Dziennik ŁÓDZKI

przy SOBOCIE

Sobota–niedziela, 20–21.12.2025
Nr 295 (27162) • Wydanie A B C D
Cena 5,50 zł (w tym 8% VAT)
Nr ISSN 2353-618 • Nr indeksu 350-044

www.dziennikl odzki.pl

LUDZIE • STR. 3

Natalia Kukulska od zawsze marzyła o własnej rodzinie

Miała cztery lata, kiedy jej mama zginęła w katastrofie lotniczej. Wychowywali ją babcia i tata

FOT. ADAM JANKOWSKI

ZDROWIE • STR. 8-9

Choroba *Parkinsona* nie musi zatrzymać życia

PODRÓŻE • STR. 12-13

Najdziwniejsze *tradycje świąteczne* w Europie

POLECA SIĘ NA SPOKOJNY WEEKEND:
• Przegląd najciekawszych promocji w sklepach
• Porady • Krzyżówki • Ważne daty • Imieniny

Dołącz na www.facebook.com/DziennikLodzki

eprasa.pl 698a96418d

▶ **NA SYGNALE**

997 Policja | 998 Straż Pożarna | 999 Pogotowie

112 numer alarmowy

Wydanie prawa jazdy będzie droższe

Na stronie Rządowego Centrum Legislacji ukazał się projekt rozporządzenia zmieniającego rozporządzenie w sprawie wysokości opłat za wydanie dokumentów stwierdzających uprawnienia do kierowania pojazdami. Resort infrastruktury w uzasadnieniu załączonym do projektu zwrócił uwagę, że obecne stawki za wydanie prawa jazdy obowiązują od 12 lat, pomimo m.in. wzrostu inflacji i wzrostu płacy minimalnej.
Opłata za wydanie prawa jazdy ma wynieść 115,50 zł (dotychczas 100 zł), a za wydanie międzynarodowego prawa jazdy – 40,50 zł (dotychczas 35 zł). Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia. Dokładna data nie jest obecnie znana.
Mariusz Michalak

SKUPIAMY SIĘ BARDZIEJ NA ISTOCIE ŚWIĄT. PREZENTY NIE SĄ U NAS NAJWAŻNIEJSZE. TO JEST MIŁY DODATEK DLA NAJMŁODSZYCH

Sebastian Karpiel-Bułecka, wokalista

▶ **NIEPORADNIK TATUSIA**

Życzenia te duże, malutkie i te nieosiągalne

– I napisz mu jeszcze, że życzysz mu zdrowia, pomyślności i smacznych poczęstunków.
– Nie! – Młodszy się uparł.
– To napisz mu, czego tam chcesz, ale ładnie jest komuś życzenia na koniec listu złożyć.
– Nie!
– To nie pisz. Ale musisz jeszcze ze dwa zdania dopisać.
– Nie! Dwa zdania? To ile ja mam pisać? To nie ma sensu! – protest Młodszego, który dzieckiem jest z reguły spolegliwym, wchodzi już w nowe rejestry. A ojcu jego już wiadomo, że Młodszy upiera się rzadko, ale jak już, to osły mogłyby się uczyć.
No, ale dlaczego?
Bo trzeba przyznać, Młodszy dosyć konstruktywnie podszedł do szkolnego zadania pod nazwą „List do świętego Mikołaja". Nie marudził, że zasadniczo to w Wielkopolsce pisze się na Boże Narodzenie do Gwiazdora. Wie, że w kulturze powszechnej święty Mikołaj przychodzi również w Wigilię, tak jak 6 grudnia. I Młodszy pięknie napisał, że chciałby jakieś robluxy czy inne wynalazki. Bo wie, że tata mu ich nie kupi, mama nie kupi, to niech święty Mikołaj kupi. Bo Młodszy to pod choinką chciałby książki. I ich już sobie nie życzy, bo drań podpatrzył, co tata wieczorem do domu przytaszczył.
Ale dlaczego on miły dla świętego nie chce być?
– No tato, bo to bez sensu. Czego ja mam życzyć komuś, kto nie istnieje? Żeby istniał?
Tato

▶ **NA ZAKUPY**

Świąteczny tydzień przynosi szeroki wybór promocji w popularnych sieciach handlowych. To dobry moment, by uzupełnić domowe zapasy

Biedronka

Praktyczne produkty do kuchni i dla pupila

W Biedronce kupimy garnki z pokrywkami na wagę, w cenie 49,90 zł za kg, z wielowarstwowym dnem i miarką na wewnętrznych ściankach, do wyboru o poj.: 1,5, 2 l, 3 l lub 5 l, do wszystkich rodzajów kuchenek, zestaw noży z ostrzami ze stali nierdzewnej, w zest. noże: santoku, wielofunkcyjny, uniwersalny, do obierania, do chleba, za 39,99 zł za zest., a także szklanki z figurami, o poj.: 400 ml, w różnych wzorach i kolorach, za 16,99 zł za szt. Dodatkowo akcesoria dla zwierzaków: ubranko dla psa, do wyboru: sweterek, bluza, sweterek z futerkiem, bluza z rogami renifera w cenie 24,99 zł za szt. oraz legowisko lub tunel dla zwierząt, do wyboru: legowisko dla psa, filcowe legowisko dla kota lub tunel dla kota za 29,99 zł za szt.

Lidl

Tekstylia do sypialni w atrakcyjnych cenach

Lidl proponuje w ofercie: piżamy damskie lub męskie z bawełną, w rozm.: S–XL, w 6 wzorach, w cenie 39,99 zł, LIVARNO pościel dwustronną z mikrowłókna satynowego, gramatura: 159 g/m², w 4 wzorach, w wym. do wyboru: poszwa na kołdrę: 140 × 200 cm, poszewka na poduszkę: 70 × 80 cm za 24,99 zł, 160 × 200 cm i 2 poszewki na poduszkę: 70 × 80 cm za 27,99 zł lub poszwa: 220 × 200 cm i 2 poszewki na poduszkę: 70 × 80 cm za 37,99 zł. Dodatkowo bawełniane prześcieradło z dżerseju maks. wys. materaca: 20 cm, w 3 kolorach, o wym. do wyboru: 90–100 × 200 cm za 19,99 zł, 140–160 × 200 cm za 29,99 zł i 180–200 × 200 cm za 39,99 zł. Oferta ważna od 22.12.

Kaufland

Oferta na środki czystości oraz akcesoria kuchenne

W Kauflandzie wyposażymy się w środki czystości oraz akcesoria kuchenne m.in. ARIEL odplamiacz w sprayu, różne rodzaje, 750 ml, za 14,99 zł, SOFIN odświeżacz do tkanin, różne rodzaje, 500 ml, za 9,99 zł, CALGON tabletki do zmiękczania wody, 30 prań-30 szt., za 34,99 zł, VANISH proszek do prania firanek, 400 g, za 12,99 zł, VIGO! folia spożywcza 300 m x 29 cm, za 17,99 zł, JAN NIEZBĘDNY papier do pieczenia 16 szt., za 4,99 zł, JAN NIEZBĘDNY foremki do pieczenia ciast i pasztetów, aluminiowe, 3 szt. za 3,99 zł.

Hebe

Promocje na kosmetyki i zapachy

W Hebe w atrakcyjnych cenach upolujemy zapachy i kosmetyki. Wśród nich m.in.: ELIZABETH ARDEN White Tea woda toaletowa damska, 100 ml za 159,89 zł, AFNAN 9 PM woda perfumowana unisex, 100 ml za 159,89 zł, CALVIN KLEIN In2U woda toaletowa damska, 150 ml za 169,89 zł, JIMMY CHOO Urban Hero woda perfumowana męska, 50 ml za 129,89 zł, JIMMY CHOO Man Intense woda toaletowa męska, 100 ml za 219,89 zł oraz TOŁPA Self Care Spokój żel do mycia ciała, 400 ml za 16,99 zł, ZIAJA Masło Kakaowe kremowy żel myjący do ciała, 500 ml za 8,49 zł, AA LAAB Tetra-C Yuzu rozświetlająco-wygładzające mleczko-esencja do twarzy, 200 ml za 19,99 zł, a także CHRISTIAN LAURENT Aesthetic Solutions zaawansowany koncentrat odmładzający do twarzy 3 w 1, 30 ml za 29,99 zł..

Intermarche

Wybrane produkty spożywcze teraz taniej

Intermarche oferuje produkty spożywcze w promocji, np. polędwica z zagrody lub polędwica suszona ZMB za 69,99 zł za 1 kg, pasztet BELL wybrane rodzaje za 59,99 zł za 1 kg, ser żółty dojrzewający SKARBY SEROWARA wybrane rodzaje za 4,99 zł za 100 g, sery: Cheddar, wypasiony z czarnuszką, wypasiony z kozieradką MLEKOVITA za 2,99 zł za 100 g, ser owczy LA LEYENDA, wybrane rodzaje, 150 g, za 21,99 zł, camembert COEUR DE LION 250 g, za 21,99 zł, filety śledziowe w oleju DESE, wybrane rodzaje 700 g, za 24,99 zł za opak. oraz pstrąg łososiowy wędzony na gorąco POMORSKI TARG RYBNY, wybrane rodzaje 120 g, za 12,99 zł za opak.

▶ **ZDJĘCIE TYGODNIA** KRAKÓW ZNOWU ŚWIĘTOWAŁ 1000-LECIE KORONY POLSKIEJ

FOT. ANDRZEJ BANAS

eprasa.pl 698a96418d

▶ LUDZIE

Miała cztery lata, kiedy jej mama zginęła w katastrofie lotniczej. Wychowywała ją babcia i tata. **Wyrosła na piękną i silną kobietę,** która potrafi stawiać na swoim w życiu zawodowym i prywatnym

PORTRET

Poleca **Paweł Gzyl,**
redaktor
Od wielu lat zajmuje się szeroko rozumianą kulturą, a jego pasją są wywiady z gwiazdami filmu, teatru i muzyki

Natalia wychowywała się w domu pełnym muzyki. Zadebiutowała bardzo wcześnie, już jako siedmioletnie dziecko, osiągając ogromny sukces

NATALIA KUKULSKA

Choć początkowo porównywano ją do słynnej mamy, potrafiła zrobić karierę na własnych zasadach. Od wielu lat stawia na ambitną i autorską twórczość. Azylem jest dla niej udana rodzina, której (prawie) wszyscy członkowie z pasją oddają się muzyce.

Oczko w głowie

1. Ma słynnych rodziców. Jej mamą była Anna Jantar, wielka gwiazda rodzimej estrady w latach 70., zaś tatą – Jarosław Kukulski, kompozytor wielu szlagierów z tamtego czasu. Jest jedynym dzieckiem swoich rodziców – przyszła na świat sześć lat po ich ślubie i przeprowadzce z Poznania do Warszawy. Nic więc dziwnego, że od małego była przysłowiowym oczkiem w głowie.

Tak się złożyło, że akurat wtedy oboje zaczęli robić swoje kariery. Tata komponował w domu, więc częściej był w pobliżu. Mama natomiast dużo koncertowała w kraju i za granicą, sporo czasu poświęcała zatem na wyjazdy. Mała Natalka tęskniła bardzo za nią i kiedy tylko nauczyła się mówić, głośno domagała się jej uwagi i obecności. Niestety, los chciał inaczej.

Tragiczna katastrofa

2. Kiedy dziewczynka miała cztery lata, jej mama wracała z koncertów w USA. Samolot lecący z Nowego Jorku do Warszawy w dniu 14 marca 1980 roku rozbił się tuż przed lądowaniem w Lesie Kabackim. Wszyscy zginęli – w tym i Anna Jantar. Natalia pamięta do dziś, jak tego dnia czekała z tatą i babcią na Okęciu na powrót mamy i panikę, która wybuchła na lotnisku na wieść o katastrofie.

To, że mamy już nie ma, zrozumiała dopiero później, gdy babcia zabrała ją na jej grób. Bo to właśnie babcia zajęła się wtedy wychowaniem dziewczynki. Tata szukał zapomnienia o tragedii w pracy. Ponieważ był młody, z czasem postanowił ułożyć sobie życie na nowo. Jego drugą żoną została inna piosenkarka – Monika Borys, która dała mu w 1989 roku syna Piotra.

Dziecięce przeboje

3. W 1986 roku telewizja postanowiła zrealizować dokument o Jarosławie Kukulskim. Wtedy kompozytor wpadł na pomysł, aby na zakończenie filmu zaśpiewała jego córka. Natalia miała dziesięć lat i chętnie weszła do studia, by nagrać utwór „Co powie tata?". Ponieważ piosenka się spodobała, wytwórnia zasugerowała wydanie całej płyty z utworami dziewczynki. Tak też się stało – i kolejnym przebojem stał się „Puszek Okruszek".

Popularność piosenek Natalii sprawiła, że Kukulski mógł zrobić z córki dziecięcą gwiazdę. Nie zgodził się jednak na koncerty. Dziewczynka dokonała nagrań w wakacje i we wrześniu wróciła jak gdyby nigdy nic do szkoły. Kukulski chciał, aby miała normalne dzieciństwo: kolegów i koleżanki, naukę, zabawę, podwórko. Ale ziarno zostało zasiane.

BT/FOT. SYLWIA DĄBROWA/ POLSKAPRESS

Aby wyrwać się z Polski, poleciała do USA na kursy wokalne. Towarzyszył jej perkusista Michał Dąbrówka. Para zakochała się w sobie i wzięła ślub. Utalentowany muzyk miał duży wpływ na swą żonę: to z nim u boku piosenkarka wzięła kurs na bardziej ambitny pop

Gwiazdą być

4. Ponieważ Natalia uczyła się gry na fortepianie, szybko poznała w szkole muzycznej rówieśników, którzy wsparli ją w wokalnej pasji. Tworzyła z nimi własne piosenki, zakładała kolejne zespoły, spotykała się na próbach. W efekcie w 1995 roku wydała swój pierwszy dorosły album „Światło", który przyniósł przeboje „Dłoń" i „Piosenka światłoczuła".

Jeszcze większym bestsellerem okazała się płyta „Puls", na którą trafił wielki hit „Im więcej ciebie, tym mniej", napisany przez Kukulskiego dla córki. Całą Polskę ogarnął wtedy szał na Natalię: kiedy podpisywała płyty w Empiku, przyszło dwa tysiące fanów, wytwórnia wynajęła nawet ochroniarza, by strzegł bezpieczeństwa gwiazdy. Z czasem taka popularność zaczęła młodą wokalistkę męczyć.

Muzyczna rodzina

5. Aby wyrwać się z Polski, poleciała do USA na kursy wokalne. Towarzyszył jej perkusista Michał Dąbrówka. Para zakochała się w sobie i wzięła ślub. Utalentowany muzyk miał duży wpływ na swą żonę: to z nim u boku piosenkarka wzięła kurs na bardziej ambitny pop, czego efektem stały się płyty „SexiFlexi" i „CoMix". Powrotem do dużych sal koncertowych okazał się dla Natalii dopiero projekt „Czułe struny" z piosenkowymi wersjami utworów Chopina.

W międzyczasie na świat przyszła trójka dzieci wokalistki. Syn Jan jest dziś perkusistą i studiuje w Akademii Muzycznej w Katowicach, córka Anna wyjechała do szkoły w Londynie i uczy się na śpiewaczkę musicalową. Rodzicom została w domu w podwarszawskim Komorowie tylko ośmioletnia Laura. Ale i ona już wyrywa się na scenę. Cała piątka tworzy zgodną rodzinę, która pokonała już niejedną życiową burzę.

eprasa.pl 698a96418d

▶ LUDZIE

Marian Łącz przez lata **odnosił sukcesy zarówno na scenie, jak i na boisku piłkarskim.** Grał w Resovii, ŁKS-ie, Polonii oraz piłkarskiej reprezentacji Polski, a widzowie podziwiali go w „Janosiku", „Misiu" czy „Alternatywach 4"

(PRZE)ŻYCIE

Poleca **Ingrid Hintz-Nowosad,** redaktor naczelna serwisów ShowNews.pl i Telemagazyn.pl. Pracuje w mediach od ponad 30 lat i zajmuje się różnymi dziedzinami lifestyle'u

Marian Łącz przez ponad 30 lat był związany z Teatrem Polskim, choć grał również główne role w Teatrze Syrena

FOT. NARODOWE ARCHIWUM CYFROWE

Marian ŁĄCZ

Każdy chyba kojarzy Laurę Łącz przynajmniej z tego, że od dekad gra Gabi w „Klanie" . Aktorka, rocznik 1954, była na roku PWST z Barbarą Bursztynowicz, Grażyną Szapołowską, Tatianą Sosną-Sarno i Marią Mamoną, przez co nazwała je wszystkie „Dziewczętami z Miodowej" – od tytułu powieści Poli Gojawiczyńskiej i od adresu PWST.

Wielopokoleniowy dom z tradycjami aktorskimi

Laura Łącz wychowała się w aktorskim domu: i Halina Dunajska, i Marian Łącz grywali w stołecznych teatrach, potem w produkcjach filmowych i serialowych. Mało tego, obydwoje pracowali dekadami w Teatrze Polskim za Schillera i Szyfmana, więc nic dziwnego, że ich córka poszła na studia aktorskie. To na czasy jej dorastania przypadł złoty okres Polskiego, przez który przewinęli się m.in. Czesław Wołłejko (ojciec Magdaleny) czy Nina Andrycz.

– Mama zawsze była wielką zwolenniczką rodzin wielopokoleniowych. Takie domy są właśnie na Saskiej Kępie, gdzie dziadkowie, rodzice, wnuki, a nawet prawnuki mogą razem mieszkać – opowiadała Laura Łącz, która – chociaż urodziła się na Starym Mieście – wychowywała właśnie na Saskiej Kępie. Wciąż mieszka w tym samym domu, który jest urządzony jak z katalogu.

Lewa noga, prawa noga, główka, kiwka

Niewiele jest takich życiorysów jak ten Mariana Łącza – urodził się 5 grudnia 1921 roku w Rzeszowie, w którym zaczął karierę sportową. Profesjonalnie w Resovii Rzeszów zaczął grał na trzy lata przed wybuchem drugiej wojny światowej – tutaj kolejna niezwykłość, bo najpierw był napastnikiem, potem bramkarzem. Próbował wielu sportów.

– Ojciec był na środku ataku niezwykle bramkostrzelnym zawodnikiem. Miał prawą nogę, lewą nogę, główkę i kiwkę – opisywała Laura Łącz w rozmowie z Radiem dla Ciebie.

– Tata był chłopcem uzdolnionym w różnych dyscyplinach sportu. W domu mieliśmy – poprzerabiane przez mamę na lampy – puchary, które tata dostał za jazdę na nartach, biegi przełajowe itd. – wspominała aktorka.

Już po wojnie Marian Łącz grywał w Gdańsku, Łodzi, w końcu w reprezentacji Polski. Na przełomie dekad przeszedł do Polonii, przeprowadził się do Warszawy. Grał na boisku, chodził do teatru, urodziła się Laura. W 1950 skończył PWST, chociaż wciąż był zawodowym piłkarzem! Karierę skończył dopiero sześć lat później.

– Droga zawodowa ojca była niezwykła. To ewenement w skali światowej, żeby tej klasy piłkarz został potem zawodowym aktorem wówczas najlepszego teatru w Warszawie, czyli Teatru Polskiego za dyrekcji Leona Schillera – mówiła jego córka w RDC.

Marian Łącz zmarł 2 sierpnia 1984 roku na atak serca. Był na działce pod Radzyminem. Trzydziestoletnia wtedy aktorka bardzo to przeżyła, kochała ojca bezgranicznie. „Śmierć miał taką jak życie: lekką i dobrą" – podsumowała potem, po latach.

Już wtedy Laura Łącz nawiązała dla wielu skandaliczną relację ze starszym o ponad 20 lat Krzysztofem Chamcem. On był żonaty, ona po rozwodzie. Ślub wzięli już w 1985 roku, po śmierci Mariana Łącza, który był od swego zięcia tylko o dziewięć lat starszy.

Już po wojnie Marian Łącz grywał w Gdańsku, Łodzi, w końcu w reprezentacji Polski. W 1950 skończył PWST, chociaż wciąż był zawodowym piłkarzem! Karierę skończył dopiero sześć lat później

eprasa.pl 698a96418d

AUTOREKLAMA 0011451587

Do zobaczenia w naszym mieście!*

*naszemiasto.pl

nam! wrocław naszemiasto

nam! olsztyn naszemiasto

nam! kutno naszemiasto

nam! naszemiasto.pl

eprasa.pl 698a96418d

▶ KUCHNIA

Piotr Suchoń, właściciel Gospodarstwa Rybackiego Stawy: – Dobra ryba nie potrzebuje wiele. Sól, pieprz i wedle uznania panierka lub **ciasto francuskie**

NA TALERZU

Poleca **Paula Goszczyńska,**
redaktorka
Zajmuje się najczęściej sprawami zdrowia, jednak w niemal każdej historii znajduje coś ciekawego

Karp na Wigilii. Sekrety idealnego smaku świątecznej potrawy

FOT. DAWID ŁUKASIK

Piotr Suchoń, właściciel Gospodarstwa Rybackiego Stawy

Wigilia ma swoje zapachy i smaki, które wracają do nas każdego roku, a my witamy je z utęsknieniem. Jednym z nich jest oczywiście karp. To ryba, która od dziesięcioleci króluje na polskich stołach i choć wzbudza czasem skrajne emocje, wciąż pozostaje jednym z filarów świątecznego menu. Odwiedziliśmy Gospodarstwo Rybackie Stawy w gminie Imielno w powiecie jędrzejowskim. Właściciel przekonuje, że karp z właściwego źródła i odpowiednio przyrządzony, nie ma sobie równych.

Skąd właściwie wziął się karp na Wigilii? Jego historia w polskiej kuchni zaczyna się już w średniowieczu, kiedy to hodowano go w przyklasztornych stawach. Jednak prawdziwy „boom" przyszedł dopiero w XX wieku, kiedy karp stał się najbardziej dostępną rybą w okresie PRL-u. Dziś wielu kojarzy go z długimi kolejkami, wannami na targach i niepowtarzalnym rytuałem przygotowań, który jest równie ważny jak samo danie.

Na szczęście współczesna kuchnia daje nam dużo więcej możliwości niż tylko smażenie dzwonek w panierce. Karp w galarecie z korzenną nutą, pieczony z masłem ziołowym, karp po żydowsku, a nawet delikatny bulion na jego ościach – ta niepozorna ryba potrafi naprawdę zaskoczyć. Coraz częściej sięgamy także do sprawdzonych hodowli, dzięki czemu smak jest zdecydowanie lepszy.

Skąd właściwie wziął się karp na polskiej Wigilii?

To symbol - wspomnienie rodzinnych przygotowań

Jego historia w polskiej kuchni zaczyna się już w średniowieczu, kiedy to hodowano go w przyklasztornych stawach. Jednak prawdziwy „boom" przyszedł dopiero w XX wieku, kiedy karp stał się najbardziej dostępną rybą w okresie PRL-u. Dziś wielu kojarzy go z długimi kolejkami, wannami na targach i niepowtarzalnym rytuałem przygotowań, który jest równie ważny jak samo danie.

– U mnie w gospodarstwie jest ekologicznie. Karp żywiony jest naturalnie – pszenicą, pszenżytem, jęczmieniem. Jeśli mówimy o smaku, to za niego odpowiada przede wszystkim świeżość. Ryba musi być dopiero co wyjęta z wody. Tylko wtedy mamy co do niej pewność. Oczy pełne i błyszczące, po dotknięciu ciało karpia musi od razu odskakiwać i być jędrne, bez przebarwień – wylicza Piotr Suchoń z Gospodarstwa Rybackiego Stawy.

Jak przygotować karpia, by zachwycić się jego smakiem? – Jak już wspomniałem wcześniej – najważniejsze to świeżość. Są zwolennicy dzwonek oraz filetów. Filet może być cały lub nacinany. W przypadku filetu obróbka powinna być krótsza niż w przypadku dzwonka, żeby go nie przesuszyć – radzi właściciel gospodarstwa. Dodaje, że dobra ryba nie potrzebuje wiele. – Sól, pieprz i wedle uznania panierka lub ciasto francuskie. Mięso można wcześniej moczyć, ale ja tego nie robię. Uważam, że tu najlepsza jest prostota, ponieważ karp jest rybą słodką i wystarczy wydobyć ten smak – podkreśla.

Słyszy się też czasem o tak zwanym mulastym smaku karpia. – My odławiamy karpie nie w grudniu, a już w październiku. Ryby są w specjalnych, wypełnionych wodą przepływową magazynach i tam się oczyszczają, by być gotowe do sprzedaży. Dodatkowo karp nie musi już przyjmować pokarmu. Dzięki temu mięso ma doskonały smak – mówi Piotr Suchoń.

W Gospodarstwie Rybackim Stawy działa restauracja, w której zjemy między innymi właśnie karpia w ciekawych odsłonach. – Nowością jest ryba w sosie serowo-jogurtowym z dodatkiem czosnku. Ja zawsze polecam, by wybrać tu karpia, bo jest najtłustszy. Wyśmienita sprawa, ludzie są zachwyceni tym smakiem – dodaje.

Nie wszystkich z pewnością uda się do karpia przekonać. Co wtedy? – Alternatyw jest sporo. W naszym gospodarstwie można kupić wiele innych ryb. To między innymi jesiotry, które w ogóle nie mają ości. Można je kupić w postaci filetów i usmażyć tylko obtoczone w mące. Ryba jest naprawdę wyśmienita. Mamy też duże pstrągi, z których robimy filety o gramaturze 30-35 dag. Do tego dochodzą drapieżniki, jak sandacz, sum czy szczupak. To ryby z wyższej półki, które można przyrządzić na wiele sposobów. Przy odpowiedniej obróbce wychodzą prawdziwe arcydzieła – informuje nasz rozmówca.

Wigilijny karp to jednak coś więcej niż przepis. To symbol – wspomnienie rodzinnych przygotowań, zapach smażonej ryby unoszący się w kuchni i ten moment, kiedy wszyscy spotykają się przy stole, by spróbować pierwszych świątecznych dań. Niezależnie od tego, czy jesteś jego wiernym fanem, czy dopiero szukasz sposobu, by go polubić, warto dać mu szansę, choćby po to, by poczuć smak tradycji, która łączy pokolenia.

eprasa.pl 698a96418d

▶ **KUCHNIA**

● **Karp smażony w panierce** ● Karp w płatkach migdałowych ● **Karp po żydowsku**
● Karp z „chłopskiej izby" ● **Karp w galarecie** ● Zupa rybna

FOT. ARCHIWUM

Karp smażony w panierce

● **Składniki: 8 dzwonek z karpia, 2-3 jaja, 1 szklanka bułki tartej, 1/2 szklanki mąki, sok z 1 cytryny, 1 cytryna, 100 g masła klarowanego, sól, pieprz.**
Porcje ryby wymyć, oczyścić, osuszyć, skropić sokiem z cytryny i oprószyć solą i pieprzem. Każdy kawałek karpia obtoczyć w mące, następnie w roztrzepanych jajach i na końcu w bułce tartej. Smażyć z obu stron na złoty kolor na rozgrzanym maśle przez ok. 10-20 minut. Usmażone kawałki przełożyć do naczynia żaroodpornego i ponownie zapiec w nagrzanym piekarniku w temp. 150 stopni Celsjusza przez ok. 15-20 minut.
Upieczoną rybę wyłożyć na półmisek i udekorować plasterkami cytryny. Do karpia pasują ziemniaki z wody i surówki.

FOT. ARCHIWUM

Karp po żydowsku

● **Składniki: filet z karpia, ser żółty, rodzynki, płatki migdałowe, śmietana 30-procentowa, mąka pszenna, cytryna, przyprawy: sól i pieprz, mleko, olej.**
Filet z karpia namaczamy na noc w mleku. Następnego dnia odsączamy go z mleka i osuszamy ręcznikiem papierowym, oprószamy solą i pieprzem, skrapiamy sokiem z cytryny. Następnie doprawiony filet obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanej oliwie. Usmażony filet wkładamy do żaroodpornego naczynia, posypujemy startym żółtym serem i rodzynkami (wcześniej sparzonymi), zalewamy go śmietaną i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni Celsjusza na około 15 minut. Pod koniec pieczenia posypujemy płatkami migdałowymi. Karpia podajemy z cząstką cytryny.

FOT. ARCHIWUM

Karp z „chłopskiej izby"

● **Składniki: karp, olej, cebula, świeże grzyby (na przykład pieczarki), kasza gryczana (około ¾ szklanki), przyprawy: sól, pieprz, płatki pszenne, masło.**
Karpia wypatroszonego przyprawiamy solą i zostawiamy na noc. Na odrobinie oleju podsmażamy cebulę i świeże grzyby. Dodajemy ugotowaną na sypko kaszę gryczaną – około 3/4 szklanki. Doprawiamy farsz do smaku solą i pieprzem. Faszerujemy nim rybę, zszywamy, robimy delikatne nacięcia wszerz karpia. Obsypujemy płatkami pszennymi i kładziemy malutkie kawałeczki masła na rybę. Pieczemy w piekarniku około 45 minut, w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
Najlepiej smakuje na ciepło z dodatkiem pieczonych ziemniaczków w mundurkach z masłem i świeżym koperkiem.

FOT. ARCHIWUM

Karp w płatkach migdałowych

● **Składniki: 800 g karpia, 60 g masła, 10 g cukru, 70 g płatków migdałowych, 30 g rodzynek, 50 ml śmietany 30%, 50 ml oliwy z oliwek, 160 ml wytrawnego czerwonego wina, 1 cytryna, 1 jajko, 1 łyżeczka mąki pszennej, sól, biały pieprz.**
Filetujemy karpia i kroimy na kilka części. Skrawki wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy bulion. Pozostałe płaty karpia doprawiamy solą i pieprzem. Na talerz wbijamy jajko i roztrzepujemy. Na następny talerz wsypujemy mąkę, a na kolejny płatki migdałów. Ścieramy na karpia (od strony mięsa) skórkę z cytryny. Część skórki z cytryny zostawiamy do sosu. Panierujemy karpia. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Smażymy karpia najpierw od strony mięsa, później od strony skóry. Odcedzamy wywar rybny i przelewamy do garnka. Gotujemy w celu zredukowania objętości do połowy. Na patelnię, na której smażony był karp, wsypujemy rodzynki i cukier. Karmelizujemy. Całość zalewamy winem. Mieszamy i czekamy, aż rodzynki zrobią się miękkie. Dodajemy startą skórkę z cytryny i dolewamy rybny wywar. Redukujemy.
Do odparowanego sosu dodajemy śmietanę i twarde masło. Karpia wstawiamy do piekarnika na 4 minuty. Przy podaniu polewamy go sosem.

FOT. ARCHIWUM

Zupa rybna

● **Składniki: 4 głowy z karpia, 1 por, 1 marchew, 1 seler, 1 pietruszka, kilka ziarenek ziela angielskiego, pieprz, sól, liście laurowe, 3 łyżki mąki pszennej, 1 cebula, śmietanka 36%.**
Głowy ryb gotujemy z warzywami i przyprawami około 40 minut. Wyjmujemy głowy i obieramy mięso. Warzywa kroimy w kostkę. Redukujemy wywar i przecedzamy przez sito.
Do wywaru dodajemy obrane mięso z głów i pokrojone w kostkę warzywa. Zagęszczamy niewielką ilością mąki pszennej rozmieszanej z wodą. Na koniec dodajemy śmietankę według uznania i doprawiamy solą i pieprzem.

FOT. ARCHIWUM

Karp w galarecie

● **Składniki: 1 l wywaru warzywnego, 1 ugotowana marchewka, 1 karp, 5 łyżeczek żelatyny, pół cytryny, mała puszka zielonego groszku, sól, pieprz.**
Dokładnie oczyszczonego i obranego z ości karpia w całości lub pokrojonego w dzwonka dodajemy do wywaru z warzyw. Gotujemy na małym ogniu przez 20 minut. Wyjmujemy i odsączamy. Na półmisku układamy rybę, plasterki marchewki i groszek. Dwie szklanki wywaru rybno-warzywnego przecedzamy, a następnie mieszamy z żelatyną. Doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Zalewamy karpia, a kiedy całość ostygnie, wstawiamy półmisek do lodówki. Chłodzimy, aż galareta stężeje.

eprasa.pl 698a96418d

▶ ZDROWIE

„Choroba Parkinsona nie musi zatrzymać życia" – **mówi dr n. med. Katarzyna Śmiłowska** z Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. św. Barbary w Sosnowcu

MEDYCYNA OBRAZOWA

Poleca **Marianna Dufek,** jedna z najlepszych polskich dziennikarek specjalizujących się w tematach medycznych, laureatka wielu nagród

Czym jest choroba Parkinsona i dlaczego cały czas pozostaje tak trudnym wyzwaniem dla lekarzy i pacjentów?

To choroba, która należy do grupy chorób neurozwyrodnieniowych, czyli wrodzonych lub nabytych schorzeń układu nerwowego. W tym schorzeniu komórki w obrębie mózgowia, które produkują dopaminę, ulegają zanikowi. Dopaminy zaczyna brakować. Cały czas nie znamy mechanizmu, na skutek którego dochodzi do zaniku komórek produkujących dopaminę, i dlatego mamy problem, żeby skutecznie wyleczyć chorobę Parkinsona. Na razie potrafimy leczyć jedynie jej objawy.

W przestrzeni publicznej bardzo często choroba Parkinsona mylona jest z naturalnym procesem starzenia. Jakie są pierwsze objawy, które powinny nas zaniepokoić?

Przede wszystkim są to objawy ruchowe, i z nimi pojawiają się w gabinecie neurologicznym pacjenci. To drżenie i sztywność mięśni – dwa podstawowe objawy, a dodatkowo spowolnienie ruchowe. Nie każda osoba z chorobą Parkinsona ma te same symptomy, schorzenie może przebiegać różnie. Oprócz objawów ruchowych występują także objawy pozaruchowe. Uważa się, że mogą pojawić się nawet 15 lat przed objawami ruchowymi. Należą do nich zaburzenia nastroju, bóle barku, zaparcia, zaburzenia węchu, a także zaburzenia snu w fazie REM. Pacjenci opisują, że „odgrywają sny w nocy", toczą walki i są bardzo ruchowo pobudzeni – mają niezwykle żywe sny.

Wczesna diagnoza w każdej chorobie jest bardzo istotna. Jak dzisiaj wygląda proces diagnostyczny?

Standardem rozpoznania pozostaje wciąż badanie neurologiczne. Aby rozpoznać chorobę Parkinsona, musimy stwierdzić spowolnienie ruchowe, czyli bradykinezję, i to wymaga „dobrego oka", czyli doświadczenia w badaniu osób z chorobą Parkinsona. To klasyczne badanie neurologiczne, lecz nieco poszerzone o testy, które mogą wykazać spowolnienie ruchowe. Są to testy powtarzających się czynności, na przykład tzw. finger tapping – test opukiwania palcem, który ocenia sprawność motoryczną, szybkość i koordynację ruchową. Pacjent wykonuje szybkie, powtarzalne ruchy opukiwania palcem wskazującym o kciuk. Lekarz ocenia, czy spada amplituda ruchu, czy ruch staje się coraz mniejszy. Często wykonujemy również badania neuroobrazowe. Nie są one standardem diagnostycznym choroby Parkinsona, niemniej chcemy wykluczyć, czy nie ma jakichś zmian pochodnych, udarów lub nowotworów, które mogłyby imitować objawy choroby Parkinsona. Włączamy leczenie L-DOPĄ; jeżeli obserwujemy poprawę, jesteśmy coraz bardziej przekonani, że może to być choroba Parkinsona.

Na przestrzeni ostatnich lat zmieniły się standardy leczenia choroby Parkinsona. Czy mamy dzisiaj skuteczniejsze leki, które możemy stosować w tej chorobie?

Mamy, i to jest bardzo budujące, że także w Polsce są one dostępne. Na początku choroby stosuje się leki doustne, czyli przede wszystkim standardem są preparaty L-DOPY. Po pewnym czasie, zwykle co najmniej po pięciu latach, pojawiają się komplikacje w leczeniu i wówczas myślimy o terapiach zaawansowanych. Do tych terapii zaliczamy głęboką stymulację mózgu i pompy infuzyjne.

Kogo się kwalifikuje do głębokiej stymulacji mózgu i na czym ona polega?

Głęboka stymulacja mózgu to zabieg neurochirurgiczny. Kwalifikujemy do niego osoby z chorobą Parkinsona, które chorują co najmniej pięć lat, u których stwierdza się poprawę po leczeniu L-DOPĄ, lecz jest ona niewystarczająca. Czyli mimo stosowania leków objawy nie są wystarczająco kontrolowane albo występuje bardzo nasilone drżenie.

Leczenie choroby Parkinsona to nie tylko farmakoterapia, ale także rehabilitacja, fizjoterapia, logopedia i terapia zajęciowa. Jaką rolę odgrywają te terapie pozafarmakologiczne?

W mojej ocenie olbrzymią, choć wciąż nie docenia się ich w naszym kraju. Nie mamy struktur i ścieżek, które zapewniałyby dostęp do specjalistów w zakresie fizjoterapii, terapii zajęciowej czy logopedii. A bez prawidłowo prowadzonych terapii bardzo trudno jest utrzymać dobre efekty leczenia lekami i metodami zaawansowanymi. Ruch jest kluczowy. Im wcześniej nasi podopieczni będą wyedukowani, w jaki sposób chodzić i regularnie ćwiczyć, tym lepsze efekty osiągniemy. Badania naukowe mówią, że chorzy powinni ćwiczyć co najmniej 30 minut, trzy razy w tygodniu. To mogą być proste ćwiczenia, na przykład nordic walking, który nie wymaga obecności fizjoterapeuty przy treningu.

Ważna jest także terapia zajęciowa, która skupia się głównie na przestrzeni wokół danej osoby, aby lepiej funkcjonowała w warunkach domowych. Istotne jest również, by pacjenci byli aktywni i uczestniczyli w spotkaniach, zamiast izolować się w domu.

Choroba Parkinsona to choroba przewlekła. Chorujemy na nią wiele lat. Co jest najtrudniejsze z perspektywy lekarza, a co z perspektywy pacjenta?

Wspólną trudnością jest brak dostępu do opieki koordynowanej, czyli fizjoterapii, terapii zajęciowej i neurologopedii. Z punktu widzenia lekarza jest to trudne, ponieważ nie mamy dostatecznej wiedzy specjalistycznej w tych obszarach. Nasze rady dla pacjentów są ograniczone, więc potrzebujemy zespołów, które będą koordynowały opiekę.

Podobnie dla osób chorych trudnością jest brak odpowiedniego zaplecza. Dodatkowo brakuje wsparcia dla opiekunów. Choroby przewlekłe są olbrzymim zaskoczeniem dla rodzin i brakuje opieki wytchnieniowej także dla nich. Mamy dostępne w Polsce te same leki co w Europie, a leczone jest tylko około 2% osób z chorobą zaawansowaną, podczas gdy standardy mówią, że powinno to być około 15%. Czyli dostęp do leków jest nieco ograniczony i wolniejszy. Lekarzom brakuje też wsparcia administracyjnego, bo wiele obowiązków, które powinni pełnić, mogłyby wykonywać sekretarki medyczne, których w strukturach programów lekowych nie ma.

Co chciałaby pani przekazać osobie, która właśnie usłyszała diagnozę choroby Parkinsona?

Zazwyczaj pacjentom w gabinecie mówię, że metod leczenia dostępnych obecnie jest bardzo wiele. Istotne jest, aby obserwować się, mieć zaufanie do lekarza, dużo się edukować i czytać o chorobie Parkinsona. Dzięki temu na kolejnych etapach choroby można postępować tak, aby objawy były jak najlepiej kontrolowane i nie przegapić momentu, kiedy kwalifikować pacjenta do głębokiej stymulacji mózgu lub pomp infuzyjnych – to rozwiązania poprawiające jakość życia.

Druga ważna sprawa to wprowadzenie ruchu w codzienność i dbanie, aby stał się jej częścią. Trzecia – osób z chorobą Parkinsona jest dużo, działają stowarzyszenia, więc istnieją miejsca, gdzie można porozmawiać i nie izolować się w domu. Każda z tych osób ma wiele do zaoferowania.

FOT. LUCYNA NENOW / POLSKA PRESS

Dr n. med. Katarzyna Śmiłowska: **Istotne jest, aby obserwować się, mieć zaufanie do lekarza, dużo się edukować (...). Dzięki temu na kolejnych etapach choroby można postępować tak, aby objawy były jak najlepiej kontrolowane**

eprasa.pl 698a96418d

▶ **ZDROWIE**

● Prognozy mówią, że w 2040 roku osób z chorobą Parkinsona będzie około 25 milionów ● Uważa się, że największe znaczenie mają **czynniki środowiskowe, w tym ekspozycja na pestycydy** ● Istnieją także postaci genetyczne choroby Parkinsona, ale stanowią one około **10–15 proc. wszystkich przypadków.**

01.

Aby rozpoznać chorobę Parkinsona, musimy stwierdzić spowolnienie ruchowe, czyli bradykinezję, i to wymaga „dobrego oka".
To klasyczne badanie neurologiczne, lecz nieco poszerzone o testy, które mogą wykazać spowolnienie ruchowe. Są to testy powtarzających się czynności.

02.

Na początku choroby stosuje się leki doustne, czyli przede wszystkim standardem są preparaty L-DOPY.
Po pewnym czasie, zwykle co najmniej po pięciu latach, pojawiają się komplikacje w leczeniu i wówczas myślimy o terapiach zaawansowanych. Do tych terapii zaliczamy głęboką stymulację mózgu i pompy infuzyjne.

03.

Choroba Parkinsona nadal jest chorobą postępującą. Pomagamy tylko w dłuższej perspektywie kontrolować objawy.
Przede wszystkim zmniejsza się drżenie i sztywność, często możemy czasowo redukować dawki leków, a kontrola objawów staje się bardziej stabilna.

04.

Ruch jest kluczowy. Badania naukowe mówią, że chorzy powinni ćwiczyć co najmniej 30 minut, trzy razy w tygodniu.
To mogą być proste ćwiczenia, na przykład nordic walking, który nie wymaga obecności fizjoterapeuty przy treningu.

05.

Głęboka stymulacja mózgu to zabieg neurochirurgiczny.
Kwalifikujemy do niego osoby z chorobą Parkinsona, które chorują co najmniej pięć lat, u których stwierdza się poprawę po leczeniu L-DOPĄ, lecz jest ona niewystarczająca.

FOT. GETTY IMAGES

eprasa.pl 698a96418d

▶ **PORADNIK**

Od porad, do czego można wykorzystać ocet i cukier, oprócz celów konsumpcyjnych, przez skuteczne metody odmrażania szyb w samochodzie, po wskazania, jak domowym sposobem uszczelnić okna – oto, o czym piszemy w kolejnym **miniporadniku**

PO(4)RADY

Poleca **Katarzyna Piojda,**
redaktorka
Zajmuje się tematyką społeczną, wiele czasu poświęca na tematy związane ze sprawami seniorów

Wielofunkcyjność

Ocet dobry na wiele rzeczy

Ocet to produkt, który ma wiele zastosowań. Można go użyć w domu do sprzątania, do prania, a także do czyszczenia sprzętów AGD, takich jak pralka czy zmywarka. Ten w pełni ekologiczny detergent jest tani i skuteczny.

Oto lista nietypowych zastosowań octu: Kamień w czajniku to zmora tych wszystkich, którzy mają twardą wodę w kranie. Aby się go pozbyć, należy do urządzenia wlać ocet i wodę w proporcji 1:1, a następnie zagotować, wylać miksturę i dokładnie umyć wnętrze czajnika.

Raz na jakiś czas warto też wlać ocet do pralki i nastawić program na 90 stopni. To oczyści i odkamieni urządzenie.

Octem można też usunąć rdzę z metalowych rzeczy. Wystarczy zanurzyć je w nierozcieńczonym occie na około 30 minut, a następnie oczyścić szczoteczką.

Ocet jest też znakomitym zamiennikiem płynu do zmiękczania tkanin. Wystarczy do dozownika wlać 100 ml octu, a po jednym cyklu prania rzeczy będą miękkie i świeże.

01.

Odmrażanie

Jak skutecznie oczyścić ze szronu i lodu szyby w samochodzie?

Szron pokrywający szyby to zimowa klasyka wydłużająca poranną rutynę kierowców. Skutecznym sposobem na pozbycie się tej warstwy jest po prostu uruchomienie silnika, włączenie ogrzewania i skierowanie ciepłego powietrza na przednią szybę. W kolejnym kroku należy włączyć klimatyzację, która pomoże usunąć wilgoć z powietrza i zapobiegnie parowaniu szyb.

Uwaga: podczas odmrażania szyb należy pozostać w samochodzie. Pozostawienie pracującego pojazdu bez nadzoru jest nie tylko niebezpieczne, ale też niezgodne z przepisami. W Polsce jest jeszcze jeden „mały" problem – aby nie narazić się na mandat, z takim odmrażaniem trzeba uwinąć się w minutę. To jednak najbezpieczniejszy sposób, bo szyba ogrzewa się stopniowo. Alternatywa? Skrobanie albo spryskanie szyb odmrażaczem w płynie lub spreju – obie metody mają jednak wady (ryzykujemy albo zarysowaniem szyb, albo uszkodzeniem lakieru, plastików czy gumowych uszczelek).

02.

03.

Wspomaganie

Cukru w domu nigdy za dużo. Przyda się nie tylko do słodzenia

Cukier to produkt stosowany w większości domów codziennie. Używamy go do ciast, deserów, herbaty czy kawy. Jednak może on pełnić także inną, dość zaskakującą funkcję. Pomocny będzie choćby w pozbywaniu się insektów, które pojawią się w domu. Wystarczy go zmieszać z proszkiem do pieczenia, sodą lub amoniakiem. Następnie należy mieszankę rozsypać w miejscu i szczelinach, w których pojawili się nieproszeni goście. Cukier przyciągnie insekty, natomiast drugi składnik mieszanki je zabije. Czynność należy powtarzać, dopóki nie pozbędziemy się owadów.

Cukier świetnie sprawdzi się również przy plamach z trawy na ubraniach. Wystarczy, że połączymy go z ciepłą wodą w taki sposób, by uzyskać gęstą papkę. Następnie nakładamy ją na plamę na około godzinę, a potem czyścimy i pierzemy zabrudzone miejsce.

Mało kto wie, że cukier pomaga także zachować świeżość pieczywa i ciast. Jak go wykorzystać w tym celu? To proste: do chlebaka lub pojemnika na ciasto wkładamy kilka kostek cukru. W ten sam sposób przedłużymy świeżość żółtego sera.

FOT. 123RF

Uszczelnianie

Ciągnie od okien, może są nieszczelne. Co zrobić?

Nieszczelne okna to problem, z którym spotyka się wiele osób, zwłaszcza w sezonie zimowym. Chłodne powietrze dostające się do wnętrza domu nie tylko obniża komfort mieszkania, ale również powoduje znaczne straty ciepła. W efekcie rachunki za ogrzewanie mogą gwałtownie wzrosnąć, a dom staje się mniej przyjazny do życia. Jeśli wiemy, gdzie okna są nieszczelne, możemy spróbować zastosować doraźne metody, które pomogą ograniczyć przeciągi. Jednym z najprostszych rozwiązań są uszczelki samoprzylepne. Występują one w różnych grubościach i są wykonane z różnych materiałów, takich jak guma czy pianka, łatwo je zamontować.

Innym rozwiązaniem jest użycie pianki izolacyjnej. Szczególnie dobrze sprawdzi się ona w przypadku większych szczelin między ramą a ścianą. Aplikacja pianki jest stosunkowo prosta, a efekt można zauważyć natychmiastowo.

W okresie zimowym można zastosować folie termoizolacyjne na szyby. Taka folia redukuje utratę ciepła przez szyby i poprawia komfort termiczny wnętrza. Doraźne metody są łatwe do zastosowania, jednak warto pamiętać, że nie zastąpią trwałych napraw.

04.

eprasa.pl 698a96418d

▶ MODA

Czerwona bluzka to wybór, który **sprawdza się zawsze, niezależnie od zmieniających się trendów**. Jeśli zastanawiasz się, co na siebie założyć w Wigilię i resztę świątecznych dni, to odpowiedź jest prosta!

RETROMODA

Poleca **Katarzyna Dębek,**
redaktorka Stronakobiet.pl
Na co dzień zajmuje się modą, urodą, a również tematyką macierzyństwa i opieki nad dziećmi

Czerwona bluzka na święta – oto recepta na perfekcyjną stylizację przy świątecznym stole

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas radości, rodzinnych spotkań i magicznych chwil. W tym okresie ważne są nie tylko smaczne potrawy i dekoracje, ale także i twoja stylizacja, która podkreśli urodę i wyjątkowy charakter tych dni. Jeśli myślisz o czerwonej bluzce na Wigilię, to świetny wybór – elegancki, odważny i pełen świątecznego uroku.

Jakie bluzki są teraz modne?
Bluzka to idealny wybór garderoby na święta. Można ją założyć do spódnicy, spodni, a mnogość modeli sprawi, że każda z was wybierze idealny krój dla siebie. To bardzo ważne, aby czuć się dobrze i pięknie. Obecne trendy w modzie świątecznej łączą klasykę z nutą nowoczesności. Oto kilka stylów, które cieszą się popularnością:

- Bluzki z koronką , które są synonimem elegancji i jednocześnie subtelności. Czerwone bluzki z koronkowymi wstawkami przy rękawach lub dekolcie są wyjątkowo kobiece i pasują do wigilijnego klimatu.
- Bluzki z bufkami to ostatni krzyk mody. Nadają stylizacji wyrazistości i szyku, co czyni je doskonałym wyborem na wyjątkowe okazje.
- Satynowe bluzki w kolorze czerwonym wyglądają niezwykle luksusowo i przyciągną spojrzenia całej rodziny.
- Bluzki z ozdobnymi detalami , na przykład perłami, cekinami czy haftami dodają świątecznego charakteru. Warto postawić na modele z delikatnymi zdobieniami, które uzupełnią świąteczną atmosferę bez przesady.
- Minimalistyczne golfy dla kobiet, które preferują w swojej garderobie klasykę. Taki czerwony golf będzie strzałem w dziesiątkę podczas świątecznych dni. Jest wygodny i pasuje do wielu zestawów.

Jaki kolor bluzki na Wigilię?
Czerwony to idealny wybór koloru na wigilijną stylizację, a bluzki w tym odcieniu rewelacyjnie wkomponują się w świąteczny klimat. Jeśli jednak ta barwa nie sprzyja twojej urodzie lub po prostu jej nie lubisz, to możesz również zdecydować się na czerwoną bluzkę z subtelnymi złotymi elementami, która będzie idealnym kompromisem. Świetnie sprawdzą się również białe bluzki , ten kolor kojarzony jest zimą i świetnie prezentuje się z czerwonymi dodatkami.

Jakie spodnie pasują do świątecznej stylizacji?
Jeśli decydujesz się na bluzkę, to ważny jest również dół twojej stylizacji. Mogą to być na przykład spodnie. Oto kilka propozycji, które świetnie będą współgrać z czerwoną bluzką:

- Czarne spodnie to klasyczne i zawsze eleganckie rozwiązanie. Czarne rurki lub materiałowe spodnie o prostym kroju świetnie podkreślą intensywność czerwieni i stworzą harmonijną całość.
- Białe spodnie mogą się wydawać niepraktyczne zimą, ale to również doskonały wybór. Połączenie czerwieni z bielą wygląda świeżo i odświętnie.
- Granatowe spodnie to alternatywa do wersji czarnej – elegancka i nieco bardziej subtelna. Świetnie pasuje do czerwieni, szczególnie w mniej formalnych stylizacjach.
- Spodnie w kratę. Jeśli chcesz dodać stylizacji odrobinę świątecznego charakteru, wybierz spodnie w kratę, najlepiej w odcieniach czerwieni, zieleni lub czerni. To doskonałe rozwiązanie na Wigilię w gronie rodzinnym.
- Spodnie ze skóry ekologicznej . Czerwona bluzka w zestawieniu z czarnymi, skórzanymi spodniami to propozycja dla odważniejszych osób, które lubią dodawać pazura swoim stylizacjom.

FOT. 123RF

Świąteczne stylizacje nie mogą obyć się bez czerwieni. Jak co roku w grudniu, na topie znajdą się szykowne bluzki właśnie w tym kolorze

Dodatki też są ważne
Czerwona bluzka to mocny akcent w kobiecej stylizacji, dlatego tak ważny jest dobór dodatków i biżuterii. Wybierz takie akcesoria, które podkreślą elegancję i świąteczny charakter stylizacji, jednocześnie nie przytłaczając całości. Biżuteria, którą na siebie założysz, może być złota lub srebrna. Świetnie będą wyglądały również perły, które są synonimem elegancji i doskonale współgrają z czerwienią. Mogą to być klasyczne kolczyki, naszyjnik lub bransoletka.

Elegancji doda ci również niewielkich rozmiarów torebka – mała kopertówka na przykład w kolorze złotym, srebrnym lub czarnym będzie idealnym uzupełnieniem świątecznego looku. Warto postawić na modele z delikatnymi zdobieniami, np. brokatem czy cekinami. Jeśli wolisz bardziej stonowany efekt, wybierz torebkę w kolorze czarnym lub bordowym, która dopełni stylizację bez dominowania nad resztą.

eprasa.pl 698a96418d

▶ PODRÓŻE

Ozdoby z kiszonych ogórków, czaszka konia, pieniek „wydalający” prezenty, chowanie mioteł czy pajęczyna na choince – **oto najdziwniejsze tradycje świąteczne w Europie**

WYCIECZKA

Poleca **Emil Hoff,** redaktor Stronapodrozy.pl. Zachęca Czytelników do zwiedzania Polski, Europy i świata

TRADYCJE ŚWIĄTECZNE W EUROPIE

P

Polskie zwyczaje bożonarodzeniowe to przede wszystkim wspólne ubieranie choinki, wypatrywanie pierwszej gwiazdki, dzielenie się opłatkiem, dodatkowe nakrycie na stole, na którym powinno się znaleźć dwanaście potraw, sianko pod obrusem czy rybia łuska w portfelu.

Przywiązani do swoich tradycji czy rytuałów często nie zastanawiamy się nad tym, jak Boże Narodzenie obchodzone jest w innych krajach i jakie wiążą się z tym tradycje. A niektóre potrafią być zaskakujące.

Świąteczny stół

Potrawy, które pojawiają się podczas świąt Bożego Narodzenia, znacznie różnią się od siebie. Łączy je to, że są bogate, odświętne i mają dawać dużo przyjemności biesiadującym przy stole.

W Czechach i na Słowacji zamiast barszczu z uszkami podawana jest zupa grzybowa. Na Litwie podczas wieczerzy wigilijnej podaje się głównie produkty pochodzenia roślinnego: najczęściej są to grzyby, bakalie, kasze oraz fasola. Wyjątkiem są ryby i popularne tam śledzie. W Belgii w Boże Narodzenie na stole królują takie rarytasy, jak ostrygi i homary oraz pieczony indyk i dziczyzna w śliwkowym sosie. W Niemczech nie ma tradycji uroczystej kolacji wigilijnej i łamania się opłatkiem. Zamiast naszego karpia na stole pojawiają się kiełbaski i sałatka ziemniaczana, a na deser strudel z bakaliami w towarzystwie grzanego wina. Podobnie jak w Niemczech, w Wielkiej Brytanii i Irlandii najważniejszym dniem świąt jest Boże Narodzenie. W Irlandii spożywa się postną kolację, a następnie szykuje się prezenty oraz dania na następny wielki dzień. Pierwszy dzień świąt u Anglików mija pod znakiem nadziewanego indyka oraz świątecznego płonącego puddingu. W krajach skandynawskich główną potrawą bożonarodzeniową jest pieczona kaczka z jabłkami podawana z gotowanymi całymi kartofelkami, często karmelizowanymi, i z ciepłą, marynowaną czerwoną kapustą.

Strach się bać! Przerażające zwyczaje świąteczne w Europie

Czy Twoje dziecko chciałoby spotkać demona o wątpliwej urodzie zamiast uśmiechniętego brodacza? Cóż, dzieci w Niemczech, Austrii, Słowenii, a nawet na północy Włoch muszą stawić temu czoła. Krampus to postać wywodząca się z alpejskiego folkloru – według legend nosi odrażającą maskę z drewna, a sam jest mieszanką demona i kozy (niektórym kojarzy się nawet z diabłem). W każdym razie nie jest zbyt przyjemny, a na dodatek w dzień swojego „święta”, czyli 5 grudnia, wymierza kary wszystkim niegrzecznym dzieciom. Jest zupełnym przeciwieństwem świętego Mikołaja, który nagradza maluchy za dobre zachowanie.

Jeszcze bardziej wystraszone są zapewne dzieci we Francji – tam, według wierzeń, ma czyhać na nie Le Père Fouettard, czyli... „Ojciec Biczownik”. Przerażająca postać ma towarzyszy św. Mikołajowi 6 grudnia, karząc łobuzów klapsami i wręczając im bryły węgla. Tradycja „Ojca Biczownika” pochodzi najprawdopodobniej z 1252 roku, kiedy kraj obiegła opowieść o bezlitosnym Père Fouettard – rzeźniku (lub karczmarzu, w zależności od wersji), który zamordował kilkoro dzieci w niezwykle brutalny sposób. Na szczęście historia zakończyła się szczęśliwie – św. Mikołajowi udało się je wskrzesić, a Ojciec Biczownik 6 grudnia za karę musi towarzyszyć ulubieńcowi wszystkich dzieci.

Nie planujesz wręczyć nikomu nowych ubrań w prezencie świątecznym? Masz szczęście, że nie mieszkasz na Islandii! Każdy mieszkaniec tej malowniczej wyspy wie, że do wigilijnej kolacji musi zasiąść w nowej garderobie – inaczej dopadnie go Jólakötturinn – „Świąteczny kot”. Jest wielki jak dom, a jego czarne futro połyskuje złowieszczo. W Wigilię odwiedza wiejskie domy i pożera dzieci, które nie mają nowych ubrań. W nieco przyjemniejszej wersji po prostu zjada im całe jedzenie – tak czy inaczej, lepiej się mu nie narażać.

Ogórki na choince i chowanie mioteł

Nie wszystkie europejskie tradycje są aż tak szokujące. Czy oznacza to jednak, że pozostałe zwyczaje Polakom będą wydawać się „zupełnie normalne”? Oczywiście, że nie. Niektóre najbardziej nietypowe zwyczaje mogłyby przyprawić Polaków o zawrót głowy.

Wieszanie ogórków na choince to niemiecki zwyczaj. Dawniej był to ogórek kiszony albo piklowany, a dzisiaj jest to zielona, ozdobna szklana bombka w takim kształcie. Należy ją powiesić tak, aby nie była zbyt widoczna, ponieważ jej odnalezienie to zadanie dla dzieci. To, które znajdzie ogórek, dostaje dodatkowy prezent. Dekoracja ma zapewnić mieszkańcom domostwa szczęście przez cały nadchodzący rok.

W Wigilię w norweskim domu nie zobaczysz żadnej miotły. Norwegowie chowają je, by uchronić domostwo przed złymi duchami i czarownicami, które w Wigilię szukają środka transportu. Zwyczaj ten ma korzenie w dawnych wierzeniach, dziś jest często traktowany symbolicznie, żartobliwie, ale wciąż jest obecny.

Z kolei w niektórych miejscowościach na terenie Walii wciąż organizowane są procesje, podczas których prezentuje się Mari Lwyd, czyli ozdobioną czaszkę konia osadzoną na kiju. Wierzy się, że mieszkańcy, którzy wpuszczą Mari Lwyd do swojego domu, będą mieć szczęście w kolejnym roku.

Duńczycy podczas Wigilii ustawiają świąteczne drzewko pośrodku pokoju, a następnie... tańczą wokół niego w rytm kolęd. W Polsce nie wyobrażamy sobie Bożego Narodzenia bez „Kevina...”, natomiast Szwedzi nie potrafią wtedy żyć bez „Kaczora Donalda”. W wielu domach oglądanie tej kreskówki to już świąteczna tradycja.

Tió de Nadal to jedna z najbardziej osobliwych tradycji związanych z Bożym Narodzeniem w Katalonii (Hiszpania). W katalońskich domach 8 grudnia ustawia się drewniany pieniek, który aż do Wigilii jest „dokarmiany” smakołykami (głównie przez dzieci). Tradycja głosi, że 24 lub 25 grudnia „szczęśliwy i dokarmiony” pieniek „wypróżnia się” prezentami.

Natomiast w Grecji w noc wigilijną grasują ponoć złe skrzaty – Kallikantzaroi. Żeby uchronić się przed ich inwazją przez komin, zostawia się w piecu ogień, a żeby nie weszły przez drzwi, wiesza się w nich świńską szczękę albo durszlak.

Ukraińcy natomiast wieszają na choinkach pająki i pajęczynę. To tradycja symbolizująca szczęście, dobrobyt i pomyślność, wywodząca się z legendy o biednej wdowie, której pająki utkały magiczną sieć, która zamieniła się w złoto.

Patrycja Seklecka, bw

Wieszanie ogórków na choince to niemiecki zwyczaj. Dziecko, które znajdzie ogórek, dostaje dodatkowy prezent. Dekoracja ma zapewnić mieszkańcom domostwa szczęście przez cały nadchodzący rok

eprasa.pl 698a96418d

▶ **PODRÓŻE**

● **Na Litwie podczas wieczerzy wigilijnej podaje się głównie produkty pochodzenia roślinnego**. ● W Niemczech nie ma tradycji uroczystej kolacji wigilijnej i łamania się opłatkiem. ● **Pierwszy dzień świąt u Anglików mija pod znakiem nadziewanego indyka oraz świątecznego płonącego puddingu**

FOT. GETTY IMAGES

Na jarmarkach bożonarodzeniowych w Barcelonie można bez problemu kupić Tió de Nadal. Świąteczny pieniek zaopatrzony jest w nóżki i kocyk, który chroni przed zmarznięciem

eprasa.pl 698a96418d

▶ HISTORIA

Polscy husarze przez prawie dwieście lat byli postrachem i Zachodu, i Wschodu. **Witold Głowacki** starannie prześwietla początek i koniec najsłynniejszej jednostki w dziejach polskiego oręża

RETROSPEKCJA

Poleca **Agaton Koziński,**
redaktor
Pisze głównie o polskiej i europejskiej polityce. Ale jego pasja to książki i historia

FENOMEN HUSARII

Moment tej największej chwały. Wiedeń 1683. Jedna z szarż wspaniałej polskiej kawalerii. Maszerujące do boju austriackie i niemieckie kolumny dostają od dowódców rozkaz zatrzymania. Specjalnie po to, by móc podczas postoju rozkoszować się widokiem skrzydlatych Polaków masakrujących niewiernych. Albo Kircholm. Rok 1605. Szarża, po której na jednego zabitego husarza, przypadło... 700 Szwedów. Kutyszcze, rok 1660. Jedna husarska chorągiew (ok. 120-150 towarzyszy) napotyka liczące ponad 3000 ludzi ugrupowanie Rosjan. I roznosi ich w pył.

I czas upokorzenia – zaledwie 50, 70 lat po Wiedniu. Na wielkich, nieruchawych koniach, nijak niepodobnych do swych wychowanych do wojaczki końskich dziadów i pradziadów, siedzą opaśli, rozpici szlachcice. Gigantyczne kołnierze, absurdalne ozdoby na końskich uprzężach nadają im nieco surrealistyczny wygląd. Kolumna idzie stępa, towarzyszy jakiejś sarmackiej niekończącej się uroczystości. „Pogrzebowe wojsko", „Paradna jazda" – tak mówi się o tych posthusarzach w połowie XVIII w. Nie bez racji. Do boju już nikt rozsądny by ich nie posłał.

Jak to się stało, że niedawny postrach całej Europy i całego Wschodu tak szybko stał się militarnie bezużyteczny? Tajemnica kryje się dokładnie tam, gdzie sekret wcześniejszej husarskiej świetności. W taktyce. I w jej rozwoju.

Formalnym końcem husarii jest rok 1776 – kiedy to wraz z dawnymi pancernymi weszła w skład nowocześnie pomyślanej kawalerii narodowej. Realny koniec ma miejsce jednak znacznie wcześniej, bardzo niedługo po wiedeńskiej Wiktorii. O ile pod koniec XVII w. husarze są wciąż znakomitą siłą przeciw armiom wschodnim – w tym tureckiej, o tyle na Zachodzie nie dokonują już cudów.

O właściwy początek do dziś trwają spory. Wiadomo, że narodziny husarii można datować na pierwsze lata XVI w. Ale tylko początki. Ten prehusarz to lekki, wyspecjalizowany w szybkiej i brutalnej szarży z użyciem tzw. „drzewa", czyli rodzaju długiej, lekkiej kopii, kawalerzysta uzbrojony i wyekwipowany według wykształconego na terenach serbskich, w walkach z Turkami, wzoru. Ówczesny husarz, albo Raca, nie używa pancerza. Tym bardziej nie ma żadnych skrzydeł na plecach.

Jego bronią jest mobilność, szybkość i zdolność do miażdżącej szarży. Tego typu jazda w serbskim stylu jest na początku XVI w. w użyciu nie tylko w Polsce. To generalnie czas, w którym kształtują się nowe taktyki i doktryny użycia wojsk kawaleryjskich tak, by zapewnić konnym jako taką skuteczność w zwarciu z ogromnymi i zabójczymi dla jazdy formacjami ówczesnej pikiniersko-muszkieterskiej piechoty. Ale właśnie w Polsce kawaleria Raców przechodzi niezwykle ciekawą ewolucję. W jej efekcie husarze z jazdy lekkiej stają się półciężką. W dodatku wyekwipowaną i wyszkoloną w osobnym, niepowtarzalnym stylu – dającym husarzom bezprecedensową skuteczność.

Ta ewolucja przebiega gdzieś w połowie XVI w. Pierwszą datą naprawdę bezsporną w dziejach husarii jest dopiero 1576 r. W ramach militarnych reform Stefana Batorego husaria zostaje ostatecznie zdefiniowana i wyodrębniona jako osobny rodzaj wojsk kawaleryjskich. Batory nakazał wówczas wystawienie siedmiu chorągwi liczących po 100 koni i trzech liczących po 50 koni.

Wydawano wówczas wiele towarzyszących reformie interesujących przepisów - na przykład ograniczających liczebność husarskich pocztów – po to, by zawodowi żołnierze, z których przede wszystkim miały składać się chorągwie husarii, nie czuli się gorsi od służących w nich okresowo szlachciców. Husarz od początku miał też dostawać wyższy o 50 proc. żołd w porównaniu z innymi kawalerzystami. Wynosił on w czasach Batorego 18 zł na kwartał.

Jak wynika jednak ze współczesnych obliczeń, żołd ten mógł w najlepszym razie co najwyżej równoważyć koszty wyposażenia i pocztu, które musiał ponosić husarz. Reforma nie szła zresztą gładko. Choć Batory starał się bardzo nowocześnie unifikować jednostki i standaryzować ich wyposażenie, jeszcze po 20 latach od zmian można było spotkać chorągwie o kompletnie mieszanych składach – husarzy łączono w nich z rajtarami, arkebuzerami – trochę na wzór średniowiecznej jazdy strzelczej.

A jednak to w czasach Batorego husarze sposobią się do czasów swej największej świetności. Znikają powoli półserbskie tradycje. Husarze nie występują już bez pancerzy. Zakładają napierśniki, a do tego otwarte lub półotwarte hełmy. Nadal używają niezwykle długich (powyżej sześciu metrów) drążonych (więc lekkich) kopii. To jedna z tajemnic ich sukcesu – te kopie są bowiem dłuższe niż najdłuższe piki zachodniej pikinierskiej piechoty, której zadaniem jest osłona linii muszkieterów właśnie przed kawalerią. Druga z tych najważniejszych tajemnic husarskiej skuteczności kryje się w technice szarży, wymagającej niebywałego kunsztu od jeźdźca i znakomitych warunków (i także długotrwałego treningu) od konia.

Husarska szarża opiera się mianowicie najpierw na podjeżdżaniu do wrogich szeregów w stosunkowo luźnym szyku (odstępy na długość konia, ok. 3-4 m) w kilku, najczęściej czterech, szeregach. Tempo stopniowo rośnie, husarskie konie przechodzą w galop. Ale nagle, na kilkadziesiąt metrów przed linią wroga, tylne szeregi przyspieszają, równając się z przednimi. Teraz husarze w pierwszym szeregu są w znacznie gęstszym, przełamującym szyku. Gdy tylko następuje częściowe zrównanie, cała formacja jest już w cwale. Z pochylonymi kopiami uderza na wroga.

Gdy wytracony zostaje pierwszy impet, są trzy możliwości: albo pogoń za będącym już w kompletnej rozsypce zmiażdżonym wrogiem, albo doskonale przećwiczony odskok do kolejnej błyskawicznej szarży, albo wreszcie przejście do walki w kontakcie z użyciem szabel, koncerzy czy potwornych kilofopodobnych nadziaków. Niewykluczone jest wtedy także sięgnięcie po krócicę, husarze bynajmniej nie stronili od broni palnej. Na szczególne okazje wozili w taborach nawet muszkiety. Tyle że walka w kontakcie to raczej ostateczność.

Potęga husarskiego natarcia zawiera się bowiem w szarży. W jej trakcie husarze byli zmuszeni do przyjęcia od jednej do dwóch salw zachodniej piechoty. Jednak ówcześni strzelcy byli w bardzo niekomfortowej sytuacji. Ograniczał ich zasięg, a celność muszkietów czy flint była krańcowo niska. Pierwsza salwa następowała, gdy husarze zbliżali się jeszcze w luźnym szyku. Druga - o ile starczało na nią czasu, następowała z bliska. Tu warto pamiętać, że nie chodziło absolutnie o przeładowanie muszkietu – na to czasu nie starczyłoby nigdy – tylko o taktykę walki ówczesnej zachodniej piechoty (na ogół bardzo skuteczną) zwaną kontrmarszem.

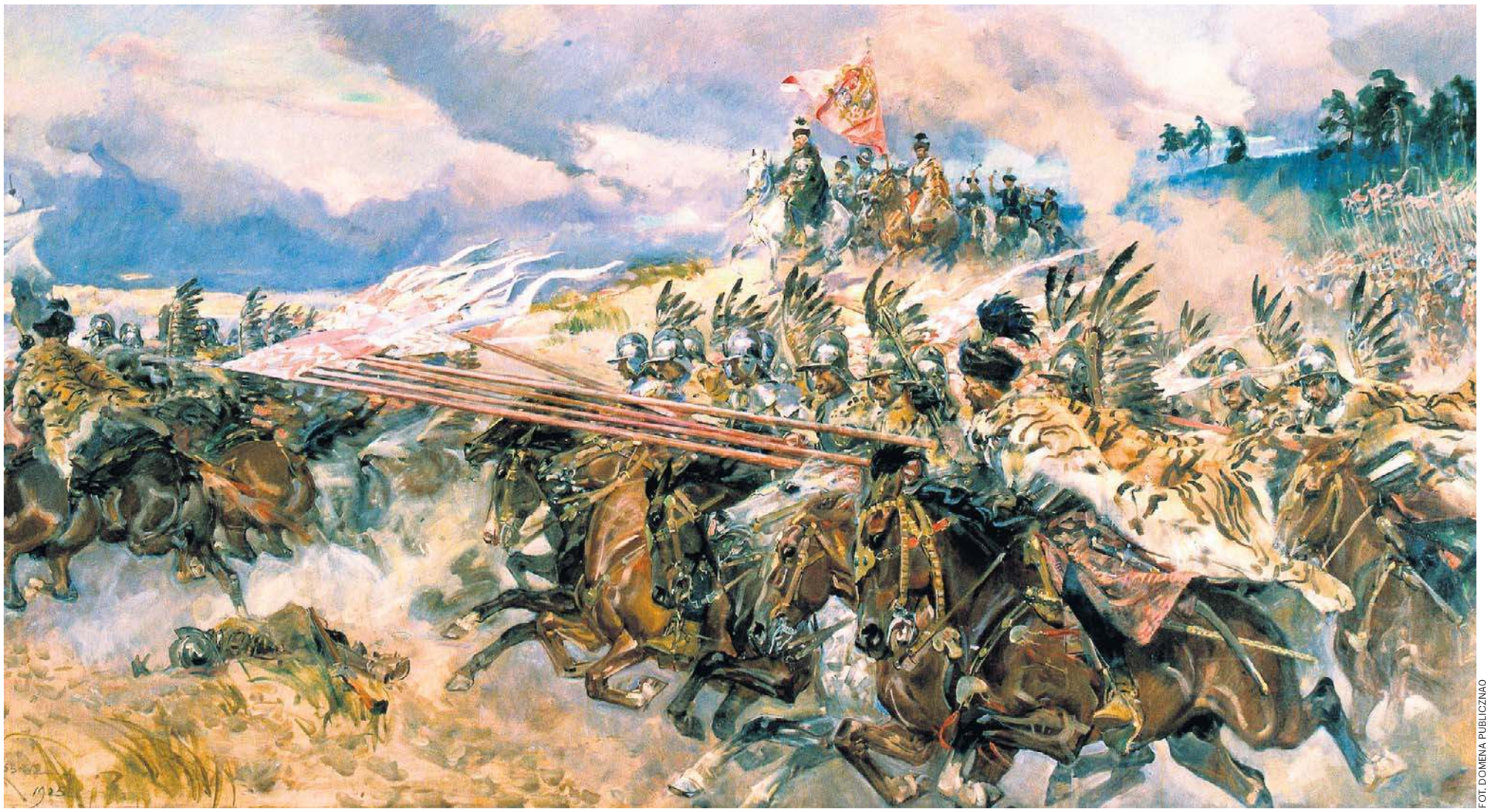
Ustawieni w szeregi muszkieterzy strzelali kolejno, szeregami. Szereg, którzy oddał już salwę, przechodził na tyły formacji i tam w spokoju ładował broń. Liczba szeregów zależała przede wszystkim od poziomu wyszkolenia żołnierzy piechoty – im szybciej potrafili przeładowywać broń i zajmować pozycje, tym mniej szeregów potrzeba było do rytmicznego i skutecznego kontrmarszu. Tym samym zaś większa liczba muszkieterów mogła oddawać strzał w jednym czasie.

Nawet najbardziej zaprawieni w bojach żołnierze w trakcie szarży husarii mieli jednak szanse najwyżej na drugą salwę. Padała ona już z bardzo bliska. A jednak straty husarzy były bardzo nieznaczne. Już śmierć kilku towarzyszy w stuosobowej chorągwi bywała wydarzeniem nadzwyczajnym! Ba, do historii przeszła jedna z szarż pod Wiedniem. Na Turków – w celach właściwie bardziej rozpoznawczych niż niszczących –

eprasa.pl 698a96418d

▶ HISTORIA

● **W bitwie pod Kircholmem z 1605 r. na jednego zabitego husarza, przypadło 700 Szwedów** ● To nie był przypadek, w ten sposób i z taką skutecznością husaria walczyła przez dwa stulecia ● **Największym zwycięstwem była wygrana pod Wiedniem w 1683 roku**



FOT. DOMENA PUBLICZNA

Wojciech Kossak „Kircholm". Obraz z 1929 roku

szarżowała pojedyncza chorągiew Zygmunta Zbierzchowskiego, licząca wówczas 149 towarzyszy. W wyniku tej szarży znaleźli się w okrążeniu, walczyli wręcz z użyciem nadziaków i toporów.

Udało im się ostatecznie uformować szyk i wyrwać się z potrzasku. O szarży chorągwi Zbierzchowskiego już wtedy mówiło się jako o samobójczej. Rzecz jednak w tym, że zginęło w niej łącznie 12 towarzyszy. Nieprzekraczające 10 proc. stanu straty były więc dla husarzy przykładem wyjątkowej ofiary poniesionej przez żołnierzy.

Jak to w ogóle możliwe, nawet jeśli weźmiemy poprawkę na ówczesną celność? Nie chodziło, wbrew temu, co może nasuwać się od razu na myśl, o pancerz. Tylko głównie o to, że strzelali żołnierze na ogół panicznie przerażeni. Czym? Przede wszystkim świadomością tego, że sześciometrowe husarskie kopie za moment roztrącą cztero-, pięciometrowe piki chroniących strzelców pikinierów. A przecież na zwartym pikinierskim szyku miało się opierać względne bezpieczeństwo całej formacji piechoty przed nieco średniowiecznymi w stylu przełamującymi szarżami.

Z perspektywy zachodnich (na przykład szwedzkich) dowódców piechoty, nie było na to przez ponad 150 lat właściwie żadnego sposobu. Los piechoty w starciu z husarią w otwartym polu (o ile nie wchodziły w grę bagna, strome zbocza, fortyfikacje i inne przeszkody) był w zasadzie przesądzony. Po kilku – w najgorszym dla husarzy razie – kolejnych szarżach każda formacja musiała w końcu pójść w rozsypkę. Do czasu. Wzrost szybkostrzelności i celności broni palnej, w końcu rezygnacja z wieloszeregowego kontrmarszu, a jeszcze później także rezygnacja z osłony pikinierskiej na rzecz bagnetów – to wszystko sprawiło, że bezbłędna technika husarii okazała się ostatecznie przeżytkiem. Właśnie to wszystko nastąpiło na Zachodzie między szwedzkim potopem a III wojną północną i spowodowało, że w tej ostatniej husarze, tak groźni jeszcze pół wieku wcześniej, do niczego poważniejszego by się już nie przydali.

Potęga husarskiego natarcia zawiera się w szarży. W jej trakcie husarze byli zmuszeni do przyjęcia od jednej do dwóch salw zachodniej piechoty. Jednak ówcześni strzelcy byli w bardzo niekomfortowej sytuacji

O końcu husarii zadecydowały więc brutalne prawa pola walki, a nie – jak chce husarska antylegenda – skłonność husarzy do przepychu, czy ich rzekome wynikające z niej zepsucie moralne.

W pierwszej połowie XVII w. francuski dyplomata Karol Ogier opisywał swe mieszane uczucia na widok oddziału husarzy. Z jednej strony robiły na nim wrażenie bogate ozdoby husarzy i ich koni: „Wędzidła końskie są srebrne i pozłacane, a z karku końskiego zwisają srebrne naszyjniki i kółka" – tak inwentaryzował Ogier bogate wyposażenie husarzy. „Bardzo to świetne, ale trudno się nie roześmiać na widok długich skrzydeł przymocowanych do ich pleców, od których, jak sądzą, także konie nieprzyjacielskie się płoszą i do ucieczki rzucają" – dorzucał jednak chwilę później. I dokładał husarzom jeszcze bardziej: „Nasi ludzie nie pochwalają zresztą tego tak wielkiego przeładowania".

Tymczasem w Polsce husaria była zawsze synonimem niekłamanego prestiżu. To do husarii garnęli się wszyscy ci, którzy naprawdę marzyli o wojaczce. I o wojskowej karierze. Dotyczyło to i tych, którzy służyli w jej szeregach, i tych, którzy mogli sobie pozwolić na... własnych husarzy. A i na to była moda wśród magnatów I Rzeczpospolitej.

eprasa.pl 698a96418d

▶ PRZYRODA

Ostrokrzew kolczasty należy do bardzo dekoracyjnych roślin, które uroku nie tracą również zimą. A wszystko za sprawą błyszczących liści, które są zielone przez cały rok. Pięknie wyglądają też jego czerwone owoce

PAMIĘTAJCIE O OGRODACH

Poleca **Małgorzata Mrowiec,**
redaktorka
Pisze o architekturze, zabytkach, interesuje się estetyką miasta, w tym kwestią zieleni i roślin

FOT. 123RF

Ostrokrzew kolczasty ma liście zielone przez cały rok. Zimą zdobią go też czerwone owoce

Ostrokrzew kolczasty (Ilex aquifolium) to wyjątkowo dekoracyjny krzew. Wizerunki jego gałązek są popularnym motywem bożonarodzeniowych dekoracji, więc „z widzenia" znają go nie tylko zapaleni ogrodnicy. Jednak ten krzew warto traktować nie tylko jako świąteczny motyw, ale piękną roślinę, która ozdobi ogród również zimą. Można wręcz powiedzieć, że właśnie wtedy w pełni docenia się urodę tych krzewów. Zobacz, jak wygląda ostrokrzew kolczasty.

Ostrokrzew kolczasty jest krzewem o rozłożystym pokroju. Jego docelowa wielkość jest zróżnicowana, w zależności od odmiany. Najczęściej spotykane w ogrodach osiągają 2-3 metry, ale są i znacznie wyższe (do 6 m). Główną ozdobą ostrokrzewu kolczastego są ciemnozielone liście o błyszczącej powierzchni. Ich brzegi są mniej lub bardziej powcinane, a szczyt każdego wcięcia jest mocno zaostrzony – stąd właśnie kolczasty w nazwie. Co ważne, liście ostrokrzewu kolczastego nie opadają na zimę . Są też odmiany o kolorowych liściach – z żółtymi, białymi lub kremowymi przebarwieniami w postaci plam lub obrzeży.

Wiosną (w kwietniu-maju) ostrokrzewy zakwitają. Ich kwiaty wprawdzie są niepozorne i nie mają dużych walorów dekoracyjnych, ale pięknie pachną. Są też miododajne i wabią pszczoły.

Co zrobić, żeby krzewy owocowały?

Ostrokrzewy kolczaste słyną z dekoracyjnych, czerwonych owoców (choć są też odmiany o żółtych). Są one niewielkie, kuliste i dojrzewają w sierpniu-wrześniu, a utrzymują się na gałązkach przez całą zimę. Jednak bywa, że nie możemy doczekać się tej dekoracji. Wynika to z faktu, że ostrokrzewy kolczaste są dwupienne. Osobno występują krzewy męskie i żeńskie. Kwitną jedne i drugie (pyłek z męskich jest przenoszony na żeńskie, dzięki czemu zawiązują się owoce), jednak owocują tylko żeńskie.

Jeśli zależy nam na tym, by ostrokrzew miał owoce, trzeba więc posadzić co najmniej „parę" tych krzewów (żeńskich może być więcej niż męskich). Jednak trzeba wiedzieć, że owoce ostrokrzewu są trujące, więc jeśli w naszym ogrodzie bawią się dzieci, niekoniecznie musimy stawiać na owocujące egzemplarze. Jak odróżnić ostrokrzew męski i żeński? To niestety trudne, bo różnice są subtelne (m.in. proporcje pąków i zabarwienie nerwów liści), trzeba więc kupować sadzonki w sprawdzonych miejscach, w których możemy ufać opisom sprzedawców.

Ostrokrzew kolczasty ozdobi ogród zimą i dom na święta. A do tego zachwyca owocami

Najlepsze miejsca do uprawy

Ostrokrzew kolczasty niestety nie jest w pełni odporny na mróz, dlatego trzeba go sadzić w zacisznych, ciepłych miejscach, osłoniętych przed wiatrem (ten jest dla niego niebezpieczny szczególnie zimą). Ponadto miejsce powinno być przynajmniej lekko ocienione. W praktyce warto posadzić go po wschodniej stronie domu, gdzie słońce nie praży, a budynek osłoni go przed wiatrami, które w Polsce wieją głównie z zachodu. Ze względu na wrażliwość ostrokrzewu lepiej sadzić go w cieplejszych regionach kraju , bo z najzimniejszych może przemarzać.

Poza zacisznym miejscem tej roślinie trzeba zapewnić przepuszczalną, w miarę żyzną glebę, choć nie jest co do niej specjalnie wymagający i dobrze rośnie na każdej, typowej (nie służą mu ciężkie, mokre i kwaśne). Młode krzewy warto podlewać, starsze radzą sobie bez tego, choć jeśli jest upalnie i sucho, można je nawodnić. Pamiętajmy, że ponieważ ostrokrzewy są zimozielone, pobierają wilgoć z gleby także zimą. Jeśli jesienią i zimą brakuje opadów i nie ma też mrozów, co zdarza się coraz częściej, pamiętajmy o podlewaniu ich w tym okresie.

Ostrokrzew kolczasty przycina się wiosną (w kwietniu), jednak nie jest to zabieg obowiązkowy. Przydaje się do skorygowania wielkości i pokroju krzewu. Jeśli chcemy prowadzić go w regularnej formie lub jako żywopłot, cięcie można powtórzyć latem. Dekoracyjne gałązki można też ścinać zimą, do świątecznych stroików, jednak wtedy trzeba zachować umiar, szczególnie w naszym klimacie (pędy mogą łatwiej przemarzać).

Ostrokrzew kolczasty a mahonia

Ostrokrzew kolczasty jest często mylony z popularną w naszych ogrodach mahonią. I choć obydwa krzewy mają podobne liście, to rośliny należą do zupełnie różnych rodzin (mahonia jest spokrewniona z berberysami i podobnie jak one ma jadalne owoce). Warto też wiedzieć, że ostrokrzew ma znacznie więcej gatunków niż tylko kolczasty, a niektóre bardzo różnią się od niego wyglądem (i zrzucają liście na zimę).

Katarzyna Laszczak

eprasa.pl 698a96418d

▶ MOTORYZACJA

Na prawdziwe samochody sportowe z reguły nas nie stać. Są w cenie luksusowych i komfortowo wyposażonych samochodów osobowych. Istnieją wszakże samochody, które wyglądają jak sportowe, ale niekoniecznie nimi są

ON TO MOTO

Poleca **Aureliusz Mikos,**
redaktor naczelny
Motofakty.pl
Samochody to jego pasja,
którą realizuje w swojej pracy
dziennikarskiej od wielu lat

P

Premiera Scirocco początkowo planowana była wraz z debiutem kompaktowego Golfa. Oba pojazdy zbudowane zostały na wspólnej płycie podłogowej oraz przy wykorzystaniu wspólnych podzespołów. W przeciwieństwie do Golfa auto otrzymało sportową sylwetkę w 3-drzwiowym nadwoziu typu coupé, które podobnie jak Golf zaprojektował Giorgetto Giugiaro. Zadaniem Scirocco było uzupełnienie luki, która powstała po wycofania z produkcji sportowego modelu Karmann Ghia. Samochód miał silnik ustawiony poprzecznie z przodu i przedni napęd, a do tego składaną tylną kanapę. Nietypowo jak na auto sportowe.

Pierwsza oficjalna prezentacja pojazdu miała miejsce na początku 1974 roku w Wolfsburgu. W marcu tego samego roku auto zaprezentowano podczas salonu samochodowego w Genewie. Początkowo pojazd wyposażony był wyłącznie w benzynowy silnik o pojemności 1.5 l i mocy 85 KM. Następnie wprowadzony został silnik o pojemności 1.1 l i mocy 50 KM. Do „setki" pozwalał rozpędzać się w 18 sekund, ale sprawiał, że można było tanio cieszyć się ładnym samochodem. Taki był wtedy trend. Porównywalny Ford Capri 1.3 był nawet trochę wolniejszy.

W sierpniu 1975 roku silnik 1.5 zastąpiony został jednostką 1.6 o mocy 75 KM, a rok później wprowadzona została wersja GTI dysponująca mocą 110 KM, którą osiągnięto dzięki zastosowaniu systemu wtrysku K-Jetronic firmy Bosch. O włos wyprzedził wprowadzenie Golfa GTI, który miał ten sam silnik i zadebiutował w 1976 r. we Frankfurcie nad Menem. Auta te miały niemal identyczne osiągi, choć według oficjalnych danych technicznych Scirocco był minimalnie szybszy.

Scirocco miał bagażnik o objętości 340 l, który można było powiększyć do 880 l. W Fordzie Capri odpowiednie wielkości wynosiły 230 i 640 l. Volkswagen miał krótszy rozstaw osi i mierzył poniżej 4 m długości. Projektanci „spakowali go" jak plecak wzorowego harcerza. Zbliżony wymiarami Fiat 128 Sport Coupé miał bagażnik 350 l, ale bez dużej klapy i tylko 4 miejsca. Przemianę w podejściu do konstruowania „samochodu dla przyjemności" najlepiej widać, gdy porównać Scirocco z jego bezpośrednim przodkiem Volkswagenem Karmann Ghia (typ 14). Choć nowy, sportowy model był mniejszy od poprzednika i lżejszy o około 100 kg, oferował znacznie więcej, przede wszystkim 5 miejsc w środku.

Od 1981 roku produkowano drugą generację Scirocco. Była większa i cięższa. Ważyła tyle, co Karmann Ghia, a nawet więcej, zbliżała się w niektórych wersjach do jednej tony. Nadwozie miało jednak niższy współczynnik oporu powietrza Cx=0,38 (poprzednik 0,42) i kryło większy bagażnik. Stylistycznie mało oryginalny, choć estetyczny Scirocco II cierpiał, jak inne samochody lat osiemdziesiątych, na przerost tworzyw sztucznych. Może dziś wzbudzać ciekawość jako auto typowe dla swojej epoki.

Na przestrzeni lat stosowano do jego napędu 11 silników o mocy od 60 do 139 KM. Najmniejszy miał 1,3 l pojemności, największy 1,8 l. Tym razem normą były skrzynie o pięciu przełożeniach, opcjonalne wobec „czwórek" tylko przy najsłabszych silnikach. Najszybszy był wariant GTX 16V z lat 1985-89 z silnikiem 1.8 z wtryskiem K-Jetronic i 4 zaworami na cylinder. Właśnie on osiągał 139 KM i rozwijał prędkość maksymalną 204 km/h. Przekraczał „dwie paczki" jako pierwszy, seryjny Scirocco.

Nie umiejąc wyrwać się spod dyktatu „maksymalnej wydajności" widocznej w niskim współczynniku Cx i małym spalaniu oraz „formy podległej funkcji", projektanci samochodów z lat osiemdziesiątych dodawali im charakteru za pomocą limitowanych serii i innych nietuzinkowo przystrojonych i wyposażonych wersji. Wyjątkowo efektowny i reprezentatywny dla dekady pierwszej fali fascynacji elektroniką jest Scirocco White Cat z 1985 roku, cały w bieli.

W 1988 roku jako następca modelu Scirocco zadebiutował Corrado. Początkowo to miała być trzecia wersją Scirocco, lecz ze względu na o wiele wyższą masę i cenę, Volkswagen zdecydował się na zmianę nazwy. Wersja VR6 była nawet godnym konkurentem dla aut sportowych wyższej klasy takich jak Porsche 944 czy 968. Można to było zauważyć też w Wolfsburgu, gdzie główny inżynier Herbert Schuster sam nazywał to auto „volks-porsche". Produkcję Corrado zakończono w 1995 roku.

W roku 2008 powrócono do nazwy Scirocco i wprowadzono na rynek III generację, albo IV licząc w tym Corrado. Auto zbudowano na bazie płyty podłogowej PQ35 wykorzystanej m.in. w Golfie VI. Najmocniejsza wersja R miała wzmocniony silnik montowany w Golfie GTI EA113 VI generacji o pojemności 2 l, wyposażony w turbosprężarkę, o mocy 265 KM.

Produkcję Volkswagena Scirocco zakończono w lipcu 2017 roku. Producent zdecydował się na ten krok z powodu małego popytu i braku następcy.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Scirocco to zdecydowanie brat Golfa. Volkswagen jako jeden z pierwszych zaczął produkować kilka modeli, wykorzystując tę samą płytę podłogową i układ napędowy. Konstruowanie samochodu stawało się prostsze, a jego produkcja tańsza

Scirocco to wiatr, który wieje z Afryki. Tak nazywał się też samochód Volkswagena, który lata temu udawał samochód sportowy

eprasa.pl 698a96418d

▶ ARCHEO

Od akcji osadniczej w Jeleniej Górze, przez zatrucie jadem kiełbasianym po fałszywe waluty, które pojawiły się na rynku – m.in. o tym pisały gazety **20 grudnia**

Z NASZYCH STRON

Poleca **dr Grzegorz Sztoler,** archiwista, publicysta Pasjonat historii Polski, i starych egzemplarzy gazet

Dziennik Zachodni nr 246, 20.12.1995

Czy fałszywe waluty „zalały" nasz region?

Na tropie drukarni

1995

Policja województwa katowickiego jest na tropie jednej z największych afer fałszerskich w powojennej Polsce. Na rynek handlu walut Górnego Śląska trafiło już kilkaset fałszywych banknotów dolarowych i franków francuskich. Aresztowano 11 osób.

KATOWICE, WARSZAWA. Na pierwsze sfałszowane banknoty natrafiono już w sierpniu tego roku. Wtedy zatrzymano jednego z kolporterów. W ciągu kolejnych tygodni na rynku pojawiły się kolejne fałszywe dolary i franki, które, jak wynikało z badań pochodziły z tego samego źródła. Zatrzymano w tym czasie kolejnych kolporterów — Polaków i Niemców. Cały czas policja jak i prokuratura nie potrafią ustalić, z jakiego źródła pochodzą sfałszowane pieniądze.

— *W areszcie mamy płotki, cały czas próbujemy dotrzeć do producentów fałszywych banknotów* — dowiedzieliśmy się od jednego z policjantów.

Właściciele kantorów walut z Katowic i Sosnowca wykryli w ostatnim czasie kilkadziesiąt fałszywych 100-dolarówek, ale, jak twierdzą, były one podrobione dosyć prymitywnie.

Tymczasem organy ścigania nabrały w tej sprawie wody usta. Zarówno wiceszef Prokuratury Apelacyjnej, prokurator wojewódzki jak i szefowie katowickiej Komendy Wojewódzkiej Policji zasłaniając się dobrem śledztwa odmówili nam udzielenia informacji. **(wit)**

Gazeta Krakowska nr 301, 20.12.1965

Gastronomia pod obstrzałem

Obstrzałem tym razem nie tylko krakowskiej prasy, lecz także Komisji Przemysłowej Rady Narodowej. Stwierdzono, że kawa nadal jest kiepska, obsługa również, a jakość potraw nie wystawia najlepszego świadectwa mistrzom krakowskiej patelni. Rzecz ważniejsza to jednak to, że dotychczasowe tłumaczenia w/w spraw „czynnikami obiektywnymi", ciasnotą, „słabymi bodźcami ekonomicznymi" itd. — uznano za niewyczerpujące... tematu. A parę tygodni wcześniej, na niesumiennych kelnerów, barmanki oraz kierowników restauracji, posypały się kary i zwolnienia z pracy. Miejmy nadzieję, że — to może pomoże. (nik)

1965

Dziennik Zachodni nr 307, 20.12.1945

Osadnictwo w Jeleniej Górze.

Jelenie Góra (ZAP). Akcja osadnicza w powiecie i mieście została zasadniczo już zakończona. Działalność PUR-u ogranicza się tu do załatwienia bieżących spraw repatriantów oraz do skierowania nowoprzybyłych osadników do sąsiednich powiatów. W mieście jest natomiast jeszcze wiele wolnych posad, zajmowanych dotychczas przez niemców.

Według zarządzenia Wojewódzkiego Wydziału Przemysłowego na Dolny Śląsk pierwszeństwo przy otrzymywaniu przydziałów na warsztaty rzemieślnicze, zakłady fryzjerskie i sklepy mają żołnierze zdemobilizowani. Następnie przydziały mają otrzymywać uczestnicy Walki Zbrojnej z niemcami i b. więźniowie polityczni. (j)

1945

Dziennik Bałtycki nr 302, 20.12.1955

Eksport gryki przez Szczecin

1955

Dwa polskie statki „WARMIA" i „MAZURY" zabrały ze Szczecina transporty gryki. Były to pierwsze wychodzące przez Szczecin ładunki tego towaru.

MOTOROWIEC SZWEDZKI „ARCTIK OCEAN" WYŁADOWAŁ W SZCZECINIE DUŻY ŁADUNEK OWOCÓW Z CHIN, PRZEZNACZONYCH DLA NIEMIECKIEJ REPUBLIKI DEMOKRATYCZNEJ.

Spośród licznych statków, które zawinęły ostatnio do Szczecina, należy wymienić parostatek „APOLLO" pod banderą Costa Riki. Wyładował on mąkę importowaną z Francji. Przeładunek mąki był dość powolny i skomplikowany, ponieważ w okresie postoju statku padały liczne deszcze, które utrudniały pracę. (wi)

Głos Pomorza nr 296, 20.12.1985

Podejrzane konserwy – zwrócić do sklepów!

Jak już wczoraj informowaliśmy, w związku z podejrzeniem śmiertelnego zatrucia jadem kiełbasianym, którym mogą być skażone konserwy „filety rybne w sosie węgierskim" wyprodukowane przez Spółdzielnię Pracy „Łosoś" w Ustce w dniach 29.10. i 4—5.11. br. (data produkcji wytłoczona jest na wieczku puszki w środkowym rzędzie cyfr) osoby, które zakupiły te konserwy proszone są o ich zwrot do sklepów rybnych. W związku tym, że partia konserw trafiła również do sklepów w woj. koszalińskim, Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Koszalinie, lek. med. **Andrzej Orzyński** apeluje do posiadaczy konserw o ich zwrot w miejscu zakupu. Przypominamy, że wczoraj z podobnym apelem do mieszkańców zwrócił się inspektor sanitarny w Słupsku. **(s)**

1985

Dziennik Popularny nr 283, 20.12.1975

1975

FEDERACJA BIBLIOTEK CYFROWYCH

eprasa.pl 698a96418d

▶ ŚWIAT WOKÓŁ NAS

Jedni wyczekują tego dnia, drżąc z ekscytacji, a dla drugich nie różni się on zanadto od każdego innego. Niezależnie od tego, jak spędza się sylwestra, nie można jednak zakwestionować jednego – **jest to największa impreza na świecie**

ZROZUMIEĆ DZIŚ

Poleca **Katarzyna Piojda,** redaktorka zajmująca się tematyką społeczną, wiele czasu poświęca na tematy związane ze sprawami seniorów

Są na naszym globie miejsca, które wprowadziły noworoczny zwyczaj imprezowania na zupełnie inny, nowy poziom

W wielu miastach huczne imprezy noworoczne gromadzą setki tysięcy, jeżeli nie miliony uczestników. W ramach obchodów Nowego Roku największe metropolie na globie organizują wyjątkowe pokazy sztucznych ogni i innego rodzaju atrakcje. Na ekscytujące widowiska sztucznych ogni można liczyć w stolicach i większych miastach. Są też jednak na naszym globie miejsca, które poszły o krok dalej, wprowadzając noworoczny zwyczaj imprezowania na zupełnie nowy poziom. Oto kilka najciekawszych zabaw noworocznych!

Nowy Jork, USA

Jedna z najbardziej znanych imprez sylwestrowych na świecie odbywa się na Times Square w Nowym Jorku. Tłumy ludzi z całego świata gromadzą się, by zobaczyć słynne opadanie kryształowej kuli (Ball Drop) dokładnie o północy. Pomysł na opadającą kulę został zainspirowany systemem pomiaru czasu bazującym na opadających kulach (Time Balls), które były używane w XIX wieku, aby ułatwić pomiar czasu marynarzom. Opuszczane np. z masztu kule dotykały ziemi o określonej godzinie.

Pierwszy Ball Drop miał miejsce 31 grudnia 1907 roku, jako zamiennik zakazanych wówczas fajerwerków. Początkowa wersja sylwestrowej kuli ważyła około 318 kg i była wykonana z żelaza oraz drewna. Dzisiejsza kula to zaawansowany technologicznie obiekt, ważący około 5400 kg i pokryty ponad 2600 kryształami Waterford. Słynny Ball Drop transmitowany jest na całym świecie. Towarzyszą mu występy muzyczne na żywo i pokazy świetlne.

Sydney, Australia

Pokazy fajerwerków nad Sydney Harbour, z Operą i mostem Harbour Bridge w tle, są jednym z najbardziej spektakularnych na świecie. Sydney jest jednym z pierwszych dużych miast, które witają Nowy Rok, przyciągając setki tysięcy ludzi nad zatokę i gromadząc miliony widzów przed ekranami telewizorów. Władze dbają zarówno o młodszych, jak i starszych świętujących, dlatego impreza podzielona jest na dwie części. O 21:00 odbywa się pokaz fajerwerków dla rodzin z dziećmi, a o północy przychodzi czas na główny pokaz sztucznych ogni trwający około 12 minut i obejmujący synchronizację świateł rozświetlających Sydney Harbour Bridge, Operę oraz wody zatoki.

Rio de Janeiro, Brazylia

Każdego roku do Brazylii na Copacabanę przybywa od 2 do 3 milionów osób, zarówno mieszkańców Rio, jak i turystów z całego świata. Jest to jedno z największych tego typu wydarzeń na świecie. Fajerwerki nad oceanem, muzyka na żywo oraz taniec samba tworzą wyjątkową atmosferę. W Rio obowiązuje tradycja, według której uczestnicy imprezy sylwestrowej ubierają się na biało. Jest to symbol pokoju i pomyślności na nadchodzący rok. Uczestnicy często także składają ofiary kwiatowe oceanowi, co jest związane z tutejszą religią Candomblé, gdzie ofiary są składane bogini morza Yemanjá. Pokaz fajerwerków nad Copacabaną to jedno z najważniejszych wydarzeń nocy sylwestrowej. Trwa zazwyczaj około 20 minut, a wystrzały synchronizowane są z muzyką.

Las Vegas, USA

Las Vegas organizuje jedną z najbardziej rozrywkowych imprez sylwestrowych w Stanach Zjednoczonych. Główna ulica miasta, Las Vegas Strip, staje się centrum obchodów sylwestrowych. Ulica zostaje zamknięta dla ruchu samochodowego, zamieniając się w olbrzymią przestrzeń dla pieszych. Tysiące ludzi z całego świata gromadzą się tam, aby wspólnie świętować nadejście Nowego Roku. Wzdłuż Stripu, kasyna i hotele organizują swoje własne pokazy fajerwerków, a widzowie mogą podziwiać spektakularne widowiska rozświetlające całe niebo nad miastem. Las Vegas słynie z występów gwiazd muzyki na żywo, a sylwester jest okazją do zobaczenia na scenie największych nazwisk w branży. Wiele hoteli organizuje imprezy sylwestrowe w różnych stylach i tematach. Od luksusowych balów maskowych po imprezy inspirowane latami 80., możliwości są niemal nieograniczone, co sprawia, że każdy znajdzie coś dla siebie.

Edynburg, Szkocja

Sylwester w Edynburgu, znany jako Hogmanay, to jedno z najbardziej rozpoznawalnych i unikalnych wydarzeń noworocznych na świecie. Szkockie obchody Nowego Roku przekształciły się w spektakularną trzydniową imprezę, przyciągającą zarówno mieszkańców, jak i turystów z całego świata. Impreza zaczyna się 30 grudnia od spektakularnego Torchlight Procession. Tysiące ludzi przechadzają się ulicami miasta, trzymając zapalone pochodnie, tworząc widowiskowy marsz, który kończy się przy Calton Hill. To tradycja symbolizująca nadzieję i wspólnotę, a sam pochód stanowi jeden z najbardziej charakterystycznych elementów Hogmanay. 31 grudnia miejsce mają główne obchody sylwestrowe. Uczestnicy bawią się przy muzyce na żywo na kilku scenach rozmieszczonych w różnych miejscach, a kulminacyjnym momentem wieczoru jest imponujący pokaz fajerwerków nad Zamkiem Edynburskim o północy, który trwa około 10 minut. Trzydniową fetę wieńczy Loony Dook. 1 stycznia w South Queensferry śmiałkowie skaczą do lodowatych wód Firth of Forth, ubrani w szalone kostiumy.

Jeżeli nie sylwester to... Jak wita się Nowy Rok na świecie? O tym napiszemy za tydzień.

Słowniczek

- **LOL - określenie śmiesznej sytuacji**
- **NERDZIĆ - spędzać czas przed komputerem**
- **PADAKA - coś beznadziejnego, nieśmiesznego**
- **SPADOCHRONIARZ - uczeń, który powtarza klasę**
- **TEGES - słowo używane, kiedy nie umiemy się wysłowić**
- **WYCZESANY- fajny, modny**

FOT. 123RF

Sydney jest jednym z pierwszych dużych miast, które witają Nowy Rok, przyciągając setki tysięcy ludzi nad zatokę i gromadząc miliony widzów przed ekranami telewizorów

eprasa.pl 698a96418d

▶ FOTO

Edward Gierek miał nieskrywaną słabość do Śląska, a spora część Śląska mu ją odwzajemniała. Pierwszy sekretarz KC PZPR przyjeżdżał tu często i chętnie, bo też Śląskowi zawdzięczał swą ogólnopolską partyjną karierę i pozycję

FOT. JÓZEF MAKAL

PRZYKADROWANE

Poleca **Karina Trojok,**
fotoedytorka i fotografka
Robienie zdjęć to jej pasja,
ale kocha też zwierzęta,
jazdę na rowerze
i chodzenie po górach

eprasa.pl 698a96418d

▶ SPORT

Józef Szmidt do historii sportu przeszedł jako pierwszy, który w tej konkurencji pokonał granicę 17 metrów. Był jednym z największych polskich lekkoatletów w historii. Zdobył dwa złote medale igrzysk olimpijskich: w Rzymie i w Tokio

LIGA MISTRZÓW

Poleca **Adam Godlewski,**
szef działu Sport
Kocha piłkę nożną i głównie o niej pisze. Ale kibicuje wszystkim polskim zawodniczkom i zawodnikom

Józef Szmidt
ur. 28 marca 1935 roku w Miechowicach,
zm. 29 lipca 2024 w Zagożdzie
lekkoatleta, trójskoczek, rekordzista świata, trzykrotny olimpijczyk

5 sierpnia 1960 roku, na Stadionie Leśnym w Olsztynie ustanowił niebotyczny rekord świata. W konkursie trójskoku uzyskał aż 17.03 m, poprawiając dotychczasowy najlepszy rezultat Rosjanina Olega Fiedosiejewa aż o 33 cm. Sędziowie pół godziny mierzyli i sprawdzali rekordowy rezultat trójskoczka. Wynik ten został poprawiony dopiero po ośmiu latach. Włoch Giuseppe Gentile pofrunął w Meksyku raptem 10 centymetrów dalej... Wystarczyła jednak tylko jedna niefortunna wypowiedź i Józef Szmidt musiał uciekać z Polski.

Twardy Ślązak

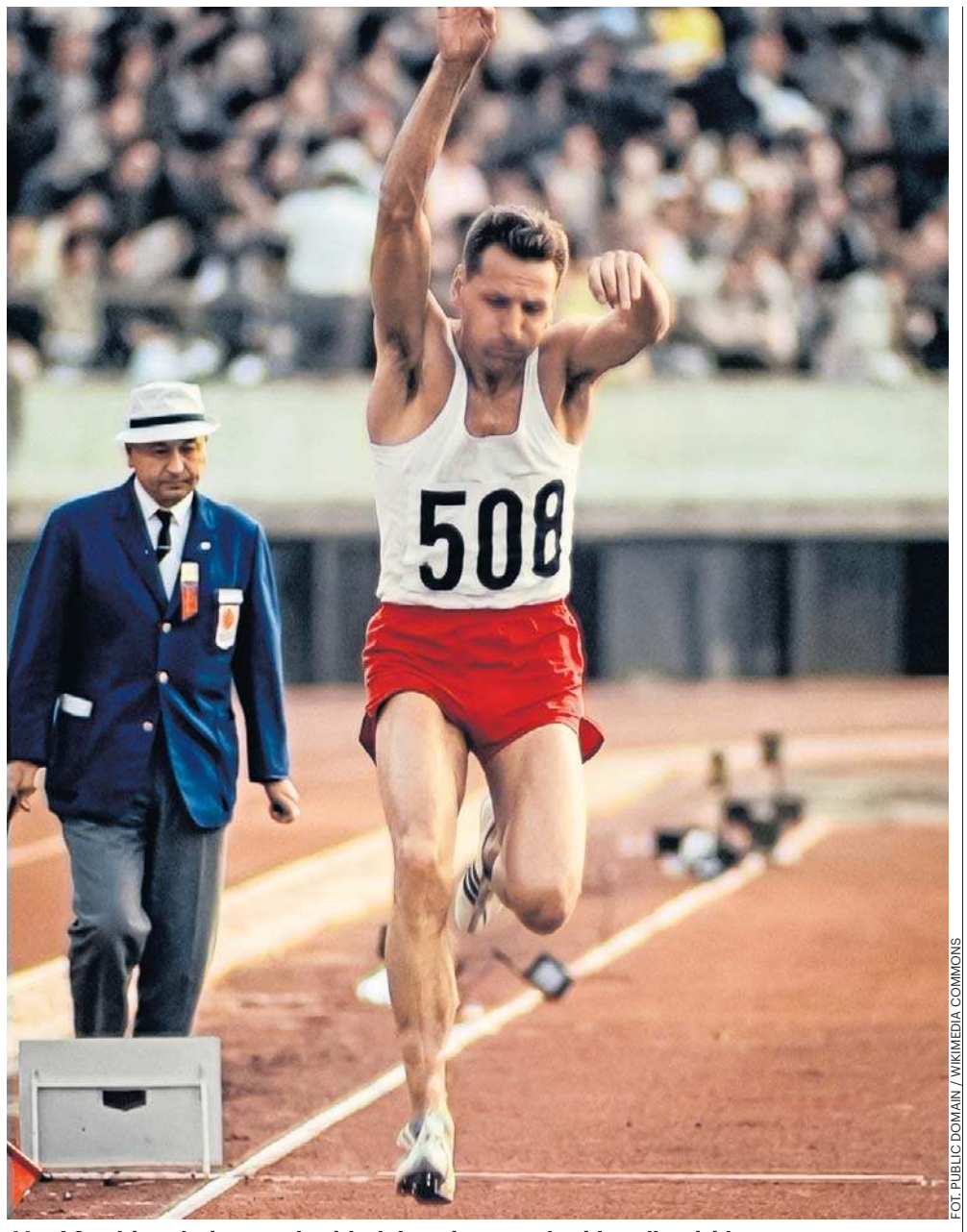
Genialny polski sportowiec urodził się jako Josef Szmidt 28 marca 1935 roku. Po niemieckiej stronie Górnego Śląska, w ówczesnym Miechowitz (dzisiaj Miechowice, dzielnica Bytomia). Rok później, nazistowska administracja III Rzeszy – ze względu na polskie pochodzenie nazwy miasta – zmieniła ją na nową, całkowicie niemiecką Mechtal.

W 1921 roku, w czasie plebiscytu na Górnym Śląsku, prawie trzy czwarte – spośród ponad 6000 głosujących – mieszkańców Miechowic opowiedziało się za przyłączeniem miasta do Polski, jednak w wyniku podziału tego spornego terytorium, pozostały one w Niemczech.

Późniejszy dwukrotny mistrz olimpijski, mówił po polsku niewiele. Lepiej dogadywał się po... śląsku. Oczywiście, na co dzień posługiwał się niemieckim.

– Ojciec walczył w Norwegii jako żołnierz Wehrmachtu. Później ślad po nim zaginął. Do domu już nie wrócił. Mama sama musiała nas utrzymywać. Pracowała w elektrowni w Miechowicach jako brygadzistka, a potem na kolei w Radzionkowie – wspominał po latach Józef Szmidt

Po wojnie pani Szmidt nie zdecydowała się na wysiedlenie do Niemiec. Władze PRL spolszczyły imię i nazwisko rodziny – i tak Josef został Józefem, brat Eberhardt – Edwardem, a siostra Ingeborg – Ireną.



FOT. PUBLIC DOMAIN / WIKIMEDIA COMMONS

Józef Szmidt to jedna z najwybitniejszych postaci w historii polskiego sportu

A Schmidt jawił się już jako Szmidt. Ponadto rodzina musiała się nauczyć języka polskiego.

Mieszkał w Rokitnicy i do pracy w warsztacie samochodowym w Zabrzu, dojeżdżał z kilkoma przesiadkami.

Ucieczka na Zachód

W połowie lat 50. XX wieku pojawiły się propozycje wyjazdu do Niemiec, m.in. do Wolfsburga, gdzie w zakładzie Volkswagena była szansa testowania auta. Pojawiła się również propozycja zmiany obywatelstwa i startów w barwach reprezentacji Niemiec...

Pewnego dnia, do domu mistrza przyszła krewna generała Jerzego Ziętka – szczerego komunisty, członka Komitetu Centralnego PZPR i zapytała, dlaczego głosuje na PZPR?

– A na kogo mam głosować? Skoro trzeba, to stawiam przy nich krzyżyk, bo nie ma innej możliwości. Gdyby była, to może bym zagłosował na inną partię – odpowiedział sportowiec

I to był koniec dobrych relacji z komunistami.

Jednak dopiero w wieku 40 lat Józef Szmidt zdecydował się na radykalne kroki. Zmylił działaczy, zmylił czujność władz ludowych i samą bezpiekę – udało mu się wyjechać z wycieczką kibiców na pamiętny mecz piłkarski Holandia – Polska w Amsterdamie.

Był październik roku 1975. Pierwszą noc po spotkaniu na Stadionie Olimpijskim Józef Szmidt spędził w przytułku dla bezdomnych...

Dwukrotny mistrz olimpijski

Jako pierwszy polski sportowiec zdobył dla dwa złote medale olimpijskie – oba w trójskoku: w Rzymie w 1960 roku i w Tokio cztery lata później. W obu przypadkach bił rekordy olimpijskie (odpowiednio 16.81 m i 16.85 m). Drugi tytuł mistrzowski był tym cenniejszy, że jeszcze niecałe cztery miesiące przed startem przeszedł operację kolana. Po złoto pofrunął w ostatniej serii...

Cesarz Japonii – Hirohito zaprosił go na pokład swojego samolotu, aby z góry pokazać szczyt Fuji i Hiroszimę. Po powrocie do Polski wszyscy go poklepywali, przekonując, jak bardzo w niego wierzyli, a premier Józef Cyrankiewicz przypiął mu nawet order Sztandaru Pracy I klasy.

Ponadto Józef Szmidt był dwukrotnym mistrzem Europy (Sztokholm – 1958 i Belgrad – 1962). Dziewięciokrotnie był rekordzistą Polski, a 13 razy mistrzem kraju – w skoku w dal, trójskoku i w sztafecie 4x100 metrów. Przez całą karierę reprezentował barwy Górnika Zabrze, z krótkim, 2-letnim epizodem we wrocławskim Śląsku.

Do Polski wrócił z Niemiec w 1992 roku. Niedaleko Drawska Pomorskiego kupił kilkanaście hektarów ziemi, gdzie zajmował się m.in. hodowlą kóz. Z żoną Łucją miał synów Dariusza i Borysa.

Józef Szmidt zmarł we śnie, tydzień po swojej żonie Łucji. Było piękne lipcowe lato ubiegłego roku. Został pochowany na cmentarzu w Drawsku Pomorskim.

Paweł Wiśniewski

„ŚLĄSKI KANGUR”

eprasa.pl 698a96418d

▶ **KSIĄŻKI**

● **Japonia potrafi fascynować swoją odmiennością, oryginalnością, fantazyjnością** ● Ta książka opisuje specyfikę japońskiej kultury i pokazuje, w jaki sposób zmieniła ona globalne mody ● **Autor tłumaczy jej specyfikę i wyjaśnia historyczne korzenie wiele procesów**

trzykropek

Choć ludzie przyglądający się Japonii w latach dziewięćdziesiątych XX wieku skłonni byli stwierdzić, że kraj schodzi na manowce, japońska kultura wciąż miała swą uświęconą tradycją zdolność do trzymania państwa razem pomimo podziałów. Kombinacja jedzenia, podróży, literatury, filmu, gier komputerowych, anime i mangi pomogła zrównoważyć gospodarcze i polityczne rozczarowania i obawy Japończyków. Wiele z tych elementów pomogło wzbudzić sympatię do Japonii za granicą, pomimo negatywnych nagłówków o debatach historycznych i malejącej joie de vivre w tym kraju.

Średnia długość życia w Japonii w 1947 roku wynosiła pięćdziesiąt dwa lata. Do 2005 roku przekroczyła osiemdziesiąt, w dużej mierze za sprawą diety, która przez setki lat właściwie się nie zmieniła. W miastach takich jak Tokio czy Osaka można było dostać skomplikowane dania wykwintnej kuchni francuskiej. W przeciwieństwie do nich japońskie jedzenie opierało się na prostej zasadzie: wysokiej jakości składniki, minimalne gotowanie i minimalne przyprawianie. Podstawowym pożywieniem narodu pozostawał ryż, często podawany z zupą miso i piklami, a także ryby, na tyle świeże, że zdatne do spożycia na surowo: same jako sashimi lub z ryżem zaprawionym octem w postaci sushi (nazwa ta prawdopodobnie pochodzi od słowa sui, czyli „kwaśny") z dodatkiem odrobiny sosu sojowego i wasabi.
W okresie Meiji do jadłospisu powróciła wołowina, początkowo ceniona ze względu na to, co uważano za potencjał leczniczy i kształtujący sylwetkę. Karmiono nią żołnierzy, próbował jej cesarz, a wkrótce miasta takie jak Tokio zapełniły się sklepami oferującymi wołowinę smażoną z różnymi mieszankami cebulki, miso, tofu, sosu sojowego i mirinu (słodkiego sake). Później, gdy Japonia odrobiła straty po wojnie, pojawiły się nowe i nieco mniej zdrowe trendy kulinarne, w tym ramen instant, japońskie curry, smażony kurczak oraz spaghetti i inne dania z makaronu.

Za granicą na początku okresu powojennego kuchnia japońska nadal była trochę niszowa, popularna głównie wśród młodych przedstawicieli kontrkultury w latach sześćdziesiątych oraz ich dbających o zdrowie następców z lat siedemdziesiątych – dla osób, które martwią się przetworzoną żywnością, nie ma nic lepszego niż szef kuchni, który przygotowuje sushi od postaw na twoich oczach. W latach dziewięćdziesiątych japońskie potrawy – a sushi w szczególności – zdobyły popularność w dużej części Zachodu. Sieci restauracji, takie jak założone w 1997 roku Itsu czy Yo! Sushi, pomogły napędzić ten boom. W 2006 roku japońskie ministerstwo posunęło się nawet do odznaczania lokali za granicą certyfikatami, żeby dać pewność klientom, że tamtejsi kucharze wiedzą, co robią. Tę inicjatywę wkrótce nazwano „policją sushi", co dało początek humorystycznemu anime pod takim tytułem.

W latach dziewięćdziesiątych i dwutysięcznych także japońska kultura wizualna – w różnorodnych nowych formach – ruszyła na podbój świata. Zaczęło się od Space Invaders (1978) i Bubble Bobble (1986): gier zręcznościowych, których ani Murasaki Shikibu, ani Tokugawa Ieyasu nie uznaliby za wymownie „japońskie", gdyby mieli okazję usiąść za kontrolerami. Niemniej to te dwa tytuły, wydane przez japońską firmę Taito, zwiastowały początek ery gier wideo. W połowie lat dziewięćdziesiątych konsole do gier wyprodukowane przez Nintendo i Segę stały się elementem rodzinnych zabaw i sprzeczek na całym świecie, a przy okazji zrobiły celebrytów z braci Mario i jeża Sonica. W 1996 roku na Game Boyu wystartowała seria Pokémon, a należące do Hayao Miyazakiego Studio Ghibli podpisało umowę dystrybucyjną z Disneyem, dzięki czemu szersza publiczność na Zachodzie mogła zobaczyć jedne z najulubieńszych japońskich filmów animowanych, takie jak „Mój przyjaciel Totoro" (1988) i „Grobowiec świetlików" (1988). Nowy poziom osiągnięto, gdy w 2003 roku kolejne dzieło Miyazakiego, „Spirited Away: W krainie bogów" (2001) zdobyło Oscara.

Także japońska moda zaznaczyła w tym czasie swoją obecność na Zachodzie. Isey Miyake był jeszcze chłopcem, kiedy bomba atomowa spadła na Hiroszimę, jego rodzinne miasto. Studiował modę w Tokio i w Paryżu, zanim przeniósł się do Nowego Jorku. Zabrał ze sobą upodobanie do elegancji zamiast przepychu i wyczucie, jak ubranie powinno pozwalać ciału się poruszać, co przypisywał swoim studiom nad kimonem. Najbardziej znanym z jego klientów na Zachodzie był Steve Jobs, którego tak zachwycił uniform stworzony przez Miyakego dla firmy Sony, że poprosił go o zaprojektowanie uniformów także dla pracowników Apple. Pomysł nie spodobał się w Cupertino, ale za to Miyake dostarczył Jobsowi czarny golf, który stał się jego znakiem rozpoznawczym. Sukces na Zachodzie odniosła też Rei Kawakubo i jej marka Comme des Garçons, która przeniosła do współczesnej mody japońską estetykę wabi-sabi w projektach o kunsztownie niekompletnym, znoszonym i nietrwałym wyglądzie.

Nawet ci, którzy poddawali krytyce współczesną Japonię, znaleźli za granicą życzliwą publiczność. Niezwykłe, melancholijne powieści takie jak „Norwegian Wood" (1987) zmieniły Murakamiego Harukiego w literacką supergwiazdę. Kenzaburô Ôe, zagorzały krytyk zarówno ultranacjonalizmu z czasów wojny, jak i powojennego „zdezorientowania i zagubienia" Japonii, w 1994 roku jako drugi japoński pisarz w historii – pierwszym był Kawabata Yasunari w roku 1968 – otrzymał Nagrodę Nobla w dziedzinie literatury. W sferze sztuki współczesnej neopopowy artysta Murakami Takashi zyskał sławę na całym świecie dzięki swej barwnej, inspirowanej mangą twórczości oraz ruchowi Superflat, który miał satyryzować japońską kulturę konsumpcyjną. Zarówno on, jak i artystka Yayoi Kusama, znana z wykorzystywania charakterystycznego motywu kropek, zaczęli być postrzegani jako artyści globalni, a nie „japońscy".

Jednocześnie Japonia nadal stanowiła bardzo dochodowy rynek zbytu dla zachodniej kultury masowej, od Disneya – podobno cesarza Hirohito pochowano razem z jego ukochanym zegarkiem z Myszką Miki – po zespoły rockowe, takie jak Bon Jovi czy Radiohead. W Osace fani tych ostatnich pomogli umieścić życzliwość i troskę na liście zachodnich skojarzeń z Japonią: zaniepokojeni tym, że Phil Selway, perkusista Radiohead, jest przyćmiewany przez wokalistę i gitarzystę, zdecydowali się założyć jego fanklub

W owym czasie Japonia miała już też swoją własną, tętniącą życiem scenę muzyki pop. Po boomie na bigbandowy jazz, mambo i boogie-woogie w okresie okupacji, nadszedł wielki szał na rockabilly. Zmieszany dziennikarz opisał jednego z wykonawców, który uginał nogi i teatralnie wyrzucał gitarę w powietrze, jako chodzącego po scenie „jak dziecko z polio". W 1966 roku The Beatles dali koncert w Budôkanie i przyczynili się do tego, że muzyka gitarowa – od elektrycznej po folkową – znacząco wpłynęła na kształt japońskich lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych.

Do głośnych nazwisk lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych należała Hibari Misora, niekwestionowana „królowa enki". Enka to rodzaj sentymentalnej ballady, często tworzonej w skali yonanuki – polegającej na usunięciu czwartej (yo) i siódmej (na) nuty z zachodniej skali molowej – silnie kojarzonej z nostalgią za minioną Japonią. Hibari była dziecięcą gwiazdą w okresie okupacji, a później została powojenną ikoną telewizji: natychmiastowo rozpoznawalną na scenie w swoim kimono, z ułożonymi włosami, trzymając mikrofon i śpiewająca z melancholią – czasami ze łzami w oczach – o straconej miłości i wspomnieniach z dawnych rodzinnych miast. Wraz z rozwojem technologii na listach karaoke do Hibari dołączyła Yellow Magic Orchestra, z udziałem znanego kompozytora Sakamoto Ryūichiego w roli klawiszowca i wokalisty.

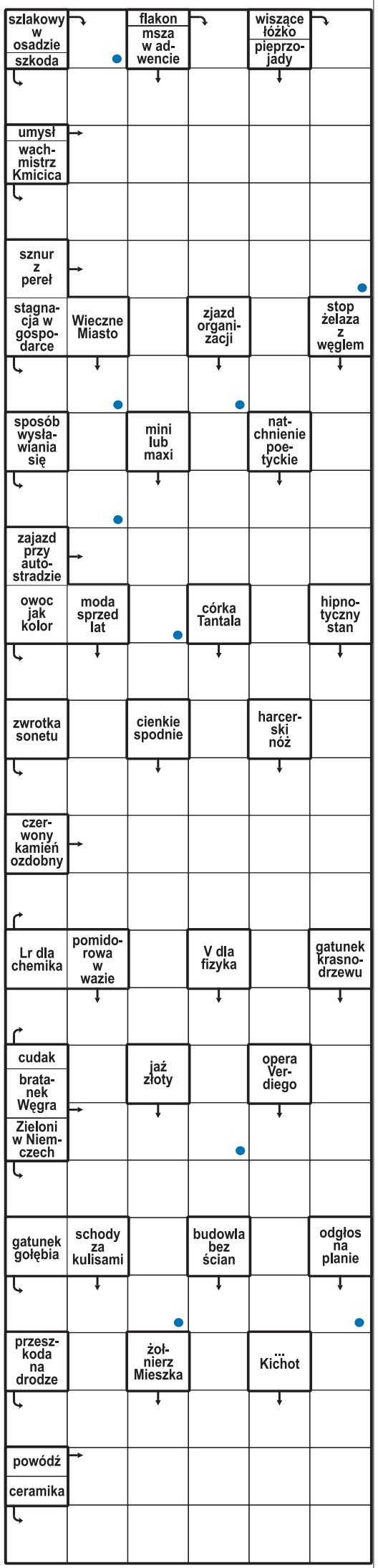
Christopher Harding „Od miecza do mangi", tłumaczenie: Dorota Ponikowska, wyd. Mando, Kraków 2025, cena 52,90 zł

●●●●●

eprasa.pl 698a96418d

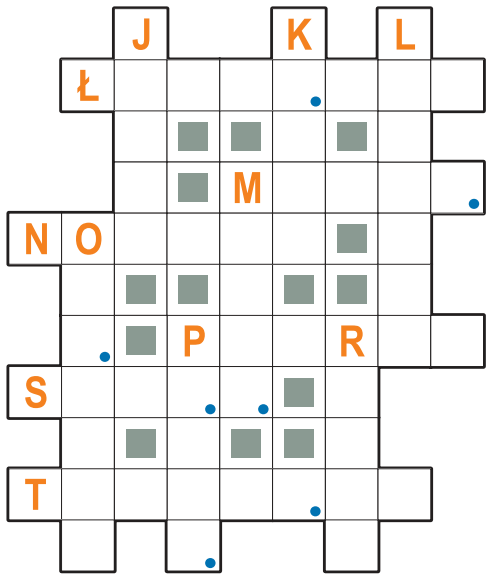
▶ KRZYŻÓWKI

Krzyżówka panoramiczna



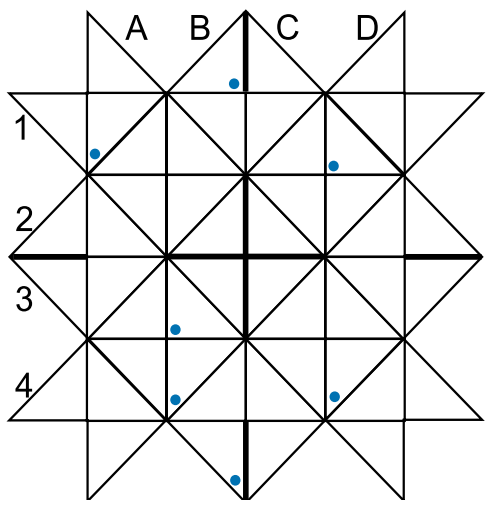
Litery z oznaczonych pól, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

Alfabetka



Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
W kolejności przypadkowej
– składnik farb antykorozyjnych
– stoją na nim książki w bibliotece
– w parze z mianownikiem
– umówili się pod nim Filon i Laura
– pomieszczenie na statku na towary
– postać z filmu „Kiler”
– generalna przed premierą
– Konstytucyjny lub Stanu
– ... Łukaszewicz, aktor z „Seksmisji”
– jamnik lub terier jako pies myśliwski
– dokuczliwe w Arktyce
– w parze z węglem
– cząstka mniejsza od atomu

Krzyżówka mozaikowa

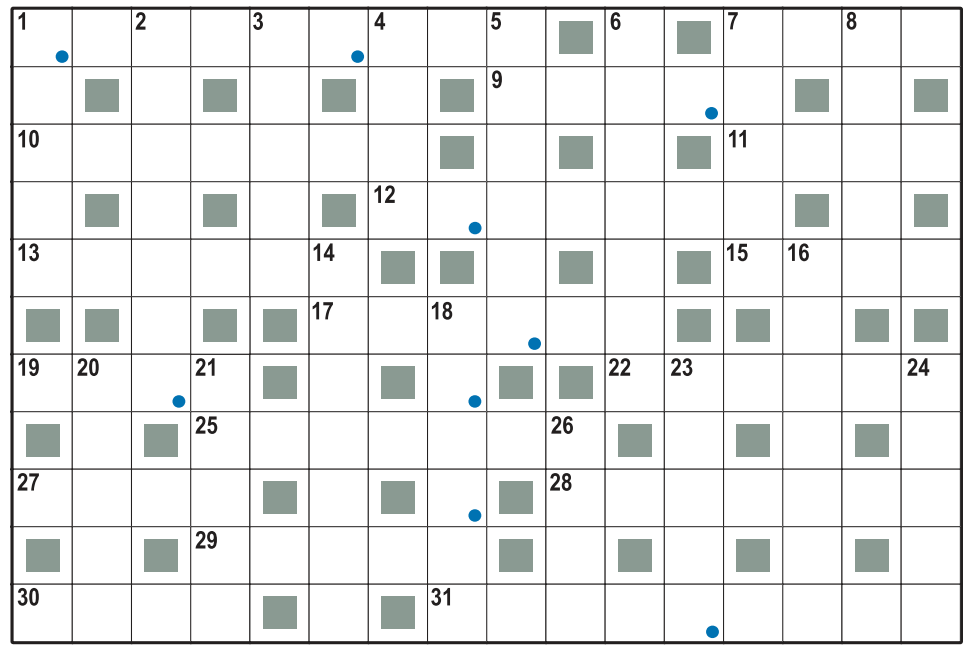


Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
Poziomo:
1) człopiec mający kilkanaście lat, młodzian,
2) odprowadza zanieszyszczone wody
● skorupiaki na drogie i wytworne danie
3) najpopularniejsze polskie nazwisko
● rodyjski olbrzym,
4) wyraz przejęty z języka włoskiego.
Pionowo:
A) rodzina drapieżnych ssaków,
B) damski but zimowy ● czermień błotna,
C) Gable, aktor z „Przeminęło z wiatrem”
● wyrasta z pnia drzewa,
D) pobieranie przez żywe organizmy substancji niezbędnych do życia.

Rozwiązania

Krzyżówka panoramiczna: skrzydlak; **alfabetka:** wygrana; **krzyżówka z “polską” literą:** podziałka; **krzyżówka mozaikowa:** bataliа; **krzyżówka tautogramowa:** ciernik; **krzyżówka dwuliterowa:** bilard.

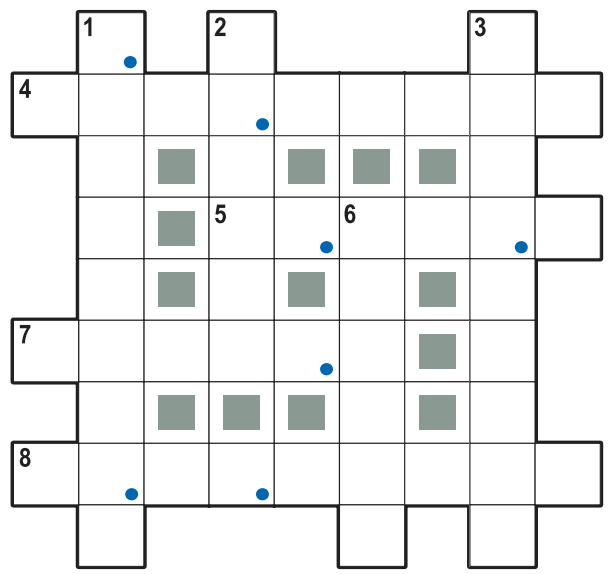
Krzyżówka z „polską” literą



Każdy odgadywany wyraz zawiera co najmniej jedną „polską” literę. Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
Poziomo:
1) placek z mąki, soli i wody,
7) trofea z pola walki,
9) miraż, złudzenie,
10) ptak-nierozłączka,
11) na czele armii,
12) zakończenie okapnika okiennego,
13) dzika, nielotna kaczka,
15) miasto na Wyżynie Kieleckiej,
17) dawna miara pojemności,
19) węgiel lub torf,
22) pole po ściętym zbożu,
25) Galina, słynna tancerka baletowa,
27) kwiatostan zbóż,
28) przepływa przez Ciechanów,
29) w parze z krzyżykiem,
30) pobory oficera lub aktora,
31) poprzednik oboju.
Pionowo:
1) blizna na brzuchu,
2) dodatkowe pieniądze za usługę,
3) warząchew lub chochla,
4) drobny węgiel,
5) zaciśnięte dłonie,
6) Zdzisław, aktor z filmu „Vabank”,
7) szkolne meble,
8) rośnie z popytem,
14) niezbędne w kuźni,
16) brak włosów nad czołem,
18) ma mleko pod nosem,
20) niejedna w regale,
21) tylna część naboju,
23) pożądanie, pragnienie,
24) lewy dopływ Odry,
26) imię Pugaczowej, piosenkarki.

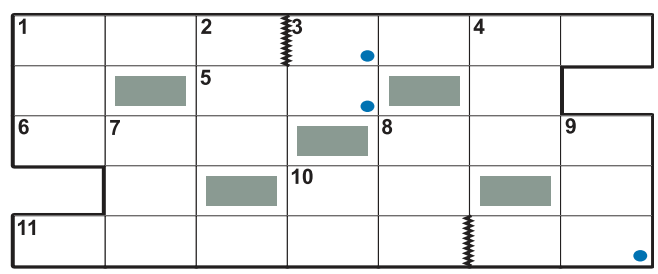
Krzyżówka tautogramowa

Wszystkie odgadywane wyrazy mają taką samą pierwszą literę. Litery w polach z kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
Poziomo:
4) wytwórnia materiałów budowlanych z gliny,
5) miejsce bitwy wojsk polskich z wojskami tureckimi w 1595 r.,
7) model Kia, samochód typu minivan,
8) naturalne pragnienie poznawania, uczenia się.
Pionowo:
1) starać się trafić na jakiś moment,
2) uderzenie ostrym tnącym narzędziem,
3) kwaskowaty lub gorzkawo-kwaśny smak,
6) dzielnica Gdyni.



Krzyżówka dwuliterowa

Pary liter w polach z kropką, czytane kolumnami, utworzą rozwiązanie.



Poziomo:
1) zagrał Kwiczoła w serialu „Janosik”,
5) drzewko z orzeszkami,
6) kraj z Toronto,
8) opuszczanie zajęć przez ucznia,
10) konkuruje z Uberem,
11) reżyser „Krzyżaków”.
Pionowo:
1) choinkowa ozdoba,
2) strata materialna lub moralna,
3) kula na zielonym stole,
4) wąski i długi pas tkaniny,
7) zgrubienie żywicy na pniach drzew,
8) Mariusz, założyciel telewizji TVN,
9) Jerzy, autor powieści „Wniebowstąpienie”,
10) jednym z jego odtwórców był Daniel Craig.

eprasa.pl 698a96418d

Te dni

IMIENINY OBCHODZĄ
20 GRUDNIA: Dominik, Makary, Amon, Bogumił, Bogumiła, Dagmara, Dagna, Eugeniusz **21 GRUDNIA:** Piotr, Tomasz, Anastazy, Balbin, Festus, Gliceriusz, Glicery **22 GRUDNIA:** Honorata, Judyta, Zenon, Beata, Dobrosułka, Drogomir, Dziesława, Dziwisław **23 GRUDNIA:** Sławomira, Wiktoria, Anatola, Anatolia, Bazylides, Dagobert, Ewaryst, Ewarysta **24 GRUDNIA:** Adam, Ewa, Ada, Adamina, Adela, Delfin, Druzjan, Druzjanna, Eryk, Eryka, Ewelina, Godzisław, Godzisława **25 GRUDNIA:** Anastazja, Eugenia, Maria, Mateusz, Natan, Piotr, Siemosław **26 GRUDNIA:** Dionizy, Szczepan, Teodor, Wincencja, Wincenta, Wincentyna, Wrociwoj, Zenon, Zozym

LEGENDARNA SPIKERKA TVP
20 grudnia imieniny obchodzą panie o imieniu Bogumiła. Z tej okazji wspominamy słynną prezenterkę Bogumiłę Wander, która zmarła 30 lipca 2024 r. Urodziła się 7 października 1943 r. w Kaliszu. Ukończyła wydział historii Uniwersytetu Łódzkiego, a także dziennikarstwo na Uniwersytecie Warszawskim. Pierwsze kroki przed kamerami stawiała pod koniec lat 60. Wówczas wygrała konkurs organizowany przez TVP i dostała się do Łódzkiego Ośrodka Telewizji Polskiej. Od połowy lat 70. zapowiadała programy na żywo, prowadziła Festiwal Piosenki Radzieckiej w Zielonej Górze, pracowała jako spikerka i zajmowała się produkcją telewizyjną. Przez lata Bogumiła Wander zachwycała nie tylko profesjonalizmem na antenie, ale także nieprzeciętną urodą.

Notatki na ostatki

CZAS NA SERIALE

PIERWSZA MIŁOŚĆ
Mateusz Stik ucieka z konwoju transportującego go do więzienia z pogrzebu Teresy. Policja natychmiast zabezpiecza Emilkę i Martę, które mogą stać się pierwszym celem psychopaty. Gdy Piotrek poznaje powód jego pobytu poza zakładem, zaczyna łączyć fakty – może taki od początku był plan Stika? Policjant, prowadząc śledztwo w sprawie ucieczki Stika, postanawia przesłuchać lekarza, który podpisał akt zgonu Teresy.

NA WSPÓLNEJ
Ilona sugeruje Michałowi, że Brygida jest dla niego za młoda. Brzozowski bierze to sobie do serca i zaczyna intensywnie się nad tym zastanawiać. W końcu umawia się z dziewczyną i... zrywa wszelkie bliższe relacje. Brygida jest rozżalona. To jednak nie koniec, Michał postanawia spotkać się z Kluskiem i oznajmić mu, że z Brygidą nie łączy go nic oprócz przyjaźni.

BARWY SZCZĘŚCIA
Rawiczowa spotyka się z Celiną. Pragnie zemsty na Zastoi i chce zlecić jego zabójstwo. Gdy Brońska opowiada o tym Cezaremu, biznesmen jest w szoku. Asia i Hubert stają przed trudnym zadaniem: muszą przekonać Emila do wyjazdu do USA. Janka nieustannie próbuje zbliżyć się do Mariusza, co zauważają pracujący z nimi rolnicy i zaczynają złośliwie komentować sytuację. A Mariusz uświadamia sobie, że przez Jankę wciąż myśli, a nawet śni, o jej siostrze Marlenie.

M JAK MIŁOŚĆ
Bartek szykuje dla Doroty radosną niespodziankę: zakup Siedliska od Magdy i Andrzeja oraz kameralną „parapetówkę". Gdy Lisiecki zaprasza na imprezę także Franka, kończy się to dramatem, bo chłopak odkrywa nagle, że po kontuzji nie wróci już na boisko i nie ma szans na sportową karierę. Żak przechodzi kontrolne badania i uznaje, że jest bliski śmierci. A to doprowadza do kolejnego kryzysu.

HUMOR z zeszytów

Występował w różnych turniejach rycerskich, przedstawiając swoją męskość.

Boryna śpiewał w chórze, ale tylko partie solowe.

Kogut był własnością Marka, który piał codziennie na pobudkę.

DO REDAKCJI: DLA WIELU KONIEC I POCZĄTEK ROKU TO CZAS PODSUMOWAŃ I POSTANOWIEŃ. JAK OD KILKU LAT POSTANOWIENIA ROBIĘ W SWOJE URODZINY.

mamy memy my

FOT. SYLWIA DĄBROWA

Wizyta niespodzianka

● Iga Świątek odwiedziła Marylę Rodowicz i wręczyła jej prezent z okazji 80. urodzin. – Jeszcze nie wierzę, co się stało. Przyjechała z życzeniami i z piękną, białą rakietą w prezencie urodzinowym. To był najpiękniejszy prezent ever – mówiła wzruszona artystka.

FOT. SYLWIA DĄBROWA

Marzy o aktorstwie

● Dawid Kwiatkowski od wielu lat związany jest z polską sceną muzyczną, nie ukrywa jednak, że ma apetyt na więcej. – Bardzo bym chciał kiedyś przyaktorzyć coś. Chciałbym się wcielić w kogoś tajemniczego – powiedział.

Dziennik ŁÓDZKI
www.dzienniklodzki.pl

Redaktor naczelny **Marek Krzciuk**
Prezes Makroregionu **Aneta Sarga-Burtan**
Dyrektor sprzedaży makroregionu **Anna Gałuszka**
Kierownik Zespołu Sprzedaży Łódź **Katarzyna Michalak**

Redakcja ul. ks. I. Skorupki 17/19, 90-532 Łódź,
tel. 42 665 93 00,
dziennik@dziennik.lodz.pl
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

Prezes Zarządu Polska Press Grupy **Zenon Nowak**
Redaktor naczelny Polska Press Grupy **Marek Twaróg**
Dyrektor artystyczny **Tomasz Bocheński**
Dyrektor kolportażu **Tomasz Osoliński**
Biuro Konsumenta PPG, e-mail: 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.dzienniklodzki.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

eprasa.pl 698a96418d