 lutego przyszłego roku.

W poradni przy ul. Kraszewskiego 7/9 pacjent skierowany w piątek, 14 sierpnia, był zapisywany na kwiecień przyszłego roku. Ale nie na wszystkie zabiegi. Kto miał na skierowaniu masaże mógł z nich skorzystać w tej placówce dopiero w listopadzie przyszłego roku.

Zabiegi w maju i czerwcu wyznaczała rejestracja w poradni rehabilitacyjnej przy ul. Tatrzańskiej 112, a w lipcu w przychodni przy ul. Maratońskiej 71.

W placówce przy ul. Kopernika 55 pierwsze wolne terminy na rehabilitację są w drugiej połowie września przyszłego roku.

CO ZNACZY SŁOWO „PILNE"

Jakie są w praktyce różnice pomiędzy skierowaniami w zwykłym trybie, a tymi z adnotacją „pilne" wyjaśniła rejestratorka w poradni na Retkini.

- Pacjenci z adnotacją „pilne" na skierowaniu są przyjmowani 20-30 dni wcześniej - usłyszeliśmy w poradni przy ul. Maratońskiej 71.

Masaże i ćwiczenia indywidualne z rehabilitantem to dwa zabiegi najbardziej pożądane przez pacjentów.

FOT. WALDEMAR WYLEGALSKI

Rozwodów coraz więcej, rozpadają się małżeństwa z coraz dłuższym stażem

W ubiegłym roku w Łódzkiem sądy orzekły 3 952 rozwody . Dla porównania rok wcześniej sądy wydały 3667 takich orzeczeń. Na rozstanie częściej decydują się mieszkańcy miast niż wsi. W miastach naszego województwa liczba rozwodów 2,5 krotnie wyższa niż na wsi. Ponad 62 proc. rozpadów małżeństw w spowodowane jest niezgodnością charakterów. Dopiero na kolejnych miejscach znajdują się niedochowanie wierności i alkoholizm.

Statystyczna kobieta rozwodząca się w ubiegłym roku według danych GUS miała 42 lata, mieszkała w mieście, miała wykształcenie średnie lub wyższym. I to ona zwykle inicjuje rozwód (w dwóch trzecich przypadków). Z kolei statystyczny rozwiedziony mężczyzna miał ponad 44 lata, mieszkał w mieście i posiadał wykształcenie średnie.

W zdecydowanej większości spraw sądy nie wskazują winnego rozpadu małżeństwa. Aż 83,5 proc. rozwodów skończyło się orzeczeniem bez wskazania winy którejkolwiek ze stron.

Jednym z najbardziej zauważalnych trendów ostatnich 25 lat jest wzrost liczby rozwodów wśród małżeństw z bardzo długim stażem. Odsetek osób rozwodzących się po ukończeniu 50. roku życia i po co najmniej 30 latach małżeństwa - jak wynika z danych GUS- wzrósł ponad dwukrotnie – z 4 proc. w 2000 roku do 9 proc. w 2025 r.

W SĄDZIE

600 zł

Tyle wynoszą opłaty formalne związane ze sprawą rozwodową. Wynagrodzenie prawnika to kwestia umowy pomiędzy nim a klientem.

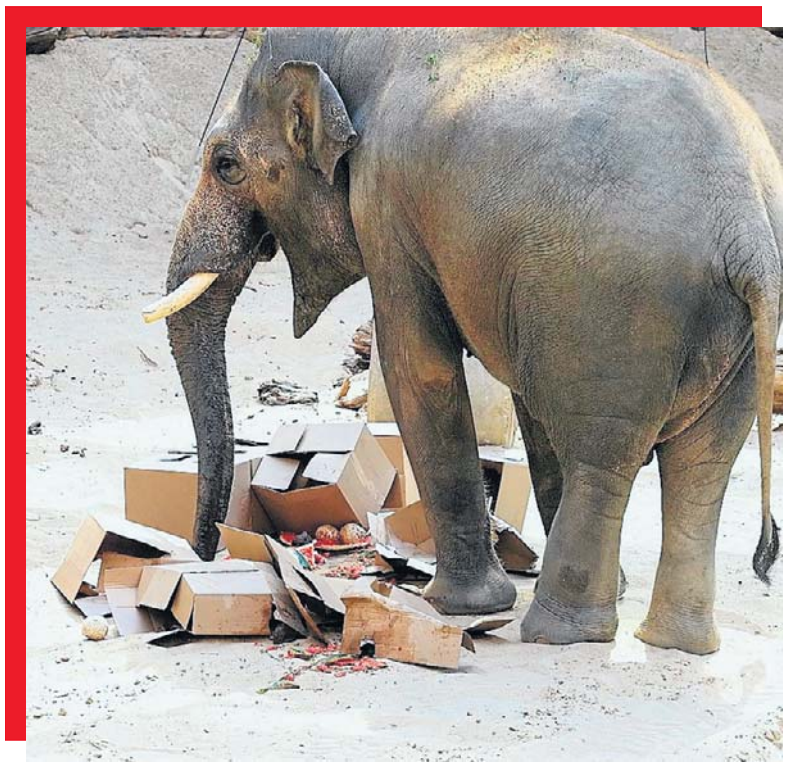
62 proc.

rozpadów małżeństw spowodowane jest niezgodnością charakterów.

Jeśli sąd ma orzec rozwód bez orzekania o winie, a para nie ma dzieci lub są dorosłe, to wystarczy jedna rozprawa, by rozwód został orzeczony. Gdy rozwód jest orzekany z winy jednej ze stron, sąd może orzec alimenty dla byłego małżonka. Zwykle dzieje się tak, gdy dysproporcje między zarobkami stron są duże, a po rozwodzie strona, która nie ponosi winy za rozpad małżeństwa, znalazłaby się w znacznie gorszej sytuacji materialnej. Orzeczenie winy za rozpad małżeństwa nie ma znaczenia dla podziału majątku. Znaczenie ma, czy któraś ze stron do budowania tego majątku się nie przyczyniła.

LILIANA BOGUSIAK-JÓŹWIAK

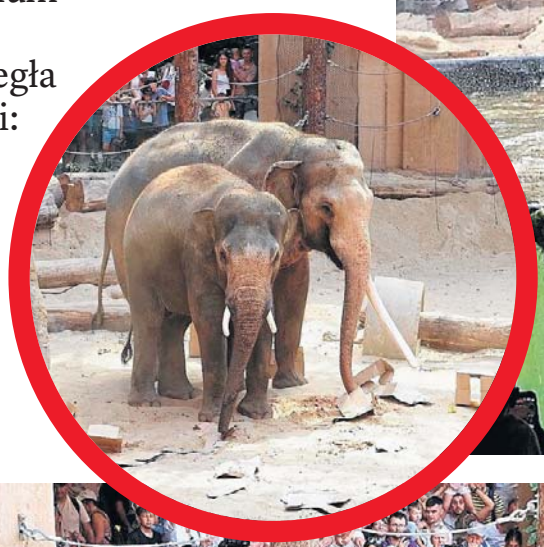
eprasa.pl 609cbf0f7d

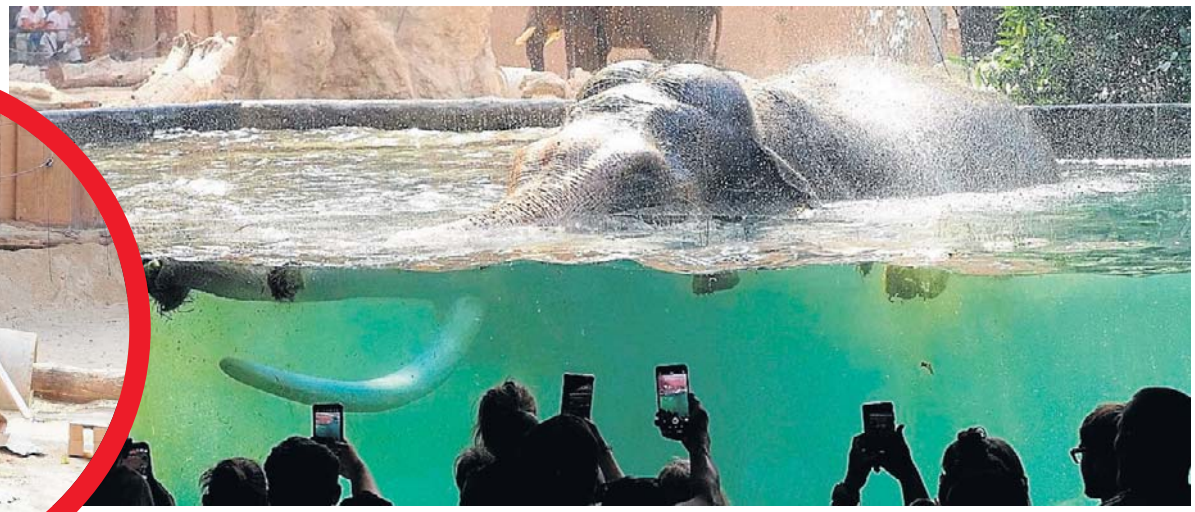


Święto słonia w łódzkim zoo

Setki osób oglądały pokaz kąpieli słoni indyjskich, który odbył się w Orientarium Zoo Łódź. Ta efektowna, widowiskowa impreza zbiegła się z dwoma wydarzeniami: urodzinami jednego z czworonogów oraz Światowym Dniem Słonia.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

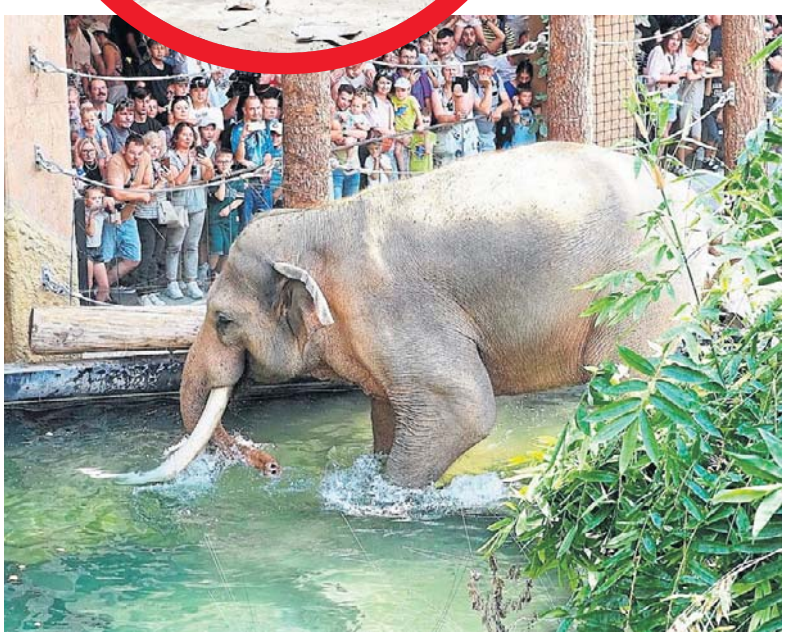




W ogrodzie zoologicznym mamy obecnie dwa słonie: starszy to 48-letni Aleksander, zaś młodszy to 15-letni Shwe, co w języku birmańskim oznacza złotą strzałę. I właśnie ten „junior" obchodził swoje urodziny. Z tej okazji dostał prezent w formie kartonowych pudełek wypełnionych melonami, arbuzami, jabłkami i innymi owocami.

Podszedł do smakołyków i przystąpił do uroczystej konsumpcji, po czym na deser wziął kąpiel w basenie. Jego śladami podążył Aleksander, tak że w wodzie znalazły się dwa potężne zwierzęta obserwowane z punktów i tarasów widokowych przez tłumy zwiedzających.

Jeśli zaś chodzi o Światowy Dzień Słonia, to został ustanowiony 14 lat temu i obchodzony jest co roku 12 sierpnia.



FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI

eprasa.pl 609cbf0f7d

ILE TRZEBA ZAPŁACIĆ ZA POPULARNE PRZEKĄSKI PRZY ŁÓDZKIEJ PLAŻY?

Drogo przy popularnym kąpielisku

Trudno spędzić weekend na plaży na Arturówku nie zaglądając do jednej z budek gastronomicznych. Ceny są różnorodne, ale w większości dość wysokie. Przy kąpielisku królują lody i gofry, ale nie brakuje też wytrawnych przekąsek. W majówkę przy przystani otworzył się słynny Grill&Chill, w którym można dostać dania z grilla i piwa.

MATYLDA WITKOWSKA

Niestety, na Arturówku trudno o normalny obiad. Jeszcze kilka lat temu działała tradycyjna restauracja w Prząśniczce - można tu było dostać nawet pomidorówkę. Ale lokal się zamknął. Nie ma też Bacówki u Gazdy, w której serwowano m.in. pierogi. Nowością jest rozszerzone menu Królewskich Gofrów, które w tym sezonie serwują też przyzwoitą pizzę z pieca, kiełbaski oraz frytki. Także w barze Chill&Grill dostaniemy np. karkówkę, kiełbaskę z grilla oraz frytki.

Wypoczywającym nad wodą zostają budki typu fast food. Menu jest powtarzalne, a ceny - wysokie.

Na przykład karkówka wieprzowa w Grill&Chill kosztuje 49 zł, pizza margherita w Królewskich Gofrach kosztuje 30 zł, a lemoniada w jednej z budek - 16 zł.

W innych miejscach lemoniada kosztuje 12-14 zł, gofry z cukrem pudrem kosztują 10 zł, ale z dodatkami potrafią osiągnąć 26 zł.

Za to rurkę z bitą śmietaną uda się kupić na Arturówku za 6 zł.

Lato w mieście

FOT. BARTOSZ KSIĘŻAK, MATYLDA WITKOWSKA

eprasa.pl 609cbf0f7d

ZAKŁADY ROSYJSKIEJ RODZINY STOLAROW ZNAJDOWAŁY SIĘ W OBRĘBIE WSI I MIASTA

Jedyna fabryka należąca do... mistrzów tenisa

Łódzkie historie

Fenomen kompleksu fabrycznego rodziny Stolarowów polegał na tym, że jedna jego część należała do miasta Łodzi, a druga do wsi Dąbrowa, zaś wśród właścicieli byli... mistrzowie Polski w tenisie ziemnym.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

Zabytkowe budynki pofabryczne zachowały się u zbiegu ul. Rzgowskiej i ul. Dąbrowskiego, w sąsiedztwie słynnego w dobie PRL Domu Towarowego „Uniwersal". Wszystko zaczęło się w 1879 r., kiedy niemiecki fabrykant Ludwik Hueffer kupił tam parcelę, postawił fabrykę i sprzedał rosyjskiemu kupcowi Włodzimierzowi Stolarowowi. Ten dokupił pobliskie grunty i rozbudował przedsiębiorstwo. Powstało imperium przemysłowe, które znakomicie prosperowało aż do I wojny światowej, kiedy to zakłady ogołocono z wyrobów i surowców oraz zdewastowano park maszynowy. Straty wyniosły 1,8 mln rubli. W II RP na czele rodziny stanął Aleksander Stolarow, bo jego ojciec Włodzimierz zmarł w Moskwie w 1920 r. Nowy właściciel utworzył spółkę z Edwardem Huefferem, której nie wiodło się najlepiej, tak że ratując się przed plajtą wynajmowała obiekty fabryczne. Jednym z najemców był słynny fabrykant Adolf Horak z Rudy Pabianickiej.

W końcu lat 30. fabryka należała do synów Aleksandra: Włodzimierza, Jerzego i Maksymiliana oraz do dzieci Edwarda Hueffera - Herberta i Irmgardy. Wśród właścicieli wyróżniał się Maksymilian Stolarow, ale nie jako fabrykant, lecz tenisista - dwukrotny mistrz Polski w grze pojedynczej i sześciokrotny w grze podwójnej (jego deblowym partnerem był brat Jerzy, mistrz Polski w 1927 r.). Po wojnie Maksymilian został na emigracji. Zmarł w Londynie w 1965 r.

W PRL fabryka należała do zakładów bawełnianych „Eskimo", zaś obecnie jej właścicielem jest znana firma „Monnari".

Jedne budynki pofabryczne przetrwały bez większych zmian, a w drugie wkomponowano w obiekty biurowe

FOT. WIESŁAW PIERZCHAŁA

eprasa.pl 609cbf0f7d

FOT. PRZEMEK ŚWIDERSKI

Bałtyk już nie kocha Polaków...

Sezon krótki, koszty wysokie, pracowników brakuje, energia droga, podatki uciążliwe, pogoda jak to pogoda. Od lat biznes, który nastawia się na nadmorskie wakacyjne Eldorado, śpiewa ten sam refren. Tani ma być tylko klient. I spolegliwy.

PAWEŁ ZIELEWSKI

Aż nagle zdziwienie: patrzcie go, tego klienta. Obraził się, poleciał do Turcji, Grecji, Tunezji, a przedtem umieścił na Facebooku paragon grozy i stwierdził, że ma dość tego marudzenia. Ach, gdyby to wszystko było takie proste...

Najlepszy klient to taki, który godzi się następujące warunki: ma przyjechać, zapłacić, nie marudzić, nie porównywać, nie czytać opinii, nie zaglądać do aplikacji z obcymi ofertami i jeszcze podziękować, że dostał pokój z bocznym widokiem na morze, czyli kawałkiem szarej kreski między śmietnikiem a dachem smażalni - naprawdę niezwykle łatwo jest wyobrazić sobie idealnego klienta oczami biznesu nastawionego na wakacje. Dlaczego więc - tak jak chór narzekań - każdego roku powtarza się jeszcze inne śpiewka: nad Bałtyk to już nie opłaca się jeździć, a tydzień w Grecji jest tańszy niż długi weekend w takim, załóżmy, Mielnie?

WAKACJE GROZY Z PARAGONEM POKOJU

W tym roku ceny noclegów nad polskim morzem są średnio o 10 procent niższe niż rok wcześniej, przynajmniej według badań Travelist.pl, które zostały opublikowane w maju 2026 roku. Liczba rezerwacji późna wiosną była zaś 13 procent wyższa, gdy porównać ją z ubiegłorocznym sezonem.

Kto więc twierdzi, że Bałtyk przestał przyciągać - kłamie. Skąd więc bierze się doroczne tradycyjne już narzekanie o utracie atrakcyjności polskiego wybrzeża, a nawet podnoszenie, że to sam Bałtyk wręcz wypycha polskiego turystę w ręce Dimitriosa czy Mustafy? Problem w tym, że nawet najbardziej optymistyczne dane nie oddają rzeczywistości, a problem tylko uwypuklają. Bo dla biznesu problemem nie jest pogoda czy rosnące koszty. Problemem są turyści, którzy nauczyli się zadawać pytania. I już nawet nie chodzi o gwarancję pogody, ciepłe morze, pełne wyżywienie i parking w cenie. Coraz bardziej świadomy turysta zwraca uwagę na kulturę przestrzeni publicznej. I jeśli kulturą nazwiemy deptak zastawiony automatami do gier, budkami z kebabem, plastikowymi delfinami, watą cukrową i głośnikami walczącymi o to, który pierwszy ogłuszy przechodnia, to owszem, kultury mamy po kokardę...

SERIA OPŁAT ZAMIAST POZYTYWNEGO DOŚWIADCZENIA

Kupując wakacje, mamy nadzieję kupić doświadczenie - dobre, pozytywne doświadczenie. Nad Bałtykiem kupujemy zwykle serię poukrywanych opłat, które dokuczają tym bardziej, im lepiej Polacy opanowali umiejętność dodawania.

Polski urlop bardzo często wygląda tanio tylko do momentu, w którym zaczniemy sumować jego elementy. Najpierw nocleg. Potem dojazd. Paliwo, bilety kolejowe. Parking przy hotelu, parking przy plaży. Śniadanie, obiad, kolacja. Kawa, lody, gofry grozy. Atrakcje w deszcz, który nad Bałtykiem jest po prostu elementem doświadczenia. Plus opłaty z osobliwą zdolnością kamuflowania się: sprzątanie, opłata miejscowa, klimatyczna, kaucje, ręczniki, pościel albo korzystanie z infrastruktury. Czyli to, co w folderach zagranicznych hoteli jest szczegółowo wyszczególnione.

Najbardziej irytujące nie są nawet same dopłaty. Najbardziej irytująca jest filozofia, która za nimi stoi. Klient ma zostać zwabiony ceną wejściową, a później już jakoś się go „domknie". Sto złotych tu, pięćdziesiąt tam, parking osobno, śniadanie osobno, sprzątanie osobno. A wszystko skwitowane wzruszeniem ramion.

Każdego lata internet obiega zdjęcie ryby, frytek i rachunków, dając znak do rozpoczęcia narodowego festiwalu oburzenia: drożyzna, a ryba ważona była przed smażeniem. Sedno tkwi w czymś innym - nie w pojedynczym dorszu, który wcale dorszem być nie musi, tylko w poczuciu, że w wielu miejscach klient nie jest gościem, lecz okazją sezonową.

EKONOMIA OBLĘŻONEJ TWIERDZY

Krótki sezon stworzył nad Bałtykiem ekonomię oblężonej twierdzy. Przedsiębiorca ma kilka tygodni, żeby zarobić na cały rok. Turysta ma kilka dni, żeby odpocząć. Obie strony patrzą więc na siebie z podejrzliwością. Sprzedawca zakłada, że klient przyjedzie raz i może już nie wrócić. Klient zakłada, że sprzedawca chce go oskubać. Obaj nie przyjmują do wiadomości, że mogą nie mieć racji. Ta wpisana w polskie wakacje nieufność tworzy kolejkę do odprawy na lotnisku.

Jeden źle podany obiad nie wypycha turysty do Grecji. Robi to dopiero cały system drobnych rozczarowań: kelner zachowujący się jak służba więzienna, papierowy talerz w cenie restauracyjnej, sos czosnkowy do wszystkiego, kawa z maszyny sprzedawana jak napój rzemieślniczy i rachunek, który sugeruje, że klient właśnie zjadł posiłek z widokiem na marinę na Lazurowym Wybrzeżu. Tam, gdzie nie ma wspólnej przestrzeni i szacunku, jest tylko patoturystyka.

CENY TO TYLKO CZĘŚĆ PROBLEMU

Weźmy parawany. Sam parawan nie jest żadną patologią. Nad Bałtykiem wieje, więc osłona od wiatru ma sens. Patologia zaczyna się w chwili, kiedy osłona przestaje osłaniać, a zaczyna wyznaczać granice prywatnego księstwa, a publiczna plaża zaczyna przypominać Polskę pod rozbiciem dzielnicowym. I na niewiele zdają się lokalne regulaminy i konieczność zachowania miejsca dla służb ratowniczych.

Za parawanem głośniki w polskim - przepraszam artystów - rapem. Nad głowami piłki i furkoczące samolociki-latawce. Papierosy, piwo i nawet rodzinne grille. W skrajnych przypadkach - jak w Ustroniu Morskim w 2025 roku, co echem odbiło się w lokalnych mediach - ogrodowe przenośne altany!

KURORT JAK BAZAR NA PLACU BUDOWY

Na świecie miejscowości turystyczne próbują sprzedawać lokalność: kuchnię, architekturę, krajobraz, historię, atmosferę. U nas często sprzedaje się dokładnie ten sam zestaw w Mielnie, Łebie, Władysławowie i Krynicy Morskiej: chiński plastik, kebab, zapiekankę, automat z maskotkami, tatuaż z henny, dmuchanego jednorożca i koszulkę z napisem przeznaczonym tylko dla dorosłych oczu. A gdzie historia, latarnie, porty, uzdrowiska, rybackie tradycje, modernistyczna architektura, echa przemian gospodarczych?

JAK DOBRZE WIEDZIEĆ, CO, KIEDY I ZA ILE

Największą przewagą zagranicznych wakacji nie zawsze jest niższa cena, ale przewidywalność. Turysta wie, ile zapłacił, i wie, co zawiera oferta, a urlop nie będzie codziennym ćwiczeniem z logistyki i kontroli kosztów.

Nad polskim morzem klient bywa swoim własnym biurem podróży, kierowcą, kucharzem, animatorem dzieci, specjalistą od parkowania i meteorologiem. W tak powszechnie poniżanym w internecie all inclusive jego najtrudniejszą decyzją jest wybór między basenem a plażą.

Polska ma ogromny potencjał dla turystyki aktywnej, kulinarnej, przyrodniczej i kulturowej. Tyle że właśnie dlatego powinna sprzedawać jakość, autentyczność i doświadczenie, a nie imitację zagranicznego resortu połączoną z krajowym chaosem. A jeśli ktoś ma odwagę zaoponować, co słyszy? „Nie podoba się, jedź sobie do Grecji". No to jedzie - przecież „niech jadą!" ma w kraju bogatą tradycję.

DOPŁATA ZA BIAŁE I CZERWONE?

Klient nie ma obowiązku dopłacać za biało-czerwoną flagę na deptaku. Nie musi wybierać gorszej oferty tylko dlatego, że jest krajowa. Patriotyzm nie polega na finansowaniu bylejakości. Jeśli polski przedsiębiorca chce polskiego klienta, musi z nim konkurować o uwagę, pieniądze i zaufanie.

Bałtyku nie zabijają turyści - zabija go krótkowzroczność. Polacy chcą jeździć nad polskie morze, spacerować po plaży, jeść ryby i wracać do miejsc z dzieciństwa

Polskie morze nie potrzebuje kolejnej kampanii reklamowej z dronem nad pustą plażą o wschodzie słońca. Bałtyk potrzebuje uczciwej ceny końcowej, lepszej obsługi, sensownego planowania przestrzeni, całorocznej oferty, większego szacunku do lokalności oraz zrozumienia, że klient ma dziś cały świat w telefonie.

Bałtyk wciąż może być jednym z największych atutów polskiej turystyki. Niech przestanie tylko zachowywać się, jakby nie było dla niego alternatywy.

eprasa.pl 609cbf0f7d

Maryla Rodowicz poznała Andrzeja Dużyńskiego w połowie lat 80.

FOT. MARCIN OLIVA SOTO

30 lat związku Maryli Rodowicz i Andrzeja Dłużyńskiego

Maryla Rodowicz i Andrzej Dużyński byli małżeństwem przez 30 lat. To dzięki niemu artystka umocniła pozycję królowej polskiej piosenki. Rozstali się w 2016 roku, rzekomo przez... masło. Rozwód orzeczono dopiero w 2021 roku. Maryla Rodowicz poznała Andrzeja Dużyńskiego w połowie lat 80. przez Agnieszkę Osiecką, która miała stwierdzić, że piosenkarce przyda się teraz mężczyzna innego typu.

AGATA SZYMBORSKA

Cóż, Maryla Rodowicz zawsze należała do grona kobiet kochliwych. Atrakcyjna blondynka, gwiazda estrady, wysportowana - to przyciągało męskie spojrzenia, o czym świadczy nawet tytuł pamiętnego filmu dokumentalnego „Maryla. Tak kochałam", w którym szczerze podeszła do swoich relacji.

W gronie miłosnych fascynacji Maryli Rodowicz znaleźli się przecież m.in. „czerwony książę" Andrzej Jaroszewicz, Daniel Olbrychski i Krzysztof Jasiński. O każdej z tych relacji można by śmiało napisać osobną książkę! Najdłużej jednak Maryla Rodowicz była związana z Andrzejem Dużyńskim, młodszym od siebie o osiem lat biznesmenem zupełnie niezwiązanym z estradą.

ROZWÓD TRWAŁ PIĘĆ LAT

Maryla Rodowicz poznała Andrzeja Dużyńskiego w połowie lat 80. przez Agnieszkę Osiecką, która miała stwierdzić, że piosenkarce przyda się teraz mężczyzna innego typu.

- Wiesz co, dosyć tych artystów w twoim życiu. Ja znam takiego biznesmena, musisz go poznać. Nazywa się Andrzej Dużyński i na pewno ci się spodoba - relacjonowała potem sama Maryla, opisując, że spotkali się w kawiarni, gdzie była umówiona z poetką. To była miłość od pierwszego wejrzenia, zwłaszcza że Andrzej Dużyński miał wtedy inną partnerkę.

Agnieszka Osiecka faktycznie miała nosa: Maryla i Andrzej spędzili ze sobą ponad 30 lat, a fakt, że on zajmował się biznesem, a nie rozrywką, okazał się bardzo cementujący. Dużyński zbił majątek także na interesach w USA. Uczucie do Maryli było gigantyczne: w 1986 roku wzięli ślub (świadkowali Osiecka i Seweryn Krajewski!), a w 1987 roku na świat przyszedł ich syn Jędrzej Dużyński. Jędrzej jest zatem bratem przyrodnim Jana Jasińskiego (ur. 1979) i Katarzyny Jasińskiej (ur. 1982). Ta z kolei tak lubiła ojczyma, że - jak opowiadała sama piosenkarka - zakładała mu siodło na grzbiet i jeździła jak na koniu.

Maryla Rodowicz i Andrzej Dużyński z czasem zamieszkali w Konstancinie, w słynnej do dziś willi, w której - zdaniem Maryli - straszy. Ponadstuletni dom znaleźli w okolicach 2005 roku. - Dom z czerwonej cegły, nie było dachu, nie było niczego - opowiadała Rodowicz w programie „Zacisze gwiazd" z 2005 roku. Dodawała, że początkowo myśleli z mężem, że... nie będzie ich stać na kupno domu w tak drogiej okolicy, jak Konstancin. Można sobie więc tylko wyobrazić, ile wtedy kosztowała ta nieruchomość.

Niestety, konstancińskie szczęście Maryli Rodowicz i Andrzeja Dużyńskiego skończyło się w 2016 roku. Byli ze sobą zatem ponad trzydzieści lat, w Konstancinie mieszkali dekadę. Odchowali syna, rok później, w 2017 roku, Maryla Rodowicz przeżyła tragedię, gdy zmarła jej mama. Janina Rodowicz Krasucka odeszła dokładnie w dniu swoich 93. urodzin. Piosenkarka w trakcie separacji nie traciła jednak rezonu i opowiadała w prasie, że zorientowała się, że coś jest z jej małżeństwem nie tak, gdy Andrzej Dużyński prosił, by nie tuczyła go masłem.

- Usłyszałam od niego, że do wszystkiego dodaję masło. Ale wymyślił! Mówił, że na kostkę masła kładę kawałek łososia i do piekarnika. Co za bzdura! Kostkę masła, o matko! Mówił, że tak go karmiłam, a przecież on powinien jeść dietetycznie - opowiadała Rodowicz, co wypomina się jej do dzisiaj.

Rozwód Maryli i Andrzeja trwał długo, bo aż pięć lat. Orzeczono go 22 lipca 2021 roku; małżonkowie dzielili między sobą majątek (Maryla została w willi w Konstancinie), a piosenkarka domagała się alimentów na życie. Najpierw żądała, by sąd orzekł rozwód z wyłącznej winy Dużyńskiego (tego nie uwzględniono - małżeństwo rozpadło się z obopólnej winy), potem chciała, by biznesmen płacił jej 28 tysięcy miesięcznie na utrzymanie. Sąd orzekł, że skoro małżeństwo rozpadło się z winy dwóch stron, alimentów nie będzie, bo Maryla wybitnie też nie zbiedniała. Piosenkarka chciała też większego udziału w biznesach byłego męża, została jednak „tylko" z willą w Konstancinie, posiadłością na Mazurach i kosztownościami.

- Nie zgadzam się z wyrokiem sądu. Mąż mnie zdradzał z kochanką, jeszcze mieszkając ze mną. A dla sądu to nie ma znaczenia. Cóż mogę powiedzieć - jestem rozczarowana. Chyba sąd nie lubi kobiet. (...) Wyrok jest niesprawiedliwy i krzywdzący, ponieważ to nie ja przyczyniłam się do rozpadu naszego małżeństwa. Dlatego zamierzam odwołać się od niego - zapowiadała piosenkarka w 2021 roku, ale ostatecznie żadnego odwołania nie było.

CO DZIŚ ROBI BYŁY MĄŻ MARYLI?

O Andrzeju Dużyńskim słuch zaginął. Nie pojawia się na ściankach, nie bywa na żadnych imprezach, nawet tych branżowych. Maryla Rodowicz komentowała w mediach, że jej mąż ma kochankę (rzekomo młodszą), a nawet pojawiały się informacje, że w okolicach 70. urodzin został ojcem. Nikt nigdy oficjalnie tego nie potwierdził.

Maryla Rodowicz przyznawała, że po odkryciu rzekomej niewierności męża wpadła w panikę. Nie chciała rozwiązywania małżeństwa. Teraz nie chce z kolei nowego związku, chyba że z kimś młodszym.

- Musiałby być dużo młodszy. Chyba sporo młodszy. Nie no, o 20 lat to nie, więcej... 40 lat młodszy. Mój mąż się ożenił z 40 lat młodszą laską. To co? To my nie możemy? - pyta retorycznie.

Maryla Rodowicz w grudniu 2026 roku skończy 81 lat.

FOT. BARBARA WOŹNICA

Maryla Rodowicz po 35 latach małżeństwa rozwiodła się z Andrzejem Dużyńskim.

eprasa.pl 609cbf0f7d

Pałac w Łańcucie to jedna z najpiękniejszych rezydencji arystokratycznych w Polsce.

FOT. GETTY IMAGES

Ei Podróże po Polsce

FOT. GETTY IMAGES

Zamek w Krasiczynie początkowo miał charakter obronny, ale został przekształcony w wygodną rezydencję magnacką w XVII w.

Najpiękniejsze zamki Podkarpacia

Podkarpacie to nie tylko Rzeszów, Bieszczady i urokliwe wsie z drewnianymi cerkwiami. W regionie nie brakuje także niesamowitych zabytków - zamków, w których kiedyś mieszkali królowie lub magnaci.

EMIL HOFF

Polacy kochają zwiedzać zamki. Te dawne rezydencje królów i magnatów skrywają zarówno wspaniałe komnaty, jak też fascynujące historie, niezwykłe legendy, a czasem nawet niepokojące tajemnice. Spacerując po ich wnętrzach, możesz poczuć się jak dawny polski szlachcic, a otaczające je parki i ogrody to doskonałe miejsca na cieszenie się przyrodą, często z dodatkowymi atrakcjami.

Zamków nie brakuje też na Podkarpaciu. Tutejsze zamki czekają na miłośników zabytków, pięknego otoczenia i niesamowitych historii.

ZAMEK W KRASICZYNIE

Ten zamek w stylu renesansowo-manierystycznym to jeden z symboli Podkarpacia. Zbudowali go Krasiccy w XVI w., a Marcin Krasicki przebudował gruntownie wiek później na wygodną i modną rezydencję.

Zamek ma plan prostokąta, a na każdym narożu wznosi się piękna baszta. Są cztery baszty, każda w innym stylu. Noszą nazwy nawiązujące do hierarchii idealnego porządku na świecie, tak jak postrzegano go w czasach Marcina Krasickiego: Baszta Boska, Papieska, Królewska i Szlachecka. W Baszcie Boskiej znajduje się wspaniała i pięknie zdobiona kaplica, porównywana czasem do Kaplicy Zygmuntowskiej na Wawelu. Jest jeszcze piąta wieża, zegarowa, nad główną bramą. Podobno na jej schodach w lipcowe noce można natknąć się na Bielicę - lokalną zjawę.

W XIX w. zamek w Krasiczynie przeszedł na własność rodu Sapiehów, którzy szczególnie dbali o park i ogród. Sadzili dąb za każdym razem, gdy w rodzinie urodził się syn, i lipę, gdy na świat przyszła córka. Dziś można spacerować alejami ocienionymi przez wiekowe drzewa, a pod wieloma nadal stoją kamienne płyty z imionami potomków lub potomkiń Sapiehów.

Zamek został rozgrabiony w czasie II wojny światowej. Dziś jest własnością Agencji Rozwoju S. A., która - ponownie - urządziła w nim restaurację i hotel. Wnętrza można zwiedzać, ale są dość ubogie, z wyjątkiem pokoju myśliwskiego.

ZAMEK W BARANOWIE SANDOMIERSKIM

To jeden z najwspanialszych zamków na Podkarpaciu, nazywany czasem „Małym Wawelem", bo gdzieniegdzie przypomina dawną siedzibę królów Polski. Został wzniesiony w XVI w. na miejscu dawnego dworu Baranowskich przez Leszczyńskich, a potem przechodził z rąk do rąk - kolejno do Wiśniowieckich, Lubomirskich, Potockich i Krasickich. Obecny wygląd nadał mu głównie Feliks Dolański, który przebudował zamek po pożarze w XIX w. Powstała wtedy piękna kaplica, zdobiona witrażami autorstwa Józefa Mehoffera.

Niestety, zamek w Baranowie Sandomierskim poważnie ucierpiał w czasie II wojny światowej. Został jednak odbudowany w latach 60. XX w., lecz nie jako zabytek do zwiedzania, lecz centrum konferencyjne Kopalni i Zakładów Przetwórczych „Sierkopol". W kaplicy urządzono wtedy kino. W 1997 r. zamek przeszedł na własność Agencji Rozwoju Przemysłu S. A., która urządziła w nim hotel i restaurację.

Zamek w Baranowie Sandomierskim można zwiedzać. Wielkie wrażenie robi tzw. Galeria Tylmanowska, zaprojektowana przez Tylmana z Gameren w XVII w. na zlecenie Lubomirskich. To bogato zdobiony sztukateriami i obrazami korytarz łączący baszty zachodniego skrzydła zamku. Galeria została zrekonstruowana na przełomie lat 70. i 80. XX w., a jej ściany zdobią współczesne obrazy Antoniego Chrzanowskiego, ukazujące widoki włoskich miast. Warto też zajrzeć do tzw. Baszty Falconiego, również z XVII w., którą zdobią liczne złocenia.

ZAMEK W PRZECŁAWIU

To mniej znany z podkarpackich zamków, w sam raz na wycieczkę bez tłumów innych turystów.

Pierwszą twierdzę zbudował tutaj rycerz Mikołaj Ligęza w XVI w., w stylu renesansowym. Od 1668 r. zamek znajdował się w posiadaniu rody Reyów, którzy wprowadzili w nim nieco zmian i bardzo dbali o piękny park otaczający włości.

Niestety, zamek w Przecławiu nie miał szczęścia do najnowszej historii. Za PRL był siedzibą PGR-u, a jego sale służyły za magazyny m.in. nawozu. Do tego w 1967 r. wybuchł niszczycielski pożar. Los uśmiechnął się do zamku w 2005 r., kiedy kupili go Tyszkiewiczowie i odremontowali.

Dziś w zamku działa hotel, a wnętrza można zwiedzać. Trasa prowadzi przez wspaniałe sale: Mikołaja Reya, Muzyczną, Rycerską i Herbową, można też zajrzeć do zamkowej biblioteki.

Uważaj tylko na liczne imprezy - wesela, bankiety i konferencje - organizowane w zamkowych murach. W czasie takich uroczystości zwiedzanie nie jest możliwe. Przed wizytą upewnij się, czy można akurat wchodzić do zamku, pod numerem telefonu +48 (17) 774 70 64.

ZAMEK W PRZEMYŚLU

Zamek w Przemyślu wznosi się na wzgórzu i rozpościera się stąd wspaniały widok na miasto. Zbudował go już Kazimierz Wielki w XIV w., ale potem twierdza była wielokrotnie przebudowywana na bardziej wygodną siedzibę, zwłaszcza w XVI w. przez Piotra Kmitę Sobieńskiego. Dwie zamkowe baszty miały naśladować te z Krasiczyna. W XVIII w. zmiany na zamku wprowadzał jeszcze ówczesny starosta i późniejszy król Polski Stanisław August Poniatowski.

Z czasem zamek został zaniedbany, ale w XX w. przeprowadzono jego gruntowną renowację, a potem jeszcze kolejne prace, aż w 2013 r. zabytek został udostępniony do zwiedzania. Obecnie w jego wnętrzach ma siedzibę Przemyskie Centrum Kultury i Nauki ZAMEK. Turyści mogą zajrzeć na wieże, do lochów i przespacerować się po dziedzińcu.

ZAMEK W ODRZYKONIU

To - wyjątkowo - ruina, ale warto o niej wspomnieć, bo wiąże się z nią bardzo ciekawa historia.

Warowny zamek Kamieniec w Odrzykoniu należał kolejno do rodów Kamienieckich, Bonerów, Firlejów i Skotnickich. Te dwa ostatnie rody toczyły zacięte spory o wspólne użytkowanie zamku. Kiedy Jan Skotnicki remontował swoją część, kazał skonstruować rynny tak, by woda lała się z nich na dziedziniec należący do Piotra Firleja. Była to zemsta za niezliczone złośliwości, jakich doświadczył ze strony rywala. Ten niezwykły epizod zainspirował Aleksandra Fredrę do napisania słynnej „Zemsty".

Zamek został zniszczony w XVII w. w czasie potopu szwedzkiego. Dziś ruiny można zwiedzać, ale tylko od kwietnia do września, ponieważ teren jest dość trudny, można jednak przez cały rok podziwiać zamek z daleka.

Zamek w Łańcucie

To jeden z najciekawszych zamków w Polsce. Dawna rezydencja rodów Lubomirskich i Potockich została wzniesiona w XVII w. jako warowna twierdza, ale w XVIII w. Izabela z Czartoryskich Lubomirska kazała ją przebudować tak, by zamek stał się do facto wygodnym pałacem. Bastiony przerobiono na ogrody, założono wspaniały park, zmieniono także wnętrza. Przebudowy na zamku trwały aż do 1911 r.

Dziś zamek z jego wspaniałymi wnętrzami oraz całe otoczenie są pełne atrakcji dla turystów, i to całkiem nietypowych. W dawnej wozowni można zobaczyć kolekcję starych karoc, w dawnej stajni znajduje się największa w Polsce kolekcja ukraińskich ikon, w storczykarni podziwiać można egzotyczne kwiaty, a w zamkowych piwnicach działają odrestaurowane łaźnie w stylu rzymskim.

eprasa.pl 609cbf0f7d

Delikatna, elegancka i pełna uroku. Hebe - krzew do doniczki i ogrodu

Ei Dom i ogród

Hebe, znana również jako werbena nowozelandzka, to atrakcyjna roślina doniczkowa ceniona za gęste, zimozielone liście i kaskady drobnych kwiatów. Idealna dla miłośników niewymagających, ale efektownych ozdób wnętrz.

KATARZYNA LASZCZAK

Nazwa hebe pochodzi od imienia greckiej bogini młodości. Rzeczywiście, jej wiecznie zielone liście i delikatne kwiaty mogą kojarzyć się z wieczną młodością. Hebe występuje w bardzo wielu gatunkach i odmianach, od niskich - kilkunastocentymetrowych roślinek, do okazów sięgających dwóch metrów - choć tak duże wyrastają tylko w cieplejszym klimacie.

Hebe charakteryzuje się połyskującymi, skórzastymi owalnymi liśćmi, które w zależności od gatunku mogą mieć różne odcienie zieleni. Występują też odmiany o wielobarwnych liściach, zabarwionych na biało lub różowo. Dodatkowo hebe zdobią kwiaty, pojawiające się na szczytach łodyg. Mogą być białe, fioletowe, niebieskie, w różnych odcieniach tych kolorów.

CIESZ SIĘ NIĄ W DOMU

Do uprawy domowej, w doniczkach nadają się przede wszystkim odmiany karłowate, takie jak „Mrs Winder”, ”Margaret”, „Peggy”. Hebe powinna stać w jasnym miejscu, ale nie narażonym bezpośrednio na promienie słoneczne. Hebe wymaga dość starannego podlewania - ziemia powinna być stale wilgotna, ale woda nie powinna pozostawać na podstawce. Aby roślina dobrze kwitła, powinniśmy ją zasilać nawozami do roślin kwitnących. Nie wymaga częstego przesadzania - wystarczy to robić co 2-3 lata, kiedy bryła korzeniowa jest mocno przerośnięta.

UPRAWA W OGRODZIE

Hebe jest rośliną dość wrażliwą na mróz, występują jednak odmiany, które można sadzić w ogrodzie również w naszym klimacie. Należy do nich hebe widłakowata (Hebe lycopodioides) o pokroju przypominającym rodzime widłaki, hebe ochrowata (Hebe ochracea), częściowo płożąca się, dorastająca do 30-40 cm oraz nieco od niej większa - hebe tłustolistna (Hebe pinguifolia), a także największa - hebe bukszpanolistna (Hebe buxifolia, syn. H. odora), dorastająca w naszym klimacie do metra.

Pomimo że są to odmiany odporne na mróz, przed zimą należy je zabezpieczyć, np. agrowłókniną, szczególnie młode okazy. Najlepiej je też sadzić w miejscu osłoniętym od wiatru i nasłonecznionym. W przezimowaniu krzewów pomoże także stosowanie nawozu z potasem, który przyspiesza drewnienie łodyg. Należy zasilać nim rośliny od lipca/sierpnia, wcześniej powinno się stosować nawóz wieloskładnikowy.

WYMAGANIA I WARUNKI

Hebe, poza światłem i regularnym podlewaniem, wymaga kwaśnej gleby. Ziemia powinna być żyzna i próchnicza, z dodatkiem kwaśnego torfu i gliny. Można także stosować także nawozy zakwaszające ziemię. Na ziemiach wapiennych nie będzie dobrze rosła.

W ogrodzie można ją sadzić w towarzystwie wrzosów i wrzośców. Niskie odmiany bardzo dobrze nadają się też na skalniaki. Rośliny uprawiane w doniczkach, latem można wynieść na balkon lub taras. Hebe nie wymaga przycinania, ale dość dobrze znosi ten zabieg - w nieco łagodniejszym klimacie, gdzie rośliny osiągają większe wymiary, są tworzone z nich żywopłoty. W codziennej praktyce wystarczy usuwać przekwitłe kwiatostany i uszkodzone gałązki.

JAK ROZMNAŻAĆ HEBE

Z hebe łatwo uzyskać nowe okazy, szczególnie tych ogrodowych. Wystarczy wiosną dolne pędy obsypać ziemią kompostową, a gałązki powinny się ukorzenić - trzeba tylko pilnować, żeby ziemia była wilgotna. Ukorzenione sadzonki należy podzielić w sierpniu i umieścić w doniczkach. Pierwszą zimę powinny spędzić w pomieszczeniu. Sadzonki można także uzyskać z obciętych, wyższych pędów (nie zdrewniałych). Należy zastosować ukorzeniacz, a następnie zasadzić je w przepuszczalnej glebie, można je okryć folią. Zabieg ten wykonujemy wiosną.

Hebe bywają wrażliwe głównie na choroby grzybowe. Może zaatakować je szara pleśń oraz plamistość liści. Do ich zwalczania stosuje się fungicydy, dobrze sprawdzają się też biopreparaty. Ponadto na hebe mogą pojawić się mszyce i wciorniastki.

Rośliny ozdobne

Hebe jest zimozielonym krzewem zarówno do uprawy w doniczkach, jak i nasadzeń w ogrodach.

FOT. GETTY IMAGES, WIKIPEDIA

eprasa.pl 609cbf0f7d

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich „Korale Radostowej" z Bęczkowa.

FOT. ARCHIWUM

Na śniadanie, na obiad i na kolację

Gospodynie podkreślają, że pomidorowa na własnych pomidorach ma zupełnie inny smak od tej robionej na sklepowym koncentracie pomidorowym. Pomidor to jedno z najbardziej rozpoznawalnych i lubianych warzyw na świecie.

Jego soczysty smak, balansujący między słodyczą a delikatną kwasowością, sprawia, że idealnie komponuje się zarówno w świeżych sałatkach, jak i w gorących daniach, sosach czy sokach. Z pewnością budzi apetyt i przywołuje miłe wspomnienia. O tym, jak go wykorzystać w kuchni, opowiedziały nam panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Bęczkowa.

Panie przyznają, że pomidor to niezastąpiony składnik wielu znakomitych potraw. - Oczywiście korzystamy tylko z własnych pomidorów. Takie są najzdrowsze, dojrzewają wolno i dzięki temu są też smaczniejsze. Mamy szklarnię na podwórku. Pomidory pozbawione są chemii i mają czas, by w pełni rozwinąć swój smak - podkreślają. - Najlepsze są te zupełnie dojrzałe, które po przekrojeniu na pół, całe są czerwone. Dzieje się tak w lipcu i sierpniu - dodają.

Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem to domowy klasyk, który zna każdy. Włoskie spaghetti z sosem pomidorowym, pizza margherita z sosem ze świeżych pomidorów, caprese z mozzarellą i bazylią czy chłodnik gazpacho - to tylko kilka przykładów kulinarnego bogactwa, jakie daje to warzywo. Pomidory doskonale smakują również w postaci pieczonej, faszerowanej, suszonej czy jako baza do leczo. Niezależnie od formy, pomidor potrafi dodać daniom wyjątkowego aromatu i koloru, a przy tym wzbogacić je o wartości odżywcze. - Pomidor jest bardzo uniwersalnym warzywem, bo pasuje i na śniadanie, i na obiad, i na kolację, ale też jako przekąska. My bardzo chętnie go wykorzystujemy na różny sposób - podkreśla Koło Gospodyń Wiejskich „Korale Radostowej".

Gospodynie podkreślają, że pomidorowa na własnych pomidorach ma zupełnie inny smak od tej robionej na sklepowym koncentracie pomidorowym. - No i bulion zrobiony jest na własnym kurczaku z dodatkiem mnóstwa warzyw z ogródka - marchewki, selera, pietruszki, pora. Do gotowego bulionu dodajemy upieczone i zblendowane pomidory, doprawiamy do smaku i dodajemy troszkę śmietany. Gotowe i pyszne - zdradzają.

Sam koncentrat również może być bardzo dobry, zwłaszcza jeśli wykonujemy go sami. - My oczywiście robimy koncentrat z naszych pomidorów - informują panie.

Prosty i szybki przepis na obiad? Wystarczy sos pomidorowy i makaron. - Do upieczonych pomidorów dodajemy mięso z kurczaka i blendujemy. Wyjdzie nam gęsty sos, który wystarczy doprawić solą, pieprzem i ulubionymi ziołami. Na koniec dodajemy troszkę śmietanki i sos gotowy - mówią gospodynie.

Ale pomidor to nie tylko walory smakowe - to także prawdziwa skarbnica zdrowia. Jest niskokaloryczny, a jednocześnie bogaty w cenne składniki odżywcze. Zawiera witaminy C, A, E i K, a także witaminy z grupy B, potas, żelazo, magnez oraz błonnik, który wspiera trawienie. Szczególnie cennym składnikiem pomidorów jest likopen - silny przeciwutleniacz, który nadaje im charakterystyczny czerwony kolor. Badania wykazują, że likopen może pomagać w ochronie przed chorobami serca, niektórymi nowotworami, a także opóźniać procesy starzenia. Co ciekawe, zawartość likopenu wzrasta po obróbce termicznej - dlatego warto sięgać nie tylko po surowe pomidory, ale też po zupy, sosy czy przecier.

Podsumowując, pomidor to warzywo, które zachwyca smakiem i jednocześnie doskonale wspiera zdrowy styl życia. Warto, by gościł na naszych stołach przez cały rok - w każdej postaci.

PIECZONA CUKINIA Z MOZZARELLĄ, POMIDORAMI I OLIWKAMI

Składniki: 12 plastrów cukinii krojonej wzdłuż, 4 pomidory, 20 dkg szynki parmeńskiej, 20 dkg czarnych marynowanych oliwek, 20 dkg mozzarelli, 1 ząbek czosnku, 1 średniej wielkości cebula, pieprz, sól, oliwa z oliwek.

Cukinię umyć, nie obierać ze skóry. Pokroić na plastry o grubości 1 centymetra. Potrzebne jest 12 plastrów cukinii. Pokrojoną układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, skrapiamy oliwą z oliwek. Delikatnie solimy i pieprzymy. Na suchej patelni podsmażamy szynkę parmeńską pokrojoną w drobne paski. Dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę i zmiażdżony ząbek czosnku. Podsmażamy. Pomidory sparzamy, obieramy ze skóry i kroimy w kostkę. Dodajemy do szynki z cebulą i czosnkiem. Smażymy do momentu odparowania wody z pomidorów, tak by powstał gęsty sos. Doprawiamy ulubionymi ziołami. Mozzarellę zetrzeć na tarce. Na wcześniej przygotowane paski z cukinii wyłożyć farsz i pokrojone w plasterki oliwki. Posypać startą mozzarellą. Zapiekać w temperaturze 180 stopni przez około 20 minut. Podawać na ciepło.

OGRÓD BĘCZKOWSKI ZAMKNIĘTY W SAKIEWCE WEDŁUG KGW „KORALE RADOSTOWEJ"

Składniki. Zielony naleśnik: 0,5 szklanki mąki tortowej, 0,5 szklanki mleka roślinnego, szczypta soli, garść szpinaku, 5 liści pokrzywy, 1 łyżka oleju. Farsz: 10 pomidorków koktajlowych ogrodowych, 1 papryka czerwona, 5 rzodkiewek ogrodowych, 1 cebulka dymka, 2 ząbki czosnku, garść ogrodowej zieleniny: pietruszki, koperku, szczypiorku, selera, pokrzywy, garść rukoli i sałat ogrodowych, 4 łyżki oliwy, 0,25 szklanki komosy ryżowej, 4 szczypiory długie.

Składniki na naleśniki miksujemy, następnie smażymy z obu stron na patelni. Powinny być intensywnie zielone. Składniki na farsz kroimy w drobną kostkę, zieleninę drobno siekamy, sałatę rwiemy i wszystko razem łączymy. W moździerzu robimy sos: oliwa, sól, pieprz ziołowy, czarny i czosnek - wszystko mieszamy i polewamy farsz. Do środka zielonego naleśnika wkładamy warzywny farsz i tworzymy sakiewkę, którą zawiązujemy szczypiorem.

KREM Z POMIDORÓW

Składniki na 4 porcje: 100 g marchewki, 1 cebula, 60 g pietruszki, 2 ząbki świeżego czosnku, 4-5 świeżych pomidorów, 250 ml soku pomidorowego, łyżeczka koncentratu pomidorowego, do smaku sól, pieprz, oregano, bazylia, odrobina cukru.

Warzywa oczyszczamy, kroimy w paseczki. Włoszczyznę z czosnkiem przesmażamy na patelni na odrobinie oleju. Zalewamy bulionem warzywnym i dusimy pod przykryciem. Parzymy świeże pomidory i obieramy ze skórki. Dodajemy do reszty i gotujemy, aż warzywa będą miękkie. Na koniec dodajemy sok pomidorowy. Doprawiamy do smaku. Całość blendujemy do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji. Zupę podajemy z grzankami, udekorowaną rukolą. **JN**

Krem z pomidorów

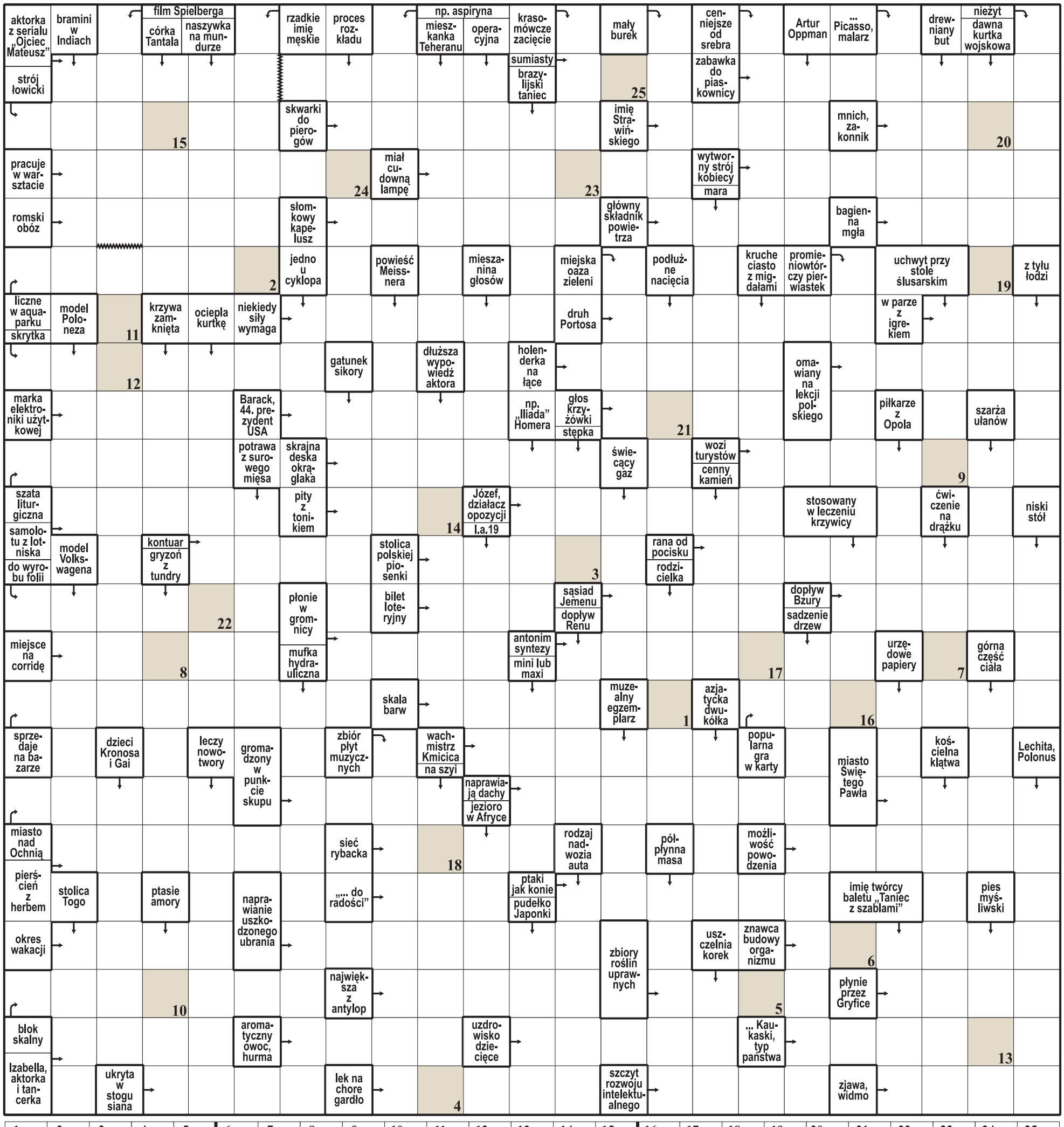
Ogród bęczkowski zamknięty w sakiewce

Pieczona cukinia z mozzarellą, pomidorami i oliwkami

eprasa.pl 609cbf0f7d

▶ 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

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 25 utworzą rozwiązanie – myśl Charliego Chaplina.

ROZWIĄZANIE: TYLKO NIEKOCHANI NIENAWIDZĄ.

eprasa.pl 609cbf0f7d

KSIĄŻKI

Jako buntownik i król bikiniarzy stał się legendą

Leopold Tyrmand słynął z tego, że kochał jazz i miał słabość do kolorowych skarpetek, przez co nazywano go królem bikiniarzy, mimo że sam nie lubił tego określenia. O legendarnym autorze „Złego” znów się mówi, a to za sprawą wydawnictwa MG, którego wydało książkę „Porachunki osobiste”.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

Jest to smakowity zbiór esejów i felietonów, które ukazały się m.in. na łamach prasy emigracyjnej.

Tytułowy szkic – będący rozrachunkiem niepokornego i prozachodniego pisarza z Polską Ludową i twórcami, którzy ją wspierali – pojawił się w 1967 roku na łamach paryskiej „Kultury”.

Autor nawiązuje w nim do znanego, mającego kilka wersji bon motu, który błędnie przypisuje kanclerzowi Bismarckowi: „Człowiek nie jest inteligentny, jeśli w wieku 18 lat nie był socjalistą”. I kwituje z przekąsem: - „Nie jestem inteligentny, gdyż w tym wieku nie lubiłem ani socjalistów, ani komunistów”.

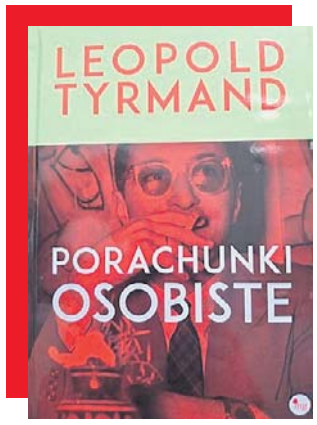
Niemniej przed wojną razem z innymi wyśmiewał doniesienia prasowe o piekle łagrów sowieckich na Kołymie, aby wkrótce – po wybuchu II wojny światowej – przekonać się, że była to prawda. I pisze o okupacji radzieckiej w Wilnie w 1940 roku, gdzie działał w konspiracji i dla kamuflażu pracował jako reporter sportowy w „Prawdzie Komsomolskiej”. Finał był fatalny: nalot NKWD, proces i wyrok 25 lat więzienia za kontrrewolucję. To że nie trafił do łagrów zawdzięcza Niemcom, którzy w 1941 roku wkroczyli do grodu Giedymina.

Po perypetiach wojennych Tyrmand wrócił do kraju, pracował jako dziennikarz i... klepał biedę, bowiem z powodów politycznych co rusz musiał rozstawać się z redakcjami. Najpierw był to „Przekrój”, potem „Tygodnik Powszechny”. I tak doczekał Października 1956. Jednak wiara w przełom i odnowę szybko przemieniła się w rozczarowane.

Autor „Filipa” nie krył irytacji, że ci, którzy zepsuli zegarek, teraz go naprawiają, czyli że wybrani towarzysze wciąż są przy władzy. Był też zniesmaczony, że piętnowani są nie ci pisarze i malarze, którzy niedawno opiewali Stalina, Bieruta, bezpiekę, kołchozy i plan 6-letni, a teraz zmienili poglądy o 180 stopni i wciąż są na topie, lecz ci, którzy im o tym przypominają. - Toć to paranoja – kwituje i jako przykład kolejnego kuriozum opowiada o tym, jak pewien współpracownik „Trybuny Ludu” będąc na Zachodzie zwrócił się do tamtejszego Kongresu Wolności Kultury z prośbą o... zapomogę!

I tak dochodzimy do lat. 60., kiedy Gomułka wyhamował reformy, zaś na scenie politycznej działały dwie wpływowe frakcje kierowane przez Mieczysława Moczara i Romana Zambrowskiego. „Dla mnie różnica między nimi jest żadna, gdyż jednakowo trzymają mnie za gardło” – pisze Tyrmand i dodaje złośliwie, że mimo to Polakom żyje się całkiem znośnie, bowiem mogą cieszyć się westernami, big – beatem, Ireną Dziedzic i Lucjanem Kydryńskim. Przypomnijmy, że ona prowadziła program telewizyjny „Tele – Echo”, zaś on był konferansjerem na festiwalach w Opolu i Sopocie.

Tymczasem Tyrmandowi wiodło się coraz gorzej. Władze blokowały mu zarówno występy w telewizji i spotkania ze studentami, jak i wznowienie „Złego” oraz wydanie paszportu, który dostał dopiero po 7-letnich bojach. Dzięki temu w połowie lat 60. wyjechał z Polski, został na emigracji i – jak smętnie zauważają bohaterowie „Wniebowstąpienia” Konwickiego – słuch o nim zaginął.



FOT. WIKIMEDIA, ZA WYDAWCĄ

Tablica pamiątkowa na frontowej ścianie budynku YMCA w Warszawie.

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

AUTOREKLAMA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

Ogłoszenia drobne w Twojej gazecie zlecisz przez Internetowe Biuro Ogłoszeń: **ibo.polskapress.pl**

Usługi

AGD RTV FOTO

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

BUDOWLANO-REMONTOWE

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

DACHY papa obróbki, 601-160-108

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 609cbf0f7d

KOSZYKÓWKA

Klub Los Angeles Lakers sprzedany. Padł niebywały rekord

Koszykarski zespół został sprzedany po raz drugi w ciągu roku. Trafił w ręce biznesmenów Joshuy Kushnera i Boba Igera.

JAN HOFMAN

Klub sprzedano za rekordową kwotę 12,5 miliarda dolarów. Taką informację przekazała agencja Associated Press.

AP powołuje się na anonimowe źródło, bowiem żadna ze stron nie ujawniła szczegółów sprzedaży jednej z czołowych drużyn sportowych Ameryki Północnej.

Stacja ESPN jako pierwsza poinformowała, że Kushner i Iger kupują najcenniejszą franczyzę NBA. W zeszłym roku Lakers zostali wycenieni na 10 miliardów dolarów – rekord dla profesjonalnej drużyny sportowej – kiedy Mark Walter nabył pakiet kontrolny od rodziny Buss, która była właścicielem drużyny od 1979 roku.

Kushner oraz Iger, były prezes Walt Disney Company, wcześniej pracowali razem nad pozyskaniem zespołu Las Vegas, gdyby NBA została rozszerzona. Kupując Lakers, nie muszą czekać na ewentualną ekspansję ligi w sezonie 2028/29.

Sprzedaż nadal będzie wymagała zgody rady nadzorczej NBA, a proces ten może potrwać kilka tygodni. Kolejne posiedzenie rady zaplanowano na wrzesień w Nowym Jorku.

Rekordowa transakcja nastąpiła zaledwie kilka tygodni po tym, jak LeBron James, najlepszy strzelec wszech czasów w NBA, opuścił Lakers po ośmiu sezonach. Ostatecznie zdecydował się podpisać kontrakt z Philadelphia 76ers.

Lakers zdobyli swój ostatni tytuł w 2020 roku i awansowali do play off w każdym z ostatnich czterech sezonów. Ich obecny skład opiera się na Słoweńcu Luce Donciciu, który ma kontrakt do 2029 roku.

Spółka 41-letniego Kushnera, Thrive Eternal, miała być „głównym inwestorem" w projekcie prezydenta FIFA Gianniego Infantino, zakładającym sprzedaż udziałów w przyszłych zyskach z piłkarskich mistrzostw świata. Infantino porzucił ten pomysł 31 lipca. Bratem Kushnera jest Jared Kushner, zięć prezydenta USA Donalda Trumpa.

Kushner posiada obecnie mniejszościowy pakiet udziałów w Miami Heat, a wcześniej posiadał udziały w Memphis Grizzlie.

Sprzedaż Lakers czeka jeszcze zgodę Rady Gubernatorów NBA, ale w tym przypadku wydaje się być formalnością. Nowi właściciele przejmą pakiet kontrolny przy wycenie Jeziorowców na 12,5 mld dolarów. Jeżeli procedura zostanie zakończona, to będzie to najwyższa wycena w historii transakcji dotyczącej amerykańskiego klubu sportowego.

FOT. FACEBOOK.COM/LOSANGELESLAKERS

Fragment spotkania koszykarzy Los Angeles Lakers.

Jurand Wawrzonkiewicz najlepszy

Kiedy niektórzy z niespotykaną atencją opowiadają o tej wielkiej pasji, inni mrużą oko i przekąsem przekomarzają się, że to nie jest sport, a jedynie forma aktywności, która łączy w sobie pasję do łowienia ryb z rekreacyjnym spędzaniem czasu. Nie zmienia to jednak faktu, że wędkarstwo sportowe mocno zyskuje w ostatnim czasie na popularności.

W Europie wędkarstwo traktowane jest jako pełnoprawna dyscyplina sportowa, wymagająca precyzji, strategii i ogromnej odporności psychicznej. Cieszy zatem, że i w naszym regionie mamy czym pochwalić.

Jurand Wawrzonkiewicz, 41-letni mieszkaniec Konstantynowa Łódzkiego i pracownik Miejskiej Areny Kultury i Sportu, sprawił ogromną niespodziankę, wygrywając Super Method Masters 2026. To jedne z najważniejszych i najbardziej wymagających zawodów method feederowych w naszym kraju oraz jedną najbardziej prestiżowych imprez w Europie w wędkarstwie sportowym.

W pokonanym polu zostawił 160 zawodników, w tym czołowych i doświadczanych przedstawicieli tej wymagającej dyscypliny. Wawrzonkiewicz nie był wymieniany w gronie faworytów, ale w trakcie czterech dni rywalizacji zaprezentował wyśmienitą formę, regularność i sportową konsekwencję, czego owocem był triumf w tej prestiżowej imprezie.

Mniej zorientowanych informujemy, że method feeder to jedna z najskuteczniejszych i najbardziej wymagających metod połowu ryb. Charakteryzuje się precyzyjnym łowieniem przy użyciu specjalnych zestawów wędkarskich, co wymaga od zawodników nie tylko umiejętności, ale i doskonałego przygotowania sprzętu oraz przemyślanej strategii.

Wawrzonkiewicz na co dzień pracuje w łódzkiej MAKiS, z którą jest związany od 7 lat. Wcześniej był zatrudniony w Widzewie Łódź. W MAKiS odpowiada m.in. za administrowanie Moto Areną Łódź, na której torze rywalizują nie tylko żużlowcy łódzkiego Orła. Jego codzienna praca przy dużych wydarzeniach sportowych wymaga dyscypliny, organizacji i działania pod presją – dokładnie tych samych cech, które są kluczowe także w sportowej rywalizacji.

FOT. ARCHIWUM

Jurand Wawrzonkiewicz w trakcie zawodów Super Method Masters 2026.

41-latek i od lat mieszka w Konstantynowie Łódzkim. W strukturach MAKiS zajmuje się nie tylko bieżącym funkcjonowaniem Moto Areny Łódź. Był jednym z tych, którzy pracowali w pocie czoła przy organizacji pierwszego w historii Łodzi żużlowego Super Grand Prix, jednej z najważniejszych światowych imprez speedway'a, Impreza została wysoko oceniona, a jego praca zyskała duże uznanie.

Pewnie Wawrzonkiewicz ma dużą satysfakcję bowiem niedawno z dużym poświęceniem działał przy organizacji imprezy, w której inni stawali na podium, a teraz sam zakosztował, co znaczy wygrać zawody i odebrać złoty medal! Jego historia pokazuje, jak mocno sport i codzienna dyscyplina mogą się przenikać.

(HOF)

eprasa.pl 609cbf0f7d

WCIĄŻ POZOSTAJE NAJMŁODSZĄ W HISTORII POLSKIEGO SPORTU ZŁOTĄ MEDALISTKĄ OLIMPIJSKĄ I NAJMŁODSZĄ MISTRZYNIĄ OLIMPIJSKĄ W RZUCIE MŁOTEM PAŃ. GDY SIĘGNĘŁA PO NAJWYŻSZE SPORTOWE TROFEUM W SYDNEY, MIAŁA NIESPEŁNA 18 LAT!

Dziewczyna, która rodzi się tylko raz na kilka dekad

Kamila Skolimowska, ur. 4 listopada 1982 r. w Warszawie, zm. 18 lutego 2009 r. w Vila Real de Santo António. Polska lekkoatletka uprawiająca rzut młotem, złota medalistka igrzysk olimpijskich w 2000 r. w Sydney

PAWEŁ WIŚNIEWSKI

29 września 2000 roku, Igrzyska XXVII Olimpiady w odległym Sydney. Finałowy konkurs: 3. kolejka i bajeczne 71 metrów i 16 centymetrów. „Stadium Australia" zamarło. Niespełna 18-letnia dziewczyna z Polski wygrywa bezapelacyjnie z rekordem olimpijskim, rekordem świata juniorów i rekordem kraju! Kamila Skolimowska – bo o niej mowa – liczyła sobie wówczas 17 lat i 331 dni.

Jedna z faworytek tego konkursu, rekordzistka i mistrzyni świata (w 1999 roku w Sewilli, rzut młotem w wykonaniu kobiet zadebiutował wtedy na MŚ), Rumunka Mihaela Melinte, została wycofana przed zawodami z powodu pozytywnego wyniku testu antydopingowego, który został przeprowadzony w czerwcu 2000 roku podczas mityngu w Mediolanie.

W Sydney srebrny medal wywalczyła kontrowersyjna Rosjanka Olga Kuzienkowa – 69,77 m, a brązowy Niemka Kirsten Klose z domu Münchow – 69,28 m, bijąc rekord kraju.

Przed igrzyskami „Kama" miała na koncie złoty medal mistrzostw Europy juniorów (1997 r., Lublana), licząc sobie 14 lat i 264 dni, oraz złoty medal mistrzostw świata juniorów młodszych, czyli kadetów (1999 r., Bydgoszcz).

Zanim Kamila Skolimowska – rodowita warszawianka – trafiła do rzutu młotem, próbowała swoich sił w podnoszeniu ciężarów, wioślarstwie i... siatkówce. Jej tata Robert to znany sztangista, brązowy medalista mistrzostw świata (1986 r., Sofia) w wadze superciężkiej (przegrał wówczas z Bułgarem Antonio Krystewem i Niemcem Manfredem Nerlingerem – późniejszym wicemistrzem olimpijskim).

Mama, Teresa Wenta, rzucała dyskiem (m.in. Zawisza Bydgoszcz), wujek, Edward Wenta, pchał kulą 19,65 m, a brat Robert junior rzucał młotem (65,54 m to jego rekord życiowy).

W 1996 roku, wspólnie z braciszkiem, odwiedziła obiekty stołecznej Legii, gdzie zainteresowała się rzutem oszczepem. Na jej drodze pojawił się Zbigniew Pałyszko, którego syn, Maciej, przymierzał się do rzutu młotem. Na pierwszym treningu rzuciła 27 metrów...

Przełomowym momentem okazały się mistrzostwa Polski rozgrywane 21 czerwca 1996 roku w Pile. Niespełna 14-letnia wówczas Kamila rzutem na odległość 47,66 m zdobyła złoty medal w kategorii seniorek i ustanowiła nowy rekord kraju, pokonując wiele starszych koleżanek (m.in. Agnieszkę Pogroszewską i Jolantę Borawską). Miała zaledwie 13 lat i 229 dni...

Motto, jakim w całym swoim życiu kierowała się Kamila, brzmiało: „Uwierz, że to, co trudne, kiedyś prostsze będzie!".

Po ukończeniu Zespołu Szkół nr 16 im. gen. Sikorskiego przy ul. Sandomierskiej w Warszawie i zdanej maturze zdecydowała się na podjęcie studiów licencjackich w Wyższej Szkole Społeczno-Ekonomicznej. Chciała uczyć się dalej i podjęła studia na Wydziale Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego. Pracę magisterską „Metody oceny zdolności kredytowej i jej zabezpieczeń" obroniła w 2005 roku. W planach miała studia doktoranckie...

W lutym 2004 roku Kamila zdecydowała, że odejdzie z klubu Warszawianka i przeniesie się do Gwardii Warszawa. W związku z tym, że był to klub policyjny, Kamila mogła starać się o etat w policji. Szkolenia odbyły w Legionowie; po ich zakończeniu pracowała w oddziale prewencji w Iwicznej pod Piasecznem, w randze sierżanta.

„Kamy" już z nami nie ma. Zmarła nagle 18 lutego 2009 roku na zgrupowaniu polskich lekkoatletów w Vila Real de Santo António w Portugalii. Przyczyną śmierci był zator tętnicy płucnej. Pogrzeb odbył się 26 lutego 2009 roku. Prochy Kamili spoczęły w grobie przy Alei Zasłużonych Cmentarza Wojskowego na warszawskich Powązkach.

Kamila Skolimowska dorastała w domu o wielkich sportowych tradycjach – zarówno bliższa, jak i dalsza rodzina czynnie uprawiała wiele dyscyplin sportowych

FOT. GRZEGORZ JAKUBOWSKI

eprasa.pl 609cbf0f7d

Zenek Martyniuk dorastał w rodzinie o tradycjach muzycznych: babka i matka śpiewały, wujkowie grali w zespołach muzycznych na zabawach wiejskich.

Syn gwiazdy disco polo 1 sierpnia obchodził swoje 37. urodziny. Co jakiś czas dostarcza swojemu ojcu zgryzot.

Młody Martyniuk nie wystąpi w programie

JOANNA BONNE

Daniel Martyniuk miał być gwiazdą programu „Nasi w Mundurach" w telewizji TTV. Wszystko wskazuje na to, że nie pojawi się na planie, co dla wielu może być zaskoczeniem. Podobnie jak lista żądań, którą skierował do produkcji.

Syn Zenka Martyniuka wzbudza zainteresowanie kolorowej prasy przez treści, które zdarza mu się publikować w mediach społecznościowych. A to pokaże, jak pracuje, a to zaczepi znane osoby lub swoich rodziców.

Zainteresowanie, jakie wzbudza jego nazwisko sprawiło, że Daniel został zaproszony do programu „Nasi w mundurach". Wszystko wskazuje jednak, że może nie chcieć się wywiązać z umowy. Jak podawał „Fakt", Martyniuk miał stawić się na planie w poniedziałek, wtorek i środę. Jednak w przeciwieństwie do swoich kolegów z programu, nie pojawił się na nagraniach.

– Szkolenie wojskowe, w dodatku przeprowadzane przez doświadczoną kadrę instruktorską, jest dużą szansą i szkoda, że Daniel z niej nie skorzystał – przekazała w rozmowie z „Faktem" osoba z produkcji.

Syn Zenka w nagraniach, które publikował na Instagramie, zapowiadał, że wróci do Polski tylko, gdy stacja spełni określone prośby. Poza prywatnym odrzutowcem, chciał także otrzymać 100 tys. zł

Telemagazyn zapytał Marcina Millera, który z ojcem Martyniuka zasiada w jury „Disco Star", czy to dobry pomysł, że produkcja zaprosiła młodego Martyniuka.

– Powiem tyle. Zenek jest moim przyjacielem. To jest bardzo dobry kolega i powiem brutalnie, zostawcie go w spokoju. Wiem, że jest to chodliwy temat, ale on już ma tyle na głowie. Widziałem już go, może nie zapłakanego, ale miał już tak czerwone oczy z niewyspania, że aż mi go żal było. Nic nie powiedział. Usiadł przy stole jurorskim. Zrobiliśmy swoje. Zrobiliśmy kolejny odcinek. No i jakoś to było przepięknie i nikt tego nie podejmuje tematu, tylko, wiadomo, Daniel, Daniel, Daniel...

FOT. AKPA, MAT. PRAS., WIKIPEDIA

● **BARAN (21.03-19.04)**
Nie będziesz miał powodów do narzekań, jeśli tylko od razu zabierzesz się do roboty i zrobisz to, co do Ciebie należy.

● **BYK (20.04-22.05)**
Czekają Cię wydarzenia, które wiele wniosą do Twojego życia. W miłości daj sobie szansę. Możesz umówić się na randkę?

● **BLIŹNIĘTA (23.05-21.06)**
Doskwierać Ci będzie poczucie wyobcowania, nawet w gronie rodzinnym. Czy to nie przez muchy w nosie, które pielęgnujesz?

● **RAK (22.06-22.07)**
Nie warto dziś brać się za coś nowego. Na razie brakuje Ci energii i pomysłów. Masz również duży problem z motywacją.

● **LEW (23.07-23.08)**
Zazdrość będzie dziś Twoim największym problemem. Coś zobaczysz lub usłyszysz i zacznie Cię męczyć okropne podejrzenie. Po prostu zapytaj.

● **PANNA (24.08-22.09)**
Masz szansę poprawić swoje finanse i odzyskać wewnętrzny spokój. Decyzja, jaką podejmiesz dzisiaj, może Ci zapewnić wszechstronny sukces.

● **WAGA (23.09-22.10)**
Trzymaj nerwy na wodzy. Pod wpływem stresu lub napięcia może Cię ogarnąć złość lub irytacja. Są one źle widziane, szczególnie w pracy.

● **SKORPION (23.10-21.11)**
Wykorzystaj ten dzień na ruch na świeżym powietrzu. Pływając lub jeżdżąc na rowerze szybko pozbędziesz się stresu i napięć psychicznych.

● **STRZELEC (22.11-21.12)**
Wizyta w urzędzie skończy się sporymi nerwami. Krzyczenie na urzędniczkę nie pomoże. Trzeba będzie interweniować wyżej.

● **KOZIOROŻEC (22.12-19.01)**
Popełniłeś gafę? Zrobiłeś fatalne wrażenie? Trudno, stało się. Będziesz mieć szansę na poprawę wizerunku, tylko musisz się postarać.

● **WODNIK (20.01-18.02)**
W pracy wiele spraw będzie Cię drażnić i skłaniać do sprzeczek o byle co. Mimo to panuj nad emocjami i oszczędź sobie niepotrzebnych nerwów.

● **RYBY (19.02-20.03)**
Nie bój się powiedzieć, co Ci leży na sercu. W atmosferze niedomówień i utajonych pretensji trudno coś zbudować.

eprasa.pl 609cbf0f7d