Ei Znamy się z Łodzi

19.09.2026

expressilustrowany.pl

WEEKEND EXPRESS ilustrowany

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

SOBOTA, 19 WRZEŚNIA 2026
Nr 218 (29 438)
cena 4,40 zł
(w tym 8% VAT)

Policja

Złodziej uciekał skradzionym samochodem

● Str. 2

Kulinaria

Jesienna dynia potrafi nas zaskoczyć

● Str. 11

W przeciwieństwie do blisko spokrewnionych bocianów białych, bociany czarne są płochliwe i skryte.

GDZIE SĄ NASZE CZTERY BOĆKI CZARNE?

Chodzi o ptaki, które można było śledzić dzięki kamerze zainstalowanej na gnieździe. Niestety, dwa z nich już nie żyją ● Str. 3

FOT. 123RF

9 770137 909064 38

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

DYŻUR Dziś redaktor Wiesław Pierzchała czeka na Państwa sygnały pod numerem telefonu 502 499 435.

eprasa.pl 7adeef17fd

WAŻNE TELEFONY

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

EXPRESSOWO

Ksawerów. Dwóch młodzieńców szalało na hulajnodze, jeden był bez kasku i...

Stróże prawa zatrzymali hulajnogę elektryczną, którą mknęło dwóch 16-latków: jeden kierował, a drugi był pasażerem. Tylko ten pierwszy miał kask ochronny na głowie. Policjanci wezwali rodziców nastolatków, zabezpieczyli pojazd i wszczęli postępowanie.
Do zdarzenia doszło na ul. Jana Pawła II w centrum Ksawerowa, między Łodzią a Pabianicami. Policjanci z drogówki zwrócili uwagę na kierującego hulajnogą elektryczną, który przewoził pasażera, co jest zabronione. Na dodatek tylko jeden z nich miał kask na głowie.
– W związku z charakterem zdarzenia oraz wiekiem kierującego i pasażera sprawa została przekazana do Zespołu do spraw Nieletnich i Patologii Komendy Powiatowej Policji w Pabianicach, który będzie prowadzić kolejne czynności. Pojazd został zabezpieczony do dalszych czynności procesowych – wyjaśnia młodszy aspirant Jakub Gąsiorek, rzecznik prasowy KPP w Pabianicach.
I podkreśla: – To zdarzenie po raz kolejny pokazuje, że hulajnoga elektryczna nie jest zabawką, ani środkiem transportu, którym można beztrosko przewozić pasażerów. Każda dodatkowa osoba na hulajnodze wpływa na jej stabilność, możliwość prawidłowego hamowania i panowania nad pojazdem. W przypadku nastolatków szczególnie ważna jest też odpowiedzialność rodziców i opiekunów za to, w jaki sposób młodzi ludzie korzystają z tego rodzaju pojazdów”. **WP**

Błąkał się na ulicy Plonowej. Czy ktoś go rozpoznaje? A może przygarnie?

Ten 5-miesięczny kot został znaleziony na ul. Plonowej. 16 września trafił do łódzkiego schroniska dla zwierząt. Waży blisko 3 kg. Czipa brak. Jego właściciel lub osoba, która chciałaby go przygarnąć, może zadzwonić pod nr tel: 501 437 232, 724 402 447 lub 785 500 377.

AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Express Ilustrowany”

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

EXPRESS ILUSTROWANY

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

www.expressilustrowany.pl

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

POLSKA PRESS GRUPA

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

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

Złodziej uciekał skradzionym samochodem. Podmienił tablice rejestracyjne

Funkcjonariusze z Wydziału do Walki z Przestępczością Samochodową łódzkiej komendy wraz z policjantami z Wydziału Kryminalnego Komendy Wojewódzkiej Policji w Łodzi zatrzymali 40-letniego łodzianina podejrzanego o kradzież kii stinger. Mężczyzna usłyszał też zarzut podrobienia i użycia tablicy rejestracyjnej, a także niezatrzymania się do kontroli pomimo wydawanych mu poleceń. Decyzją sądu najbliższe trzy miesiące spędzi w areszcie.

FOT. POLICJA

40-latek ostatecznie porzucił auto i próbował uciekać pieszo...

DWA UKRADZIONE AUTA, WARTE ŁĄCZNIE 145 TYS. ZŁ

Policja podała, że doszło do tego 7 września. Tego dnia stróże prawa udali się na ulicę, na której - według ustaleń śledczych - mogły być kradzione samochody.

– Kryminalni na wyznaczonym obszarze działań zauważyli na parkingu pojazd kia sportage. Warte 70 tys. zł auto kilka godzin wcześniej zostało skradzione w Łodzi – informuje kom. Agnieszka Jachimek z Komendy Wojewódzkiej Policji w Łodzi.

W tym samym czasie drugi patrol na innej ulicy zobaczył wyjeżdżającą z parkingu przyblokowego kię stinger, skradzioną pod koniec sierpnia, wartą 75 tys. zł.

ZŁODZIEJ PRÓBOWAŁ UCIEC

– Funkcjonariusze natychmiast ruszyli za kierującym kią, który kontynuował jazdę pomimo wydawanych mu poleceń do zatrzymania się, uszkadzając pojazd innego uczestnika ruchu. Mężczyzna z nadmierną prędkością kontynuował ucieczkę ulicami Łodzi. Ostatecznie porzucił auto i próbował oddalić się pieszo. Po krótkim pościgu został zatrzymany i wylegitymowany. W trakcie prowadzonych czynności wyszło na jaw, że 40-letni łodzianin poruszał się kradzionym pojazdem, do którego zamontowane były podrobione tablice rejestracyjne. Dodatkowo podczas realizowanych przeszukań śledczy zabezpieczyli urządzenia i akcesoria służące do identyfikacji sygnału GPS oraz uruchamiania pojazdów – dodaje komisarz Agnieszka Jachimek.

40-letni mężczyzna usłyszał już zarzuty. Za popełnione przestępstwa grozi mu kara do 10 lat pozbawienia wolności. Sąd Rejonowy dla Łodzi-Widzewa w Łodzi przychylił się do wniosku Prokuratura z Prokuratury Rejonowej Łodzi-Widzewa i zastosował wobec podejrzanego trzymiesięczny areszt.

Kom. Agnieszka Jachimek podkreśla, ze sprawa jest rozwojowa.

JOANNA NOWIK

FOT. POLICJA

... ale nie uciekł za daleko. Trafił do aresztu.

eprasa.pl 7adeef17fd

JEDEN PADŁ OFIARĄ LINII ENERGETYCZNEJ, DRUGI BIELIKA, DWA INNE ŻERUJĄ NA UKRAINIE I SERBII

Gdzie są nasze cztery boćki czarne?

Cztery boćki czarne, które w tym roku wykluły się w gnieździe w lesie w pobliżu Łodzi, pod koniec sierpnia opuściły nasz region. Niestety, dwa z nich już nie żyją - podała Regionalna Dyrekcja Lasów Państwowych w Łodzi na swoim profilu na Facebooku.

JOANNA NOWIK

Chodzi o ptaki, które można było śledzić online dzięki kamerze zainstalowanej na gnieździe przez Lasy Państwowe. Co robiły po opuszczeniu gniazda, wiemy, bo ptakom założono specjalne opaski.

- Z naszego gniazda online w lasach RDLP w Łodzi w sezonie lęgowym 2026 wyleciały cztery młode bociany czarne. Najwcześniej, 9 sierpnia, wyleciały Onyks i Opal - czytamy na profilu RDLP.

Te bociany początkowo żerowały razem na Kujawach, ale 11 sierpnia Opal odleciał w okolice Żyrardowa, a potem skierował się na południe i pod Radomiem niefortunnie, szukając miejsca na nocleg, uderzył w druty linii energetycznej w przecince leśnej i 21 sierpnia zginął.

Jego brat Onyks 20 sierpnia opuścił Kujawy i poleciał w kierunku podłódzkiego Głowna, a potem Poddębic.

- Po drodze zahaczył o zbiornik zaporowy Jeziorsko na Warcie i poleciał w kierunku Przemyśla. 24 sierpnia Onyks wyleciał z Polski powyżej Medyki i zatrzymał się na Ukrainie w pobliżu stawów rybnych, 22 km na południe od Medyki. Nadal tam żeruje - informuje RDLP.

Zwierzęta

Trzeci bociani brat - Oskar - wyleciał z gniazda 20 sierpnia, ale już tego samego dnia stracił życie, i to zaledwie 5 km od gniazda.

– Nie wiemy na pewno, co się stało, ale około godz. 13, czyli w środku dnia, niedoświadczony Oskar prawdopodobnie padł ofiarą bielika – na środku łąki przy stawach rybnych były tylko wyskubane pióra. Na stawach tych bieliki często polują na ryby i ptaki. Resztą w nocy zajęły się dziki – informuje na profilu RDLP prof. Piotr Zieliński z Wydział Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Łódzkiego.

Czwarte bocianie młode – samica Oda – opuścił gniazdo jako ostatnia 21 sierpnia i od razu poleciała na południe. Leciała dość długo, bo na dłuższy postój zatrzymała się dopiero 24 sierpnia w Rumunii na Dunajem , a potem przeniosła się do Serbii, gdzie zaczęła żerować w okolicy miejscowości Novi Becej niedaleko ujścia Cisy do Dunaju.

– Obserwując transmisję „Bociany czarne online" przekonaliśmy się, że rzeczywistość przyrodnicza jest dla piskląt bocianów czarnych często bardzo twarda. Lokalizatory pokazały, że młodym bocianom czarnym po wylocie z gniazda wcale nie jest łatwiej. Niedługo powinny wyruszyć w dalszą drogę do Afryki. Zostało im jeszcze ok. 4 - 5 tys. km – dodaje prof. Piotr Zieliński.

W przeciwieństwie do blisko spokrewnionych bocianów białych, bociany czarne są płochliwe i skryte. Bociany czarne swoje gniazda zakładaj a w lasach na dużych drzewach. Samica składa od 2 do 5 jaj. Razem z samcem wysiaduje je przez 32–38 dni. Po 60–71 dniach życia młode w pełni się opierzają.

FOT. JAN KAMOLA

Ile za talerzyk na weselu w Łódzkiem?

Organizacja ślubu i wesela w 2026 r. to spory wydatek dla pary młodej. Budżety na takie przyjęcie osiągają nawet 100 tys. zł - wliczając salę, orkiestrę, stroje i wiele dodatkowych rzeczy. Gości interesuje jednak najczęściej, ile para młoda płaci za talerzyk. Ostateczny koszt za osobę zależy od kilku czynników m.in. standardu lokalu, lokalizacji oraz liczby serwowanych dań.

● Najczęściej to wydatek rzędu od 350 do 550 zł za osobę (w cenie z poprawinami). Skrajności są jednak znaczne:

● od 270 zł za osobę - najniższe stawki można znaleźć m.in. w zachodniej części województwa (np. w okolicach Szadku). W tej cenie lokale oferują zazwyczaj standardowe menu z 5 ciepłymi posiłkami.

● do 700 zł za osobę - drugą stronę stawki wyznaczają mocno ekskluzywne obiekty (np. te w okolicach Jeziorska).

Jest też wiele dodatkowych opłat. Łączna kwota może być wyższa o kilkadziesiąt złotych

Sama kwota za kilka ciepłych wydań to nie wszystko. Analizując, ile młoda para zapłaci za „talerzyk", trzeba wziąć pod uwagę fakt, że jest wiele dodatkowych opłat, na które młodzi zazwyczaj się decydują.

● Opłata korkowa: koszt serwowania alkoholu oraz napojów. Może być to dodatkowe 10 zł od osoby.

● Krojenie tortu: niektóre restauracje doliczają dodatkową opłatę za krojenie tortu. To średnio 5-10 zł za każdy kawałek.

● Stół wiejski: tutaj też mowa o dopłacie za osobę od 15 do 25 zł.

● Słodki stół: podobnie jak w przypadku stołu wiejskiego, trzeba doliczyć kolejne 15-25 zł.

KOSZTY

5-10 zł

Tyle trzeba dopłacić za krojenie tortu (cena za kawałek).

270 zł

Od tej kwoty zaczynają się stawki za jedna osobę na weselnym przyjęciu. W większości lokali to kwoty od 350 do 550 zł.

Podane ceny to najczęściej pojawiające się stawki, w różnych lokalach w województwie łódzkim. Gości weselnych może interesować, ile w takim razie dać młodej parze w kopertę.

● Idąc tropem, „aby zwróciło się za talerzy", trzeba przyjąć stawkę mniej więcej 1000-1500 zł za parę.

– Do tego dochodzą koszty stroju, makijażu i drobnego upominku na przykład wina. Uzbiera się spora suma. Niektórzy przez to rezygnują z udziału w imprezie – przyznaje jedna z kelnerek sali weselnej w Łódzkiem.

WERONIKA TOMASZEWSKA-MICHALAK

eprasa.pl 7adeef17fd

Wojewódzkie święto plonów

W Brzezinach odbyły się Dożynki Województwa Łódzkiego. Były dożynkowe wieńce, bochny chleba, korowód dożynkowy i pyszne jedzenie.

MATYLDA WITKOWSKA

Województwo łódzkie świętowało w minioną niedzielę w Brzezinach tegoroczne plony na Dożynkach Województwa Łódzkiego. Dożynki rozpoczęły się mszą św. w kościele pw. Podwyższenia Krzyża Świętego, której przewodniczył bp Piotr Kleszcz.

Po mszy św. utworzył się korowód dożynkowy, w którym niesione były wieńce dożynkowe i bochny chleba. Na czele korowodu jechała bryczka z marszałek woj. łódzkiego Joanną Skrzydlewską. Po drodze grała orkiestra dęta. Potem na scenie w Parku Miejskim odbyły się obrzędy dożynkowe.

W parku miejskim pojawiły się stoiska ze specjałami przygotowanymi przez koła gospodyń wiejskich. Były ciasta, pajdy chleba ze smalcem, gołąbki i przekąski. Nie brakowało stoisk z miodami.

FOT. GRZEGORZ GAŁASIŃSKI

eprasa.pl 7adeef17fd

Czerwona Kartka dla Raka po raz piąty

Ponad 450 osób wzięło w V edycji akcji „Czerwona Kartka dla Raka – Bieg dla Jaj & Spacer dla Piersi". Spotkanie w Arturówku było okazją, by po raz kolejny spędzić aktywnie czas, a przy tym zadbać o zdrowie - swoje i swoich bliskich.

MAGDALENA JACH

Tegoroczna edycja cieszyła się bardzo dużym zainteresowaniem. W minioną sobotę do udziału zgłosiła się rekordowa liczba uczestników, którzy przybyli na Arturówek, by aktywnie wesprzeć ideę walki z nowotworami poprzez edukację i profilaktykę.

O godz. 12.30 wystartował „Bieg dla Jaj", którego celem było zwrócenie uwagi na profilaktykę raka prostaty i jąder. Uczestnicy pokonali dwukilometrową trasę prowadzącą przez malownicze tereny Lasu Łagiewnickiego i okolice stawów w Arturówku. Pół godziny później rozpoczął się „Spacer dla Piersi", będący wyrazem wsparcia i solidarności z kobietami walczącymi z rakiem piersi.

Jednym z najważniejszych elementów akcji była Strefa Zdrowia, w której uczestnicy mogli skorzystać z licznych konsultacji i badań profilaktycznych. Panie miały możliwość wykonania bezpłatnej mammografii oraz badań w cytobusie. Dużym zainteresowaniem cieszyły się także informacje dotyczące nowych zasad profilaktyki raka szyjki macicy oraz badania HPV HR, które obecnie odgrywa kluczową rolę w wykrywaniu zmian mogących prowadzić do rozwoju nowotworu.

Mężczyźni mogli natomiast wykonać bezpłatne badanie PSA z krwi, stanowiące istotny element profilaktyki raka prostaty. Dodatkowo podczas wydarzenia dostępne były również specjalistyczne badania prowadzone w urobusie i uchobusie. Dla najmłodszych przygotowano wielkoformatową grę edukacyjną promującą zdrowy styl życia.

FOT. MAGDALENA JACH

eprasa.pl 7adeef17fd

WŁAŚCICIEL CEGIELNI ZBUDOWAŁ STYLOWĄ KAMIENICĘ, ZAŚ MAJĘTNY KUPIEC JĄ ROZBUDOWAŁ

Stara kamienica Samuela Schmidta nowym zabytkiem

Łódzkie historie

Duże walory artystyczne i historyczne sprawiły, że do rejestru zabytków została wpisana – jako jedyny w tym roku obiekt w Łodzi – dawna kamienica Samuela Schmidta przy ul. Pomorskiej 22.

WIESŁAW PIERZCHAŁA

Jest to stylowy, narożny budynek dwupiętrowy z poddaszem stojący u zbiegu ul. Pomorskiej i ul. Solnej. Powstał w drugiej połowie lat 60. XIX wieku. Inwestorem był właściciel cegielni Samuel Schmidt, który na budowę czynszowej kamienicy w stylu nawiązującym do włoskiego renesansu otrzymał pożyczkę z Banku Polskiego.

Kamienica była jednym z pierwszych budynków postawionych przy prywatnej ulicy wytyczonej po powstaniu styczniowym przez Samuela Saltzmana, bogatego kupca pochodzenia żydowskiego, w obrębie jego działki ciągnącej się od ul. Pomorskiej do ul. Północnej. Stąd pierwotna nazwa – ul. Saltzmana, która z czasem stała się ul. Solną.

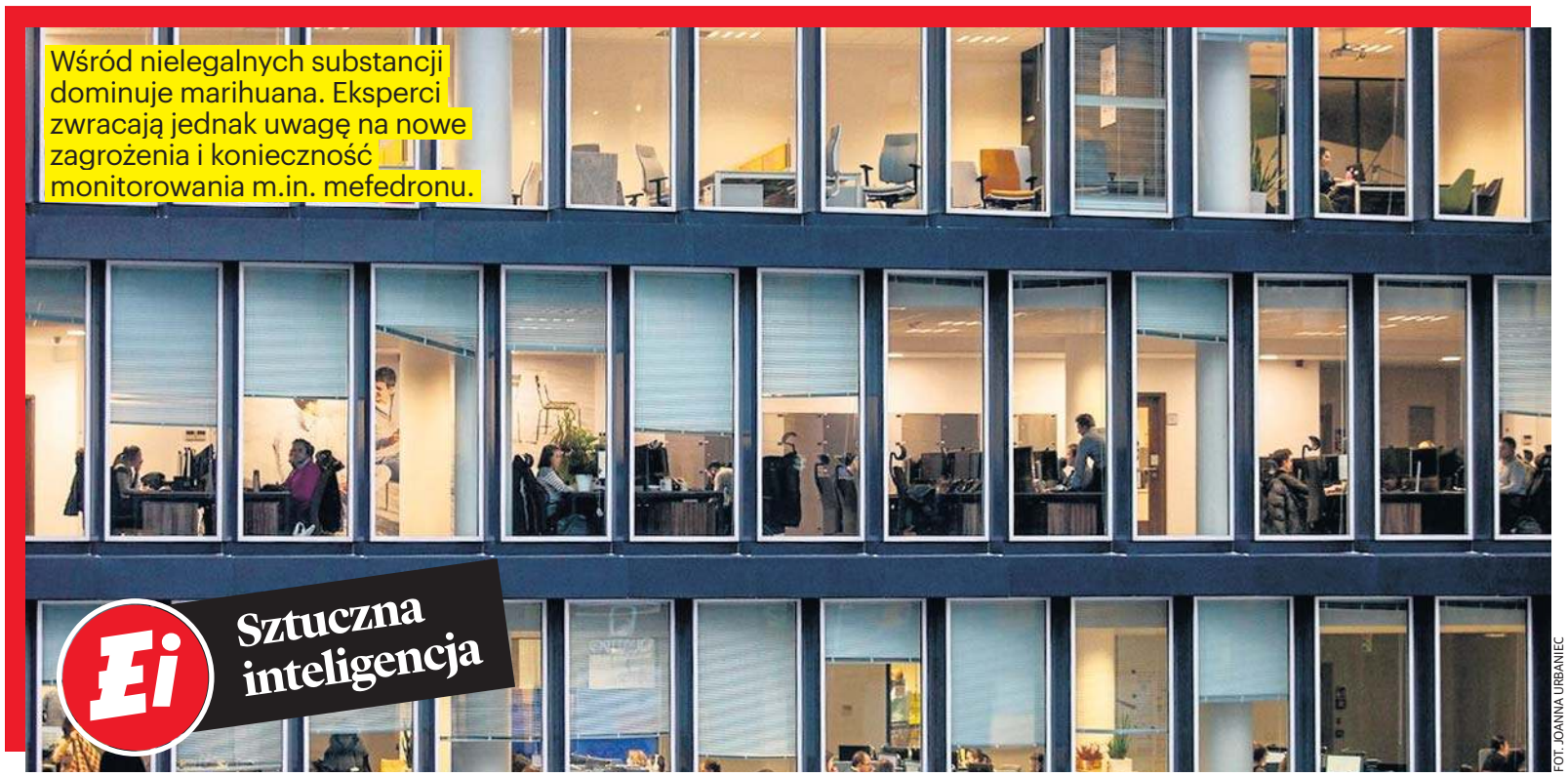
Przełomem w dziejach kamienicy był rok 1898, kiedy kupił ją kupiec Józef Hartman i nadbudował o jedno piętro, zaś od strony podwórka postawił 3-piętrową oficynę. Nowy właściciel nie tylko tam zamieszkał, lecz także prowadził sklep i skład wyrobów galanteryjnych. Ponadto przed I wojną światową w budynku było laboratorium chemiczno-techniczne oraz działały dwie szkoły – męska i żeńska – dla dzieci wyznania mojżeszowego.

W aspekcie walorów artystycznych należy podkreślić, że zarówno kompozycja bryły budynku frontowego, jak też opracowanie elewacji kamienicy nawiązują do klasycznej formy włoskiego pałacu miejskiego (palazzo) – zaznacza Piotr Ugorowicz, naczelnik Wydziału Zabytków Ruchomych i Rejestru Zabytków Wojewódzkiego Urzędu Ochrony Zabytków w Łodzi.

Dawna kamienica Schmidta z drugiej połowy XIX wieku na rogu ulic Solnej i Pomorskiej

FOT. WIESŁAW PIERZCHAŁA

eprasa.pl 7adeef17fd



Wśród nielegalnych substancji dominuje marihuana. Eksperci zwracają jednak uwagę na nowe zagrożenia i konieczność monitorowania m.in. mefedronu.

FOT. JOANNA URBANIEC

AI nie czeka, aż będziemy gotowi! Firmy mają gigantyczny problem

Firmy coraz chętniej sięgają po rozwiązania oparte na sztucznej inteligencji, ale tempo zmian technologicznych wyprzedza procedury, regulacje i kompetencje organizacji.

MACIEJ BADOWSKI

- Sama technologia stanowi niewielką barierę. Zdecydowanie istotniejsze są umiejętności jej wykorzystania - komentuje dla Strefy Biznesu dr hab. Andrzej Wodecki, prof. PW. To właśnie wokół tych kompetencji koncentrują się dziś największe wyzwania biznesu.

TECHNOLOGIA JEST DOSTĘPNA. PROBLEMEM JEST JEJ WYKORZYSTANIE

Choć wokół sztucznej inteligencji wciąż narasta atmosfera technologicznej rewolucji, coraz więcej ekspertów zwraca uwagę, że sam dostęp do narzędzi przestaje być istotną barierą. Wiele rozwiązań AI jest już dostępnych jako element wykorzystywanego przez firmy oprogramowania lub może zostać wdrożonych stosunkowo niewielkim kosztem.

Jak komentuje dla Strefy Biznesu dr hab. Andrzej Wodecki, prof. Politechniki Warszawskiej i opiekun merytoryczny MBA AI Digital Transformation w Szkole Biznesu PW, organizacje nie powinny skupiać się na samych narzędziach, lecz na sposobach ich wykorzystania.

- Sama technologia stanowi niewielką barierę. Zdecydowanie istotniejsze są umiejętności jej wykorzystania oraz profesjonalnego uruchomienia produkcyjnego z uwzględnieniem aspektów bezpieczeństwa, wydajności i zgodności regulacyjnej - wskazuje ekspert.

Jego zdaniem firmy zainteresowane wykorzystaniem AI powinny przede wszystkim koncentrować się na biznesowym uzasadnieniu projektów i już na etapie planowania uwzględniać regulacje takie jak AI Act, prowadzić profesjonalne eksperymenty oceniające efekty wdrożeń, a następnie zadbać o ich produkcyjne uruchomienie zgodne z obowiązującymi wymogami.

AI WESZŁA DO FIRM SZYBCIEJ NIŻ PROCEDURY

Eksperci nie mają wątpliwości, że rozwój sztucznej inteligencji wyprzedził zarówno procesy legislacyjne, jak i wewnętrzne regulacje przedsiębiorstw. Patrycja Strzelecka, dyrektor zarządzająca CashDirector, zwraca nam uwagę na fakt, iż technologia zaczęła funkcjonować w codziennej pracy, zanim wiele organizacji zdążyło określić zasady jej stosowania.

- AI nie czeka, aż będziemy gotowi. W wielu firmach technologia weszła do codziennej pracy szybciej niż procedury bezpieczeństwa - podkreśla.

Jej zdaniem pracownicy sięgają po narzędzia AI przede wszystkim dlatego, że chcą wykonywać swoje obowiązki szybciej i efektywniej. Często dzieje się to jednak jeszcze przed ustaleniem zasad dotyczących zakresu wykorzystywanych danych, odpowiedzialności za proces czy dopuszczonych narzędzi.

Podobne obserwacje przedstawia nam Rafał Nowak z Projektu Biznes zrzeszonego w OSCBR. Jak zauważa, firmy szybciej nauczyły się wdrażać rozwiązania AI niż tworzyć reguły ich bezpiecznego użytkowania. Pracownicy wykorzystują sztuczną inteligencję przy tworzeniu ofert, analiz, umów, odpowiedzi dla klientów czy podsumowań spotkań. Problem pojawia się wtedy, gdy odbywa się to za pośrednictwem prywatnych kont lub ogólnodostępnych aplikacji, bez świadomości tego, gdzie trafiają wprowadzane informacje i jak mogą zostać wykorzystane.

- Najczęściej nie wynika to ze złej woli. Pracownik chce wykonać zadanie szybciej, ale firma nie powiedziała mu, z jakich narzędzi może korzystać, jakich danych nie wolno wprowadzać i kiedy odpowiedź AI wymaga dodatkowej weryfikacji - zaznacza.

Według ekspertów samo szkolenie z obsługi konkretnego rozwiązania nie wystarcza. Potrzebne są proste, praktyczne zasady możliwe do zastosowania podczas codziennej pracy.

SHADOW AI I UTRATA KONTROLI NAD DANYMI

Coraz większym problemem staje się również zjawisko określane jako shadow AI, czyli korzystanie przez pracowników z narzędzi sztucznej inteligencji poza oficjalnymi procedurami firmy.

Michał Kudelski, Head of Delivery Domain AI and Data w Billennium, ocenia, że w wielu organizacjach kontrola nad wykorzystaniem AI jest obecnie bardziej deklaratywna niż rzeczywista.

- Pracownicy sięgają po ogólnodostępne modele, ponieważ pozwalają im szybciej przygotować analizę, prezentację, fragment kodu, ofertę czy odpowiedź dla klienta. Z ich perspektywy jest to po prostu wygodne narzędzie zwiększające efektywność - wskazuje ekspert w komentarzu dla portalu strefabiznesu.pl.

Konsekwencje takiego działania mogą być jednak poważne. Organizacja często nie wie, z jakich narzędzi korzystają pracownicy, jakie dane do nich trafiają ani w jaki sposób weryfikowane są generowane odpowiedzi.

W efekcie do zewnętrznych modeli mogą trafiać dane klientów, informacje osobowe, dokumenty finansowe, fragmenty umów, kod źródłowy czy niepubliczne plany biznesowe. Dodatkowo pojawia się ryzyko wykorzystania błędnych lub nieaktualnych informacji.

Jak podkreśla Kudelski, szczególnie niebezpieczna jest sytuacja, w której organizacja nie potrafi odtworzyć całego procesu powstawania określonego materiału lub decyzji.

- Największym zagrożeniem nie jest pojedyncza pomyłka AI. Jest nim sytuacja, w której firma nie potrafi tej pomyłki wykryć, prześledzić jej źródła ani wskazać, kto odpowiadał za końcowy rezultat - ostrzega.

POTRZEBNE SĄ KOMPETENCJE, ODPOWIEDZIALNOŚĆ I GOVERNANCE

Zdaniem ekspertów zagrożeniem nie jest sama technologia, lecz jej wykorzystanie bez odpowiednich zasad i kompetencji. Patrycja Strzelecka zwraca uwagę, że brak reguł korzystania z AI może być dla organizacji równie niebezpieczne, a w pewnych sytuacjach nawet groźniejsze niż klasyczny cyberatak.

- Za ochronę informacji klientów odpowiada firma, nie chatbot - podkreśla.

Na konieczność budowania kompetencji zarządczych wskazuje również dr hab. Marcin Jędrzejczyk, prof. UEK i dyrektor Krakowskiej Szkoły Biznesu UEK. Jak zauważa, organizacje już wykorzystują AI, choć nie zawsze dysponują odpowiednią dojrzałością organizacyjną pozwalającą skutecznie nią zarządzać.

Według niego największym problemem nie jest dziś brak kompetencji programistycznych, lecz niedostateczna umiejętność praktycznego wykorzystania AI, oceny jakości odpowiedzi modeli, ryzyk, zgodności oraz zwrotu z inwestycji.

- Przewagę będą więc budować nie podmioty posiadające najwięcej narzędzi, lecz te, które najlepiej połączą technologię z jakością decyzji menedżerskich i dojrzałością organizacyjną - podkreśla.

Podobnie sytuację ocenia dr Przemysław Sołdacki, CEO Amodit. Jego zdaniem AI rozwija się szybciej niż zdolność wielu organizacji do uporządkowania zasad jej wykorzystania, dlatego przedsiębiorstwa powinny już dziś przygotowywać się nie tylko na obecne możliwości tej technologii, ale również na jej kolejne generacje.

Jak zaznacza, niezależnie od kierunku rozwoju AI nie zmienią się potrzeby związane z bezpiecznym przechowywaniem danych, kontrolą procesów, audytowalnością decyzji oraz zgodnością z regulacjami.

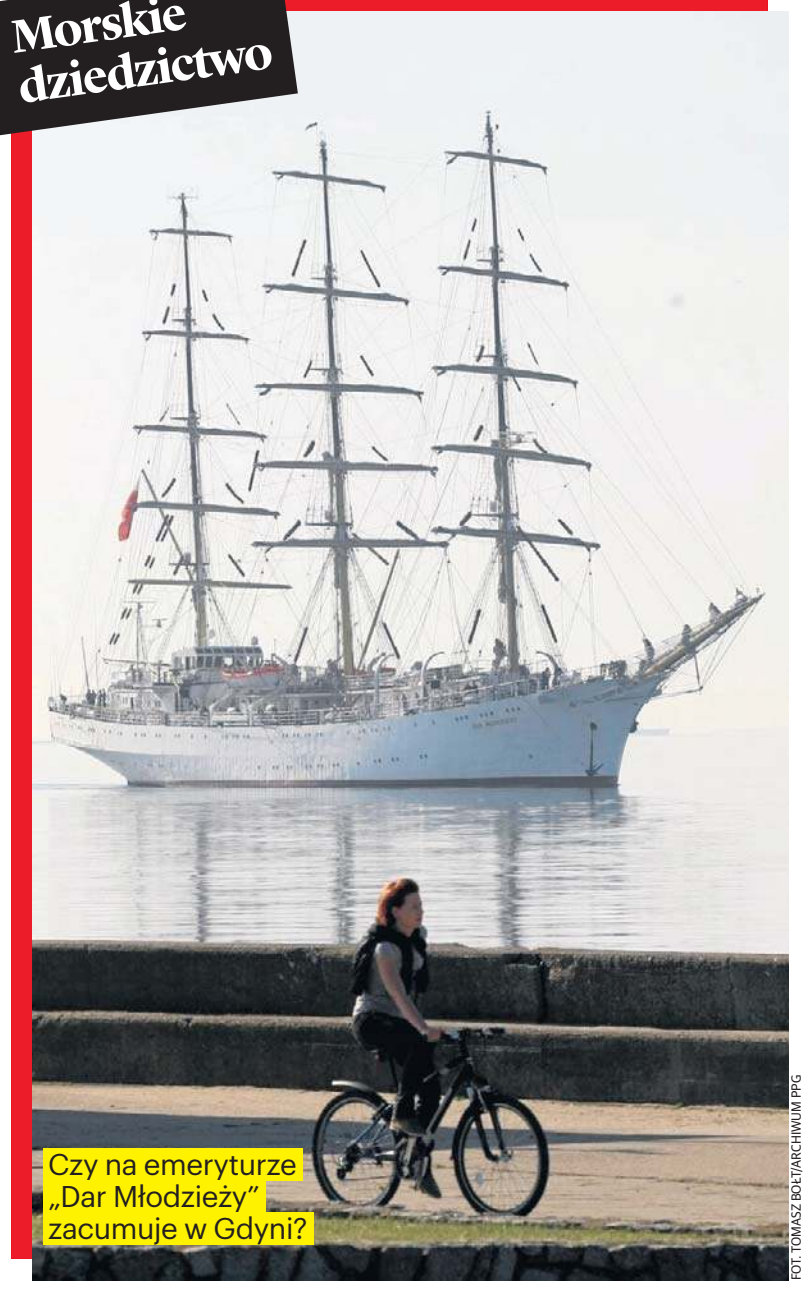
To właśnie dlatego największym wyzwaniem staje się dziś nie brak technologii, lecz budowa procesów, które pozwolą wykorzystywać ją skutecznie, bezpiecznie i odpowiedzialnie.

eprasa.pl 7adeef17fd

Szczecin zdeterminowany w boju o „Dar Młodzieży". Czy Gdynia zawalczy o fregatę?

Szczeciński urząd miejski podejmuje kolejne kroki w celu sprowadzenia „Daru Młodzieży" do swojego portu na stałe. Inicjatywa tamtejszych żeglarzy zyskała poparcie władz miasta. Właściciel statku na razie uspokaja, a gdyński radny Jakub Ubych złoży petycję o podjęcie działań przez gdyński magistrat. Pytanie, czy Gdynia będzie chciała zatrzymać historyczną jednostkę?

Ei Morskie dziedzictwo


Czy na emeryturze „Dar Młodzieży" zacumuje w Gdyni?

FOT. TOMASZ BOŁT/ARCHIWUM PPG

ANDRZEJ KOWALSKI

Fregata jeszcze nie wróciła z prawdopodobnie ostatniego oceanicznego rejsu, a dyskusja o jej losach na emeryturze już trwa. „Dar Młodzieży" w kwietniu wypłynął do Stanów Zjednoczonych i nadal jest w trasie.

Jednym z wiodących głosów w rywalizacji pomiędzy Szczecinem a Gdynią jest opinia kapitana Włodzimierza Grycnera. Szef Klubu Kapitanów Żeglugi Wielkiej w Szczecinie w rozmowach z mediami podkreślał związki statku ze stolicą województwa zachodniopomorskiego. Zarówno klub, jak i Stowarzyszenie Morskie Miasto Szczecin podpisały się pod listem do władz miasta oraz regionu, w którym apelują o sprowadzenie jednostki.

- Argumentów jest wiele. List będzie rozesłany do wszystkich władz i będziemy się starać, aby „Dar Młodzieży" stanął w Szczecinie naprzeciw Morskiego Centrum Nauki. Statek już tu stał, prezentował się przepięknie z zabytkowymi „Dźwigozaurami" - opowiadał w rozmowie z „Dziennikiem Bałtyckim" kapitan Włodzimierz Grycner. - Mamy wielkie przywiązanie do tej jednostki, bo jest między innymi ambasadorem Szczecina. Wielokrotnie płaciliśmy i zbieraliśmy fundusze na remont żaglowca.

Kapitan opowiedział nam także, skąd wziął się pomysł na tę inicjatywę. Jego zdaniem Szczecin może czuć się poszkodowany, a zakończenie służby „Daru Młodzieży" jest idealnym momentem, aby ten trend odwrócić.

- Zabrano nam wszystko, co możliwe. Szczecin oddał „Sołdka", na którego rufie jest napis „Szczecin". Zabrano nam „Planety" i inne ciekawe obiekty. Pomorze Zachodnie jest źle traktowane pod tym względem. Nie można wszystkich zabytków wrzucać do jednego regionu - mówi Grycner. - Gdynia ma „Dar Pomorza". Po co dwa takie same żaglowce mają stać w Gdyni, skoro to bogactwo można rozdzielić i chwalić się nim jednocześnie w Gdyni i Szczecinie. Mamy spory związek z „Darem Młodzieży". Pływaliśmy na nim tak samo, jak studenci z Gdyni. Osobiście wyprowadzałem go jako pilot szczeciński. Kiedy „Dar" przypływa do Szczecina, witają go tłumy.

Ostatnio media społecznościowe obiegła informacja, że list spełnił swoje zadanie. Prezydent miasta Szczecin zadeklarował, że będzie starał się o sprowadzenie fregaty na szczecińskie nabrzeża. Zdradził też, że podjęto już pewne kroki w tej sprawie.

- Chcemy, aby „Dar Młodzieży" po zakończeniu swojej dotychczasowej służby na stałe zacumował przy szczecińskich nabrzeżach. Pierwsze spotkania w tej sprawie za nami. Już teraz liczę na owocną współpracę przedstawicieli lokalnych i krajowych władz oraz zaangażowanie całego środowiska morskiego - pisał prezydent Piotr Krzystek.

Jak dowiedział się „Dziennik Bałtycki", rozmów nie prowadzono jednak z właścicielem jednostki, Uniwersytetem Morskim w Gdyni. O jakie spotkania zatem chodzi? Prawdopodobnie na razie prezydent zasiadł do stołu z przedstawicielami środowiska żeglarskiego.

- Swoją przychylność pan prezydent wyraził publicznie, ponieważ taka inicjatywa została zawiązana w Szczecinie, a tworzą ją m.in. Szczeciński Klub Kapitanów Żeglugi Wielkiej oraz przedstawiciele Stowarzyszenia Absolwentów Państwowej Szkoły Rybołówstwa Morskiego - wyjaśnia Łukasz Kolasa, rzecznik prasowy prezydenta Szczecina. - W chwili obecnej jednak nie doszło do żadnych oficjalnych rozmów między Urzędem Miasta a właścicielem „Daru Młodzieży", bo to nie ten etap. Wiemy, że jednostka ma przed sobą jeszcze lata służby, zatem na ewentualne ustalenia jest jeszcze sporo czasu.

Rzecznik potwierdza przy tym, że miasto jest przychylne pomysłowi sprowadzenia „Daru Młodzieży". Jednocześnie podkreśla, że miałoby się to stać po zakończeniu służby przez fregatę, a więc co najmniej za kilka lat.

- Miasto Szczecin dysponuje nabrzeżami niemal w centrum miasta, które mogą być udostępnione m.in. na cele muzealne - dodaje Łukasz Kolasa.

Co na to właściciel jednostki? Rzeczniczka Uniwersytetu Morskiego w Gdyni zaprzecza, jakoby trwały jakiekolwiek rozmowy ze szczecińskimi władzami miasta w tej sprawie. Na razie uczelnia bada grunt.

- Kwestia dalszego wykorzystania jednostki po zakończeniu przez nią służby pozostaje otwarta i jest przedmiotem wewnętrznych analiz i rozmów prowadzonych w uczelni - podkreśla Zuzanna Szwedek-Kwiecińska, rzecznika UMG. - Zależy nam, aby historia „Daru Młodzieży" i jego znaczenie dla polskiego szkolnictwa morskiego zostały odpowiednio zachowane dla przyszłych pokoleń.

Dowiadujemy się także, że w przypadku rywalizacji pomiędzy Szczecinem i Gdynią, ta druga lokalizacja będzie brana pod uwagę w sposób szczególny. Uczelnia dostrzega silniejszą więź z miastem „z morza i marzeń".

- Statek od początku swojego istnienia jest też związany z Gdynią - miastem, które obecnie obchodzi swój setny jubileusz. Gdynia jest także portem macierzystym „Daru Młodzieży" oraz siedzibą naszej uczelni - wylicza Szwedek-Kwiecińska. - Wszystko to ma dla nas istotne znaczenie i z pewnością będzie jednym z kluczowych elementów branych pod uwagę przy podejmowaniu decyzji co do dalszych losów jednostki, której Uniwersytet Morski w Gdyni - co należy podkreślić - jest prawowitym armatorem i właścicielem.

Władze Gdyni na razie nie zajęły w tej sprawie stanowiska. Inicjatywa walki o pozostanie fregaty w porcie macierzystym wyszła od wiceprzewodniczącego Rady Miasta, Jakuba Ubycha.

- Temat przyszłości „Daru Młodzieży" jest mi bardzo bliski. Szczególnie, gdy widzę przymiarki do tego, aby zabrać go z Gdyni - mówi nam wiceprzewodniczący Jakub Ubych. - Działania przed wakacjami pokazały, jak istotna jest przyszłość jednostki i to, by pozostał w macierzystym porcie. Bacznie obserwuję zarówno sygnały płynące ze Szczecina, procedurę związaną z budową następcy, jak i pasywność władz naszego miasta.

Jakub Ubych rozpoczął zbiórkę podpisów pod specjalną petycją, która skierowana jest właśnie do przedstawicieli gdyńskich władz. W ciągu kilku miesięcy podpisy pod dokumentem złożyło ponad tysiąc osób. Wiceprzewodniczący zapowiada, że wkrótce wykona kolejny krok w tej sprawie.

- Na przełomie września i października zostanie złożona petycja, która ma na celu zmobilizowanie władz Gdyni do zbadania możliwości w szerokim partnerstwie - informuje wiceprzewodniczący. - Pozostaję na stanowisku, że zmiana przestrzeni, która nas czeka w najbliższych latach, m.in.: budowa Portu Zewnętrznego, zabudowa pirsu Dalmorowskiego - spowoduje, że obecność „Daru" w Gdyni będzie bardzo ważna dla obrony charakteru miasta.

O to, czy prowadzone są obecnie rozmowy na temat „Daru Młodzieży" pomiędzy gdyńskim urzędem i właścicielem fregaty, zapytaliśmy także rzecznika magistratu. Kiedy otrzymamy odpowiedź, wrócimy do tematu.

eprasa.pl 7adeef17fd

Wnętrze Katedry w Gnieźnie skrywa wiele cennych skarbów, a wśród nich słynne Drzwi Gnieźnieńskie.

FOT. GETTY IMAGES

Ei Podróże po Polsce

Biskupin, słynny gród Słowian, to miejsce pełne tajemnic i historii.

FOT. GETTY IMAGES

Gniezno - podróż śladami historii Polski

Wycieczka do Gniezna i Biskupina to wspaniała podróż śladami początków państwa polskiego, którą można idealnie zrealizować w formie jednodniowego lub weekendowego wyjazdu.

ELIZA CIEPIELEWSKA

O historii Zaolzia, czyli Śląska Cieszyńskiego, nie mówi się wiele. Być może dlatego, że to historia niezwykle złożona, trudna i momentami niezwykle smutna. Śląsk Cieszyński to miejsce zetknięcia wielu kultur - Gniezno, malowniczo położone miasto, jest miejscem nierozerwalnie związanym z historią Polski. To właśnie tu znajduje się wiele ważnych miejsc i zabytków, które przyciągają zarówno historyków, jak i turystów. Odkryjmy razem najciekawsze atrakcje Gniezna i zanurzmy się w fascynującą historię pierwszej stolicy Polski.

Miasto ma wiele do zaoferowania zwiedzającym. To w nim w 1025 roku odbyła się koronacja Bolesława Chrobrego, pierwszego króla Polski. Tutaj też znajduje się jedna z najstarszych katedr w kraju, która przechowuje relikwie św. Wojciecha, patrona Polski. To niezwykłe miejsce stanowi świadectwo długiej historii i ducha narodu.

TRAKT KRÓLEWSKI: MIESZANKA HISTORII I ZABAWY

Jeśli zastanawiasz się, jak najlepiej zwiedzać Gniezno, warto rozpocząć od nowej atrakcji turystycznej - Traktu Królewskiego. Ten pieszy szlak jest pełen rzeźb, makiet, tablic informacyjnych oraz inter-aktywnych infokiosków, które w przejrzysty sposób opowiadają historię miasta. Jest to doskonały sposób na poznanie zarówno popularnych, jak i mniej znanych miejsc w Gnieźnie.

Trakt ten jest idealny zarówno dla dorosłych, jak i najmłodszych. Dla dzieci gratką będzie znalezienie wszystkich królików na trasie. Figurki są urocze i pełnią rolę przewodników po mieście. Wszystkie 15 królików odnosi się do kluczowych momentów i postaci z historii Gniezna. Dzięki nim zwiedzanie miasta stanie się jeszcze bardziej fascynujące.

Na trasie Traktu Królewskiego znajdują się także rzeźby pięciu polskich władców koronowanych w Gnieźnie, makieta miasta, postaci z legend piastowskich oraz tablice informacyjne.

NAJWAŻNIEJSZE ATRAKCJE GNIEZNA

Oprócz Traktu Królewskiego Gniezno oferuje wiele innych fascynujących atrakcji. Oto niektóre z nich.

● Katedra Gnieźnieńska - to absolutnie kluczowy punkt na mapie miasta. Bazylika prymasowska Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny i Świętego Wojciecha jest imponującym zabytkiem gotyckiej architektury. To tutaj spoczywają relikwie św. Wojciecha, a także miejsce pięciu koronacji królów Polski.

Katedra jest znana również ze słynnych Drzwi Gnieźnieńskich wykonanych z brązu i przedstawiających sceny z życia św. Wojciecha. Wnętrze katedry skrywa wiele cennych skarbów i są mistrzowskim przykładem romańskiej sztuki odlewniczej.

● Muzeum Archidiecezji Gnieźnieńskiej - miejsce, w którym zgromadzono cenne zbiory sakralnej sztuki romańskiej i gotyckiej. Obejmuje ono przedmioty ze skarbca katedralnego, rzeźby, portrety trumienne, numizmaty oraz pamiątki po prymasach Polski. Znajduje się tu również niezwykły kielich św. Wojciecha, dzieło sztuki zdobniczej.

● Muzeum Początków Państwa Polskiego - miejsce, które przybliża historię polskiego wczesnego średniowiecza oraz Gniezna i okolic. Ekspozycje prezentują fascynujące eksponaty związane z początkami państwa polskiego.

● Parowozownia Gniezno - jest to jedna z największych parowozowni w Polsce. Zwiedzając to miejsce, można podziwiać wiele obiektów z czasów funkcjonowania parowozowni, w tym unikatowy drewniany żuraw węglowy, wieżę ciśnień, obrotnicę oraz wiele innych budynków i maszyn z epoki.

Gniezno jest miastem pełnym historii, kultury i unikatowych zabytków. Dla miłośników historii oraz osób pragnących odkryć korzenie polskiej państwowości to miejsce absolutnie obowiązkowe do odwiedzenia. Spędź weekend w Gnieźnie i poznaj fascynującą historię pierwszej stolicy Polski.

BISKUPIN - TAJEMNICZY GRÓD SŁOWIAN

Pół godziny jazdy od Gniezna znajduje się inne miejsce związane z początkami państwa polskiego.

Biskupin, położony na malowniczych terenach Pojezierza Gnieźnieńskiego, to nie tylko miejsce piękne krajobrazowo, ale także pełne historii i tajemnic. Dla wszystkich miłośników archeologii i fanów podróży w czasie jest to obowiązkowy punkt na mapie. Osada w Biskupinie powstała około 2700 lat temu, w okresie kultury łużyckiej. Zbudowano ją na wyspie, która z czasem przekształciła się w półwysep ze względu na obniżenie poziomu wody w jeziorze. To miejsce zamieszkiwało około tysiąca osób.

Gród zajmował obszar 2 hektarów i był otoczony drewnianym wałem o długości 460 metrów, który wznosił się na wysokość 6 metrów i był zabezpieczony warstwą gliny. Wewnątrz osady znajdowały się drewniane chaty zbudowane w jednolitej strukturze.

Dzisiaj Biskupin to nie tylko stanowisko archeologiczne, ale także skansen i muzeum, w którym możesz zagłębić się w historię słowiańskiego życia codziennego. Zobacz rekonstrukcje pradziejowych chat, zapoznaj się z wystawami muzealnymi, a nawet spróbuj swoich sił w rzemiośle dawnego rękodzieła.

MUZEUM ARCHEOLOGICZNE W BISKUPINIE

Muzeum Archeologiczne w Biskupinie to jedno z największych i najbardziej rozpoznawalnych rezerwatów archeologicznych w Europie. Na jego terenie znajdziesz bogate ślady osadnictwa od epoki kamienia po wczesne średniowiecze. Oprócz rekonstrukcji historycznych chat znajdziesz tu także wystawy muzealne ukazujące historię regionu.

Muzeum jest otwarte przez większość roku, z wyjątkiem niektórych świąt. Zwiedzanie obejmuje zarówno rezerwat archeologiczny, jak i pawilon muzealny z wystawami. Zwiedzanie rezerwatu archeologicznego obejmuje również spotkania z edukatorami i odtwórcami dawnego rzemiosła.

Biskupin ma wiele do zaoferowania również najmłodszym odkrywcom. Mogą oni uczestniczyć w interaktywnych zajęciach, podczas których będą mogli poznać życie dawnych mieszkańców osady i spróbować swoich sił w pradawnym rzemiośle.

Dzieci mogą poznawać historię przez zabawę, uczestnicząc w warsztatach i pokazach rekonstruktorów. Warto zabrać je na festyn archeologiczny, gdzie mogą poczuć klimat dawnego życia Słowian.

eprasa.pl 7adeef17fd

Liście laurowe z własnego drzewka. Świeże są lepsze niż suszone!

Ei Dom i ogród

Suszone liście laurowe kupimy w każdym sklepie. Ale znacznie bardziej aromatyczne są świeże. Możemy je mieć na co dzień, bez większego trudu. Wystarczy, że sprawimy sobie laur, czyli wawrzyn.

GRAŻYNA ZWOLIŃSKA

Kto był na południu Europy, być może podziwiał drzewka wawrzynu lub wawrzynowe krzewy tworzące gęste, piękne żywopłoty. Świeże listki można tam kupić (lub zerwać) i przywieźć. W polskich sklepach można kupić przede wszystkim liście suszone, które mają znacznie słabszy aromat. Laury rosną dziko i są uprawiane w całym regionie Morza Śródziemnego, ale także np. w południowej części Wielkiej Brytanii, gdzie zimy są łagodne, też można spotkać wawrzynowe żywopłoty. Mogą tam rosnąć, bo spadek temperatury do zera wawrzynom niestraszny.

WAWRZYN W DONICZCE

Naszych zim, z dłuższymi mroźnymi okresami, laurowe drzewko jednak by nie przetrwało. Dlatego w polskim klimacie trzeba je uprawiać w doniczce. Można ją oczywiście postawić na balkonie, tarasie lub w ogródku, pamiętając, że lubi miejsca słoneczne i niezbyt wietrzne.

Wawrzyn szlachetny (Laurus nobilis) można zwykle kupić w postaci drzewka na niskim pniu z zaokrągloną, niewielką koroną. Ze swoimi ciemnozielonymi, błyszczącymi liśćmi ładnie prezentuje się w pokoju. Można go też postawić w kuchni, jeśli jest w niej odpowiednie miejsce. Jego listki będą pod ręką w czasie gotowania. Wiosną laurowe drzewko ozdobią dodatkowo małe żółtozielone kwiatki.

Laury uwielbiają słońce i powinny stać w dobrze oświetlonym miejscu. Powinniśmy im zapewnić przepuszczalną i żyzną ziemię o odczynie obojętnym lub lekko zasadowym.

Wawrzyny podlewamy umiarkowanie, kiedy wierzchnia warstwa podłoża lekko przeschnie. Zimą nawadnianie ograniczamy. Jeśli chcemy wykorzystać liście lauru w kuchni, to najlepiej nawozić roślinę naturalnym biohumusem. Robi się to od wiosny do jesieni.

JAK PRZEZIMOWAĆ DRZEWKO LAUROWE

Wawrzyn trzeba schować dopiero przed zimą. Najlepiej zimuje w widnym pomieszczeniu, w temperaturze 2-4 stopni Celsjusza, na przykład na werandzie. Przy wyższej temperaturze (rzędu 10-15 stopni Celsjusza) pomieszczenie, w którym stoi, powinno być często wietrzone. Trzeba jednak uważać, żeby roślina nie stała bezpośrednio w zasięgu zimnego powietrza. Należy go również umiarkowanie podlewać.

PRZYCINANIE WAWRZYNU

Jeśli kupiliśmy wawrzyn z koroną formowaną w kulę, co jakiś czas trzeba nieco przyciąć jego pędy, żeby zachować kształt. Należy też pamiętać o usuwaniu pojawiających się u nasady pieńka odrostów. Nawet jeśli laur nie jest formowany jako kula, warto go regularnie przycinać - ale pamiętajmy, że cięcie powinno być bardzo umiarkowane (za to można to robić kilka razy w roku).

Warto wiedzieć, że w naszych domowych warunkach wawrzyn w pierwszych dwóch latach rośnie powoli. Potem bardzo przyspiesza. Pozwala to nie tylko na łatwe formowanie drzewka lub krzewu, ale też na spokojne oskubywanie listków do doprawiania potraw.

Uwaga: czasem, szczególnie w kwiaciarniach, można kupić drzewka laurowe (Laurus nobilis) z opisem, że roślina nie jest przeznaczona do spożycia. Oznacza to, że w jej uprawie stosowano środki chemiczne przeznaczone dla roślin ozdobnych, a nie jadalnych. Nie znaczy to jednak, że jest dla nas bezpowrotnie stracona spożywczo. Przesadźmy ją do nowej ziemi i odczekajmy kilka miesięcy , a będziemy mogli z niej korzystać. Lepiej też kupować wawrzyny bez takiej adnotacji, np. w sklepach ogrodniczych.

WŁAŚCIWOŚCI LAURU

Liście laurowe nie tylko poprawiają smak i aromat potraw, ale także wpływają korzystnie na trawienie (m.in. działają żółciopędnie). Dlatego tradycyjnie przyprawiało się nimi potrawy ciężkostrawne. Trzeba jednak uważać, żeby nie przedobrzyć, bo aromat świeżego laurowego listka, nazywanego też bobkowym, wielokrotnie przewyższa zapach tego suszonego. Laur także pobudza krążenie i działa korzystnie na pracę układu nerwowego. Pomaga zwalczać bakterie i grzyby. Wpływa korzystnie na skórę oraz włosy.

Aby wykorzystać prozdrowotne właściwości lauru robi się z niego wyciągi. Ale można także kupić gotowy olejek laurowy i stosować go np. do aromaterapii.

Rośliny jadalne

Kwitnące liście wawrzynu

FOT. GETTY IMAGES, WIKIMEDIA

eprasa.pl 7adeef17fd

Wiktoria Bielecka, właścicielka „Dyniowej Planety".

FOT. DAWID ŁUKASIK

Jesienna dynia potrafi nas zaskoczyć

Wiktoria Bielecka, właścicielka „Dyniowej Planety": – Warzywa uprawiamy w sposób ekologiczny, nie używamy sztucznych nawozów ani chemicznych oprysków.

PAULA GOSZCZYŃSKA

Jesień nieodłącznie kojarzy się z dynią. Pomarańczowe, żółte, zielone, a nawet białe okazy cieszą nie tylko podniebienie, ale również oko. To warzywo od lat cieszy się w Polsce dużą popularnością, a jego zaletą jest nie tylko charakterystyczny smak, ale również bogactwo składników odżywczych. Odwiedziliśmy „Dyniową Planetę" w Kielcach, gdzie znajduje się farma oraz sceneria do sesji zdjęciowych.

Wszystko zaczęło się siedem lat temu. Wiktoria i Mariusz Bieleccy odwiedzili pierwszą farmę dyniową w Warszawie, jedyną wówczas w Polsce, i postanowili stworzyć coś podobnego u siebie. Dziś, po sześciu latach działalności, „Dyniowa Planeta" to nietuzinkowa ciekawostka dla turystów i miłośników jesiennych klimatów. - W tym roku ruszyliśmy wyjątkowo od początku września, a nie od połowy. Jak na razie rozkręcamy się i liczymy, że w tym roku pogoda pozwoli nam na nieco więcej niż w roku ubiegłym - mówi Wiktoria Bielecka.

Gospodarstwo znajduje się na jednym z ostatnich pól uprawnych w Kielcach. Na trzech hektarach, łącznie z polami dzierżawionymi od sąsiadów, rośnie niemal 200 odmian dyń, zarówno jadalnych, jak i ozdobnych. W sklepiku znajdziemy dynie uprawiane przez samych właścicieli farmy. - Warzywa uprawiamy w sposób ekologiczny, nie używamy sztucznych nawozów ani chemicznych oprysków. Samo zdrowie - zapewnia Wiktoria.

Dynia ma delikatny, lekko słodkawy smak, dzięki czemu można wykorzystać ją zarówno w daniach wytrawnych, jak i deserach. Doskonale nadaje się do przygotowania zup kremów, purée, placków, zapiekanek, farszów czy sosów. Można ją również piec, gotować i dusić. W połączeniu z odpowiednimi przyprawami, takimi jak imbir, cynamon, gałka muszkatołowa, czosnek czy rozmaryn, zyskuje zupełnie różne oblicza smakowe.

Wiktoria podkreśla, że pomimo dużej styczności z dyniami, wciąż nie mają dosyć. - Jak tylko wrzesień się zaczął, to od razu włożyliśmy dynie do piekarnika. Tęskniliśmy za tym zapachem, smakiem. Ja najbardziej lubię dynię na słodko, rodzice bardziej na wytrawnie. Raz w tygodniu musi być zupa dyniowa, ciasto dyniowe, cynamonki, a ostatnio również kawa z syropem dyniowym - wymienia nasza rozmówczyni.

Najpopularniejsza jest dynia Hokkaido, japońska dynia, którą można jeść ze skórką, oraz dynia piżmowa. Sympatią odwiedzających „Dyniową Planetę cieszy się też dynia Delicata do zapiekania z masełkiem i solą, która smakuje jak słodszy ziemniak z ogniska. Jest też „polskie Hokkaido", czyli dynia Justynka, a także Muscat de Provence i Lunga, które smakują jak melon.

Popularność dyni wynika także z jej wartości odżywczych. Jej miąższ dostarcza między innymi beta-karotenu, który w organizmie może być przekształcany w witaminę A. Składnik ten jest ważny między innymi dla prawidłowego funkcjonowania wzroku, skóry oraz układu odpornościowego. Dynia zawiera również witaminę C, witaminę E, witaminy z grupy B oraz składniki mineralne.

„Dyniowa Planeta" służy również jako plener fotograficzny. To przestrzeń pełna inscenizacji - są tu piramidy z dyń, ławeczki, kolorowe dekoracje. Całe rodziny przyjeżdżają, by zrobić sobie pamiątkową sesję zdjęciową - podsumowuje Wiktoria Bielecka.

ZUPA DYNIOWA Z MLEKIEM KOKOSOWYM

Składniki: dynia - 1 mała sztuka, cebula/szalotka - 1 sztuka, czosnek - 1-2 ząbki, mleko kokosowe - 1 szklanka, oliwa - 2 łyżki, pasta curry - 1-2 łyżeczki do smaku, sól - do smaku, grzanki, listki tymianku - do podania.

Dynię pokrój w szerokie „księżyce", skrop oliwą i zapiekaj 20 minut w temperaturze 200 stopni - do miękkości, po czym obierz ze skórki i pokrój. Na oliwie zeszklij drobno posiekaną szalotkę i czosnek, podlej odrobiną wody, dodaj dynię, wymieszaj. Składniki zalej wodą/bulionem tak, by przykryć warzywa. Przypraw pastą curry i gotuj kilka minut. Dolej mleczko kokosowe, doprowadź do wrzenia. Zupę zmiksuj na gładki krem, przypraw do smaku solą, ewentualnie jeszcze pastą curry. W razie konieczności, jeśli zupa jest zbyt gęsta, dodaj nieco więcej wody i wymieszaj. Podawaj z grzankami, posypane listkami tymianku.

GULASZ Z ŁOPATKI Z DYNIĄ I GRZYBAMI

Składniki: 700 g łopatki wieprzowej, 1 cebula, 1 łyżka oliwy, 1 łyżka masła, 2 ząbki czosnku, po 1/2 łyżeczki słodkiej i ostrej papryki w proszku, 1 łyżeczka tymianku, 2 szklanki bulionu lub wody, 300 g dyni (ważonej ze skórą), 200 g grzybów (leśnych, kurek lub pieczarek), 1/3 szklanki białego wina wytrawnego, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 4 łyżki śmietanki kremówki, 1/2 łyżki mąki.

Mięso pokroić na kawałeczki. Cebulę w kosteczkę i zeszklić w garnku na łyżce oliwy. Dodać mięso, doprawić solą i pieprzem i obsmażyć na większym ogniu. Dodać masło, przepołowiony czosnek, paprykę w proszku i tymianek i chwilę razem podsmażyć. Wlać wino i gotować przez ok. 2 minuty. Wlać gorący bulion lub wodę i zagotować. Zmniejszyć ogień, przykryć i gotować do miękkości mięsa przez ok. 1 godzinę i 15 minut. Doprawić pieprzem oraz w razie potrzeby solą. Wykroić potrzebny kawałek z dyni. Usunąć pestki, obrać skórę, miąższ pokroić w kostkę. Dodać do gulaszu, wymieszać i gotować pod przykryciem przez ok. 10 minut. Dodać pokrojone na plasterki grzyby, wymieszać i gotować ok. 5 minut. Dodać natkę pietruszki. Śmietankę wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody, 4 łyżkami wywaru z gulaszu oraz z mąką. Wlać do gulaszu i na wolnym ogniu gotować przez ok. 3 minuty.

SAŁATKA Z PIECZONĄ DYNIĄ

Składniki: 2 szklanki obranej i pokrojonej w kostkę dyni, 2/3 szklanki ciecierzycy (ugotowanej lub z puszki), 1 ząbek czosnku, 1 łyżka oliwy, sól, pieprz, po 1/2 łyżeczki kurkumy, papryki i oregano, 2 garście rukoli, 150 g sera typu feta lub oryginalnej fety, 8 kawałków suszonych pomidorów. Sos: 2 łyżki miodu lub syropu klonowego, 2 łyżki oliwy, 2 łyżeczki musztardy, 2 łyżki soku z cytryny, sól i świeżo zmielony czarny pieprz.

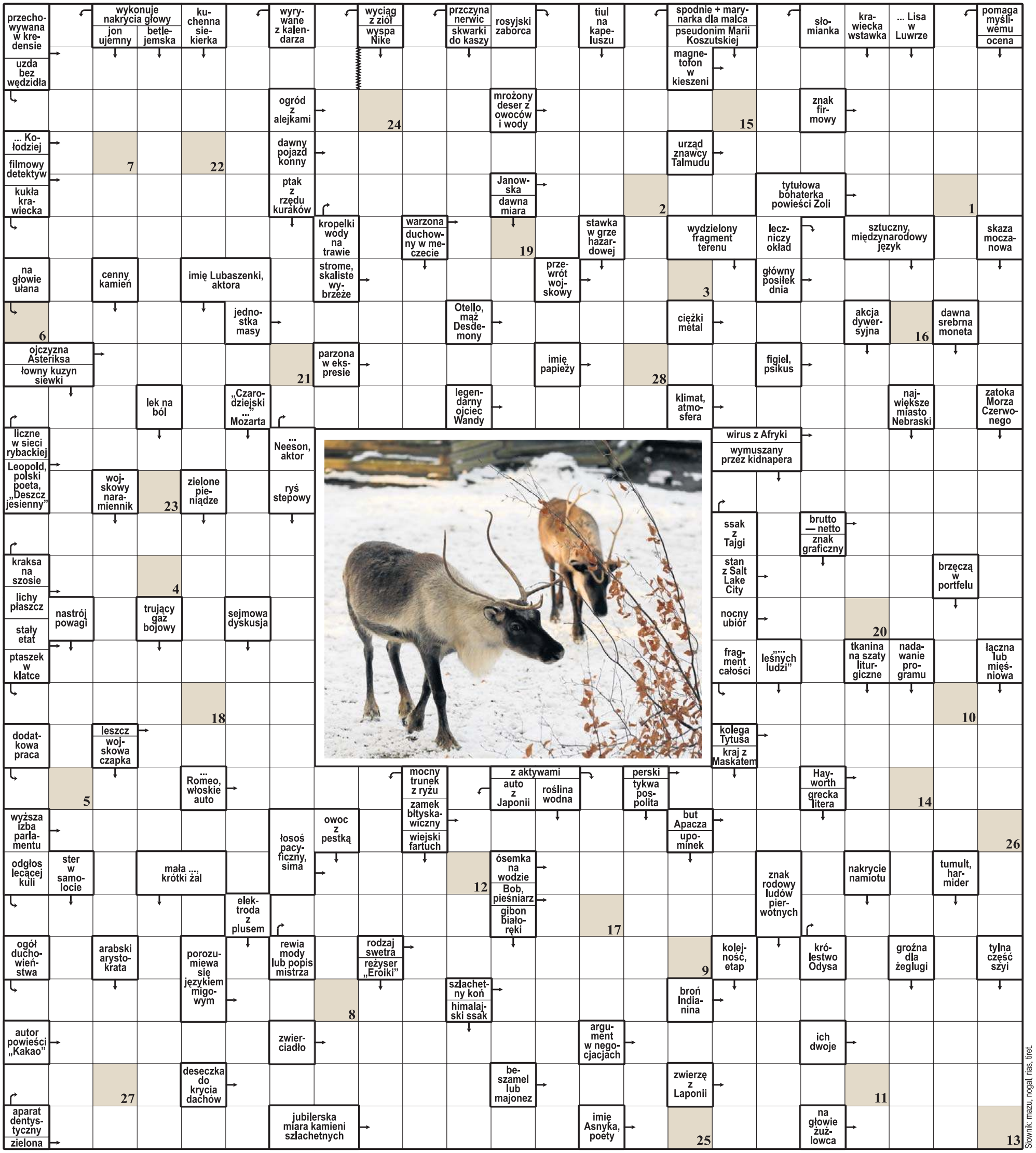
Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Przygotować dynię (pokroić na kawałki, obrać ze skórki, usunąć nasiona), miąższ pokroić w kostkę. Dynię wymieszać z odcedzoną ciecierzycą, łyżką oliwy, startym czosnkiem, solą, pieprzem, kurkumą, papryką i oregano. Wyłożyć na blaszkę do pieczenia wyścieloną papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 15 minut do miękkości dyni. Na talerzach rozłożyć opłukaną i osuszoną rukolę, dodać upieczone warzywa, pokrojoną w kosteczkę fetę oraz posiekane suszone pomidory i opcjonalnie kapary. Całość doprawić w razie potrzeby solą i pieprzem, polać sosem.

Sałatka z pieczoną dynią

Gulasz z łopatki z dynią i grzybami

Zupa dyniowa z mlekiem kokosowym

eprasa.pl 7adeef17fd



Słownik: mazu, nogal, ras, tiret.

FOT. PIOTR KAMIONKA

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

Litery z pól ponumerowanych od 1 do 28 utworzą rozwiązanie – myśl Jana Kochanowskiego.

ROZWIĄZANIE: NIC PO CIERPIENIU, KIEDY RÓŻA SPADNIE.

eprasa.pl 7adeef17fd

KSIĄŻKI

Pisarz dla dorosłych kontra Cyrankiewicz, Kisiel i kombatanci AK

Na czym polegały spory między Józefem Mackiewiczem i Stefanem Kisielewskim? Który noblista wziął w obronę autora „Drogi donikąd”? Co o Mackiewiczu pisali Marian Hemar i Józef Cyrankiewicz?

WIESŁAW PIERZCHAŁA

Na te i inne pytania znajdziemy odpowiedź w korespondencji między Józefem Mackiewiczem i jego żoną Barbarą Toporską a Romanem Brykczyńskim, czyli w 38. tomie „Dzieł zebranych” autora „Lewej wolnej” wydawanych przez Kontrę. Okazuje się, że Brykczyński bardzo sobie cenił oraz często i chętnie wspominał czasy dzieciństwa spędzone w Wilnie zw swoim kuzynem Mackiewiczem. Stąd ciekawe listy pisane w latach 1955 – 1984, kiedy krewniacy przebywali na emigracji: jeden w Monachium, a drugi pod Londynem.

W korespondencji nie mogło zabraknąć nawiązań do głośnego konfliktu między Mackiewiczem a królem felietonu Kisielem. Pierwszy był niezłomny – żadnego dialogu z komunistami, podczas gdy drugi był za tym, aby na gruncie polityki realnej toczyć grę z władzą ludową. Stąd waśnie między nimi.

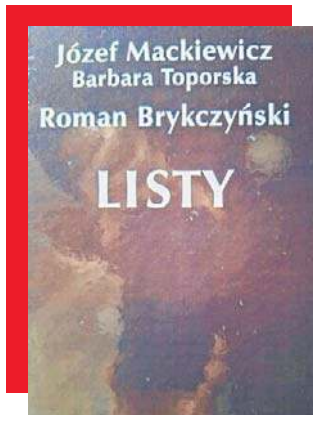
Tak było w 1957 roku, kiedy „poseł do Sejmu PRL z ramienia „dobrych” katolików – pisał Mackiewicz o Kisielewskim – wystąpił z oświadczeniem, aby przestano mnie drukować”, co jak na liberała, za jakiego Kisiel uchodził, było postulatem dość kuriozalnym.

W obronie „ptasznika z Wilna” stanął Czesław Miłosz, który nie ukrywał, że nie po drodze mu z nim, jeśli chodzi o politykę, niemniej podkreślał, że w swoich pismach autor „Kontry” nigdy nie aprobował przemocy, szowinizmu oraz czerwonego lub brunatnego totalitaryzmu „w przeciwieństwie do wielu innych, którym Kisiel chętnie wybacza”. Skoro uchodzący za opozycjonistę Kisielewski był przeciw Mackiewiczowi, to co dopiero mówić o włodarzach Polski Ludowej? Jednym z nich był premier Józef Cyrankiewicz. Na łamach partyjnej „Trybuny Ludu” zjechał pisarza jako kołtuna, nihilistę, wroga ludu i zaciekłego reakcjonistę, które to epitety Mackiewicz z humorem przyjął jako świetną reklamę.

Słowa Cyrankiewicza, który kreował się na wytrawnego intelektualistę, nie dziwą. To w końcu on po zrywie mieszkańców Poznania w 1956 roku oznajmił: - „Każdy prowokator czy szaleniec, który odważy się podnieść rękę przeciw władzy ludowej, niech będzie pewny, że mu tę rękę władza ludowa odrąbie”...

W jednym z listów Brykczyński przytacza opinię Mariana Hemara, że Sienkiewicz był pisarzem dla dzieci, Żeromski dla młodzieży, zaś Mackiewicz dla dorosłych, dla ludzi zaliczających wiek męski, wiek klęski. Stąd jedna z ważniejszych książek o Mackiewiczu nosi tytuł „Pisarz dla dorosłych”.

Korona jego twórczości to powieść „Nie trzeba głośno mówić”. Wywołała ona zachwyty oraz – jak z sarkazmem zauważa Mackiewicz – została zgodnie potępiona przez krytyków w Warszawie i kombatantów AK w Londynie, którzy wezwali, aby nie propagować ani książki, ani jej autora. Odpowiedzią była inicjatywa Barbary Szubskiej i Alfonsa Jacewicza, którzy utworzyli Koło Przyjaciół Twórczości Józefa Mackiewicza. Ten zaś pytany przez kuzyna odpowiadał, że jemu i Barbarze „powodzi się umiarkowanie źle”, a innym razem dodawał, że „jakoś trzeba dożyć to życie”, w czym zapewne nawiązał do Leśmiana, który uważał, że „w życiu nic nie ma oprócz życia, więc żyjmy aż po kres mogiły”. W przypadku Mackiewicza ten kres nastąpił na początku 1985 r.



FOT. ZA WYDAWCĄ, WIKIPEDIA

Józef Mackiewicz (z lewej) i jego kuzyn Roman Brykczyński

DROBNE

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

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

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTA uszkodzone - Złomowanie, 604-542-022

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

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

Praca

ZATRUDNIĘ

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

Usługi

AGD RTV FOTO

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

BUDOWLANO-REMONTOWE

DACH tanio solidnie VAT, 787-337-426

INSTALACYJNE

ELEKTRYK, 693-741-682

AUTOREKLAMA Q604983182A

BIURO OGŁOSZEŃ

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

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

REKLAMA 0011457249

Nekrologi i kondolencje zlecisz

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

Zadzwoń
502 499 119, 502 499 127

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

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

eprasa.pl 7adeef17fd

KIBICE NA MECZACH

W Holandii i Niemczech o bezpieczeństwie

JAN HOFMAN

Nie zawsze piłkarskie stadiony to spokojne i bezpieczne miejsca.

Holenderskie media poinformowały, że zgodnie z nowym porozumieniem zawartym między Królewskim Holenderskim Związkiem Piłkarskim (KNVB), prokuraturą a ministrem sprawiedliwości Davidem van Weelem, mecze w Holandii będą przerywane, jeśli na trybunach zostaną użyte materiały pirotechniczne.

Decyzja ta jest następstwem incydentu, do którego doszło 23 sierpnia podczas ligowego meczu SC Cambuur z Feyenoordem Rotterdam (2:5) w Leeuwarden. Kibice gości odpalili dużą liczbę czerwonych rac i rzucali środkami pirotechnicznymi w sympatyków gospodarzy, co skutkowało oparzeniami oraz uszkodzeniami słuchu i wzroku u kilku osób. Jedna petarda wybuchła zaledwie kilka metrów od bramkarza Feyenoordu - Tjarka Ernsta. Spotkanie zostało przerwane na około 20 minut. Klub SC Cambuur poinformował później, że rannych zostało pięciu kibiców.

- Od teraz obowiązuje zasada: jeśli użyta zostanie pirotechnika, mecz zostaje natychmiast zakończony, a wszyscy na stadionie mogą wracać do domów – powiedział Van Weel w rozmowie z holenderskim dziennikiem „AD".

Z kolei Niemiecki Związek Piłki Nożnej (DFB) poinformował, że będzie obciążał kluby-gospodarzy w najwyższej klasie rozgrywkowej zwiększonymi kosztami działań policji podczas meczów podwyższonego ryzyka. Jest to konsekwencją orzeczenia Federalnego Trybunału Konstytucyjnego. Ten uznał, że kluby niemieckiej Bundesligi są zobowiązane do pokrywania kosztów zapewnienia bezpieczeństwa kibicom podczas meczów podwyższonego ryzyka.

Związek oświadczył, że w przypadku otrzymania rachunków za dodatkowe działania policji, przeniesie te koszty na kluby-gospodarzy, choć zastrzegł jednocześnie, że nadal sprzeciwia się samej zasadzie pobierania opłat za takie działania.

- Wspólnym celem decydentów, policji, związków i klubów musi być poprawa bezpieczeństwa lokalnego oraz ograniczenie liczby godzin pracy policji podczas meczów piłkarskich. Żaden z tych celów nie zostanie osiągnięty dzięki systemowi opłat. Dlatego w naszej współpracy z władzami i policją nadal opowiadamy się za podejściem opartym na współdziałaniu – wskazał szef DFB. Sprawa ta miała swój początek w skardze złożonej przez Niemiecką Ligę Piłkarską (DFL) – organizację zarządzającą dwiema najwyższymi klasami rozgrywkowymi – dotyczącą przepisów obowiązujących w Bremie, które nakładały na kluby obowiązek pokrywania części wspomnianych podwyższonych kosztów. W 2025 roku Trybunał orzekł, że przyjęta w Bremie w 2014 roku ustawa jest zgodna z konstytucją.

FOT. PAP/EPA/CHRISTOPHER NEUNDORF

Kibice na stadionie Borussii Dortmund

FOT. PAP/EPA/CHRISTOPHER NEUNDORF

Race odpalone, ale sylwetki piłkarskich kibiców schowane pod rozpostartymi klubowymi flagami.

Messi kupił drugi klub w Hiszpanii

Argentyński piłkarz Lionel Messi wstępnie porozumiał się w sprawie zakupu hiszpańskiego klubu CD Eldense, występującego w drugiej lidze.

To drugi klub pozyskany przez byłego gwiazdora FC Barcelony.Według sportowego dziennika „Marca" Messi, który zawarł wstępną umowę z dotychczasowym właścicielem klubu występującego w La Liga 2, definitywne porozumienie osiągnie jeszcze we wrześniu.

Nowa inwestycja Argentyńczyka w beniaminka La Liga 2 będzie musiała uzyskać zezwolenie Wyższej Rady Sportowej (CSD), agendy ds. sportu hiszpańskiego rządu.

FOT. KEN SATOMI/ASSOCIATED PRESS/EAST NEWS

Lionel Messi

Z informacji mediów wynika, że dotychczasowy właściciel Eldense, kolumbijska firma TH kierowana przez Juana Carlosa Trujillo, negocjowała sprzedaż klubu z argentyńskim przedsiębiorcą Ricardo Pinim za około 12 mln euro. Messi miał zaproponować znacznie więcej.

Messi jest już właścicielem klubu w Hiszpanii – katalońskiej drużyny UE Cornella. Zespół ten występuje na piątym poziomie rozgrywek piłkarskich w tym kraju.

Argentyński napastnik, uznawany za jednego z najlepszych zawodników w historii piłki nożnej, 31 sierpnia ogłosił zakończenie kariery reprezentacyjnej. **(HOF)**

Pomnik dla trenera NBA

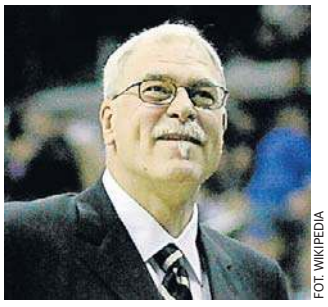
Klub koszykarskiej ligi NBA Los Angeles Lakers zapowiedział na 9 kwietnia 2027 roku odsłonięcie pomnika, przed halą w centrum miasta, na cześć byłego trenera Phila Jacksona.

Słynny szkoleniowiec zdobył 11 tytułów mistrzowskich, w tym pięć z Jeziorowcami.

Jackson stanie się dziewiątą postacią związaną z klubem, uhonorowaną w ten sposób. Dołączy do koszykarzy Kareema Abdul-Jabbara, Kobe Bryanta, Magica Johnsona i Shaquille'a O'Neala; zawodników i dyrektorów klubu Elgina Baylora, Pata Rileya i Jerry'ego Westa oraz komentatora Chicka Hearna.

Bryantowi poświęcone są dwa pomniki, a trzeci ma zostać odsłonięty w późniejszym terminie. Riley był ostatnią osobą, która otrzymała pomnik przed halą Crypto.com Arena – uhonorowano go w lutym.

Zbliżający się do 81. urodzin Jackson, po zakończeniu nieudanej przygody jako prezydent New York Knicks, w 2017 roku wycofał się z aktywnego zarządzania i trenowania. Większość czasu spędza w swoich posiadłościach, m.in. w stanie Montana. **(HOF)**


FOT. WIKIPEDIA

Phil Jackson będzie miał pomnik.

eprasa.pl 7adeef17fd

JUSKOWIAK TO OSTATNI POLSKI KRÓL STRZELCÓW ZNACZĄCEGO TURNIEJU MIĘDZYNARODOWEGO – IGRZYSK OLIMPIJSKICH 1992 ROKU W BARCELONIE, GDZIE REPREZENTACJA POLSKI ZDOBYŁA SREBRNY MEDAL

Andrzej Juskowiak – nasz ostatni król strzelców igrzysk olimpijskich

Andrzej Juskowiak, urodzony 3 listopada 1970 roku w Gostyniu. Piłkarz, olimpijczyk z Barcelony.

JACEK KMIECIK

Andrzej Juskowiak został królem strzelców igrzysk olimpijskich w Barcelonie w 1992 roku. W meczu z Australią strzelił 3 gole.

FOT. AP/EAST NEWS

Rok 1992 przyniósł Andrzejowi Juskowiakowi największe sukcesy w karierze – srebrny medal olimpijski okraszony koroną najlepszego strzelca turnieju (z siedmioma golami) oraz debiut w pierwszej reprezentacji Polski.

– Będąc w Barcelonie, nie czuliśmy jeszcze, że zrobiliśmy coś wielkiego, bowiem wtedy myślami byliśmy przy każdym następnym meczu. Wiedzieliśmy, że jesteśmy dobrze przygotowani, że jesteśmy mocni i możemy nawet wygrać tę imprezę. Groźni byliśmy i na boisku, i z... wyglądu. Niektórzy z nas mieli wąsy, inni długie włosy. Niestety, po przegranym finale z Hiszpanią 2:3 byliśmy podłamani, bo można było osiągnąć więcej – wspominał bohater z Barcelony.

Juskowiak, nim udał się z drużyną do Barcelony, zdążył zaliczyć debiut w dorosłej kadrze prowadzonej przez Andrzeja Strejlaua. Wystąpił w pierwszych 45 minutach towarzyskiego starcia ze Szwecją (0:5) na Råsunda Stadium w Solnie pod Sztokholmem, 7 maja 1992 roku.

„Jusko" trafił na gorsze lata w polskim futbolu. Nasza reprezentacja prezentowała się słabo na arenie międzynarodowej. Biało-Czerwoni nie potrafili zakwalifikować się ani do mistrzostw Europy, ani do mistrzostw świata.

Udało się to dopiero w 2001 roku pod wodzą selekcjonera Jerzego Engela, jednak był to już zmierzch reprezentacyjnej kariery snajpera wyborowego srebrnej drużyny Janusza Wójcika. Po raz ostatni z orłem na piersi zagrał 6 czerwca 2001 roku w spotkaniu z Armenią (1:1) na Stadionie Republikańskim w Erywaniu w eliminacjach mistrzostw świata 2002. „Jusko", jako napastnik VfL Wolfsburg, nie imponował już skutecznością. W pięciu meczach kwalifikacji do mundialu w Korei Południowej i Japonii nie zdobył żadnej bramki. Reprezentacyjny bilans zamknął na 39 meczach i 13 golach. Pierwszego strzelił w towarzyskim meczu z Austrią (3:4) w Katowicach, 17 maja 1994 roku, a ostatniego w spotkaniu z Luksemburgiem (3:0) w Warszawie, 10 października 1998 roku, w eliminacjach Euro 2020.

– W liczbie strzelonych bramek zatrzymałem się na „trzynastce" i to też świadczy o tym, że szczęścia do kadry za bardzo nie miałem – przyznał Juskowiak.

Lepiej mu się wiodło w klubach. W blisko 20-letniej karierze wychowanek Kani Gostyń rozegrał 383 mecze w ekstraklasie, zdobywając 137 bramek. Na najwyższym ligowym szczeblu zadebiutował w wieku 18 lat wiosną 1988 roku w Lechu Poznań. W sezonie 1989/90 sięgnął z „Kolejorzem" po mistrzostwo Polski, a sam został królem strzelców.

Najlepsze lata kariery spędził w Portugalii (Sporting Lizbona wykupił go z Lecha jeszcze przed igrzyskami) i Grecji (Olympiakos Pireus) oraz w Niemczech (Borussia Mönchengladbach, wspomniany VfL Wolfsburg i Energie Cottbus) z półrocznym epizodem w USA (w New York/New Jersey MetroStars). Karierę zakończył w drugoligowym niemieckim Erzgebirge Aue w 2007 roku.

Po zawieszeniu butów piłkarskich na kołku odnalazł się roli eksperta telewizyjnego oraz współkomentatora. Występował między innymi w Polsacie Sport, Telewizji Polskiej i Canal Plus Sport. Pełnił też różne funkcje w klubach ekstraklasy. W Lechu do jego obowiązków należało trenowanie napastników, między innymi Roberta Lewandowskiego. Potem przeprowadził się nad morze. W Lechii Gdańsk został wiceprezesem do spraw sportowych. Po dwóch latach, w 2016 roku, powrócił do Poznania i zajął się skautingiem. W międzyczasie pełnił też funkcję ambasadora reprezentacji do lat 21 oraz asystenta trenera Marcina Dorny.

eprasa.pl 7adeef17fd

Dzisiaj 73 lat kończy aktorka Grażyna Szapołowska („Krótki film o miłości", „Pan Tadeusz"), a 78. Jeremy Irons – wybitny brytyjski aktor, laureat Oscara („Druga prawda").

Joanna Horodyńska Horodyńska, wraz z Karoliną Limbach i Eweliną Gralak pokaże bohaterkom zobaczyć, jak duże znaczenie ma przemyślany ubiór.

Będzie uczyć Polki mody w „Love The Look"

AGNIESZKA KOSTUCH

Joanna Horodyńska wraca do telewizji. Pojawi się w programie „Love The Look", w którym pomoże uczestniczkom w wyborze i doborze odpowiednich stylizacji. Do mediów trafiły pierwsze zdjęcia z planu.

Joanna Horodyńska jest jedną z najbardziej wyrazistych postaci polskiego świata mody. Wkrótce regularnie będzie gościć na ekranie. W „Love The Look", emitowanym na TVN Style, przeanalizuje decyzje stylistów, odsłoni kulisy ich pracy i pomoże bohaterkom zobaczyć, jak duże znaczenie ma przemyślany look.

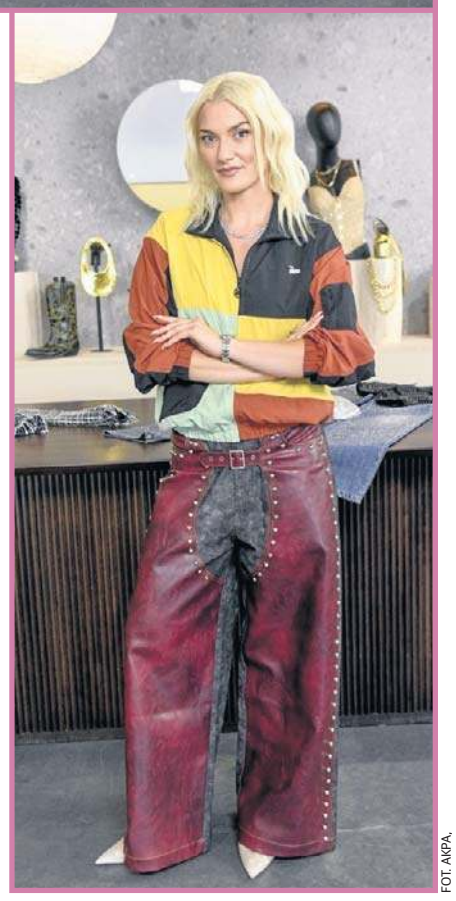
Prowadząca nie będzie jedynie przedstawiała uczestniczek i ogłaszała kolejnych etapów metamorfozy. Wspólnie z zespołem ekspertów pokaże, jak dopasować ubrania do figury, okazji oraz indywidualnego charakteru.

Program będzie się składać z 10 odcinków. W każdym pojawią się dwie kobiety - matka i córka, siostry, przyjaciółki czy wspólniczki.

Razem będą szykować się do ważnego wydarzenia. Horodyńska, wraz z teamem ekspertów (w tej roli pojawią się m.in. Karolina Limbach i Ewelina Gralak), pokaże bohaterkom zobaczyć, jak duże znaczenie ma przemyślany ubiór.

Zanim widzowie zobaczą, jak zarówno uczestniczki, jak i ekspertki będą zanurzały się w świecie mody, produkcja zaprosiła na plan fotoreporterów. To oni wykonali kilka zdjęć m.in. samej prowadzącej.

Joanna Horodyńska pozowała w niezwykle odważnym looku. Miała na sobie siwą marynarkę, z ozdobnymi kołnierzami. Dopasowała do niej połyskującą spódnicę, z rozcięciem na nogę. Dobrała do niej zielone rajstopy, które połączyła z butami na obcasie w tym samym odcieniu.



FOT. AKPA.

● BARAN (21.03-19.04)
Sobota sprzyja odważnym decyzjom i szybkim działaniom. Ktoś doceni twoją inicjatywę, a rozmowa przyniesie inspirację do nowych planów.

BYK (20.04–20.05)
Znajdziesz czas na odpoczynek i sprawy, które ostatnio odkładałeś. W relacjach warto postawić na szczerość, bo przyniesie ona spokój.

BLIŹNIĘTA (21.05–20.06)
Czeka cię dzień pełen wiadomości i ciekawych spotkań. Nie ignoruj intuicji, bo dzięki niej trafnie ocenisz zamiary pewnej osoby.

RAK (21.06–22.07)
Sobota zachęci do zadbania o dom i najbliższych. Drobny gest życzliwości poprawi atmosferę, a wieczór przyniesie miłe chwile.

LEW (23.07–22.08)
Będziesz w centrum uwagi i bez trudu przekonasz innych do swoich pomysłów. Uważaj jednak, by nie podejmować zbyt pochopnych decyzji.

PANNA (23.08–22.09)
To dobry dzień na uporządkowanie spraw i zakończenie zaległości. Dzięki cierpliwości osiągniesz więcej, niż zakładałeś.

WAGA (23.09–22.10)
Przed tobą udana sobota sprzyjająca spotkaniom i rozrywce. Ktoś może zaskoczyć cię propozycją, która okaże się bardzo interesująca.

SKORPION (23.10–21.11)
Warto zwolnić tempo i wsłuchać się w swoje potrzeby. Spokojna analiza sytuacji pozwoli uniknąć niepotrzebnych emocji i napięć.

STRZELEC (22.11–21.12)
Zapowiada się aktywny dzień pełen ruchu i dobrego humoru. Nowe pomysły pojawią się niespodziewanie i szybko znajdą zastosowanie.

KOZIOROŻEC (22.12–19.01)
Skupisz się na konkretnych celach i praktycznych działaniach. Bliska osoba wesprze cię w ważnej sprawie, dodając pewności siebie.

WODNIK (20.01–18.02)
Sobota przyniesie ciekawe inspiracje oraz chęć zmian. Nie bój się wyrażać własnego zdania, ponieważ spotka się ono ze zrozumieniem.

RYBY (19.02–20.03)
Dzień sprzyja refleksji i spokojnym rozmowom. Ktoś podzieli się z tobą ważną informacją, która pomoże podjąć trafną decyzję.

eprasa.pl 7adeef17fd