ŚRODA |15|10|2025|

DZIENNIK ELBLĄSKI

24 LATA

cena 3,99 zł (w tym 8% VAT)

ZDROWIE STREFA 3 MŁODOŚCI

ISSN 0137-9127 NR INDEKSU 350176 \\ NR 160 (21 530)

SPORT NIE ZNA WIEKU

Wykładowca UWM w „The Voice of Poland” \5

Ingres biskupa Wojciecha Skibickiego \6

Seniorzy, nie dajcie się oszukać! \7

Bogu na chwałę, ludziom na pożytek \8

ISSN 0137-9127

PROMOCJA

strona internetowa organizatora www.seniorgames.com.pl

NOWY PORTAL

WWW.MOTOFURY.PL

SPRZEDAŻ | KUPNO | WYNAJEM

Do końca października dodaj ogłoszenie BEZPŁATNIE!

33250TBP-c -K

eprasa.pl b32e97415c

ODBUDOWA STREFY GAZY POTRWA DEKADY

Jaco Cilliers, przedstawiciel Programu Narodów Zjednoczonych ds. Rozwoju oszacował, że trwająca od ponad dwóch lat wojna między Izraelem a Hamasem spowodowała powstanie co najmniej 55 mln ton gruzu.

Koszty odbudowy Strefy Gazy szacowane są na 70 mld dolarów, ale z niektórych krajów, w tym z USA, państw arabskich i europejskich, płyną obiecujące wstępne sygnały o gotowości do partycypacji w tych kosztach – poinformował wczoraj przedstawiciel Programu Narodów Zjednoczonych ds. Rozwoju (UNDP).

— Mamy już bardzo dobre sygnały – powiedział dziennikarzom podczas konferencji prasowej w Genewie Jaco Cilliers z UNDP. Nie podał szczegółów na temat deklaracji poszczególnych krajów, ale zaznaczył, że w ciągu najbliższych trzech lat potrzeba będzie 20 mld dolarów.

Fot. PAP/EPA

Strefa Gazy

Cilliers oszacował, że trwająca od ponad dwóch lat wojna między Izraelem a Hamasem spowodowała powstanie co najmniej 55 mln ton gruzu. Zapytany, jak długo może potrwać odbudowa Strefy Gazy, odparł, że „prawdopodobnie dekadę lub dekady, a nawet dłużej".

Przed tygodniem UNOSAT - agencja ONZ, która zajmuje się dokumentacją zniszczeń na podstawie zdjęć satelitarnych - poinformowała, że według stanu na 22-23 września w mieście Gaza uszkodzonych bądź zniszczonych jest ok. 83 proc. wszystkich budynków. UNOSAT zidentyfikowała 17 734 zniszczone budynki, 4345 poważnie uszkodzonych budynków, 11 201 umiarkowanie uszkodzonych budynków i 7941 prawdopodobnie uszkodzonych budynków. Jak dodano, łączna liczba 41 221 zniszczonych i uszkodzonych budynków jest o 7 proc. wyższa niż była 7 lipca, przy czym liczba zniszczonych budynków wzrosła o 36 proc., co wskazuje na pogłębienie się szkód.

W poniedziałek na szczycie w Szarm el-Szejk w Egipcie podpisany został opracowany przez prezydenta USA Donalda Trumpa plan pokojowy dla Strefy Gazy mający zakończyć wojnę, która rozpoczęła się atakiem palestyńskiej organizacji Hamas na Izrael 7 października 2023 r. **PAP**

W WARSZAWIE WSZYSTKO GRA CHOPINA

Na ulice Warszawy wyjechał specjalnie ozdobiony autobus Miejskich Zakładów Autobusowych, który promuje odbywający się w Warszawie Konkurs Chopinowski. Dołączył do podobnie oklejonych tramwaju i metra.

W autobusie pasażerowie mogą posłuchać muzyki Fryderyka Chopina.

„W Warszawie wszystko gra Chopina" – takie hasło widnieje na utrzymanych w różowo-fioletowych barwach wagonach.

Na podłodze pojazdów są klawisze fortepianowe, które wraz z nutami i herbem stolicy widnieją też na zewnętrznym oklejeniu pojazdów.

Po torach kursuje również specjalny tramwaj, w którym pianiści grają utwory polskiego kompozytora. Z powodu dużego zainteresowania przejażdżką nim jego kursowanie zostało przedłużone do niedzieli.

W tramwaju można usłyszeć utalentowanych pianistów młodego pokolenia: Macieja Smoląga, Jana Nicewicza, Wojciecha Kruczka, Pawła Wojciechowskiego, Józefa Domżała, Margaritę Latypovą i Szymona Drabińskiego.

XIX edycja Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego im. Fryderyka Chopina trwa od 2 do 23 października. Jego organizatorem jest Narodowy Instytut Fryderyka Chopina. Polska Agencja Prasowa jest partnerem medialnym konkursu. **PAP**

PRZEZ PONAD PÓŁ WIEKU UDAWAŁ NIEWIDOMEGO

Przez ponad 50 lat mężczyzna z północy Włoch udawał niewidomego i w tym czasie pobrał rentę inwalidzką i inne dodatki w łącznej wysokości około miliona euro - podały media. Rzekomego niewidomego przyłapano w momencie, gdy pracował w ogrodzie używając ostrych, niebezpiecznych narzędzi.

70-letniego oszusta wykryła Gwardia Finansowa w miejscowości Arzignano w prowincji Vicenza.

W ostatnim czasie w ramach prowadzonych kontroli funkcjonariusze postanowili mu się przyjrzeć. Zauważono, że pracował w przydomowym ogrodzie sprawnie posługując się niebezpiecznymi narzędziami i samodzielnie robił zakupy, przy czym wybierał dokładnie warzywa i owoce oraz płacił gotówką, którą bez problemu odliczał.

Funkcjonariusze zawiadomili o tym urzędy wypłacające zasiłki i miejscową prokuraturę.

Jak ustalono, mężczyzna miał przyznano rentę z powodu całkowitej utraty wzroku. Dostawał też dodatek dla opiekuna ze względu na swoje „inwalidztwo". Przez pół wieku oszukał państwo na ponad milion euro.

Na wniosek prokuratury mężczyzna stanie przed sądem oskarżony o oszustwo i nielegalne pobieranie środków z kasy państwa. **Z RZYMU SYLWIA WYSOCKA/PAP**

ZUS PRZYZNA ZASIŁEK NA OPIEKĘ NAD CHORYM CZŁONKIEM RODZINY

Zakład Ubezpieczeń Społecznych (ZUS) przyzna zasiłek opiekuńczy nie tylko wtedy, gdy sami chorujemy, ale także wówczas, gdy musimy opiekować się chorym członkiem rodziny. Należy jednak pamiętać o właściwym złożeniu wniosku - przypomina serwis Prawo.pl.

O zasiłek opiekuńczy do ZUS mogą wnioskować tylko te osoby, które podlegają ubezpieczeniu chorobowemu. To ci, od których pensji płacona jest składka chorobowa. Ubezpieczenie chorobowe jest obowiązkowe tylko dla osób zatrudnionych na umowę o pracę. Dla zatrudnionych na umowę zlecenia lub inną umowę agencyjną oraz dla tych, którzy prowadzą działalność gospodarczą, ubezpieczenie takie jest dobrowolne.

— Warto płacić składkę na to ubezpieczenie, gdyż z tego ubezpieczenia możemy korzystać nie tylko w sytuacji, gdy sami zachorujemy, ale także wtedy, gdy musimy zaopiekować się chorym członkiem rodziny, np. dzieckiem, małżonkiem, rodzicem, bratem czy teściową. Wówczas za czas opieki będzie nam przysługiwał zasiłek opiekuńczy — powiedziała serwisowi Prawo.pl Iwona Kowalska-Matis, regionalna rzeczniczka prasowa ZUS województwa dolnośląskiego.

Jak podkreśla ZUS, łączny okres wypłaty zasiłku opiekuńczego nie może przekroczyć 60 dni w roku kalendarzowym i nie zależy on od liczby osób uprawnionych do zasiłku, liczby dzieci lub członków rodziny, którzy wymagają opieki. Co ważne, zasiłek opiekuńczy przysługuje niezależnie od okresu ubezpieczenia. **ŹRÓDŁO: PRAWO.PL**

WYDAWCA GALINDIA Sp. z o.o. ul. Tracka 7b, 10-364 Olsztyn

REDAKTOR NACZELNY Maciej Matera zarzad@gazetaolsztynska.pl

DYREKTOR ZARZĄDZAJĄCY Agnieszka Weder-Grygielewicz

ZASTĘPCY REDAKTORA NACZELNEGO Michał Podolak, Igor Hrywna, Barbara Barczuk

REDAKTORZY WYDANIA Barbara Barczuk, Joanna Karzyńska — wydawca@gazetaolsztynska.pl; sport@gazetaolsztynska.pl

WYDANIE ONLINE internet@gazetaolsztynska.pl 514 800 549

GAZETAOLSZTYNSKA.PL redakcja@gazetaolsztynska.pl tel. 502 499 515

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

REKLAMA W OLSZTYNIE ul. Tracka 7b tel. 885 998 201 reklama@gazetaolsztynska.pl

CENTRALNE BIURO OGŁOSZEŃ tel. 514 800 517

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

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

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

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

Redakcja nie zwraca niezamówionych tekstów oraz zastrzega sobie prawo dokonywania skrótów w publikowanych listach i nadesłanych materiałach. Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń. Wydawca zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia ogłoszenia sprzecznego z zasadami moralnymi lub prawem.

eprasa.pl b32e97415c

RADNY WZIĄŁ POD LUPĘ SKRZYŻOWANIA

– Korków na najważniejszych skrzyżowaniach można uniknąć – twierdzi radny Marek Fabianowicz. W ratuszu złożył pismo, w którym wziął pod lupę trzy najbardziej zatkane takie miejsca.

Fot. Zbigniew Woźniak

Skrzyżowanie przy Galerii Warmińskiej

Rondo OKS

Dojazd do skrzyżowania al. Sikorskiego/Wilczyńskiego/Płoskiego

Opinie kierowców dotyczące płynności jazdy po Olsztynie są podzielone. Jedni twierdzą, że w porównaniu z poprzednimi latami sytuacja uległa poprawie, inni mówią, że jest wprost przeciwnie. Pierwsi przytaczają działanie tzw. zielonej fali, która umożliwia pokonywanie skrzyżowań bez zatrzymywania się. Jednak w godzinach szczytu ten argument jest nie do obrony, bo niektóre ulice są tak zatłoczone, że mimo palącego się zielonego światła nie można ruszyć. Przykładem jest al. Sikorskiego. Są też kierowcy, którzy nawołują do wprowadzenia zmian na największych skrzyżowaniach, co miałoby rozładować powstające tam zatory.

Trzy najbardziej zakorkowane skrzyżowania

Takie miejsca wziął pod lupę Marek Fabianowicz, radny Koalicji Obywatelskiej, który w tej sprawie właśnie złożył interpelację w ratuszu. Wskazał trzy takie lokalizacje: rondo Ofiar Katastrofy Smoleńskiej, przejazd przy Galerii Warmińskiej oraz skrzyżowanie al. Sikorskiego i ul. Wilczyńskiego/Płoskiego. Pierwsze miejsce jest jednym z najbardziej kolizyjnych w Olsztynie. – Wielu kierowców zachowuje się w ten sposób, że z prawego pasa skręcają w prawo, jadą na wprost oraz skręcają w lewo. Korzystanie w opisany sposób przez kierowców z ronda spowodowane jest, jak sądzę, tym, że opuszczenie ronda we właściwym kierunku z wewnętrznego (lewego) pasa jest niebezpieczne i powoduje niezliczone kolizje – twierdzi radny Fabianowicz.

Jego zdaniem takie zachowanie kierowców sprawia, iż na prawych pasach jezdni dróg dochodzących do ronda OKS w godzinach szczytu tworzą się niepotrzebne zatory. – Jest sposób, by to zmienić. Należy ustawić przed wjazdem na rondo od strony ul. Artyleryjskiej i al. Szumana uzupełniające znaki: na wprost i w lewo oraz na wprost i w prawo oraz znaki poziome w postaci strzałek kierunkowych, analogicznie jak na ul. Towarowej przed rondem na pl. Ofiar Katynia – proponuje radny.

Zaznacza, że zmiana ta nie wymaga znacznych nakładów finansowych, a poprawi przepustowość na tym skrzyżowaniu.

Kierowcy autobusów wymuszają

Kolejnym miejscem, które doprowadza kierowców do irytacji, jest przejazd przy Galerii Warmińskiej od strony ul. Tuwima. Skręt z ul. Tuwima w kierunku al. Sikorskiego jest dość kłopotliwy w godzinach komunikacyjnego szczytu. Kierowcy mogą taki manewr zrobić tylko z jednego pasa, dlatego tworzą się wówczas korki. Taka organizacja ruchu powoduje, że w godzinach szczytu, i nie tylko, tworzy się zator sięgający czasem, aż od skrzyżowania ul. Wawrzyczka z ul. Tuwima. Odczuwają to m.in. kierowcy miejskich autobusów. Ci, nie chcą mieć dużych opóźnień w czasie kursu, wymuszają wjazd na właściwy pas ruchu do skrętu w prawo z pasa do jazdy na wprost tuż przed skrzyżowaniem. „Proponuję, aby pas jezdni drugi od prawej, który w obecnym stanie jest tylko pasem do jazdy na wprost, dawał możliwość jazdy zarówno na wprost, jak i w prawo" – czytamy w interpelacji radnego Fabianowicza. „Zaproponowana powyżej organizacja ruchu wymusi zmianę sygnalizatorów świetlnych zastosowanych na ul. Tuwima (przy skręcie w prawo w al. Sikorskiego) poprzez zastąpienie sygnalizatora warunkowego skrętu w prawo sygnalizatorem ogólnym".

Trzecie miejsce wskazane przez radnego KO, które wymaga zmian, to skrzyżowanie al. Sikorskiego z ul. Wilczyńskiego i ul. Płoskiego. Należy ono do jednych z najbardziej zapchanych przez samochody. Mimo wielu pasów, które mają do dyspozycji kierowcy, al. Sikorskiego zatyka się już kilkaset metrów wcześniej. Dlaczego? – Jednym z mankamentów tego skrzyżowania jest możliwość jazdy na wprost z al. Sikorskiego w ul. Płoskiego tylko z jednego pasa ruchu – zauważa radny Fabianowicz. – Rozdzielenie jezdni al. Sikorskiego na poszczególne pasy ruchu na rzeczonym skrzyżowaniu daje swobodną możliwość zorganizowania ruchu w taki sposób, aby kierowcy mogli jechać na wprost (w ul. Płoskiego) z dwóch pasów ruchu.

Patryk Pulikowski, rzecznik ratusza, informuje, że przedstawione wnioski są analizowane.

Skrzyżowanie jest bardzo dociążone

Co o tych pomysłach sądzą inni użytkownicy olsztyńskich ulic? – Osobiście bym szukał kompleksowych rozwiązań. W przypadku sytuacji na Jarotach na pewno takim byłoby planowane od lat połączenie pobliskiego osiedla Generałów z al. Warszawską. W przypadku skrzyżowania przy Galerii Warmińskiej problem wynika z tego, że wjazd do niej jest od strony al. Sikorskiego, a nie od ul. Tuwima – stwierdza Sławomir Kałwianiec, wieloletni olsztyński taksówkarz.

Tomasz Boenke z Rady Osiedla Jaroty dodaje: – Bardzo wielu kierowców skręca w lewo z al. Sikorskiego w ul. Wilczyńskiego. Ograniczenie tej możliwości spowoduje dodatkowe korki.

Natomiast do sprawy sytuacji na rondzie OKS odniósł się już wcześniej prezydent Olsztyna Robert Szewczyk. – Nie planujemy w najbliższych miesiącach żadnych zmian organizacji na tym rondzie, ale to nie znaczy, że nie dostrzegamy problemu, który tam jest, i tego, że to skrzyżowanie jest bardzo dociążone. Zamówiliśmy taką analizę na Politechnice Krakowskiej, żeby nie wprowadzać po omacku rozwiązań, tak, żeby wiedzieć, czy powinniśmy iść w kierunku wiaduktu czy ronda turbinowego, czy powinniśmy przebudować to w zupełnie inne skrzyżowanie z sygnalizacją świetlną. Musimy wiedzieć, co się najlepiej sprawdzi, jakie rozwiązania są technicznie możliwe, i wtedy będziemy podejmować decyzje – stwierdził wtedy prezydent Olsztyna.

GRZEGORZ SZYDŁOWSKI
g.szydlowski@gazetaolsztynska.pl

KONDOLENCJE

Panu

Grzegorzowi Smolińskiemu

Wiceprzewodniczącemu Rady Miasta Olsztyna

wyrazy głębokiego współczucia i słowa wsparcia w trudnych dniach po stracie

Mamy

składają

Łukasz Łukaszewski
Przewodniczący
Rady Miasta
wraz z Radnymi
Rady Miasta

Robert Szewczyk
Prezydent
Olsztyna
wraz z Kierownictwem
Urzędu Miasta

119725opb1-a-M

eprasa.pl b32e97415c

MODERNIZACJA OPŁACA SIĘ MIESZKAŃCOM

Ostróda otrzymała wyróżnienie podczas XXIII Samorządowego Forum Kapitału i Finansów, plasując się na trzecim miejscu wśród miast powiatowych w Polsce, jeśli chodzi o dbanie o środowisko. To zasługa inwestycji przyjaznych klimatowi.

Docenione zostały wspólne przedsięwzięcia miasta i Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Cieplnej w Ostródzie, których celem było odejście od coraz droższego węgla jako podstawowego źródła ciepła, a w zamian postawienie na tańsze źródła energii, zarazem przyjazne środowisku. Służy to nie tylko klimatowi, ale też mieszkańcom, którzy odczuli korzyści z nich w swoich portfelach.

Duże oszczędności to zasługa szeregu inwestycji przeprowadzonych w MPEC Ostróda. Warto zaznaczyć, że dużą część środków na te projekty pozyskano z zewnątrz. W ciągu kilku lat przeprowadzona została modernizacja sieci ciepłowniczej MPEC. Wartość inwestycji to ponad 4,3 mln zł, a dotacja z Funduszu Europejskiego na Infrastrukturę, Klimat i Środowisko 2021-2027 wyniosła blisko 2,4 mln zł.

Czym jest digitalizacja sieci?

Kolejna ważna inwestycja to digitalizacja sieci ciepłowniczej MPEC za ponad 1,6 mln zł. Tutaj dotacja z Funduszu Modernizacyjnego wyniosła ponad 661 tys. zł. Czym jest digitalizacja sieci? Najprościej mówiąc, to kompleksowe wdrożenie rozwiązań IT, IoT i zaawansowanej analityki, które umożliwiają ciągłe gromadzenie, przesyłanie i przetwarzanie danych o stanie infrastruktury niemal w czasie rzeczywistym. Dzięki temu operator może optymalizować temperaturę, ciśnienie i przepływ, podejmować decyzje na podstawie rzeczywistych danych, a w konsekwencji obniżać koszty wytwarzania i dystrybucji ciepła. Kluczowa zmiana polega na przejściu od rozproszonych elementów do jednego, inteligentnego ekosystemu. Czujniki i urządzenia wykonawcze, wspierane przez narzędzia big data i sztuczną inteligencję, pozwalają sterować siecią automatycznie i precyzyjnie, co przekłada się na lepszą efektywność, większą niezawodność i niższe rachunki odbiorców.

W MPEC zainstalowany został również kocioł na biomasę o mocy 4 MW, co kosztowało ponad 20,6 mln zł, a dotacja z Rządowego Funduszu Polski Ład wyniosła blisko 14,5 mln zł, oraz kocioł gazowy za blisko 5,8 mln zł, w przypadku którego dofinansowanie z Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej to prawie 2,3 mln zł.

Ostatnia duża inwestycja MPEC to budowa farmy fotowoltaicznej za ponad 3,3 mln zł, możliwa dzięki pożyczce z Krajowego Planu Odbudowy w wysokości ponad 2,6 mln zł.

Ostróda chce korzystać z zielonych źródeł energii i powoli odchodzi od węgla. Zmiany przynoszą korzyść nie tylko środowisku, ale też mieszkańcom. Dzięki zwiększonym wydatkom na ochronę klimatu ostródzianie płacą za jednostkę ciepła stosunkowo niewiele. Dotyczy to tych, którzy są w sieci MPEC. Z usług miejskiej ciepłowni korzysta w Ostródzie niemal 20 tysięcy mieszkańców, a obszar miasta objęty siecią ciepłowniczą to 60 procent.

Ile kosztuje ciepło?

Tak kształtowała się cena 1 GJ ciepła na przestrzeni ostatnich 3 lat: spadła ze 143,74 zł w 2023 r. do 112,36 zł w 2025 r. Ta obniżka to naprawdę duże oszczędności. W skali roku, biorąc jako przykład średniej wielkości mieszkanie, o powierzchni 50 metrów kwadratowych, różnica w kwocie do zapłaty wyniosła 575,50 zł. Jeśli porównamy Ostródę z innymi, podobnymi do niej miastami, to okaże się, że w Olsztynie za jednostkę ciepła płaci się podobnie – 112,61 zł, ale już w Elblągu dużo więcej – 150,28 zł, a mieszkańcy Brodnicy muszą zapłacić aż 169,70 zł. Podsumowując: inwestycja w zielone źródła energii wszystkim się opłaca. **BCL**

ILUMINACJA WYJĄTKOWEGO MIEJSCA

Władze gminy Stawiguda zagospodarują teren wokół dawnej kaplicy ewangelickiej, w której mieści się Kuźnia Kultury. Sam obiekt zostanie podświetlony.

Fot. Mat. własne

Wnętrze dawnej kaplicy ewangelickiej w Stawigudzie

Dawna neogotycka kaplica została zbudowana z czerwonej cegły pod koniec XIX wieku. Służyła lokalnej społeczności ewangelickiej. Przed drugą wojną światową we wsi mieszkało około 70 ewangelików. Po wojnie zdecydowana ich większość opuściła te tereny. Obiekt od 1945 roku nie pełni już funkcji religijnych. Przez pewien czas mieściła się tu remiza strażacka. To właśnie wtedy zostało przerobione wejście do niej. Nowe dostosowano do potrzeb strażaków. Niestety przy okazji usunięto oryginalny portal schodkowy. Zabytek niszczał od lat. Władzom gminy Stawiguda udało się pozyskać pieniądze na jego odnowienie. Wartość całego projektu to około 970 tysięcy złotych. — Na ten cel otrzymaliśmy dofinansowanie w wysokości 800 tysięcy złotych. Obiekt oficjalnie nosi teraz nazwę Kuźnia Kultury. Znajduje się przy ulicy Pięknej. To miejsce na prowadzenie działalności kulturalno-artystycznej — mówi Witold Lubowiecki, dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Stawigudzie.

I tak właśnie jest. Cyklicznie odbywają się tam różnego rodzaju wystawy, odczyty, jak chociażby o historii szkół polskich na Warmii działających przed drugą wojną światową. Najnowsze wydarzenie to wystawa prac w ramach projektu WATA 2025, czyli Wystawa Amatorskiej Twórczości Artystycznej. Prezentowane są prace twórców m.in. z gminy Stawiguda. Władze gminy zamierzają jeszcze bardziej uatrakcyjnić to miejsce. W tej sprawie rozpisany został właśnie przetarg. — Przedmiotem postępowania jest wykonanie projektu oraz realizacja zagospodarowania terenu wokół kaplicy wraz z oświetleniem terenu, iluminacją kaplicy, kontenerem sanitarno-socjalnym i przyłączami elektroenergetycznym, wodociągowym, kanalizacji sanitarnej — informuje Magdalena Matracka, wicewójt gminy Stawiguda. — Projekt realizowany będzie w formule zaprojektuj i wybuduj w ramach Rządowego Programu Odbudowy Zabytków.

Zagospodarowanie terenu wokół dawnej kaplicy oznacza wykonanie ogrodzenia, oświetlenia otaczającego ją parku i iluminacji samego obiektu. To także wyposażenie sąsiadującego z nim terenu w ławki, kosze, pergole i tablice informacyjne. Powstaną również ścieżki z nawierzchni z kostki brukowej oraz z mieszanki kruszyw mineralnych. Całość zostanie zabezpieczona dzięki monitoringowi placu przed kaplicą oraz cmentarza. Termin wykonania tego zlecenia to 26 miesięcy od dnia podpisania umowy. **GS**

eprasa.pl b32e97415c

POZWOLENIE NA ROZBUDOWĘ ZAJEZDNI AUTOBUSOWEJ I WYCINKĘ DRZEW

W ratuszu wydano pozwolenie na rozbudowę zajezdni autobusowej przy alei Sikorskiego. Inwestycja wiąże się z dużą wycinką drzew.

Projekt zakłada powiększenie placu manewrowego znajdującego się obecnie przy alei Sikorskiego. Powstanie tam infrastruktura do obsługi elektrycznych autobusów. Pojawią się 94 miejsca dla kolejnych pojazdów. W związku z tym niezbędna będzie rozbudowa podziemnych instalacji oraz oświetlenia. Powstać będzie musiała także trafostacja. Zaplanowano również parking na 16 samochodów oraz 16 rowerów dla pracowników. Projekt przewiduje ponadto budowę budynku warsztatowo-socjalnego, w którym na parterze znalazłaby się hala naprawcza z zapleczem magazynowo-technicznym.
W ratuszu wydano decyzję „zatwierdzającą zamienny projekt zagospodarowania terenu, projekt architektoniczno-budowlany i udzielającą pozwolenia na budowę w zakresie planowanych zmian przy alei Sikorskiego 27 w Olsztynie". Z rozbudową zajezdni wiąże się z wycinką ponad 250 drzew rosnących w sąsiedztwie parku Nagórki-Jaroty. – Rozbudowując zajezdnię przy alei Sikorskiego, oszczędzamy pieniądze naszych mieszkańców. Wiele autobusów rozpoczyna bowiem kurs na największych osiedlach, a przejazd autobusu w te miejsca z zajezdni przy Sikorskiego jest bardziej ekonomiczny niż z Kołobrzeskiej – przypomina Patryk Pulikowski, rzecznik ratusza.
Jak podkreśla, od strony wschodniej zajezdni zaprojektowano pasy zieleni izolacyjnej w postaci nowych nasadzeń drzew i krzewów, które będą stanowić naturalną barierę akustyczną, skutecznie tłumiącą hałas, także ten generowany przez istniejący ruch drogowy.
Łukasz Łukaszewski, przewodniczący rady miasta i jeden z pomysłodawców utworzenia parku Nagórki-Olsztyn, zaznacza, że „zabudowa tej i kolejnych nieruchomości w sąsiedztwie parku, przedstawionych na załączonym planie zagospodarowania przestrzennego, zapisana została w dokumentach miasta już w 2017 roku". – Wiedzieliśmy, że w końcu dojdzie do skutku. Zresztą to właśnie dzięki tym samym planom powstał zbiornik retencyjny oraz tworzony wspólnie od lat w ramach olsztyńskiego budżetu obywatelskiego otaczający go park.
To niejedyna planowana inwestycja, która może oddziaływać na środowisko. Kolejna ma być realizowana przy ulicy Sielskiej nad Zatoką Miłą jeziora Ukiel. Tam ma zostać wybudowany „budynek zakwaterowania turystycznego", oferujący krótkoterminowe pobyty podróżnym szukającym noclegu. W tej sprawie w ratuszu rozpatrywany jest wniosek o wydanie pozwolenia na rozpoczęcie jego budowy.
Olsztyńskie jezioro Ukiel co roku przyciąga setki tysięcy turystów i mieszkańców stolicy regionu. Doskonale wiedzą o tym deweloperzy i chętnie lokalizują tu swoje inwestycje. Nad jeziorem powstało już m.in. niewielkie osiedle od strony ulicy Bałtyckiej. W 2024 rok wydano następujące decyzje o pozwoleniu na budowę: ulica Głogowa (budowa budynku mieszkalnego jednorodzinnego wolnostojącego) i ulica Bałtycka (budowa trzech budynków mieszkalnych wielorodzinnych). Rok wcześniej ratusz wydał zgodę m.in. na budowę budynku wieży widokowej przy ulicy Kajakowej. Działka, na której ma ona stanąć, została wystawiona na sprzedaż w 2021 roku. Jako cenę wywoławczą ustalono kwotę około 1,9 miliona złotych. Ratusz zgarnął jednak kilkakrotnie więcej, bo około 6 milionów złotych. Działka znajduje się na cyplu i jest bardzo duża, bo ma ponad 17 tysięcy metrów kwadratowych powierzchni. Obecnym właścicielem jest osoba z Warszawy, do której należy też sąsiednia działka. **GS**

WYKŁADOWCA UWM ZACHWYCIŁ W „THE VOICE OF POLAND"

Pochodzi z Olsztyna i jest wykładowcą na Wydziale Sztuki UWM. Łukasz Reks w sobotnim odcinku programu „The Voice of Poland" porwał publiczność i wzruszył trenerów.

The Voice of Poland / ss z filmu

Łukasz Reks, wokalista, kompozytor, autor tekstów i wykładowca Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, udowodnił, że talent sceniczny i pasja nauczania mogą iść w parze. W sobotnim odcinku programu „The Voice of Poland" jego występ porwał publiczność i wzruszył trenerów, a decyzja Kuby Badacha zaskoczyła wszystkich.

Podczas etapu bitew Łukasz Reks z drużyny Kuby Badacha zmierzył się z Julią Wasielewską. Wspólnie wykonali utwór „O niebo lepiej" Mietka Szcześniaka – piosenkę wymagającą nie tylko techniki, ale i ogromnej emocjonalności. Ich interpretacja poruszyła widzów i trenerów, a na scenie zapanowała prawdziwa muzyczna magia.

Gdy przyszedł czas na decyzję, Kuba Badach zrobił coś, czego nikt się nie spodziewał: postanowił zatrzymać w programie oboje uczestników. Publiczność zareagowała gromkimi brawami, a internauci zgodnie uznali, że był to jeden z najpiękniejszych duetów tej edycji.

Już wcześniej dostał klucz do kariery

Artysta pochodzi z Olsztyna i na co dzień jest wykładowcą na Wydziale Sztuki UWM. Jest absolwentem Akademii Muzycznej im. Stanisława Moniuszki w Gdańsku oraz Conservatorium van Amsterdam, gdzie studiował wokalistykę jazzową.

Na swoim koncie ma dwa albumy: „EP" (2019) oraz „Album/_Obrazy" (2024). Współpracował z takimi muzykami jak Adam Bałdych czy Katarzyna Cerekwicka, występował też z Elbląską Orkiestrą Kameralną, Polską Filharmonią Kameralną Sopot i Filharmonią Warmińsko-Mazurską.

Łukasz Reks regularnie pojawia się na największych polskich scenach: od Teatru Polskiego we Wrocławiu po warszawskie Palladium. Jest również laureatem prestiżowych nagród Blue Note Poznań Competition i Klucza do Kariery im. Marka Karewicza.

Piękne głosy, piękne emocje!

Po emisji odcinka w mediach społecznościowych programu pojawiła się lawina komentarzy. Widzowie nie szczędzili słów uznania: „To był najlepszy duet od początku sezonu!" i „Piękne głosy, piękne emocje!". **WP**

REKLAMA
praca
Firma Gastronomiczna „Krys-Stan"
zatrudni pracownika na stanowisku
KELNERA-BARMANA.
Szczegóły:
tel. 696 483 731
87125otbr-a-M

REKLAMA
BURMISTRZ MIASTA IŁAWY
informuje, że w siedzibie Urzędu Miasta Iławy przy ulicy Niepodległości 13, na tablicy ogłoszeń wywieszono do publicznej wiadomości wykaz nieruchomości przeznaczonej do zamiany w trybie bezprzetargowym, położonej w Iławie przy ul. Kolejowej. Wykaz znajduje się również w Biuletynie Informacji Publicznej, prowadzonym przez Urząd Miasta Iławy pod adresem: http://bip.umilawa.pl oraz na stronie internetowej Urzędu Miasta Iławy pod adresem: www.miastoilawa.pl.
6125otzi-a-M

eprasa.pl b32e97415c

INGRES BISKUPA WOJCIECHA SKIBICKIEGO

W sobotę, 18 października, w katedrze św. Mikołaja w Elblągu odbędzie się ingres biskupa Wojciecha Skibickiego, który obejmie urząd biskupa elbląskiego.

Fot. diecezja elbląska

Biskupa Wojciech Skibicki

Ingres to uroczyste wprowadzenie biskupa do katedry diecezji i symboliczne objęcie urzędu pasterza. Podczas ceremonii biskup Skibicki zasiądzie na katedrze i przyjmie pastorał, znak władzy pasterskiej, z rąk nuncjusza apostolskiego w Polsce arcybiskupa Antonia Guida Filipazziego oraz biskupa Jacka Jezierskiego.

Biskup Skibicki przejmie zarząd diecezją dzień wcześniej, w piątek, 17 października. Msza ingresowa rozpocznie się o godzinie 12 i będzie transmitowana na żywo winternecie, na kanale YouTube oraz na Facebooku diecezji elbląskiej.

Podczas uroczystej mszy ingresowej zaśpiewane zostaną „Sanctus" („Święty,") i „Agnus Dei" („Baranku Boży") z „Missa gaudete" Urszuli Rogali. Utwory wykonają chóry Alta Trinita z Elbląga i Carmen Gregorianum z Pasłęka, a towarzyszyć im będzie orkiestra kameralna Capella Sancti Nicolai.

Tytuł mszy nawiązuje do biskupiego zawołania nowego ordynariusza: „Ewangelia źródłem radości".

Przypomnijmy, że ojciec święty Leon XIV miesiąc temu ustanowił biskupem elbląskim księdza biskupa Wojciecha Skibickiego, dotychczasowego biskupa pomocniczego diecezji elbląskiej. Jest on czwartym wkolejności pasterzem Kościoła partykularnego elbląskiego.

Życiorys

Jak przekazano w komunikacie Nuncjatury Apostolskiej, Wojciech Skibicki urodził się 23 maja 1970 roku w Skrwilnie w diecezji płockiej w rodzinie Józefa i Lucyny, z domu Pilśniak. Został ochrzczony w parafialnym kościele św. Anny. Uczęszczał do szkoły podstawowej i liceum ogólnokształcącego w Malborku, gdzie w 1989 roku zdał egzamin maturalny. Był związany z parafią św. Urszuli Ledóchowskiej. Ukończył studia teologiczne w seminariach duchownych w Olsztynie i Elblągu. Święcenia prezbiteratu przyjął 10 czerwca 1995 roku w Elblągu z rąk biskupa Andrzeja Śliwińskiego. W latach 1995-1996 był wikariuszem parafii św. Rodziny w Elblągu, a w latach 1996-1997 oraz 2003-2010 sekretarzem i kapelanem biskupa. Odbył studia doktoranckie z zakresu liturgiki na KUL. W 2003 roku obronił pracę doktorską „Instytucja katechumenatu dorosłych w praktyce duszpasterskiej diecezji polskich"; promotorem pracy był ks. prof. dr hab. Jerzy Kopeć. Ukończył także Studium Poradnictwa Psychologicznego i Psychoterapii dla Duchowieństwa na KUL w Lublinie (1999-2001), Szkołę Wychowawców Seminariów Duchownych Diecezjalnych i Zakonnych w Centrum Formacji Duchowej Salwatorianów w Krakowie (2011-2013) oraz szkolenie „Kanoniczne i psychologiczne aspekty odpowiedzi Kościoła na wykorzystywanie seksualne małoletnich przez niektórych duchownych" (2015). Wykładał liturgikę w seminariach duchownych w Elblągu i Pieniężnie. W latach 2004-2016 był wicerektorem seminarium w Elblągu, a także członkiem rady kapłańskiej i kolegium konsultorów. W 2014 roku został mianowany kanonikiem rzeczywistym Kapituły Katedralnej Elbląskiej. W latach 2006-2015 był diecezjalnym korespondentem Katolickiej Agencji Informacyjnej, a w latach 2009-2019 rzecznikiem prasowym kurii diecezjalnej. W latach 2015-2019 pełnił urząd delegata biskupa ds. ochrony małoletnich oraz ds. indywidualnych form życia konsekrowanego. Był dyrektorem wydziału nauki katolickiej kurii oraz dyrektorem ośrodka formacji diakonów stałych w diecezji, członkiem komisji głównej synodu diecezjalnego oraz przewodniczącym zespołu pobożności ludowej i formacji liturgicznej.

6 kwietnia 2019 roku przyjął święcenia biskupie z rąk biskupa Jacka Jezierskiego. Biskup Jacek Jezierski złożył w listopadzie ubiegłego roku na ręce papieża Franciszka rezygnację z pełnionego urzędu. Powodem rezygnacji był wiek, gdyż skończył 75 lat. **RED.**

PÓŁ ROKU PO BRUTALNYM ATAKU NA ULICY DĄBROWSKIEGO

Minęło ponad pół roku od brutalnego ataku, do którego doszło na początku kwietnia przy ulicy Dąbrowskiego w Elblągu. W wyniku napaści zmarł 40-letni Maciej A. Prokuratura zebrała już cały materiał dowodowy i zapowiada, że niebawem śledztwo zostanie zakończone.

Przypomnijmy, do tragicznych wydarzeń doszło wieczorem 2 kwietnia 2025 roku. Pod jedną z posesji na ulicy Dąbrowskiego zatrzymał się samochód, w którym pasażerem był Maciej A. Chwilę później za pojazdem stanęło drugie auto. Według ustaleń śledczych wysiadło z niego dwóch zamaskowanych mężczyzn. Napastnicy wybili szybę od strony pasażera, rozpylili gaz i brutalnie zaatakowali 40-latka ostrym narzędziem, po czym zbiegli z miejsca zdarzenia. Maciej A. trafił do szpitala z poważnymi ranami ciętymi nóg i dłoni. Mimo udzielonej pomocy zmarł dwa dni później. Jeszcze w trakcie działań ratunkowych, gdy był przytomny, zauważył brak saszetki, w której według świadka znajdowało się około 3 tysięcy złotych.

Po miesiącu działań operacyjnych i śledczych policjanci zatrzymali Michała H. 34-latek został ujęty na terenie Warszawy przez funkcjonariuszy Wydziału do Walki z Przestępczością przeciwko Mieniu Komendy Miejskiej Policji w Elblągu we współpracy z KWP w Olsztynie oraz laboratorium kryminalistycznym.

– Postępowanie jest w toku. Śledztwo prowadzone jest przeciwko podejrzanemu Michałowi H., który został zatrzymany 2 maja 2025 roku. Obecnie jest on jedynym podejrzanym w sprawie. Zgromadzono już cały materiał dowodowy – informuje prokurator Ewa Ziębka, rzecznik Prokuratury Okręgowej w Elblągu.

Areszt tymczasowy został Michałowi H. przedłużony do 29 października 2025 roku. Prokuratura zakłada, że do tego czasu śledztwo zostanie zakończone.

Największą niewiadomą pozostaje wciąż tożsamość drugiego sprawcy. Choć od zdarzenia minęło pół roku, prokuratura nadal nie ustaliła, kim był mężczyzna towarzyszący Michałowi H. w ataku.

– Ta osoba jest poszukiwana, jednak prokuratura nadal nie wie, kto to jest – wyjaśnia prokurator Ewa Ziębka.

Z uwagi na przedłużający się areszt postępowanie wobec Michała H. może zostać zakończone niezależnie od dalszych ustaleń w sprawie drugiego sprawcy.

– Nie możemy podejrzanego trzymać w areszcie w nieskończoność, dlatego prawdopodobnie zostanie skierowany akt oskarżenia przeciwko niemu. Jeśli uda się ustalić tożsamość drugiego sprawcy, jego sprawa będzie prowadzona oddzielnie – dodaje prokurator Ziębka. **EG**

REKLAMA

OGŁOSZENIE
O ROZPOCZĘCIU KONSULTACJI SPOŁECZNYCH
projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w obrębie ewidencyjnym Barczewko, gmina Barczewo

Na podstawie art. 17 pkt 11 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1130 z późn. zm.) oraz art. 54 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1112 z późn. zm.), w związku z Uchwałą Nr XIII(123)2025 Rady Miejskiej w Barczewie z dnia 27 marca 2025 r. w sprawie przystąpienia do sporządzenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w obrębie ewidencyjnym Barczewko, gmina Barczewo, **zawiadamiam o rozpoczęciu konsultacji społecznych projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w obrębie ewidencyjnym Barczewko, gmina Barczewo.**
Konsultacje społeczne będą prowadzone **w terminie od 15 października 2025 r. do 12 listopada 2025 r.** i obejmą:

1) zbieranie uwag do projektu planu miejscowego;
2) ankietę, która dostępna jest na stronie internetowej BIP Urzędu Miejskiego w Barczewie: https://bip.barczewo.pl/ (zakładka: zagospodarowanie przestrzenne- plany zagospodarowania przestrzennego- MPZP- 5. Sporządzenie Miejscowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego w obrębie geodezyjnym BARCZEWKO);
3) spotkanie otwarte, które odbędzie się dnia **23 października 2025 r. o godz. 15^{15}** za pomocą środków porozumiewania się na odległość – poprzez platformę komunikacji internetowej Microsoft Teams. Link do spotkania zostanie podany na stronie BIP Urzędu Miejskiego w Barczewie: https://bip.barczewo.pl/ (zakładka: zagospodarowanie przestrzenne- plany zagospodarowania przestrzennego- MPZP- 5. Sporządzenie Miejscowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego w obrębie geodezyjnym BARCZEWKO).

Uwagi do Burmistrza można składać w postaci papierowej (na adres: Urząd Miejski w Barczewie, Plac Ratuszowy 1, 11-010 Barczewo) lub elektronicznej, w tym za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w szczególności poczty elektronicznej (na adres mailowy: kancelaria@barczewo.pl) z podaniem imienia i nazwiska albo nazwy oraz adresu zamieszkania albo siedziby oraz adresu poczty elektronicznej, o ile się taki posiada, ze wskazaniem, czy jest się właścicielem lub użytkownikiem wieczystym nieruchomości objętej uwagą. Proszę podać dodatkowe dane do kontaktu, takie jak adres do korespondencji lub numer telefonu.
Uwagi składa się na formularzu dostępnym w Urzędzie Miejskim w Barczewie, Plac Ratuszowy 1, 11-010 Barczewo oraz na stronie BIP Urzędu Miejskiego w Barczewie: https://bip.barczewo.pl/ (zakładka: zagospodarowanie przestrzenne- plany zagospodarowania przestrzennego- MPZP- 5. Sporządzenie Miejscowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego w obrębie geodezyjnym BARCZEWKO).
Z projektem planu miejscowego i prognozą oddziaływania na środowisko można zapoznać się w siedzibie Urzędu Miejskiego w Barczewie, Plac Ratuszowy 1, 11-010 Barczewo, w pokoju nr **8**, w godzinach pracy Urzędu oraz na stronie internetowej BIP Urzędu Miejskiego w Barczewie: https://bip.barczewo.pl/ (zakładka: zagospodarowanie przestrzenne- plany zagospodarowania przestrzennego- MPZP- 5. Sporządzenie Miejscowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego w obrębie geodezyjnym BARCZEWKO).
Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych dostępna jest na stronie internetowej BIP Urzędu Miejskiego w Barczewie: https://bip.barczewo.pl/ (zakładka: Klauzule Informacyjne > Klauzula Informacyjna Ogólna).
W związku z przetwarzaniem przez Burmistrza Barczewa danych osobowych uzyskanych w toku sporządzania przedmiotowego planu miejscowego prawo, o którym mowa w art. 15 ust. 1 lit. g rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.), przysługuje, jeżeli nie wpływa na ochronę praw i wolności osoby, od której dane te pozyskano.

87625otbr-a-M

eprasa.pl b32e97415c

WCIĄŻ OSZUKUJĄ SENIORÓW: NA PROKURATORA, WNUCZKA I POLICJANTA...

Na nic zdają się apele i ostrzeżenia. Oszuści wciąż bez skrupułów wykorzystują starsze osoby, pozbawiając je oszczędności całego życia. Mechanizm działania jest podobny i znany od lat. Ponieważ coraz więcej osób po 60. roku życia uczy się korzystać z bankowości mobilnej czy aplikacji, stają się one łatwym celem dla przestępców, którzy tylko czekają, aż ktoś straci czujność.

Oszustwa online nadal są zmorą, a ich ofiarami często padają starsze osoby. Ufność, życzliwość i brak obycia z nowoczesnymi technologiami to cechy, które przestępcy potrafią bezwzględnie wykorzystać. Policja ostrzega: socjotechnika, czyli manipulowanie emocjami, staje się coraz bardziej wyrafinowana.

Metody działania oszustów

Na amerykańskiego żołnierza, marynarza z Hamburga, lekarza biorącego udział w misji, wnuczka, policjanta czy na blika – na te przekręty wciąż nabierają się mieszkańcy regionu, tracąc duże pieniądze. Oszuści tworzą coraz to nowe historie, by wyłudzić pieniądze. Najczęściej jest to metoda na policjanta. Należy pamiętać, że policjanci nigdy nie proszą o przekazanie pieniędzy czy o ich przelanie na jakiekolwiek konto. Gdy otrzymamy tego typu telefon, zanim cokolwiek zrobimy, skontaktujmy się z rodziną lub policją, by zweryfikować te informacje. Policjanci natomiast apelują o to, by zachować czujność i nie przekazywać obcym gotówki.

Schemat jest podobny: fałszywy wnuczek czy fałszywa córka, najczęściej ofiara wypadku, którą szybko trzeba ratować z opresji, a do tego potrzebne są pieniądze na kaucję lub leczenie, ewentualnie równie fałszywy policjant, który prowadzi tajne operacyjne działania i koniecznie musimy mu przekazać swoje oszczędności, by uchronić je przed... oszustami. Coraz popularniejsze są oszustwa związane z blikiem. Naciągacze, pokonując zabezpieczenia, uzyskują dostęp do aplikacji Messenger, za której pośrednictwem wysyłają wiadomości z prośbą o wygenerowanie i podanie im kodu blik. Swoją prośbę tłumaczą różnie: chwilowym brakiem gotówki albo pilną potrzebą zapłaty rachunku czy zrobienia przelewu oraz niemożnością zrobienia tego ze swojego konta. Oczywiście deklarują, w dalszym ciągu podszywając się pod osobę, na której konto na Messengerze się włamali, że całą gotówkę zwrócą.

Seniorzy padają ofiarami oszustów

Olsztyńscy policjanci jakiś czas temu otrzymali zgłoszenie o oszustwie na wnuczka. Z relacji 86-latki wynikało, że zadzwonił do niej mężczyzna podający się za funkcjonariusza policji. Oszust twierdził, że jej wnuczek potrącił na przejściu dla pieszych ciężarną kobietę. W tle było słychać również głos rzekomego członka rodziny, który prosił babcię o pomoc. Po chwili 86-latka miała otrzymać informację, że jedynym sposobem na uniknięcie odpowiedzialności karnej przez członka rodziny jest wpłacenie kaucji w wysokości 150 tysięcy złotych. Seniorka zebrała swoje oszczędności i zgodnie z przekazanymi instrukcjami przekazała pieniądze oszustowi. Od tego momentu kontakt z fałszywym policjantem się urwał. Zaniepokojona sytuacją wnuczka 86-latka postanowiła do niego zadzwonić. Okazało się, że nic mu nie groziło. Seniorka straciła 27 tysięcy złotych.

Fot. Freepik

Cel działania oszustów jest zawsze ten sam: odebrać oszczędności całego życia

Senior z Mławy poszukiwał w internecie ofert inwestycyjnych. Skontaktowała się z nim kobieta podająca się za konsultantkę firmy zajmującej się doradztwem i pośrednictwem przy zakupie akcji i obligacji. Przekonała go do inwestycji na większą kwotę. Poleciła wykonać przelew na wskazane konto za pomocą aplikacji bankowej. Senior miał trudności z zalogowaniem się do bankowości internetowej, dlatego kobieta zaoferowała „wsparcie techniczne". Poprosiła o podanie danych potrzebnych do zalogowania się, a następnie autoryzacji przelewu. Mężczyzna, ufając rozmówczyni, przekazał jej wszystkie potrzebne informacje. W rezultacie kobieta uzyskała dostęp do jego konta i nakłoniła go do zatwierdzenia przelewu na kwotę przekraczającą 40 tysięcy złotych. Po pewnym czasie senior zorientował się, że padł ofiarą oszustwa, i zgłosił sprawę policji. Trwają czynności.

Policjanci z Komendy Powiatowej Policji w Szczytnie prowadzą postępowanie w sprawie oszustwa. W sobotę (11 października 2025 roku) do komendy zgłosił się 94-letni mieszkaniec Szczytna, który poinformował o utracie swoich oszczędności w wyniku działania przestępców. Jak ustalili funkcjonariusze, do mężczyzny zadzwonił nieznany sprawca, podając się za prokuratora. Poinformował seniora, że jego córka miała wypadek drogowy i aby jej pomóc, konieczne jest uiszczenie kaucji. Oszust przekazał numer rachunku bankowego, na który starszy mężczyzna przelał swoje oszczędności – łącznie ponad 80 tysięcy złotych.

Wykorzystują ufność seniorów

Do najczęstszych i najgorszych metod cyberprzestępców należy wykorzystywanie więzi z bliskimi i obawy o nich. Mowa tu o wciąż popularnym oszustwie na wnuczka. Warto mieć świadomość, że dziś dzięki AI można wygenerować głos kogokolwiek, choćby kogoś z rodziny. Inną metodą jest tworzenie tzw. niepowtarzalnych okazji. Seniorzy w internecie otrzymują prośby, aby kliknąć link czy przekazać dane. Kusi się tu m.in. niezwykłymi przecenami, promocjami czy wygraną na loterii.

Kolejnym sposobem są oszustwa romansowe. Przedsiębiorczy oszuści zakładają fałszywe profile w serwisach randkowych lub komunikatorach i budują relacje z ofiarami. Pierwszym krokiem jest przekonanie ofiary do przekazania danych: numeru telefonu, adresu mailowego lub loginu do mediów społecznościowych pod pozorem przeniesienia konwersacji na bardziej osobisty grunt. Ostatecznie oszust zawsze zaczyna prosić o pieniądze z powodu rzekomych nagłych problemów. Następnym trikiem jest oferowanie fałszywej pomocy technicznej. Oszuści przekonują ofiarę, że jej komputer został zainfekowany przez złośliwe oprogramowanie i że musi zapewnić im zdalny dostęp do swojego urządzenia, aby mogli rozwiązać problem.

Okazuje się, że aż 71 procent polskich seniorów deklaruje, iż czuje się bezpiecznie w sieci, ale 55 procent z nich określa swój poziom świadomości na temat bezpiecznego korzystania z internetu jako przeciętny. Swoją wiedzę czerpią przede wszystkim z mediów i od pracowników instytucji finansowych. Dopiero na trzecim miejscu wymieniają w tym kontekście rodzinę. Eksperci do spraw cyberbezpieczeństwa podkreślają, że to dowód na to, iż należy jak najczęściej rozmawiać o aktualnych zagrożeniach właśnie z dziadkami i babciami.

Choć policja w środowisku seniorów cyklicznie organizuje spotkania, podczas których ostrzega przed takimi próbami oszustw, chociaż przy każdej okazji powtarzane są zasady bezpieczeństwa, a po każdej ze zgłoszonych prób oszustw instytucje, za pracowników których podają się przestępcy, umieszczają komunikaty z ostrzeżeniami, złodziejom wciąż się udaje. Przestępcy wykorzystują ufność starszych ludzi...

JOANNA KARZYŃSKA
j.karzynska@gazetaolsztynska.pl

eprasa.pl b32e97415c

SŁUŻĄ „BOGU NA CHWAŁĘ, LUDZIOM NA POŻYTEK”

Ochotnicza Straż Pożarna w Brzoziu Lubawskim to nie tylko jednostka z długą i bogatą historią, ale przede wszystkim grupa druhów oddanych społecznej służbie pod hasłem „Bogu na chwałę, ludziom na pożytek". O początkach działalności, trudnych powojennych latach i współczesnych wyzwaniach opowiada dh Zbigniew Burzacki, prezes OSP w Brzoziu Lubawskim, który służbę jako ochotnik rozpoczął na początku lat 90 minionego wieku.

– Tak naprawdę od kiedy możemy mówić o zorganizowanej działalności strażaków w Brzoziu Lubawskim?

– Pierwsze wzmianki o naszej straży pochodzą z 1877 roku. W naszych księgach parafialnych można znaleźć zapisy o poświęceniu przez ówczesnego proboszcza dębowych beczek dla straży pożarnej – ufundowanych przez właściciela majątku ziemskiego z pobliskiego Augustowa. To jedyne źródła z XIX wieku, ale wiemy, że w tym czasie, zwłaszcza w drugiej połowie XIX i na początku XX wieku, na terenach zaboru pruskiego powstawało wiele podobnych organizacji.

– Jak wyglądało wyposażenie i działalność straży w pierwszych latach XX wieku?

– Wiadomo, że w 1914 roku nasi druhowie otrzymali pierwszą sikawkę ręczną. To urządzenie służyło nam i mieszkańcom przez wiele lat, także po wojnie. Po odzyskaniu niepodległości w 1918 roku jednostka liczyła się już w regionie. Dysponowaliśmy sikawkami, beczkami i własnym sztandarem, który w czasie II wojny światowej został ukryty pod dachem kościoła.

– Co dokładnie działo się po wojnie?

– Powojenne lata były trudne. Kraj się odbudowywał, a działalność społeczna była ściśle kontrolowana przez władze. Związek Straży Pożarnych został rozwiązany. Dopiero w 1956 roku wznowiono jego działalność, a z nią wróciła też nasza jednostka. W 1958 roku przy ogromnym zaangażowaniu strażaków powstała remizoświetlica, która do dziś służy mieszkańcom. W 1965 roku konie zastąpiły mechaniczne pojazdy – gromadzka rada narodowa zakupiła dla nas samochód marki Lublin i motopompę. To był przełom w naszej historii.

Fot. Stanisław R. Ulatowski

Druh Zbigniew Burzacki już drugą kadencję piastuje funkcję prezesa OSP w Brzoziu Lubawskim

– Mówi się, że w tamtym okresie straż w Brzoziu Lubawskim była też ośrodkiem życia kulturalnego...

Każdy remont lub przebudowę siedziby strażaków odnotowuje się na odwrocie starego krzyża

– Nasi najstarsi mieszkańcy wspominają, jak w drugiej połowie lat 60. i na początku 70. działała u nas grupa teatralna, która odnosiła sukcesy w przeglądach teatrów amatorskich. Jednostka była też coraz lepiej wyposażona, bowiem w 1971 roku otrzymaliśmy pierwszy wóz bojowy. Był to star 25 pozyskany z Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Nowym Mieście Lubawskim.

– Jak wyglądały kolejne dekady?

– Lata 80. i 90. to czas rozwoju i napływu młodzieży. Oprócz działalności ratowniczo-gaśniczej odnosiliśmy sukcesy sportowe. Nasze młodzieżowe i seniorskie drużyny wielokrotnie stawały na podium zawodów pożarniczych. W 1996 roku zostaliśmy mistrzami województwa toruńskiego, a w 2000 roku zdobyliśmy brąz wśród drużyn z województwa warmińsko-mazurskiego. Braliśmy też udział w ogólnopolskich zawodach.

– Od 1997 roku OSP Brzozie Lubawskie jest częścią Krajowego Systemu Ratowniczo-Gaśniczego. Co to zmieniło?

– Było to dla naszej jednostki ważne wydarzenie. Włączenie do KSRG pozwoliło nam uzyskać nowoczesny sprzęt, ale jednocześnie zobowiązało do stałego szkolenia i podnoszenia kwalifikacji. Dzięki temu dziś możemy działać jeszcze skuteczniej.

Dzisiaj przede wszystkim liczą się ludzie – oddani, odpowiedzialni, gotowi nieść pomoc o każdej porze. Dysponujemy nowoczesnymi pojazdami i sprzętem, ale to nie sprzęt tworzy straż, tylko druhowie, którzy bezinteresownie służą innym. Przez naszą wieś do niedawna przebiegała droga krajowa nr 15, na której kolizje i wypadki były bardzo częste. Z tej racji nasi druhowie musieli być zawsze gotowi do wyjazdów. Teraz cały ruch piętnastki przejęła obwodnica Nowego Miasta, która też przebiega obok naszej wsi. Tak więc nadal musimy być gotowi.

– A co z młodym pokoleniem strażaków?

– Młodzież jest naszą przyszłością. Od ponad 30 lat działa u nas młodzieżowa drużyna pożarnicza. Jej członkowie regularnie biorą udział w zawodach gminnych, powiatowych, wojewódzkich i krajowych, zajmując wysokie miejsca. To dla nas ogromny powód do dumy.

Od początku istnienia jednostki naszą siłą było zaangażowanie i poświęcenie druhów. Choć czasy się zmieniają, zawsze przyświeca nam to samo motto: „Bogu na chwałę, ludziom na pożytek". To nie tylko słowa – to sens naszej służby.

– Niedawno waszą remizę gruntownie zmodernizowano...

– Tak, nasi druhowie są zadowoleni, bo ciągły rozwój jednostki i systematyczne doposażanie w sprzęt ratowniczo-gaśniczy wymaga odpowiedniego zaplecza garażowo-technicznego do przechowywania pojazdów i innego specjalistycznego sprzętu. Dawny obiekt remizy nie zapewniał garażowania trzech jednostek wyjazdowych, a także przechowywania pozostałego sprzętu oraz odzieży ochronnej. W remizie brakowało też zaplecza socjalnego. Ta sytuacja diametralnie się zmieniła. Zdradzę przy tej okazji pewien sekret, o którym mało kto wie. Każdy remont lub przebudowę naszej siedziby odnotowujemy na odwrocie starego krzyża, który od dziesiątków lat zawieszony jest ścianie remizy. Oczywiście data obecnej rozbudowy została również zapisana – aby pamiętali o tym nasi następcy.

STANISŁAW R. ULATOWSKI
s.ulatowski@gazetaolsztynska.pl

eprasa.pl b32e97415c

WARMIA MAZURY SENIOR GAMES 2025

SPORTOWE ŚWIĘTO SENIORÓW

Na łamach „Gazety Olsztyńskiej" zachęcaliśmy seniorów do udziału w Warmia Mazury Senior Games 2025 – imprezie, która zgromadziła w Olsztynie ponad 450 uczestników w wieku 50+. Na prośbę czytelników wracamy z relacją z tego sportowego święta.

W ciągu trzech wrześniowych dni Olsztyn znów stał się stolicą sportu seniorów. 19-21 września na stadionach, halach i pływalni trwała rywalizacja w ramach Warmia Mazury Senior Games 2025 – największej w Polsce imprezy sportowej dla osób 50+. Do Olsztyna przyjechali zawodnicy z wielu zakątków kraju, by pokazać, że sport nie zna wieku. Seniorzy konkurowali w pięciu dyscyplinach: lekkoatletyce, pływaniu, siatkówce halowej, tenisie stołowym oraz brydżu.

Oficjalne otwarcie zawodów odbyło się w sobotę, 20 września, na stadionie lekkoatletycznym UWM w Kortowie. Podczas ceremonii odegrano hymn imprezy – piosenkę „Ogień" Grzegorza Markowskiego i zespołu Harlem. Uroczyście powitano reprezentantów wszystkich dyscyplin, a najstarszym uczestnikom wręczono pamiątkowe statuetki im. Anny Wasilewskiej, aby podkreślić prawdę, że sportowa pasja nie przemija z wiekiem. Był to oficjalny początek trzydniowego święta, po którym seniorzy ruszyli do rywalizacji.

Zawody w pływaniu były okazją do zaciętej rywalizacji

Przy stoliku i w wodzie

Brydż sportowy zainaugurował Senior Games już w piątek wieczorem. W turnieju par na punkty meczowe (impy) wystartowały 53 pary z całego kraju. Rywalizacja przy zielonych stolikach wymagała refleksu i strategii – wszak jedno rozdanie mogło odwrócić losy spotkania. Turniej na impy wygrali olsztynianie Cezary Kozłowski i Piotr Mazur, pokazując, że na własnym terenie nie mają sobie równych. Z kolei w sobotniej rozgrywce na maksymalne punkty triumfowali Janusz Budny i Lech Grabski z klubu Leśnik Nowe Ramuki, zdobywając tytuł najlepszej pary brydżowej zawodów. Te zmagania dowiodły, że w brydżu liczą się przede wszystkim doświadczenie i opanowanie, a nie metryka.

Na pływalni Aquasfery seniorzy konkurowali na dystansach od 50 do 400 metrów we wszystkich stylach. Już pierwszego dnia bohaterami basenu zostali Anna Goździejewska i Paweł Gregorowicz z Olsztyna oraz Tomasz Kozłowski ze Stawigudy – każda z tych osób zdobyła po cztery złote medale. W kolejnym dniu pływacy zmierzyli się m.in. na najdłuższym dystansie 400 metrów stylem dowolnym. Anna Goździejewska dorzuciła jeszcze dwa złota (łącznie sześć triumfów!), a Paweł Gregorowicz i Tomasz Kozłowski zakończyli zawody z pięcioma złotymi krążkami na koncie. Łącznie medale wywalczyło aż 25 różnych pływaków, co świadczy o wyrównanym poziomie zmagań.

Na stadionie

Lekkoatletyka okazała się najliczniej obsadzoną dyscypliną – na starcie stanęło 123 uczestników. Wachlarz konkurencji, w których rywalizowali, był szeroki: od biegów sprinterskich (100 i 200 metrów) przez średnie i długie dystanse (do 5000 metrów) po konkurencje techniczne – skoki wzwyż i w dal oraz rzuty (oszczepem, dyskiem, młotem, ciężarkiem) i pchnięcie kulą. W ciągu dwóch dni padło wiele znakomitych wyników, a wszechstronni zawodnicy gromadzili całe kolekcje medali. Roman Chodara i Edward Budakowski zdobyli po cztery krążki, potwierdzając świetną formę (Chodara – cztery srebra, Budakowski – dwa złota, srebro i brąz). Wśród pań wyróżniła się Izabella Sucharska-Czapska, która wywalczyła trzy srebrne medale. Z kolei Piotr Krupiński zgarnął trzy złota, stając się jednym z największych wygranych całych zawodów. Tak wysoki poziom i frekwencja dowiodły, że lekkoatletyka w wydaniu seniorów dostarcza emocji porównywalnych z zawodami młodszych sportowców.

Przy siatce stanęli młodsi z seniorów

I przy siatce

Do turnieju siatkówki halowej przystąpiło siedem zespołów złożonych z zawodników w wieku 45+. Po emocjonujących meczach najlepsza okazała się drużyna Inter Marine Masters, która w finale pokonała Zamek Ryn 2:1. Brąz zdobyła ekipa Gminy Stare Pole (pokonała Oldboys Olsztyn 2:0), a tytuł MVP turnieju otrzymał Andrzej Masiak (Inter Marine Masters). Siatkarskie zmagania pokazały, że ambicja i wola walki nie maleją z wiekiem; kibice oglądali wiele efektownych akcji i prawdziwie młodzieńczy zapał zawodników.

Zmagania tenisistów stołowych zamknęły rywalizację na tegorocznych Senior Games. Do turnieju przystąpiło 70 zawodników (65 mężczyzn i 5 kobiet), a mecze toczyły się jednocześnie na dziewięciu stołach. Najlepsza wśród kobiet okazała się Alicja Niedźwiecka, triumfując zarówno w kategorii open, jak i 50+. W rywalizacji mężczyzn tytuły mistrzowskie zdobyli Jacek Onufrowicz (open), Marek Unruh (50+), Zenon Kastrau (60+) oraz Henryk Prusiński (70+). Najstarszy triumfator – pan Henryk – jest żywym dowodem na to, że refleks i pasję do sportu można zachować nawet po siedemdziesiątce.

strona internetowa organizatora www.seniorgames.com.pl
Zmagania lekkoatletyczne przyciągnęły ponad setkę zawodników

Tu emocje sięgały zenitu

Już za rok

Warmia Mazury Senior Games 2025 to jednak nie tylko medale i rekordy, ale przede wszystkim wspólnota i pasja. Przez te trzy dni Olsztyn wypełniły radość i pozytywna energia płynąca od uczestników. Seniorzy opuszczali areny zmagań z uśmiechem na twarzach, dumni ze swoich osiągnięć i zmotywowani do dalszej aktywności. Wielu zapowiada, że wróci za rok – zawody pokazały bowiem, że jesień życia można spędzać równie aktywnie co młodość.

Wydarzenie nie odbyłoby się bez wsparcia partnerów. Organizatorzy podkreślają zaangażowanie samorządu województwa warmińsko-mazurskiego, miasta Olsztyna oraz Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego. Ogromną rolę odegrała kilkudziesięcioosobowa grupa wolontariuszy. Warmia Mazury Senior Games 2025 po raz kolejny udowodniły, że sport łączy pokolenia, inspiruje i buduje społecz-

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

eprasa.pl b32e97415c

Co, gdzie, kiedy?

Olsztyn i okolice

OLSZTYŃSKIE KINA

REPERTUAR MULTIKINO

Środa, 15 października
CHOPIN, CHOPIN: 14:15, 17:15, 20:25
KOCI DOMEK GABI: FILM / familijny / dubbing: 10:50, 12:55, 13:45, 14:25, 15:55, 18:00
TRON: ARES / napisy: 12:30, 17:25
TRON: ARES / dubbing: 14:15, 15:50, 20:15
TEŚCIOWIE 3: 11:45, 16:40, 18:40
FRIZ & WERSOW. MIŁOŚĆ W CZASACH ONLINE: 10:00, 15:10, 17:35, 20:10
ZAMACH NA PAPIEŻA: 16:55, 19:45
JEDNA BITWA PO DRUGIEJ / napisy: 17:10, 20:10
SUPER CHARLIE / familijny / dubbing: 13:00, 15:20
EXIT 8 / dubbing: 15:20
EXIT 8 / napisy: 21:00
BIURO DETEKTYWISTYCZNE LASSEGO I MAI. LICZ DO CZTERECH / familijny / dubbing: 11:45
SKOMPLIKOWANI / napisy: 17:40
OBECNOŚĆ 4: OSTATNIE NAMASZCZENIE / napisy: 20:00
BLUEY W KINIE: KOLEKCJA POBAWMY SIĘ W SZEFA KUCHNI / familijny / dubbing: 10:10
WIELKI MARSZ / napisy: 20:35
NIESAMOWITE PRZYGODY SKARPETEK 2 / familijny / dubbing: 10:00
O PSIE, KTÓRY JEŹDZIŁ KOLEJĄ 2 / familijny: 10:50

REPERTUAR HELIOS

Środa, 16 października
KOCI DOMEK GABI: FILM / familijny / dubbing: 12:00, 14:20, 16:40, 18:30
CHOPIN, CHOPIN: 15:30, 17:00, 18:15, 20:00
TRON: ARES / dubbing: 11:50, 13:10, 15:20
TRON: ARES / napisy: 19:15, 20:15
FRIZ & WERSOW. MIŁOŚĆ W CZASACH ONLINE: 14:50, 17:15, 19:45
TEŚCIOWIE 3: 13:50, 16:00, 18:00, 19:00, 20:45
ZAMACH NA PAPIEŻA: 10:30, 17:45, 21:10
SUPER CHARLIE / familijny / dubbing: 13:40, 15:40
JEDNA BITWA PO DRUGIEJ / napisy: 15:50
SKRZAT. NOWY POCZĄTEK / familijny: 14:40
EXIT 8 / napisy: 21:20
BIURO DETEKTYWISTYCZNE LASSEGO I MAI. LICZ DO CZTERECH / familijny / dubbing: 13:30
SKOMPLIKOWANI / napisy: 20:30

REPERTUAR AWANGARDA

Środa, 15 października
„Skarbek" - prod. Wielka Brytania, USA, Polska : godz. 17.45
„Beczka. Bierzemy odpowiedzialność" - prod. Polska : godz. 17.45
„Chopin, Chopin !" - prod. Polska : godz. 17.45
„Teściowie 3" - prod. Polska : godz. 19.15
„Droga do Vermiglio" - prod. Włochy, Francja : godz. 19.30
„Harry Angel" - prod. Kanada, USA : godz. 20.00

15 PAŹDZIERNIKA
WYKŁAD: Tożsamość jak winogrona

Olsztyn
Nie będzie to opowieść starszej pani, co zwykle kawę sączy z porcelany. To będzie wykład dla tych, którym sen z powiek spędzają pytania zbyt ciężkie, by je zbyć. Co czyni nas sobą? Czy tożsamość jest jedną jagodą, czy raczej kiścią – rozgałęzioną, pełną owoców o różnej dojrzałości? Czy ważna jest gleba, z której wyrastamy? A to w jakim gronie dojrzewamy? Czy tożsamość można przesadzać? Czy uderza ona do głowy? Czy potrafimy zamienić wino w wodę? Czy podlegamy uprawie, czy też sami się hodujemy? Czy tożsamość to coś, co nas odróżnia, czy raczej łączy w szczepy, winnice? Jak dobierać dla siebie odmiany winorośli?
Godz. 17.30, BWA, al. Marsz. Józefa Piłsudskiego 44.

15 PAŹDZIERNIKA
MAGDA KUBICKA – STAND-UP „CHCĘ CIĘ POZNAĆ"

Olsztyn
Przygotuj się na wieczór pełen śmiechu i błyskotliwych obserwacji od Magdy – ona nie boi się poruszać ostrych tematów.
Godz. 20.00, Aula im. Anny Wasilewskiej, ul. Kościńskiego 11.

16 PAŹDZIERNIKA
XVI Światowe Dni Bajki

Olsztyn
Upamiętniające 290. rocznicę urodzin Księcia Biskupa Ignacego Krasickiego
Program:
— 9.45 Plac Jana Pawła II (schody olsztyńskiego ratusza)
Zbiórka uczestników „Parady Krasickiego& postaci bajkowych z bajek Księcia Biskupa Ignacego Krasickiego oraz finalistów konkursu teatrzyków dziecięcych „Bajki Ignacego Krasickiego dziecięcymi emocjami malowane"
— 10.00 Uroczyste otwarcie XVI Światowych Dni Bajki i przekazanie władzy „Bajce" w mieście, powiecie i województwie
— 10.30 Parada uczestników do Urzędu Wojewódzkiego
— 10.45 Urząd Wojewódzki - zakończenie „Parady Krasickiego" i ogłoszenie wyników konkursów.
Godz. 9.45, Plac Jana Pawła II.

16 PAŹDZIERNIKA
X Festiwal Mendelshona

Olsztyn
Program:
— 13.00 Erich Mendelsohn. Architekt z Olsztyna – zajęcia dla uczniów Państwowego Liceum Plastycznego im. E. Mendelsohna
— 17.00 „Dookoła. Pieszo po obrzeżach Berlina" – spotkanie z Paulem Scratonem
Godz. 13.00.

16 PAŹDZIERNIKA
Planetarny Klub Czytelniczy - spotkanie organizacyjne

Olsztyn
Zapraszamy wszystkich miłośników literatury, bibliofili, moli książkowych do stworzenia z bibliotekarzami społeczności i przestrzeni, w której można swobodnie i bez zbędnego patosu porozmawiać o literaturze, a nawet i szeroko pojętej kulturze czy sztuce.
Godz. 17.00, Planeta 11, Al. Piłsudskiego 44.

16 PAŹDZIERNIKA
Wernisaż wystawy „Dwa Oblicza Przyszłości" Edy Yukov

Olsztyn
Ekspozycja zatytułowana „Dwa Oblicza Przyszłości" to efekt sześciomiesięcznej pracy artystki nad projektem malarskim poświęconym relacji człowieka i technologii we współczesnym świecie. Projekt powstał w kontekście Międzynarodowego Roku Mechaniki Kwantowej ONZ 2025 (IYQ 2025) i podejmuje refleksję nad miejscem człowieka w epoce gwałtownego rozwoju sztucznej inteligencji. Artystka stawia pytania o granice między tym co ludzkie, a tym co wytworzone przez algorytmy, o emocje, intuicję i indywidualność w świecie coraz bardziej zdominowanym przez technologię.
Cykl pięciu obrazów tworzących wystawę ukazuje dwa oblicza przyszłości: nadzieję i zagrożenie, cielesność i kod, intuicję i logikę. Artystka, związana z Olsztynem, ma na koncie liczne wystawy indywidualne i zbiorowe w Polsce i za granicą. W swojej twórczości łączy refleksję humanistyczną z wrażliwością wizualną, często podejmując tematy związane z tożsamością, emocjami i współczesnym obrazem kobiety.
Godz. 19.00, PROVINCJA, ul. J. Lelewela 3.

17 PAŹDZIERNIKA
NutkoSfera – CeZik dzieciom

Olsztyn
„Joł, joł Jowisz!" – tymi słowami wita się z Wami jedna z planet naszego Układu Słonecznego... Aby poznać lepiej duże i „Małe ciała niebieskie" oraz dowiedzieć się, czemu samolot lata, statek pływa, Słońce świeci a głowa myśli, spotkaj się z nami podczas wyjątkowego koncertu. Zabierz ze sobą uśmiech i dołącz do wspólnej zabawy!
Nutkosfera to projekt pod kierownictwem CeZika. Za tym pseudonimem kryje się Cezary Nowak. Artysta od dziecka brzdąka, stuka, buczy, huczy i wyje! Od 2009 roku swoją twórczość publikuje w Internecie. Do tej pory na kanałach You Tube „CeZik" oraz „KlejNuty" (sprawdź tutaj: www.youtube.pl/ascezik i tutaj: www.youtube.pl/klejnuty) opublikował kilkadziesiąt filmów. Najpopularniejsze zostały wyświetlone kilkadziesiąt milionów razy. Łącznie materiały CeZika doczekały się setek milionów odsłon, co sprawia, że jest jednym z najpopularniejszych polskich twórców działających w sieci.
Godz. 17.00, Aula Widowiskowo-Konferencyjna im. Anny Wasilewskiej, ul. Kościńskiego 11.

eprasa.pl b32e97415c

ŻURAWINA: SPOD ZIEMI DLA ZDROWIA

Żurawina może i nie bije po oczach jak arbuz czy nawet większe jabłko. Ale zaręczam — a sprawdziłam to na sobie samej — w tym niepozornym owocu kryje się wielka i skuteczna moc na wiele schorzeń, w tym przede wszystkim na choroby układu moczowego.

Ale nie tylko infekcjom dróg moczowych żurawina zapobiega — choć dzięki związkom zwanym proantocyjanidynami (PAC), które zapobiegają przyleganiu bakterii do ścian dróg moczowych, właśnie na tym polu ma największe zasługi. Zawarte w niej i=unikalne związki roślinne mogą też zapobiegać rakowi żołądka. Wspiera również zdrowie serca, regulując ciśnienie krwi i poziom cholesterolu. Ma także silne właściwości antyoksydacyjne i przeciwzapalne, chroniąc przed uszkodzeniem komórek, chorobami przewlekłymi i starzeniem się. Ponadto jest dobrym źródłem błonnika i witamin, które wspomagają zdrowie układu trawiennego oraz mogą korzystnie wpływać na zdrowie jamy ustnej i jelit.

Małe, czerwone, okrągłe, cierpkie

Żurawina należy do rodziny wrzosowatych i jest spokrewniona z jagodami, borówkami i borówkami brusznicami. Najczęściej uprawianym gatunkiem jest żurawina wielkoowocowa (Vaccinium macrocarpon), ale w naturze występują również inne gatunki. Ze względu na bardzo ostry i kwaśny smak żurawinę rzadko spożywa się na surowo — po prostu się nie da. Stąd najczęściej spożywa się ją w postaci soku, albo lekko osłodzonego, albo zmieszanego z innymi sokami. Ale żurawina to tez świetna baza na sos. Można ją też suszyć.

Wartości odżywcze

Świeża żurawina składa się w prawie 90% z wody — resztę stanowią głównie węglowodany i błonnik. Główne składniki odżywcze w 100 gramach surowej, niesłodzonej żurawiny to: 0,4 g białka, 12,2 g węglowodanów, 4 g cukru — są to głównie cukry proste: sacharoza, glukoza i fruktoza, 4,6 g błonnika i 0,1 tłuszczu. Ta ilość owoców żurawiny — to także 46 kalorii.

Jeżeli chodzi o błonnik — jest on nierozpuszczalny (pektyna, celuloza i hemiceluloza) i przechodzi przez jelita w stanie niemal nienaruszonym. Żurawina zawiera również błonnik rozpuszczalny. Z tego powodu nadmierne spożycie żurawiny może powodować objawy ze strony układu pokarmowego, takie jak biegunka. Z drugiej strony, sok żurawinowy praktycznie nie zawiera błonnika.

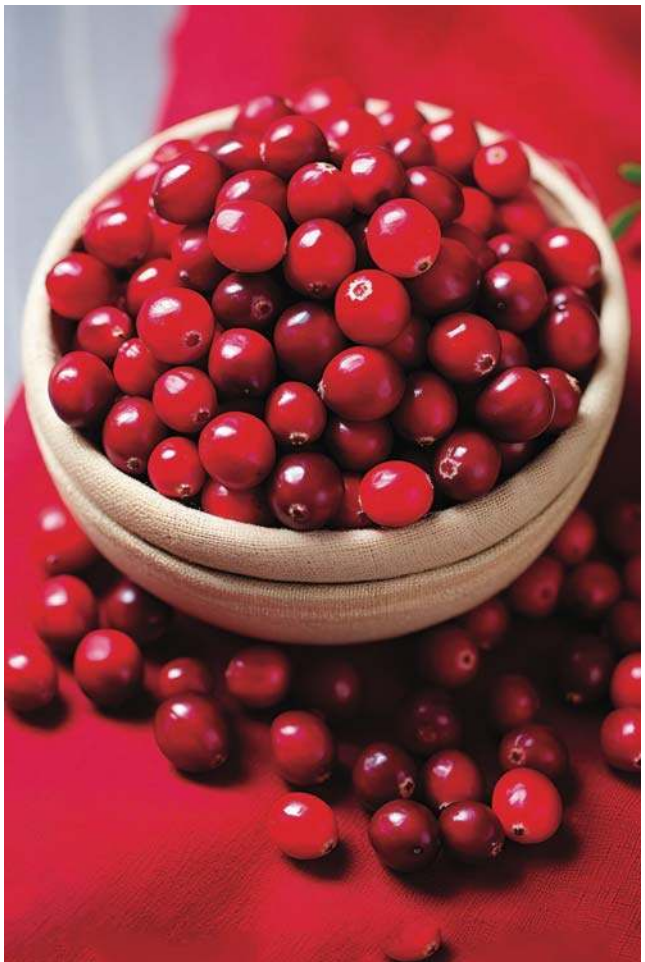
Żurawina jest bogatym źródłem wielu witamin i minerałów, zwłaszcza witaminy C, która jest jednym z głównych przeciwutleniaczy zawartym w tym owocu i jest niezbędna do utrzymania zdrowej skóry, mięśni i kości. Żurawina to także źródło manganu, który występujący w większości produktów spożywczych, jest niezbędny do wzrostu, metabolizmu i prawidłowego funkcjonowania układu antyoksydacyjnego organizmu. To także źródło witamin E — grupy niezbędnych przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach oraz K1, znanej jako filochinon, niezbędnej do krzepnięcia krwi. Żurawina zawiera ponadto miedź — pierwiastek, którego często brakuje w diecie zachodniej, a którego niedostateczne spożycie miedzi może mieć niekorzystny wpływ na zdrowie serca.

Na zakażenie dróg moczowych

Zakażenia układu moczowego należą do najczęstszych infekcji bakteryjnych — zwłaszcza u kobiet. Wywołuje je najczęściej bakteria jelitowa Escherichia coli (E. coli), która przyczepia się do wewnętrznej powierzchni pęcherza moczowego i dróg moczowych. Żurawina zawiera unikalne fitoskładniki znane jako proantocyjanidyny typu A lub skondensowane taniny.

Proantocyjanidyny typu A zapobiegają przyczepianiu się bakterii E. coli do wyściółki pęcherza moczowego i dróg moczowych, co czyni żurawinę potencjalnym środkiem zapobiegawczym przed zakażeniami układu moczowego. Liczne badania na ludziach wskazują, że picie soku żurawinowego lub przyjmowanie suplementów z żurawiną może zmniejszyć ryzyko zakażeń układu moczowego zarówno u dzieci, jak i dorosłych.

Pamiętajmy jednak, że nie wszystkie produkty z żurawiną są skuteczne w walce z zakażeniami układu moczowego. Wszystko przez to, że proantocyjanidyny mogą ulegać zniszczeniu podczas przetwarzania, przez co w wielu produktach już po prostu ich nie ma.



Żurawiny rosną na bagnach i często zbiera się je w wodzie — dojrzałe i gotowe do zerwania owoce unoszą się na powierzchni wody. To właśnie te owoce mają największą wartość odżywczą: bo na powierzchni wody wystawione są na działanie większej ilości światła słonecznego. Zatem zbieranie żurawiny wymaga nie tylko znalezienia miejsca, ale i znajomości techniki, zwłaszcza, że bagno wciąga, czasem w sensie ścisłym!
A poza tym jak zawsze w takich sytuacjach leśnicy przypominają, by traktować las z szacunkiem, bo to my tam jesteśmy gośćmi i musimy pamiętać, że w lesie mieszkają zwierzęta — prawdziwy gospodarze tych terenów. Przy zbieraniu runa luźnego wszelkiego gatunku trzeba też uważać, by nie niszczyć ściółki. I absolutnie w lesie nie palimy!

Fot. freepik

Na żołądek

Rak żołądka jest częstą przyczyną zgonów z powodu nowotworów na całym świecie. Za jego główną przyczynę uważa się zakażenie bakterią Helicobacter pylori — to ona odpowiada też za zapalne żołądka i wrzody. Tymczasem znów z pomocą przychodzą te same proantocyjanidyny typu A — bo znów zapobiegają przyleganiu bakterii H. pylori do wyściółki żołądka.

Badanie przeprowadzone na 189 dorosłych sugeruje, że codzienne picie 500 ml soku żurawinowego może znacznie zmniejszyć liczbę zakażeń H. pylori. Inne badanie przeprowadzone na 295 dzieciach wykazało, że codzienne spożywanie soku żurawinowego przez 3 tygodnie zahamowało wzrost bakterii H. pylori u około 17% zakażonych.

Na zdrowie serca

Choroby serca są główną przyczyną zgonów na świecie. A żurawina zawiera różne przeciwutleniacze, które mogą być korzystne dla zdrowia serca. Należą do nich antocyjany, wspomniane proantocyjanidyny i kwercetyna. W badaniach na ludziach sok lub ekstrakty z żurawiny okazały się korzystne w przypadku różnych czynników ryzyka chorób serca. Produkty z żurawiną mogą pomóc, zwiększając poziom HDL (dobrego) cholesterolu, obniżając poziom LDL (złego) cholesterolu u osób z cukrzycą, chroniąc LDL (złego) cholesterolu przed utlenianiem, zmniejszając sztywność naczyń krwionośnych u osób z chorobami serca, obniżając ciśnienie krwi, obniżając poziom homocysteiny we krwi, a tym samym zmniejszając ryzyko stanów zapalnych naczyń krwionośnych

Kto musi uważać na żurawinę?

Generalnie prawie każdy może spożywać żurawinę bezpiecznie. Ale wiadomo — nigdy z niczym nie wolno przesadzić, bo skutki mogą być opłakane. I tak, na żurawinę powinni uważać pacjenci przyjmujący warfarynę: żurawina zawiera dużą ilość witaminy K, która może kolidować z tym lekiem przeciwzakrzepowym wydawanym na receptę, zwanym warfaryną. Lekarze zalecają, by osoby przyjmujące warfarynę spożywały lub piły jedynie niewielkie ilości żurawiny lub jej soku.

Przez żurawinę mogą też nas dopaść bardzo bolesne kamienie nerkowe — picie dużych ilości soku żurawinowego przez dłuższy czas zwiększa ryzyko wystąpienia kamieni nerkowych. Dzieje się tak, ponieważ żurawina zawiera dużo szczawianów, które mogą łączyć się z wapniem, tworząc kamienie. Podatność na powstawanie kamieni nerkowych jest różna u poszczególnych osób. U większości osób żurawina prawdopodobnie nie wpływa znacząco na powstawanie kamieni nerkowych. Mimo to, jeśli ktoś ma skłonność do tworzenia się kamieni nerkowych, rozsądne może być ograniczenie spożycia żurawiny i innych produktów bogatych w szczawiany.

A poza tym osoby z alergią na aspirynę często są uczulone również na żurawinę.

MAGDALENA MARIA BUKOWIECKA
m.bukowiecka@gazetaolsztynska.pl

Korzystałam z materiałów na stronach healthline.com, WemMD oraz Encyclopædia Britannica.

eprasa.pl b32e97415c

TRAGICZNE ZAKOŃCZENIE SEZONU

SPORTY MOTOROWE\\\ Rajd Nyski, ostatnia runda Rajdowych Samochodowych Mistrzostw Polski, miał być efektownym zwieńczeniem sezonu, tymczasem był zakończeniem tragicznym, bowiem w wypadku zginął 40-letni kierowca i rajd został przerwany.

Do tragicznego zdarzenia doszło drugiego dnia rajdu, gdy samochód załogi numer 112, która rywalizowała w rundzie mistrzostw historycznych, wypadł z trasy na szóstym odcinku specjalnym, uderzył w drzewo i się zapalił. Na miejscu wypadku błyskawicznie pojawiły się służby zabezpieczające odcinek, w tym momencie poparzony pilot był już poza samochodem, ale 40-letni kierowca - pomimo prób pomocy podejmowanych przez świadków wypadku - nie był w stanie opuścić auta, w efekcie w nim spłonął. Poparzony pilot został przetransportowany do szpitala.

Warto dodać, że dzień wcześniej również doszło do wypadku, bo jedno z aut wypadło z drogi i uderzyło w dwóch fotoreporterów, którzy stali w miejscu oznaczonym wyraźnie jako niebezpieczne. Obaj trafili do szpitala.

Z szacunku dla poszkodowanych, ich bliskich oraz całej społeczności rajdowej organizatorzy podjęli decyzję o zakończeniu zawodów, za ostateczne uznając wyniki osiągnięte do chwili tragicznego wypadku.

W rajdzie startowali Grzegorz Grzyb i Adam Binięda, którzy ostatecznie zajęli drugie miejsce w klasyfikacji generalnej, co zapewniło wrocławsko-bartoszyckiej załodze tytuł pierwszych wicemistrzów Polski.

Fot. gabapix-foto

Grzegorz Grzyb i Adam Binięda na trasie Rajdu Nysy

Adam Binięda: - Nie tak wyobrażaliśmy sobie finał sezonu... Cóż, ryzyko w tym sporcie zawsze jest i będzie. W wyniku tych przykrych zdarzeń wyniki zeszły na dalszy plan. Jechaliśmy do Nysy z zamiarem powalczenia o zwycięstwo, aby dobrze zakończyć sezon. Priorytetem była jednak meta, bo była to ostatnia runda, w której zdobyte punkty mnożono razy 1,5. Czyli dużo było do zdobycia, ale też dużo do stracenia. Niestety, od początku zmagaliśmy się z awariami - najpierw ze skrzynią biegów, a następnie z mocą silnika. Dopiero drugiego dnia wszystko zaczęło działać jak należy, ale nie chcieliśmy podejmować zbędnego ryzyka, bo naszym celem było dowiezienie tytułu do mety. Po wypadku decyzją organizatora rajd został przerwany na dwa odcinki przed końcem. Ciężko jednak w takich okolicznościach świętować... - zakończył bartoszycki pilot rajdowy.

- **Rajd Nyski:** 1. Ł. Byśkiniewcz-Ł. Jastrzębski (Skoda Fabia Rally2 Evo) - 40.37,8; 2. G. Grzyb-A. Binięda (Skoda Fabia Rally2 Evo) + 23,4; 3. J. Kołtun-I. Pleskot (Skoda Fabia Rally2 Evo) +24,8
- **Klasyfikacja Roczna RSMP:** 1. J. Matulka-D. Syty - 180; 2. G. Grzyb-A. Binięda - 144; 3. J. Kołtun-I. Pleskot -120; 4. Ł. Byśkiniewicz - 113; 5. M. Marczyk-S. Gospodarczyk - 105

DRYH

REKLAMA

33250TBP-H -K

eprasa.pl b32e97415c

MAZUR W BARTOSZYCACH NIE ZATAŃCZYŁ

PIŁKA NOŻNA\\\ W grupie 1 klasy okręgowej trwa niesamowita seria Victorii, która wygrała czwarty mecz z rzędu przy bilansie bramkowym 20:2! Natomiast w grupie 2 lider z Braniewa jedynie zremisował, a mimo to powiększył przewagę nad wiceliderem.

• Victoria Bartoszyce - Mazur Wydminy 4:1 (2:0)
1:0, **2:0** - Wojtkowski (9, 10), **3:0** - Kaplewski (63), **4:0** - Okuniewski (72), **4:1** - Duda (88)

W siedmiu pierwszych kolejkach podopieczni trenera Rafała Soleckiego zdobyli tylko sześć punktów (3 remisy i zwycięstwo), w efekcie szurali po dnie tabeli, mając dwa oczka mniej od lokalnego rywala z Górowa Iławeckiego. Tymczasem w czterech następnych meczach bartoszyczanie wywalczyli komplet punktów, odsyłając kolejnych rywali z pokaźnym bagażem bramek.

Tym razem poradzili sobie z gośćmi z Wydmin, w efekcie mają do nich już tylko punkt straty (po siedmiu kolejkach strata wynosiła siedem oczek).

Mecz w Bartoszycach zaczął się jednak dla gospodarzy fatalnie, bo już w 4. minucie groźnej kontuzji doznał Mateusz Przychodzki. Jeśli spełni się czarny scenariusz, to filar obrony Victorii w tym sezonie już nie zagra. Chwilę po tym pechowym wydarzeniu miejscowi kibice mieli jednak powody do radości, bo w minutowym odstępie dwa razy do siatki trafił 18-letni Maciej Wojtkowski, który drugi raz z rzędu pojawił się w wyjściowym składzie (tydzień temu w meczu z Kłobukiem zaliczył asystę).

W 47. min goście nie wykorzystali rzutu karnego, a kwadrans później gola zdobył niezawodny Dawid Kaplewski (było to jego piąte trafienie w czterech ostatnich meczach).

- Rywale zaczęli z animuszem, ale szybko ich zgasiliśmy dwoma bramkami Wojtkowskiego - ocenia trener Solecki. - Trzecią dołożyła nasza strzelba, czyli Dawid, który zawsze potrafi znaleźć się w odpowiednim miejscu. Warto też dodać, że w 71. minucie Wojtkowskiego zmienił Michał Okuniewski, nasz kolejny młodzieżowiec, który potrzebował zaledwie minuty, by pokonać bramkarza z Wydmin. Przed meczem mówiłem chłopakom, że ten rywal nas zweryfikuje, no i okazało się, że Mazur nie sprawił nam większych kłopotów - stwierdza bartoszycki szkoleniowiec.

Fot. facebook/Victoria

Bartoszyccy piłkarze przypominają rywalom, że „Victoria" znaczy „Zwycięstwo"

A oto jak wygląda kolejka uwzględniająca tylko cztery ostatnie kolejki:

GRUPA 1

1. Victoria	12	20:2
2. Gwardia	12	16:1
3. Orlęta	12	15:4
4. Śniardwy	10	12:3
5. Naki	9	11:7
6. Czarni	7	10:7
7. Olimpia	6	4:6
8. Mazur W.	6	8:11
9. Stomil II	5	11:10
Błękitni	5	11:10
11. Mazur P.	5	8:9
12. Orzeł	1	6:10
13. Kłobuk	1	4:22
14. Vęgoria	0	4:15
15. Cresovia	0	3:14
16. Warmia	0	2:14

W tej rundzie Victoria zagra jeszcze z Mazurem Pisz (wyjazd), Warmią Olsztyn (dom), Błękitnymi Pasym (w) i Naki Olsztyn (d). Jeśli podopieczni trenera Soleckiego utrzymają znakomitą dyspozycję, to końcówka jesieni może być bardzo ciekawa, bo na półmetku rozgrywek miejsce Victorii na podium niespodziewanie stało się całkiem realne...

• Olimpia Olsztynek - Cresovia Górowo Ił. 2:1 (2:1)
0:1 - Lipkiewicz (16), **1:1** - Kosiński (26), **2:1** - Szulc (41)

Osłabiona kadrowo Cresovia postawiła się faworyzowanym gospodarzom, którym marzy się powrót do IV ligi. Goście dobrze zaczęli, ale jeszcze przed przerwą Olimpia z nawiązką odrobiła straty.

Mateusz Wierzbowski, trener Cresovii, kilka tygodni temu przyznał, że jego celem jest uniknięcie dramatycznej sytuacji z poprzedniego sezonu, gdy jego zespół po rundzie jesiennej miał tylko dziewięć punktów. Po siedmiu kolejkach wydawało się to łatwe do osiągnięcia, tymczasem Cresovia od tego momentu przegrywa mecz za meczem, w efekcie jej zdobycz zatrzymała się na ośmiu oczkach.

Mateusz Wierzbowski już zapowiedział, że po rundzie jesiennej zrezygnuje z prowadzenia zespołu.

• Naki Olsztyn - Orzeł Janowiec Kościelny 3:1 (1:1)
1:0 - Laszuk (27), **1:1** - Pokrzywnicki (41), **2:1** - Laszuk (64), **3:1** - Krzywicki (76)

• **Inne wyniki:** Stomil II Olsztyn - Błękitni Pasym 3:3, Śniardwy Orzysz - Warmia Olsztyn 4:0, Czarni Olecko - Mazur Pisz 3:0, Gwardia Szczytno - Kłobuk Mikołajki 8:0, Orlęta Reszel - Vęgoria Węgorzewo 4:1.

• **12. kolejka, sobota:** Mazur P. - Victoria (14), Vęgoria - Olimpia (15), Kłobuk - Orlęta (15), Mazur W. - Gwardia (15), Warmia - Czarni (15:30), Błękitni - Śniardwy (15), Naki - Stomil II (13); **niedziela:** Orzeł - Cresovia (14).

GRUPA 1

1. Naki	25	31:14
2. Olimpia	24	21:18
3. Gwardia	22	30:15
4. Orlęta	19	27:22
5. Mazur W.	19	25:21
6. Victoria	18	30:16
7. Stomil II	18	34:24
8. Orzeł	17	27:22
9. Śniardwy	16	19:16
10. Mazur P.	16	27:25
11. Błękitni	14	27:28
12. Czarni	13	22:21
13. Warmia	9	17:29
14. Cresovia	8	16:28
15. Kłobuk	7	13:43
16. Vęgoria	4	14:38

W grupie 2 była bardzo ciekawa kolejka za nami, bowiem w dwóch meczach doszło do rywalizacji czterech czołowych zespołów. Prowadząca w tabeli Zatoka bezbramkowo zremisowała w Pasłęku, więc dzień później mogli się z nią zrównać punktami Błękitni, ale tak się nie stało, bo przegrali z Constractem. W efekcie przewaga braniewian nad wiceliderem wzrosła do trzech oczek.

W najbliższej kolejce znowu będzie ciekawie, bo lider zagra u siebie z Constractem

• Polonia Pasłęk - Zatoka Braniewo 0:0

Po meczu trener gości Michał Pietroń w mediach społecznościowych napisał: „Mieliśmy swoje sytuacje i prowadziliśmy grę, chociaż niewiele z tego wynikało. Polonia Pasłęk była bardzo dobrze ustawiona i stworzyła kilka naprawdę groźnie wyglądających kontr. Ale z perspektywy całej kolejki uważam, że to zwycięski remis dla Zatoki."

• Constract Lubawa - Błękitni Orneta 2:0 (2:0)
1:0 - Madej (10), **2:0** - Sagan (45)

• Jeziorak Iława - KS Tyrowo 2:1 (0:0)
1:0 - Jankowski (52), **1:1** - Chyrzyński (55), **2:1** - Otręba (78)

• Kormoran Zwierzewo - Polonia Iłowo 5:1 (2:0)
1:0 - Martyniuk (38), **2:0**, **3:0** - Wasiak (43, 56), **4:0** - Janczarek (72), **5:0** - Wasiak (74), **5:1** - Letkiman (84)

• **Inne wyniki:** Płomień Turznica - Motor Lubawa 2:4, Ossa Biskupiec Pomorski - Huragan Morąg 7:1, MKS Działdowo - Radomniak Radomno 2:2, Czarni Rudzienice - Dąb Kadyny 1:2.
• **12. kolejka, sobota:** Motor - Błękitni (14:30), Zatoka - Constract (16), Polonia Ił. - Polonia P. (15), Dąb - Kormoran (15), Tyrowo - Czarni (14), Huragan - Działdowo (14:30), Płomień - Ossa (13); niedziela: Radomniak - Jeziorak (15).

ARTUR DRYHYNYCZ
a.dryhynycz@gazetaolsztynska.pl

GRUPA 2

1. Zatoka	31	54:11
2. Błękitni	28	42:15
3. Constract	24	36:12
4. Polonia P.	23	29:11
5. Jeziorak	20	24:13
6. Motor	18	26:22
7. Działdowo	18	27:24
8. Ossa	16	34:20
9. Płomień	16	18:30
10. Dąb	13	18:29
11. Radomniak	13	22:28
12. Polonia Ił.	10	22:34
13. Tyrowo	7	17:32
14. Kormoran	7	13:39
15. Huragan	5	13:40
16. Czarni	2	7:42

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

Fot. Wiesław Nosowicz

Stomil II - Błękitni 3:3. Marcin Łukaszewski z rzutu karnego zdobywa gola dla gości

eprasa.pl b32e97415c

RZUT KARNY W OSTATNIEJ MINUCIE

PIŁKA NOŻNA\\\ Energa Stomilanki Olsztyn zaliczyły ósmą porażkę w obecnym sezonie Orlen Ekstraligi kobiet. Tym razem podopieczne Dariusza Maleszewskiego przegrały 1:2 z Rekordem Bielsko-Biała, tracąc gola z karnego w 90. minucie.

• Rekord Bielsko-Biała - Energa Stomilanki Olsztyn 2:1 (0:0)

1:0 - Sikora (76), **1:1** - Kulig (82), **2:1** - Sowa (90 k)

Rok temu o tej porze olsztynianki miały na koncie siedem punktów, które gwarantowały im względny spokój w tabeli. Względny, bo miały też na koncie kilka wpadek, czyli 0:4 z Górnikiem Łęczna, 0:5 ze Śląskiem Wrocław oraz kompromitujące 0:12 z Czarnymi Sosnowiec.

W obecnych rozgrywkach Ekstraligi bramkowy bilans olsztynianek wynosi 9:27, czyli jest trochę lepszy od ubiegłorocznego 9:34, ale na punkty się to nie przełożyło, bo cały dorobek Stomilanek to trzy oczka wywalczone na UKS SMS Łódź, w efekcie znalazły się w strefie spadkowej.

Fot. Emil Marecki

Trener Dariusz Maleszewski nie ma zbyt wielu powodów do radości

A przecież olsztynianki miały walczyć przynajmniej o środek tabeli...

W Bielsku-Białej podopieczne Dariusza Maleszewskiego doznały ósmej porażki w tym sezonie. Trzeba jednak przyznać, że miały sporego pecha, bo rywalki bramkę na wagę trzech punktów strzeliły z rzutu karnego w ostatniej minucie meczu.

30 października Stomilanki zagrają u siebie z Pogonią Tczew. Mecz ten będzie miał kolosalne znaczenie dla układu tabeli - zwycięstwo pozwoli utrzymać kontakt z zespołami spoza strefy spadkowej, natomiast porażka będzie oznaczała ugrzęźnięcie na ligowym dnie.

• Inne wyniki 9. kolejki: Pogoń Szczecin - Pogoń Tczew 3:0 (0:0), Górnik Łęczna - Czarni Sosnowiec 0:0, Śląsk Wrocław - GKS Katowice 0:1 (0:1), UKS SMS Łódź- Lech/UAM Poznań 3:1 (1:1), APLG Gdańsk - UJ Kraków 3:0 (1:0).

DRYH, EM

PO 9 KOLEJKACH

1. Górnik	23	23:3
2. Czarni*	22	26:5
3. Pogoń S.	17	18:8
4. Śląsk	15	20:8
5. APLG	14	12:12
6. Rekord	13	11:17
7. Katowice**	12	12:10
8. SMS Łódź	12	13:14
9. Lech/UAM**	7	7:15
10. UJ Kraków	6	3:15
11. Stomilanki	**3**	**9:27**
12. Pogoń T.*	1	3:23

* mecz mniej ** 2 mecze mniej

SPRINTEM

FUTSAL\\\ W 8. kolejce Ekstraklasy Constract przegrał w Gliwicach.

• Piast Gliwice - Constract Lubawa 4:2 (1:1)

1:0 - Vini I (1), **1:1** - Hélder Semedo (7), **2:1** - Jani Korpela (23), **2:2** - Adriano Lemos (27), **3:2** - Vini I (32), **4:2** - Breno Bertoline (40)

• Inne wyniki: Widzew Łódź - Rekord Bielsko-Biała 0:4 (0:3), Red Dragons Pniewy - AZS UŚ Katowice 4:5 (0:2), Dreman Opole Komprachcice - Legia Warszawa 1:4 (0:2), Eurobus Przemyśl - Futsal Świecie 5:3 (4:2), We-Met Futsal Club Kamienica Królewska - Ruch Chorzów Futsal 6:2 (3:2), Futsal Leszno - FC Toruń 5:1 (4:0), BSF Bochnia - Śląsk Wrocław 1:3 (1:0).

PO 8 KOLEJKACH

1. Eurobus	21	42:11
2. Piast	19	37:15
3. Kamienica	19	36:23
4. Constract	**18**	**38:18**
5. Leszno	18	29:16
6. Rekord**	15	22:18
7. AZS UŚ	13	24:29
8. Dreman	12	23:30
9. Red Dragons	10	30:28
10. Legia	10	29:34
11. Śląsk	7	22:29
12. Świecie	7	21:35
13. FC Toruń*	6	21:30
14. Widzew	6	21:37
15. Bochnia	4	12:28
16. Ruch	1	14:40

* mecz mniej ** mecz więcej

PIŁKA RĘCZNA\\\ **3. kolejka II ligi mężczyzn:** Handball Team FENIX Bydgoszcz - Szczypiorniak II Olsztyn 33:31 (17:16), USAR Kwidzyn - BSMS Bartoszyce 21:33 (12:15), Wybrzeże III Gdańsk - Wybrzeże II Gdańsk 23:39 (11:21).

II LIGA

1. Wybrzeże II*	6	101:76
2. SMS ZPRP I	6	61:39
3. BSMS	**6**	**64:48**
4. Bydgoszcz*	6	95:99
5. Alfa	3	67:58
6. USAR	3	54:64
7. SMS ZPRP II	0	60:67
8. Szczypiorniak II	**0**	**58:73**
9. Wybrzeże III	0	39:75

* mecz więcej

>>> Drugoligowe rozgrywki kobiet Biolab Play Ostróda rozpoczął od wyjazdowej porażki 26:28 (13:18) z Vambresią Wąbrzeźno.
W sobotę o godz. 16 ostródzianki podejmą Regę Świdwin.

SIATKÓWKA\\\ **Wyniki III ligi mężczyzn:** Cresovia Górowo Iławeckie - Huragan Stawiguda 3:2 (16:25, 25:20, 22:25, 25:22, 15:11), KPS Gietrzwałd - Volley MGR SIGMA Mrągowo 3:0 (25:13, 25:13, 25:20), SMS 4M ENERGY Działdowo - Atak Elbląg 0:3 (15:25, 18:25, 9:25), Panorama Kozłowo - Energa AZS UWM Olsztyn 3:2 (19:25, 28:26, 20:25, 25:16, 16:14), Panorama - Huragan 1:3 (20:25, 21:25, 33:31, 23:25), Atak Elbląg - AZS UWM 3:0 (25:15, 25:18, 25:19), Mrągowo - Działdowo 0:3 (16:25, 16:25, 21:25), Cresovia - Gietrzwałd 0:3 (21:25, 20:25, 20:25), Gietrzwałd - Huragan 1:3 (21:25, 25:19, 18:25, 23:25).

DRYH

III LIGA

1. Huragan	7	8:5
2. Atak*	6	6:0
3. Gietrzwałd	6	7:3
4. Panorama	5	7:5
5. Działdowo*	3	3:3
6. Cresovia*	2	3:5
7. AZS UWM*	1	2:6
8. Mrągowo	0	0:9

* mecz mniej

PRACA

dam pracę

ZATRUDNIĘ w gospodarstwie rolnym, 601-772-124

USŁUGI

inne

SZYCIE kołder, kołdry puchowe, 665-434-450

RÓŻNE

sprzedam

BORNITY – NARYBEK karpia i amura, 669-483-895

GAZETA OLSZTYŃSKA.

Szukasz Klientów?

tel. 885 998 201

mp-xxpo-7491b-M

ARKA

USŁUGI POGRZEBOWE

ARKA

Elżbieta Michałowska Anna Michałowska

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

89 534 72 42, 605 635 908

OLSZTYN (Jaroty), ul. Herberta 16/24 (wejście od Wilczyńskiego, naprzeciw „Medyka")

89 526 66 01, 605 665 909

www.arkaolsztyn.pl

Całodobowy przewóz zmarłych

614619opb1-k-M

Z głębokim smutkiem zawiadamiamy, że 12 października 2025 r. odszedł w wieku 69 lat Kochany Brat

ś. † p. Zbigniew Kaczyński

Zapraszamy na pożegnanie, które odbędzie się w czwartek, 16 października 2025 r., o godz. 12.00 w kaplicy przy ul. Poprzecznej w Olsztynie. O dalszym przebiegu uroczystości informacja będzie podana.

Pogrążeni w żałobie

119625opb1-a-M

Panu **Konradowi Karczewskiemu**

wyrazy głębokiego współczucia z powodu śmierci

Taty

składają Dyrekcja i Pracownicy Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego w Olsztynie

1425otb1-a-M

Nie czas jest nam dany, ale chwila. Naszym zadaniem jest uczynić z tej chwili czas.
Georges Poulet

Drogiej koleżance

Irenie Kaźmierskiej

wyrazy głębokiego współczucia i słowa otuchy po śmierci ukochanego

Taty

składają Zarząd oraz koleżanki i koledzy z BARWA SYSTEM Sp. z o.o. w Stawigudzie

119325opb1-a-M

JUŻ OTWARTE! **DOM POGRZEBOWY OLSZTYN-DYWITY**

USŁUGI POGRZEBOWE • pogrzeby urnowe od 4800 zł

OFERUJEMY:

*** kremację w naszym krematorium * salę pożegnań z możliwością organizacji mszy pogrzebowej * nowoczesną chłodnię * trumny, urny * limuzynę pogrzebową marki Mercedes**

Dom Pogrzebowy i Krematorium Drejka, Olsztyn, ul. Wadąska 50, tel. 48 731 108 108, e-mail: dompogrzebowy.olsztyn@gmail.com

31225otbr-d -G

eprasa.pl b32e97415c

BURMISTRZ NIDZICY MOŻE BYĆ DUMNY

PODNOSZENIE CIĘŻARÓW\\\ Dwa dni sportowych emocji, 13 drużyn z czterech krajów, rekordowa liczba kobiet oraz głośny doping, który niósł zawodników do ostatnich podejść – tak wyglądało XVII Grand Prix Nidzicy o Puchar Burmistrza Nidzicy.

Grand Prix Nidzicy po raz kolejny przyciągnęło licznych zawodników i kibiców, potwierdzając, że jest to jedno z najważniejszych wydarzeń w kalendarzu sportowym Warmii i Mazur.

Uroczyste otwarcie turnieju miało wyjątkową oprawę. Na początku zaprezentowały się cheerleaderki ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Nidzicy – pod okiem swojej opiekunki Doroty Kosińskiej. Po części artystycznej głos zabrał Roman Zarębski, prezes Towarzystwa Sportowego Nida Nidzica: - Nasz turniej ma już 17-letnią tradycję i na stałe wpisał się w kalendarz sportowy nie tylko Nidzicy, ale także Warmii i Mazur oraz całej Polski. Od 2009 roku zawody rozgrywane są w nidzickiej hali, a od 2011 mają charakter międzynarodowy. W minionych latach uczestniczyły w nich nie tylko najlepsze grupy z Polski, ale także z Czech, Słowacji, Ukrainy, Litwy, Rosji, Białorusi i Norwegii.

Zawody oficjalnie otworzył burmistrz Nidzicy Jacek Kosmala, który dodał: - To już 17. mistrzostwa i jestem bardzo dumny, że je kontynuujemy. Coraz lepsi zawodnicy wychodzą z tej sali i przyjeżdżają do nas. To fantastyczne, że spotykacie się tutaj, wymieniacie doświadczenia, a dyscyplina, jaką jest podnoszenie ciężarów, nie tylko nie umiera, ale wciąż się rozwija. Dziękuję organizatorom, trenerom, zawodnikom i gościom za to, że im się chce i że poziom jest tak wysoki.

Po oficjalnym otwarciu rozpoczęła się rywalizacja. Pierwszego dnia na pomoście pojawili się najmłodsi zawodnicy (12-15 lat) oraz kobiety w kategorii open, które po raz kolejny udowodniły, że w podnoszeniu ciężarów nie ma barier – w tegorocznej edycji wystartowało ich blisko 30, co stanowi rekord w historii zawodów.

Drugi dzień przyniósł zmagania starszych kategorii wiekowych: 16-17 lat oraz 18 i starszych. Publiczność wypełniła halę, głośno dopingując sportowców z Polski, Ukrainy, Czech i Słowacji. Na pomoście nie zabrakło zawodników z kadry Polski, w tym Huberta Pietrzaka i Michała Jaworskiego, których występy przyciągnęły szczególną uwagę kibiców.

Fot. Piotr Kościjańczuk

Najlepsi uczestnicy turnieju w kategorii wiekowej 16-17 lat

Gościem specjalnym wydarzenia był Marcin Dołęga, medalista olimpijski z Pekinu, który spotkał się z publicznością i młodymi zawodnikami, chętnie dzieląc się doświadczeniem i wspomnieniami z kariery. Na zakończenie zawodów wręczono nagrody indywidualne i drużynowe. Wszyscy zgodnie podkreślali, że Grand Prix Nidzicy to nie tylko sportowa rywalizacja, ale też święto siły, pasji i przyjaźni ponad granicami.

- Jesteśmy dumni, że możemy gościć tak wielu znakomitych sportowców. Ten turniej to nie tylko rywalizacja, ale też miejsce, gdzie rodzą się sportowe przyjaźnie i inspiracje - podsumował Roman Zarębski.

Organizatorem wydarzenia było Towarzystwo Sportowe Nida Nidzica, a impreza została współfinansowana ze środków gminy Nidzica. **RED.**

Więcej zdjęć na gazetaolsztynska.pl/nidzica

WYNIKI

>>> **Kobiety:** 1. Dołęga Martyna (ECO SPORT Siedlce), 2. Najdowska Weronika (Tarpan Mrocza), 3. Sokalska Iryna (Epicentr, Ukraina), 4. Najdowska Dominika (Tarpan Mrocza), 5. Kaniewska Weronika (Sparta Płońsk)

>>> **Mężczyźni, 13-15 lat:** 1. Kasa Petr (Rotas Rotava), 2. Rutkowski Antoni (Nida Nidzica), 3. Dąbrowski Kacper (Ciechan Ciechanów), 4. Adamczyk Paweł (Nida), 5. Kubaszewski Michał (Sparta Płońsk), 6. Sokołowski Bartosz (Nida), 7. Golubski Jan (Nida), 8. Wojciechowski Maciej (Zamek-Expom Kurzętnik), 9. Kowalski Fabian (Nida), 10. Rutkowski Aleksander (Nida)

>>> **Mężczyźni, 16-17 lat:** 1. Ciesielski Kacper (Nida), 2. Kuzowlew Oleksandr (Epicentr), 3. Żachowski Tymoteusz (Meyer Elbląg), 4. Antczak Krystian (Zamek-Expom), 5. Budnicki Bartosz (OKS Otwock), 6. Jaroszewski Sebastian (Zamek-Expom)

>>> **Mężczyźni, 18 lat i starsi:** 1. Jaworski Michał (Mazovia Ciechanów, 2. Dziamski Kacper (Budowlani Nowy Tomyśl), 3. Krupa Adrian (Budowlani), 4. Pietrzak Hubert (Nida) (...) 7. Rajkowski Dominik (Meyer) (...) 9. Wróblewski Krzysztof (Meyer)

>>> **Klasyfikacja drużynowa:** 1. Budowlani Nowy Tomyśl - 1196,52; 2. Epicentr Ukraina - 985,13; 3. Nida Nidzica - 982,89; 4. Meyer Elbląg - 912,38; 5. Zamek-Expom Kurzętnik - 659,24

>>> **Najlepsza zawodniczka turnieju:** Martyna Dołęga (ECO Sport Siedlce); najlepszy zawodnik: Michał Jaworski (Mazovia Ciechanów); najlepszy zawodnik z Nidzicy: Hubert Pietrzak.

SPRINTEM

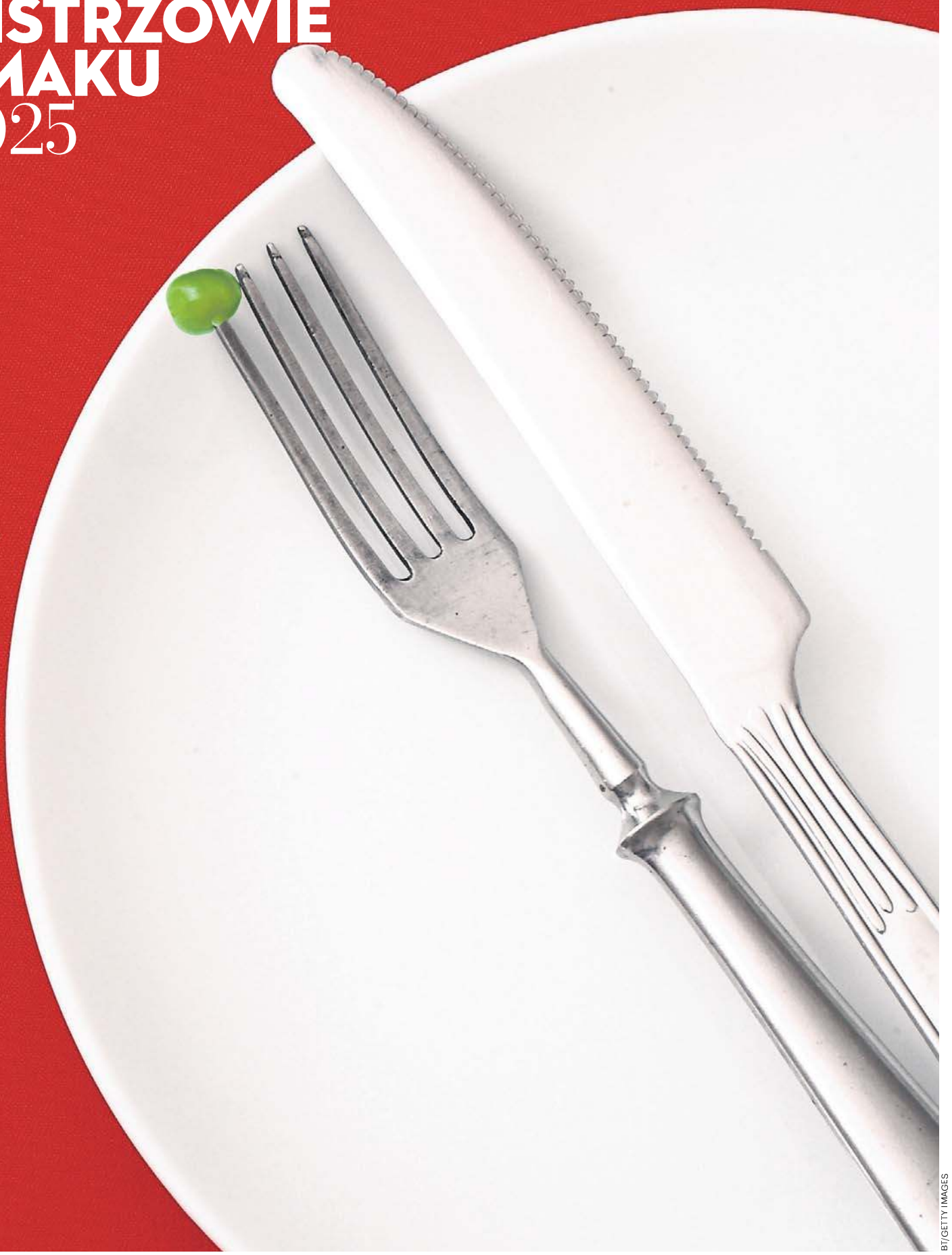
SZACHY\\\ Polki pokonały w ostatniej rundzie Azerbejdżan 2,5:1,5 i zdobyły złoty medal drużynowych mistrzostw Europy w gruzińskim Batumi. To drugi mistrzowski tytuł biało-czerwonych, wywalczony po 20 latach od pierwszego triumfu, a łącznie piąty medal imprezy tej rangi. Bohaterką reprezentacji prowadzonej przez arcymistrza Marcina Dziubę była w ostatnim dniu imprezy Oliwia Kiołbasa, która na trzeciej szachownicy pokonała białymi Gulnar Mammadową. Zremisowały swoje partie Alina Kaszlinska z Chanim Balajajewą, Aleksandra Malcewska z Gowhar Bejdullajewą i Klaudia Kulon z Ajah Allahwerdijewą.
W drużynie występowała także Monika Soćko, która grała we wszystkich pięciu drużynach, które zdobyły dla Polski medale.
Zwycięstwo zapewniło biało-czerwonym 16 punktów w klasyfikacji końcowej i zwycięstwo w turnieju, gdyż utrzymały, a nawet powiększyły przewagę nad najgroźniejszymi konkurentkami. Srebrny medal z 14 pkt wywalczyła Ukraina, która w ostatnim dniu zremisowała z Armenią 2:2.
- Polki odniosły piękne i efektowne zwycięstwo, które potwierdza nasze miejsce w ścisłej światowej elicie. Nasze zawodniczki w Batumi były u szczytu formy i prowadziły od początku do końca. Turniej zakończyły z kolosalną przewagą nad rywalkami, które nie potrafiły dotrzymać kroku naszym arcymistrzyniom. Fantastyczny turniej zagrała Kaszlinska, która z wynikiem 6,5 z dziewięciu partii osiągnęła wynik arcymistrza męskiego. Wielki wkład w to osiągnięcie wniósł też trener kadry, arcymistrz Marcin Dziuba, dla którego jest to pierwszy tak wielki sukces w karierze szkoleniowej - skomentował prezes Polskiego Związku Szachowego i kierownik ekipy w Batumi, arcymistrz Radosław Jedynak.
Punkty dla reprezentacji Polski w DME w Batumi zdobyły: Kaszlinska - 6,5 (z 9 partii), Malcewska - 6 (9) - obie wystąpiły we wszystkich meczach, Kiołbasa - 5,5 (8), Soćko - 3,5 (6) i Kulon - 2 (4).
Jedyny do wtorku mistrzowski tytuł biało-czerwone zdobyły 20 lat temu w Goeteborgu, w składzie: Iweta Radziewicz, Monika Soćko, Jolanta Zawadzka, Joanna Dworakowska i Marta Zielińska. Polki dotychczas pięciokrotnie stanęły na podium DME; w Heraklionie (2007) i Porto Carras (2011) były drugie, a w Warszawie (2013) - trzecie.

eprasa.pl b32e97415c

6624otbp-t -G

eprasa.pl b32e97415c

MISTRZOWIE SMAKU 2025



BT/GETTY IMAGES

PARTNERZY PLEBISCYTU

Stowarzyszenie Polskich Kucharzy

Stowarzyszenie Kelnerów Polskich SKP

Polish Bartenders Association IBA member

POLAGRA food • horeca • foodtech

eprasa.pl b32e97415c

FINAŁ RELACJĘ Z WYDARZENIA ZNAJDZIESZ NA STRONAKUCHNI.PL WRAZ Z LISTAMI LAUREATÓW WOJEWÓDZKICH

Mistrzowie Smaku 2025 zostali nagrodzeni podczas gali

Ewelina Żuberek
ewelina.zuberek@polskapress.pl

Laureaci plebiscytu Mistrzowie Smaku 2025 zostali nagrodzeni 24 września - podczas targów POLAGRA odbywających się na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Plebiscyt Mistrzowie Smaku jest jednym z największych i najbardziej prestiżowych w polskiej branży gastronomicznej. Celem przyświecającym organizatorowi - Polska Press Grupie - jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych przedstawicieli niełatwej branży gastronomicznej.

- To turyści nam uzmysłowili, że Polska jest rajem nie tylko pod względem zabytków, czy krajobrazu. Jesteśmy rajem kulinarnym - podkreślił Leszek Waligóra, redaktor naczelny „Głosu Wielkopolskiego". - Do Polski i do Poznania, gdzie mamy finał plebiscytu, przyjeżdżają na przykład turyści z Włoch, którzy zachwycają się naszą kuchnią. Właśnie o tym jest ten plebiscyt. Pokazujemy, jak silna stała się polska branża gastronomiczna.

- Plebiscyt Mistrzowie Smaku jest bardzo potrzebny w branży - stwierdził Piotr Gutowski, członek zarządu głównego Stowarzyszenie Polskich Barmanów. - Nasza branża jest bardzo wymagająca. Jeżeli wchodzimy do tego lokalu i widzimy na ścianie taki dyplom, że wielu gości potwierdziło jakość tego miejsca, to już daje nam powód do myślenia. Wtedy już tylko pozostaje nam osobista degustacja i osobista ocena.

Mistrzowie Smaku byli wybierani w kilku etapach

W pierwszym z nich czytelnicy dzienników regionalnych należących do Polska Press Grupy oraz serwisów internetowych głosowali na swoje ulubione lokale i profesjonalistów z branży gastronomicznej w poszczególnych województwach.

W drugim etapie udział wzięli laureaci, którzy zdobyli najwięcej głosów w swoich województwach. Wyłonieni zostali zwycięzcy w poszczególnych kategoriach na poziomie krajowym. To właśnie oni zostali uhonorowani podczas uroczystej gali wręczenia nagród, która odbyła się podczas jednego z najważniejszych wydarzeń branży spożywczej i HoReCa w Polsce - Targów POLAGRA na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Najlepsi z najlepszych pojawili się w Poznaniu

Najlepsi z najlepszych w swoich kategoriach przybyli do Poznania, aby odebrać statuetki potwierdzające ich mistrzostwo.

- Do mistrzostwa dochodzi się ciężką pracą, uporem własnym i szczęściem - mówił Grzegorz Krupecki, szef kuchni w Mango&Tango Beach Bar, Mrzeżyno. To wyróżnienie dla Niego jest bardzo ważne. - Ono stanowi zwieńczenie długiej i ciężkiej pracy i bardzo się cieszę, że je dostałem. Na pewno pomoże mi w przyszłości - stwierdził Kucharz Roku Polski.

Nie zabrakło także podziękowań dla czytelników i internautów, którzy zagłosowały na laureatów. Nagrodzeni nie ukrywali radości i szczęścia, jakie dała im wygrana.

- Moi goście, jak i pracownicy bardzo się postarali, żebym wygrała tę nagrodę - dziękowała Monika Lipiec z wrocławskiego lokalu Surowiec. - Sekretem dojścia do takiego mistrzostwa jest przede wszystkim dbanie o pracownika, słuchanie jego potrzeb. Bez dobrego zespołu dobrego menadżera też nie będzie - podkreśliła po odebraniu nagrody.

OTO LAUREACI RANKINGU OGÓLNOPOLSKIEGO

Kucharz Roku Polski: I miejsce: Grzegorz Krupecki - Mango&Tango Beach Bar, Mrzeżyno (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: Marcin Szwajkowski - Restauracja La Nonna, Polanica-Zdrój (woj. dolnośląskie), III miejsce: Renata Księżopolska - Wałek Restaurant, Węgrów (woj. mazowieckie).

Kelner Roku Polski: I miejsce: Ivan Ferents - Restauracja Słowacki, Busko-Zdrój (woj. świętokrzyskie), II miejsce: Artur Salamon - Restauracja Solidaris, Kędzierzyn-Koźle (woj. opolskie), III miejsce: Klaudia Dziadoń - Restauracja Górska, Białka Tatrzańska (woj. małopolskie).

Barman Roku Polski: I miejsce: Michał Gałązka - Mango&Tango Beach Bar, Mrzeżyno (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: Wojciech Astachow - SPATiF, Sopot (woj. pomorskie), III miejsce: Kajetan Dembek - Bartenders for You, Gdańsk (woj. pomorskie).

Barista Roku Polski: I miejsce: Cyryl Beliajew - Kawiarnia Pomorska 15, Bydgoszcz (woj. kujawsko-pomorskie), II miejsce: Jakub Gancarczyk - Mövenpick Café, Wrocław (woj. dolnośląskie), III miejsce: Sandra Orzeł - Bike Café Rusałka., Poznań (woj. wielkopolskie).

Mistrz Słodkości Roku Polski: I miejsce: Aleksandra Lipka - Delektownia Smaków, Uzdowo (woj. warmińsko-mazurskie), II miejsce: Katarzyna Pycka - Ekskluzywne torty-serniki, monoporcje, Kamień Pomorski (woj. zachodniopomorskie), III miejsce: Sebastian Waloszczyk - Premium Catering, Rembertów (woj. mazowieckie).

Menedżer Gastronomii Roku Polski: I miejsce: Monika Lipiec - Surowiec, Wrocław (woj. dolnośląskie), II miejsce: Klaudia Kupicha - Restauracja Moja Pasja, Sosnowiec (woj. śląskie), III miejsce: Ernest Gibki - Centrum Zdrowia i Wypoczynku Ikar Plaza, Kołobrzeg (województwo zachodniopomorskie).

Restauracja Roku Polski: I miejsce: Karczma Podkowa Leśna - Krajkowo 1A (woj. wielkopolskie), II miejsce: Połoniny Resort - Bukowiec 81 (woj. podkarpackie), III miejsce: Restauracja Hotel Róża - Kamieniec Wrocławski, Wrocławska 109 (województwo dolnośląskie).

Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku Polski: I miejsce: Bistro U Zośki - Żmigród, Kolejowa 9A (województwo dolnośląskie), II miejsce: Pierogi u Babci Stasi - Głubczyce, Raciborska 16 (województwo opolskie), III miejsce: Brioche Cafe - Bydgoszcz, Staszica 7 (województwo kujawsko-pomorskie).

Kawiarnia/Cukiernia Roku Polski: I miejsce: Abrabezabra - Jelenia Góra, pl. Piastowski 31 (woj. dolnośląskie), II miejsce: Kawiarnia Pomorska15 - Bydgoszcz, Pomorska 15 (woj. kujawsko-pomorskie), III miejsce: Cali Cafe Kalinowscy - Żagań, Rynek 26 (woj. lubuskie).

Pizza Roku Polski: I miejsce: Manhattan Pizza - Opole, Sienkiewicza 17 (woj. opolskie), II miejsce: Pizza Otto - Łódź, Aleksandrowska 76 (woj. łódzkie), III miejsce: Tibesti 2 GO - Kolonowskie, Leśna 6A (woj. opolskie).

Lody Roku Polski: I miejsce: Lodzisław - Sosnowiec, Roweckiego 203 (woj. śląskie), II miejsce: Lodziarnia - Wrocław, pl. Hirszfelda 16 (woj. dolnośląskie), III miejsce: Cukiernia Markiza - Żukowo, Gdyńska 63 (woj. pomorskie).

Burger Roku Polski: I miejsce: Bartolini Food Truck - Stare Bogaczowice, Główna 226A (woj. dolnośląskie), II miejsce: Kosmo Burger - Oborniki, Kopernika 1A (woj. wielkopolskie), III miejsce: Uwędzony Burger - Białystok, Komisji Edukacji Narodowej 40 lok. 8 (województwo podlaskie).

eprasa.pl b32e97415c

KUCHARZ ROKU MIEJSCE I

Piotr Stolarz

Od 10 lat jest Szefem Kuchni w Zajeździe w Chełmżycy. Swoją kulinarną podróż rozpoczął 25 lat temu w Londynie. - Moja historia kulinarna zaczęła się w włoskiej rodzinnej restauracji. Szkolił mnie prawdziwy włoski kucharz, który zaraził mnie pasją i miłością do gotowania. Od tego wszystko się zaczęło - wspomina. Przez 15 lat poznawał tajniki kuchni włoskiej. Zauważa, że chodzi w niej o celebrowanie posiłków. Dziś dzieli się tym z Gośćmi w Polsce. - Gotuję z pasją i do każdego dania dokładam swoje serce. Zadowolony Gość to usatysfakcjonowany kucharz. Uczucie, gdy ktoś rozpływa się nad moim daniem jest fantastycznym uczuciem, serce rośnie - mówi z uśmiechem. W Jego słowach czuć, że kuchnia to nie tylko zawód, ale przede wszystkim sposób na życie. - Gotowania może nauczyć się każdy. Ale nie każdy potrafi gotować z pasją, wkładając w każde danie nutkę swojego serca - podkreśla.

MIEJSCE II

Roksana Jarząb

Roksana Jarząb, założycielka pracowni cateringowej uRoki Smaku w Bielicach, to kucharka, która udowadnia, że pasja może stać się sposobem na życie. Od zawsze marzyła, by gotowanie było czymś więcej niż tylko hobby - dziś prowadzi firmę cateringową, która obsługuje przyjęcia, uroczystości i spotkania na terenie gminy Biskupiec, powiatu nowomiejskiego, iławskiego, a jej działalność stale się rozwija. - Moja droga do miejsca, w którym jestem dzisiaj, nie zawsze była prosta. Była pełna wyzwań, ale i inspirujących momentów, które ukształtowały mnie jako szefową i przedsiębiorcę - mówi.

MIEJSCE III

Marek Sykała

Marek Sykała od lat tworzy smaki w Żeglarskiej Zatoce w Wilimach. Największy sukces kulinarny? - Zadowolenie Gości i pozytywna opinia każdego z nich. Droga do sukcesu biegnie codziennie przez zdobywanie szczytów kulinarnych - podkreśla. Codzienność w kuchni to dla Niego ciekawość i poszukiwanie nowych rozwiązań. - Każdy dzień jest nowością, ciekawością smaku i przepisu na przyszłość - mówi. W menu, które cieszy się szczególnym uznaniem, znajdziemy kremowe serniki z owocami, doskonałą kaczkę w pomarańczach oraz dania kuchni polskiej i regionalnej, tworzone z produktów pochodzących z okolicznych lasów i jezior.

KELNER ROKU MIEJSCE I

Patryk Kwiatkowski

Patryk Kwiatkowski od ponad dwóch lat dba o Gości w Camera Caffe w Lidzbarku Warmińskim. - Dobra obsługa to moment, w którym Goście opuszczają restaurację z uśmiechem i poczuciem, że spędzili czas w wyjątkowej atmosferze. Staram się traktować każdą osobę tak, jakbym przyjmował ją u siebie w domu - z szacunkiem, życzliwością i pełnym zaangażowaniem - mówi. Przyznaje, że satysfakcję daje Mu nie tylko uśmiech Gości. - Zdarza się, że najmłodsi zostawią na tablicy kilka ciepłych słów albo rysunek. To drobne gesty, które mają wielką wartość - opowiada. Z kolei stałych bywalców zna tak dobrze, że rozmowy z nimi często przeradzają się w przyjacielskie relacje. - Obsługa przestaje być obowiązkiem, a staje się przyjemnością. Czasem aż trudno odejść od stolika, bo pozytywna energia przypomina mi, dlaczego ta praca daje tyle satysfakcji - podkreśla.

MIEJSCE II

Piotr Biszko

Piotr Biszko, pracujący w restauracji Willa Piękny Widok w Elblągu, zajął 2. miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku w kategorii Kelner Roku. Nasz laureat codziennie dba o najwyższy standard obsługi gości, łącząc profesjonalizm z serdecznym podejściem. Bycie kelnerem to nie tylko praca, ale także sztuka tworzenia wyjątkowej atmosfery - od uśmiechu przy powitaniu, przez znajomość menu, aż po umiejętność sprawienia, by każdy gość poczuł się wyjątkowo. To właśnie takie podejście sprawiło, że Piotr Biszko zdobył uznanie i głosy wielu osób.

MIEJSCE III

Emilia Ksepka

Emilia Ksepka pracuje w Złotej Łani Wiartel Resort & SPA w Wiartlu i podkreśla, że w Jej pracy najważniejsze są serdeczność i naturalność. - Zawsze przyjmuję Gości z uśmiechem, nie wyobrażam sobie inaczej. Moi Goście mają się czuć w restauracji tak, jak w domu! - mówi. Od początku wiedziała, że to właściwa droga. - Zawsze chciałam mieć kontakt z ludźmi i w tej branży się spełniłam - dodaje. Satysfakcję przynoszą Jej powroty stałych bywalców oraz drobne gesty uznania. - Na pewno powrót Gości, którzy wracają po kilka kroć do tego samego miejsca, i uśmiech, i miłe słowo - to daje ogromną radość - podkreśla.

BARMAN ROKU MIEJSCE I

Michał Skabara

Michał Skabara, barman z Kwadratoova Cocktail Bar w Bartoszycach, zwyciężył w plebiscycie Mistrzowie Smaku w kategorii Barman Roku. Za barem potrafi idealnie trafić w gusta gości, tworząc koktajle, które zachwycają smakiem, aromatem i estetyką podania. Każdy jego drink to małe dzieło sztuki - efekt nie tylko doskonałej techniki, ale i pasji do barmaństwa. Sztuka barmańska to bowiem coś więcej niż mieszanie alkoholi - to umiejętność łączenia smaków, znajomość historii i charakteru trunków, a także tworzenie atmosfery, w której goście czują się wyjątkowo. Michał Skabata nie tylko serwuje napoje, ale również dzieli się swoją wiedzą, inspiruje i sprawia, że wieczór przy barze staje się niezapomnianym doświadczeniem. Dzięki zaangażowaniu naszego laureata bar staje się przestrzenią, gdzie smak spotyka się z pasją, a każdy gość może liczyć na coś więcej niż tylko dobry drink.

MISTRZOWIE SMAKU 2025

MIEJSCE II

Sylwia Lis

Sylwia Lis od lat pracuje jako barmanka w Przystań Hotel & Restaurants w Olsztynie i nie kryje, że za barem czuje się jak w swoim żywiole. - Decyzję o barmaństwie podjęłam dawno, dawno temu... po prostu to kocham - mówi z uśmiechem. Jej autorskie kompozycje łączą klasykę z elegancją. - Zdecydowanie moje prace są autorskie. Uwielbiam klasyki. Moje prace są bardzo minimalistyczne i eleganckie - podkreśla. Największą wartością tej pracy są jednak ludzie. - Uwielbiam pracę z ludźmi. Dzięki tej pracy poznałam ich setki i są naprawdę wyjątkowi. Dziękuję, że od tylu lat jesteście przy mnie - dodaje.

MIEJSCE III

Radosław Świdecki

Radosław Świdecki, barman restauracji U Czapy w Iławie, został wyróżniony w plebiscycie Mistrzowie Smaku. Na co dzień tworzy wyjątkową atmosferę miejsca, łącząc pasję do barmaństwa z otwartością na nowe doświadczenia. - Bycie barmanem to dla mnie nie tylko praca, to pasja i styl życia. Dla mnie barmaństwo to sztuka, którą chcę poznać jak najlepiej. Chcę, aby serwowane przeze mnie drinki i napoje były dla gości niezapomnianym doświadczeniem smakowym i wizualnym - podkreśla Radosław Świdecki. Restauracja U Czapy daje Mu przestrzeń do rozwoju i eksperymentowania, a gościom serwuje dzieła sztuki zarówno w kieliszku, jak i w szklance.

eprasa.pl b32e97415c

BARISTA ROKU MIEJSCE I

Piotr Kowalski Restauracja Sirocco, Olsztyn

MIEJSCE II

Kamil Gorzka

Kamil Gorzka, barista z GreenGo Bistro & Coffee Kortowo w Olsztynie, został wyróżniony w plebiscycie Mistrzowie Smaku i zajął drugie miejsce w województwie w kategorii Barista Roku. Na co dzień spotkać go można w klimatycznej kawiarni i bistro w sercu Strefy Kawy, gdzie dba o to, by każda filiżanka była nie tylko napojem, ale prawdziwym doświadczeniem. Jego kunszt i pasja do parzenia kawy idą w parze z wyjątkową ofertą miejsca - od aromatycznych kaw po wyśmienite ciasta i desery, które tworzą niepowtarzalną atmosferę GreenGo Bistro & Coffee Kortowo.

MIEJSCE III

Natalia Tkaczyk

Natalia Tkaczyk, baristka z kawiarni Kotkawa w Elblągu, dołączyła do grona laureatów plebiscytu Mistrzowie Smaku. - Spod moich rak możecie się napić pysznej kawy w towarzystwie kotów - mówi. Na co dzień dba nie tylko o doskonałą jakość kawy, ale także o wyjątkową atmosferę tego niezwykłego miejsca. „Kotkawa" to kawiarnia, w której aromatyczna kawa łączy się z towarzystwem kotów - a praca baristy oznacza tu również opiekę nad czworonożnymi podopiecznymi i pomoc w znalezieniu im nowych domów. Dzięki zaangażowaniu Pani Natalii każda wizyta w „Kotkawie" staje się niepowtarzalnym doświadczeniem pełnym smaku i ciepła.

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU MIEJSCE I

Aleksandra Lipka

Aleksandra Lipka tworzy swoje wyjątkowe słodkości w Delektowni Smaków w Uzdowie. - Goście pamiętają kontrasty: chrupiącą kruszonkę z aksamitnym kremem, lekkość musu z intensywnością owoców czy czekolady. Deser „je się oczami", zanim trafi na język - mówi. W trzech słowach określa swoje wypieki jako: wyjątkowe - dopracowane - zapadające w pamięć. Niektóre z Jej deserów powstają z myślą o konkretnych osobach. - Najczęściej zaczynają się od inspiracji - osoby, dla której powstają. To może być wspomnienie jej ulubionych smaków z dzieciństwa, barwy, które kocha, albo mały szczegół z charakteru, który można „przetłumaczyć" na formę deseru - opowiada. - Takie desery nie są tylko słodkością - stają się opowieścią o kimś wyjątkowym - podkreśla Aleksandra Lipka, nasza Mistrzyni Słodkości w województwie.

MIEJSCE II

Liudmyla Koikova

Liudmyla Koikova prowadzi Koikova Desserts w Dobrym Mieście i nie ma wątpliwości, że każdy Jej deser to coś więcej niż zwykła słodkość. - Każdy wypiek jest wyjątkowy, bo tworzę go z myślą o osobie, która go otrzyma. W każdym deserze ukrywam emocje i opowiadam inną historię - mówi. Podkreśla, że desery mogą wyrażać więcej niż słowa. - Każdy deser ma swoją historię, którą opowiadam poprzez smak, perfekcyjny wygląd i dbałość o każdy szczegół - zaznacza. Na pytanie o trzy słowa, które najlepiej oddają charakter Jej wypieków, odpowiada bez wahania: zmysłowe, artystyczne, pyszne.

MIEJSCE III

Magda Stadnik

- Jestem samoukiem i zawsze pasjonowałam się cukiernictwem i słodkim światem. Zaczynałam od domowych wypieków, a z czasem, gdy mnie to pochłonęło, zaczęłam pracę w cukierni - opowiada Magda Stadnik(Memuak, Sztynort). Największą dumą i specjalnością jest dla Niej beza. - Po ciężkich próbach zrobienia idealnej bezy wypracowałam swój przepis. Z prostych składników można stworzyć deser, który zachwyca smakiem i wyglądem - mówi. Dla Pani Magdy najpiękniejsze w tej pracy jest mieszanie różnych połączeń smakowych oraz powroty zadowolonych klientów.

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU MIEJSCE I

Karolina Głębocka

Karolina Głębocka, menedżerka Green Stuff w Braniewie, przyznaje, że nigdy nie planowała kariery w gastronomii. - Miałam zupełnie inny pomysł na biznes, plan na życie, w który bardzo wierzyłam - wspomina. Wszystko zmienił jeden impuls. - Tamten projekt przejął ktoś inny, a my zostaliśmy z pustymi rękami. Wtedy pojawiła się wiadomość od przyjaciółki: zdjęcie lokalu gastronomicznego na sprzedaż. Zareagowałam instynktownie - zadzwoniłam, obejrzałam i tej samej nocy ułożyłam cały biznesplan. Nie miałam pojęcia, jak zrobić pizzę, ale miałam wizję, energię i intuicję, że to jest to - opowiada. Dziś gastronomia jest Jej pasją i nieustanną nauką. - Od tamtej chwili uczę się codziennie czegoś nowego, popełniam błędy, wyciągam wnioski i zakochuję się w tej pracy coraz bardziej. Gastronomia to nie tylko jedzenie - to gościnność, ludzie, emocje i chwile, które zostają w pamięci - podkreśla.

MIEJSCE II

Martyna Guzowska

Martyna Guzowska (Pałac Mortęgi Hotel & SPA, Mortęgi) do tej pracy trafiła zupełnym przypadkiem. - Wraz z przyjaciółkami postanowiłyśmy przed najdłuższymi wakacjami znaleźć sobie dodatkową pracę. Kontakt z ludźmi, codziennie nowe doświadczenia - to coś, co kompletnie mnie pochłonęło - wspomina. Dziś podkreśla, że zarządzanie lokalem to przede wszystkim praca z ludźmi - z Gośćmi i ze współpracownikami. - Goście przychodzą nie tylko po jedzenie, ale po atmosferę, a tę tworzy człowiek. Z kolei zespół lepiej funkcjonuje, gdy czuje, że wszyscy jesteśmy częścią ekipy - mówi. Dodaje także, że w codzienności menedżera ważniejsze od strategii są właśnie relacje.

MIEJSCE III

Kinga Truszczyńska

Kinga Truszczyńska, menedżerka Kanzan Food & Cocktails w Iławie, podkreśla, że w gastronomii kluczowe jest jasne określenie zasad i odpowiedzialności. - Każdy musi wiedzieć, po co pracuje i jaki jest kierunek. Ludzie wiedzą, za co są odpowiedzialni i gdzie zaczyna się, a gdzie kończy ich zadanie. Ważny jest też brak strachu przed przyznaniem się do błędu - mówi. Praca daje Jej wiele satysfakcji i czuje, że jest na właściwej drodze. - Czuję, że się rozwijam, nie stoję w miejscu. Ludzie, z którymi pracuję, też wiele mnie uczą, a przede wszystkim wiem, że robię to nie tylko dla siebie, ale i całego zespołu - podkreśla.

eprasa.pl b32e97415c

RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

RyBaśka Restauracja Rybna

- Smacznie, klimatycznie i domowo - to trzy słowa, które najlepiej oddają naszą restaurację - mówi Justyna Ossowska z RyBaśki - Restauracji Rybnej, mieszczącej się w Koszelewach pod numerem 114A. - Smak to podstawa wszystkiego, co robimy. Każde danie przygotowujemy z najwyższą starannością i powtarzalnością, by Goście mogli liczyć na te same doznania smakowe przy każdej wizycie - podkreśla. Równie ważny jest klimat miejsca. Restauracja to coś więcej niż posiłek. - Dbamy o atmosferę, bezpośredni kontakt i rozmowę z Gośćmi. To właśnie oni nadają temu miejscu duszę - zaznacza. Szczególne miejsce w menu zajmują pstrąg i karp. - Hodujemy je w naszym rodzinnym gospodarstwie od ponad 40 lat. Dzięki temu mamy pewność, że trafiają na talerz świeże, zdrowe i najwyższej jakości. Goście pokochali pierogi z karpia, gołąbka czy devolaya z karpia za ich smak i autentyczność. Dla wielu przypominają one smaki dzieciństwa - i to dla nas największa wartość.

MIEJSCE II

Manewry Portowe

Restauracja Manewry Portowe to wyjątkowe miejsce na kulinarnej mapie Mazur, położone w malowniczej Kolonii Rybackiej. Niezwykły klimat tego miejsca tworzy bliskość jezior, marina w zasięgu wzroku i atmosfera, w której każdy miłośnik Mazur poczuje się jak w domu. Menu restauracji bazuje na świeżych, starannie dobranych składnikach. Goście mogą skosztować zarówno klasyków kuchni polskiej, jak i dań inspirowanych regionalnymi smakami, w tym świeżych ryb, które są prawdziwą wizytówką Mazur. To kuchnia pełna aromatów, w której liczy się jakość, prostota i autentyczny smak.

MIEJSCE III

The Flame Grill Restaurant & Bar

The Flame Grill Restaurant & Bar to eleganckie, a zarazem przytulne miejsce na kulinarnej mapie Ełku, położone przy Placu Miejskim - w samym sercu miasta. Restauracja słynie z wyjątkowych dań przygotowywanych na grillu, gdzie aromatyczny ogień i najwyższej jakości składniki nadają potrawom niepowtarzalny smak. W menu królują soczyste steki, burgery, dania mięsne i rybne, uzupełnione o bogaty wybór przystawek i świeżych sałatek. Nie brakuje także propozycji dla miłośników lżejszej kuchni oraz wykwintnych deserów, które idealnie dopełniają posiłek. Całość uzupełnia dobrze zaopatrzony bar, oferujący klasyczne i autorskie drinki.

BAR/BISTRO\JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

Bar Pami

Bar Pami to miejsce z tradycją sięgającą 1995 roku, które od lat cieszy się uznaniem wśród mieszkańców. Ten rodzinny lokal serwuje dania kuchni typowo polskiej, przygotowywane według sprawdzonych receptur i z najwyższej jakości składników. W menu można znaleźć klasyki, które zawsze smakują najlepiej - m.in. udko z kurczaka, schabowego, devolaja czy domowe pierogi. Każdy posiłek przywodzi na myśl tradycyjne, domowe obiady - od pożywnych zup, przez soczyste mięsa, aż po świeże surówki i dodatki. To idealne miejsce na przerwę w podróży, szybki, ale treściwy posiłek czy spotkanie w przytulnej atmosferze. Lokal od lat słynie z solidnych porcji, przystępnych cen i miłej obsługi, dzięki czemu goście chętnie tu wracają. Bar Pami to gwarancja smaku, który łączy pokolenia i przypomina, jak wyjątkowa jest polska kuchnia.

MISTRZOWIE SMAKU 2025

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

Kotkawa Kocia kawiarnia

Kotkawa to niezwykłe miejsce na mapie Elbląga, położone w samym sercu starówki (Stary Rynek 61). To nie tylko kawiarnia, ale także galeria sztuki i przestrzeń, w której aromatyczna kawa, domowe ciasta, kolorowe drinki i kocie malarstwo spotykają się w harmonii z towarzystwem przyjaznych mruczków. Atmosfera Kotkawy jest absolutnie wyjątkowa - każdy gość może tu odpocząć, zrelaksować się i spędzić czas w towarzystwie kotów, które nadają temu miejscu ciepła i uroku. To przestrzeń, w której miłośnicy kawy i zwierząt czują się jak w domu. Kotkawa współpracuje z Fundacją Kocia Chatka, pełniąc rolę domu tymczasowego i aktywnie promując adopcję bezdomnych kotów. Od września 2024 roku, czyli od momentu otwarcia kawiarni, aż 45 kotów znalazło nowy dom dzięki zaangażowaniu właścicieli i gości. To tutaj kawa smakuje lepiej, ciasto słodsze, a czas płynie wolniej - w towarzystwie kocich przyjaciół.

MIEJSCE II

Wieża Ciśnień

Gołdapska Wieża Ciśnień, mieszcząca się przy ul. Paderewskiego 35, to jedno z najbardziej wyjątkowych miejsc na mapie Mazur. Ten zabytkowy obiekt przyciąga turystów nie tylko architekturą i historią, ale także atrakcjami dostępnymi wewnątrz. Pod tarasem widokowym znajduje się klimatyczna kawiarnia, w której można odpocząć podczas zwiedzania i skosztować gorącej kawy, czekolady, deserów, ciast oraz regionalnych piw. To idealne miejsce na przerwę w aktywnym dniu pełnym odkrywania Mazur. Dwa tarasy widokowe, wystawy, punkt z pamiątkami oraz przytulna kawiarnia sprawiają, że Wieża Ciśnień to przestrzeń, w której spotykają się smak, historia i piękne widoki.

MIEJSCE III

Prosto z Młynka

Prosto z Młynka to klimatyczna restauracja śniadaniowa położona w samym sercu Giżycka (pl. Grunwaldzki 1), zaledwie kilka minut spacerem od Jeziora Niegocin i miejskiego molo. To wyjątkowe miejsce, w którym śniadanie nie zna godziny - serwowane jest przez cały dzień w duchu All Day Breakfast. Goście mogą tu delektować się nie tylko pysznymi śniadaniami, ale także aromatyczną kawą z własnej palarnia kawy, która nadaje każdej filiżance unikalny smak i zapach. W menu dominują proste, a jednocześnie dopracowane propozycje przygotowywane z wysokiej jakości składników, idealne na dobry początek dnia lub chwilę wytchnienia w trakcie mazurskich wędrówek.

eprasa.pl b32e97415c

PIZZA ROKU MIEJSCE I

Czarna Oliwka

- Nasza pizza to powtarzalność od lat, zawsze te same, najwyższej jakości składniki - opowiada Jerzy Burski, właściciel Pizzerii Czarna Oliwka, mieszczącej się w Olsztynie przy ulicy Wilgi 2A/B. - Mamy Klientów, którzy są z nami od dawna, ale wciąż przychodzą też nowi - dodaje. Podkreśla, że w kuchni najważniejsze są pasja i serce. - Droga jest prosta: trzeba lubić to, co się robi, i ludzi, dla których się gotuje czy piecze. Pizza to nie tylko składniki - z tych samych każdy kucharz potrafi stworzyć inne danie. Czarna Oliwka to miejsce, w którym każdy kęs przenosi Gości wprost do słonecznej Italii. Aromatyczne ciasto, świeże dodatki i staranność wykonania sprawiają, że można tu poczuć klimat włoskiej pizzerii - bez konieczności wyjeżdżania z Olsztyna. To właśnie dzięki tej atmosferze i konsekwencji w jakości Pizzeria Czarna Oliwka od lat przyciąga wiernych smakoszy i nowych miłośników włoskiego stylu.

MIEJSCE II

Green Stuff

Pizzeria Green Stuff od 6 lat jest jednym z ulubionych miejsc mieszkańców Braniewa i okolic. To lokal, który na stałe wpisał się w kulinarny pejzaż miasta, serwując dania, które zawsze smakują świeżo, sycąco i po prostu pysznie. Choć w menu króluje pizza, Green Stuff to znacznie więcej niż pizzeria. Goście mogą wybierać spośród aromatycznych burgerów, soczystych hamburgerów, zapiekanek, sałatek czy kebabów wołowych, w tym popularnego i sycącego korytka. Wielbiciele kurczaka znajdą tu chrupiące wingsy i stripsy w panierce, które idealnie komponują się z dodatkami.

MIEJSCE III

Pizzeria Giuliano

- Używamy oryginalnych włoskich produktów najwyższej jakości, a pozostałe składniki również są z górnej półki - podkreśla Maciej Litwin, właściciel Pizzerii Giuliano w Giżycku przy ulicy Smętka 19. - Nasze ciasto dojrzewa minimum 24 godziny. Przykładamy największą uwagę do powtarzalności i jakości gotowego produktu. Właściciel zaznacza, że odwaga w tworzeniu nowych kompozycji smakowych idzie u nich w parze z przywiązaniem do klasyki. - Stali Klienci najbardziej doceniają jakość wypieku, składniki i szeroki wybór oliw smakowych, które proponujemy do pizzy. Dzięki temu Pizzeria Giuliano od lat przyciąga gości, którzy szukają autentycznego włoskiego smaku.

LODY ROKU MIEJSCE I

SAMBO Lodziarnia rzemieślnicza

SAMBO to lodziarnia, która od lat pielęgnuje wyjątkową rodzinną tradycję tworzenia lodów według oryginalnych receptur. Jej historia sięga 1964 roku, kiedy to w pachnącej wanilią kuchni babcia Teresa przygotowywała swoje pierwsze, kremowe i aksamitne lody. Były one tworzone z naturalnych składników, z sercem i pasją, a ich smak stał się symbolem lata i dzieciństwa dla kilku pokoleń. Dzisiejsza lodziarnia kontynuuje tę piękną tradycję, łącząc sprawdzone przepisy z nowoczesnym podejściem do rzemiosła. Każda porcja lodów w SAMBO to powrót do dawnych czasów - do uśmiechu dzieci, drewnianych łyżek mieszających masę lodową i miedzianych garnków, w których rodziła się magia smaku. W ofercie nie brakuje klasyków, takich jak śmietankowe, czekoladowe czy truskawkowe, które od lat zachwycają swoją naturalnością i intensywnością smaku.

MIEJSCE II

Fantazja

Najwięcej emocji wzbudza u nas smak gumy balonowej - przenosi dorosłych do lat dzieciństwa, a dzieci zachwyca kolorami i aromatem - mówi właścicielka Fantazji (Biskupiec, ul. Bogusławskiego 2B), Krystyna Bekieszczuk. Powodzeniem cieszy się Deser Mistrzów oraz ten z kruszoną bezą i sosem ze świeżej truskawki. Lodziarnia idzie z duchem czasu i wsłuchuje się w potrzeby Klientów. - Łączymy tradycję z nowoczesnością, dzięki czemu każdy znajdzie coś dla siebie. Wprowadzamy nowości, takie jak deser z mango czy Pistacjowa Rozkosz - lody włoskie z sosem pistacjowym i ciasteczkami korzennymi - mówi.

MIEJSCE III

Lodziarnia Tęczowa Kamila Chyczewska

Lodziarnia Tęczowa Kamili Chyczewskiej to miejsce, w którym każdy znajdzie coś dla siebie. Położona w sercu Działdowa, od lat kusi wyjątkowym smakiem i kolorami, które - jak sama nazwa wskazuje - tworzą prawdziwą tęczę radości. W menu królują lody rzemieślnicze, przygotowywane z pasją i ze starannie dobranych składników. Klasyczne smaki, jak wanilia czy czekolada, zachwycają intensywnością, a owocowe propozycje kuszą lekkością i świeżością. Dla tych, którzy lubią nowości, regularnie pojawiają się także oryginalne, sezonowe wariacje. To idealne miejsce, by wpaść na chwilę ochłody w letni dzień

BURGER ROKU MIEJSCE I

Taki Wół

Burgerownia Taki Wół to miejsce, w którym amerykańska kuchnia spotyka się z pasją do prawdziwych smaków. Lokal słynie przede wszystkim z soczystych burgerów przygotowywanych ze świeżej, wysokiej jakości wołowiny pochodzącej od sprawdzonego dostawcy. Mięso jest zawsze świeże, aromatyczne i dosłownie rozpływa się w ustach, co doceniają wszyscy miłośnicy klasycznych burgerów. W menu królują burgery wołowe w wielu wariantach, ale nie zapomniano także o osobach, które preferują lżejsze smaki - dostępne są również burgery wege. Dopełnieniem każdego zestawu są smakowite dodatki: chrupiące frytki ziemniaczane, złociste krążki cebulowe czy aromatyczne nachosy. Taki Wół to doskonała propozycja dla nocnych głodomorów - lokal oferuje burgery zarówno na wynos, jak i z dowozem prosto do domu. Dzięki temu każdy może cieszyć się pysznym, amerykańskim jedzeniem dokładnie wtedy, gdy najdzie go ochota.

MIEJSCE II

Burgerownia

- Sekret naszych burgerów tkwi w prostych zasadach, których trzymamy się od samego początku - mówi Martyna Żarska, właścicielka Burgerowni w Olsztynie przy ulicy Mochnackiego 3/1. Działają od 2016 roku i wiedzą, że najlepszy smak tworzą świeże składniki. Każdy szczegół ma tu znaczenie. - Nasze bułki codziennie wypiekane są w piekarni. Dzięki temu zawsze są chrupiące z zewnątrz i miękkie w środku. Do tego oferujemy bardzo duży wybór burgerów, bo zależy nam, aby każdy znalazł coś dla siebie - podkreśla. Plany? - Nadal zaskakiwać nowymi smakami, ale naszym priorytetem zawsze będzie utrzymanie najwyższej jakości i standardów - dodaje Martyna Żarska.

MIEJSCE III

Trzech burgerów

Trzech Burgerów (Olsztyn, Kanafojskiego 4) to wyjątkowa burgerownia, która serwuje burgery kwadratowe. To miejsce, w którym prostota idzie w parze z najwyższą jakością, a każdy szczegół podporządkowany jest jednemu celowi - stworzeniu najlepszego burgera w mieście. Menu jest krótkie i przejrzyste - jeden burger w trzech wariantach. Bez zbędnych kombinacji i dodatków, bez udziwnień. Tutaj liczy się smak, świeżość i autentyczność. Sekretem lokalu są najlepsze składniki w najlepszej cenie. Wszystko, co tylko się da, przygotowywane jest na miejscu - od świeżo wypiekanych bułek, po aromatyczne sosy. Dzięki temu każdy burger zachwyca naturalnym smakiem.

eprasa.pl b32e97415c

LAUREACI PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2025

KUCHARZ ROKU

Elbląg	**Sylwester Maciągowski**, Restauracja Zmysły, Elbląg
Olsztyn	**Jerzy Burski**, Czarna Oliwka, Olsztyn
powiat bartoszycki	**Martyna Wykrętek**, Restauracja Ardi, Bartoszyce
powiat braniewski	**Joanna Wlaszyn**, Braniewianka, Braniewo
powiat działdowski	**Halina Stańczak**, Restauracja Rybna RyBaśka, Koszelewy
powiat elbląski	**Zbigniew Abramczyk**, Pizzeria Jedynka, Pasłęk
powiat giżycki	**Dariusz Baryga**, Chef Dariusz Baryga, Giżycko
powiat iławski	**Piotr Stolarz**, Zajazd, Chełmżyca
powiat kętrzyński	**Daniel Gołębiewski**, Restauracja Siedem Kotów, Reszel
powiat mrągowski	**Adam Łojek**, Sunport, Stare Sady
powiat nidzicki	**Agnieszka Klimczak**, AgiEvents, Napierki
powiat nowomiejski	**Roksana Jarząb**, uRoki smaku, Bielice
powiat olecki	**Sebastian Jędrzejczak**, Restauracja Horyzont, Olecko
powiat olsztyński	**Marek Sykała**, Żeglarska Zatoka, Wilimy
powiat ostródzki	**Elżbieta Pieniążek**, Restauracja Vertigo, Kretowiny
powiat węgorzewski	**Natalia Tumanowicz**, Stacja Mamry Bistro & Chili, Węgorzewo

KELNER ROKU

Elbląg	**Piotr Biszko**, Willa Piękny Widok, Elbląg
Olsztyn	**Julia Szymańska**, Restauracja Przystań, Olsztyn
powiat bartoszycki	**Ewa Bloch**, Bar PAMI, Połęcze
powiat braniewski	**Ewelina Olczak**, Braniewianka, Braniewo
powiat działdowski	**Piotr Laskowski**, Restauracja i Hotel WKRA, Działdowo
powiat elbląski	**Stanisław Gołębiewski**, Restauracja Finka, Pasłęk
powiat ełcki	**Justyna Skorupska**, Little Tai-thai restaurant&sushi bar, Ełk
powiat giżycki	**Wiktoria Kryńska**, Restauracja Grota, Giżycko
powiat gołdapski	**Anna Czuba**, Restauracja Endorfina, Gołdap
powiat iławski	**Eliash Dembowski**, U Czapy, Iława
powiat kętrzyński	**Monika Wiśniewska**, Restauracja Kardamon, Kętrzyn
powiat lidzbarski	**Patryk Kwiatkowski**, Camera Caffe, Lidzbark Warmiński
powiat nidzicki	**Kacper Duchna**, Restauracja ORDO na Zamku w Nidzicy, Nidzica
powiat olecki	**Kacper Nitkiewicz**, Bistro na zakręcie, Ślepie
powiat olsztyński	**Paulina Rosa**, Restauracja Wiktoria, Dobre Miasto
powiat ostródzki	**Ewelina Liwańska**, Bar Mleczny Ostródziak, Ostróda
powiat piski	**Emilia Ksepka**, Złota Łania Wiartel Resort & SPA, Wiartel
powiat szczycieński	**Patryk Lutostański**, Restauracja Mazuriana, Szczytno
powiat węgorzewski	**Katarzyna Junko**, Kapryśny Piec, Węgorzewo

RESTAURACJA ROKU

Elbląg	**Beczka**, Elbląg, Studzienna 12A, Bednarska 23A
Olsztyn	**Słoneczna Przystań Restauracja**, Olsztyn, Sielska 38A
powiat braniewski	**Braniewianka**, Braniewo, Fromborska 2
powiat działdowski	**RyBaśka - Restauracja Rybna**, Koszelewy 114 A
powiat ełcki	**The Flame Grill Restaurant & Bar**, Ełk, pl. Miejski 2
powiat giżycki	**Ziemniaki Skwarka**, Giżycko, Unii Europejskiej 4
powiat iławski	**Czapla Bistro**, Iława, Niepodległości 10 B
powiat kętrzyński	**Karczma Berta**, Święta Lipka 23
powiat lidzbarski	**Camera Caffe**, Lidzbark Warmiński, Wysokiej Bramy 27
powiat mrągowski	**Mazurskie Laboratorium Smaku**, Tałty 30
powiat olsztyński	**Restauracja Pieczątka Smaku**, Olsztynek, Ostródzka 1
powiat ostródzki	**Folwark Karczemka**, Małdyty, Karczemka 7
powiat ostródzki	**Ośrodek Faltyjanki**, Ostróda, Faltyjanki 7
powiat węgorzewski	**Manewry Portowe**, Kolonia Rybacka, Węgorzewska 12A

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU

Olsztyn	**Parowar**, Olsztyn, Skłodowskiej-Curie 24
powiat bartoszycki	**Bar Pami**, Połęcze, S51 55
powiat braniewski	**Befana**, Braniewo, Marynarska 3
powiat olecki	**Bistro na zakręcie**, Ślepie 9
powiat olsztyński	**Trattoria mamma mia**, Olsztynek, Wiśniowa 1a

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU

Elbląg	**Kotkawa - kocia kawiarnia**, Elbląg, Stary Rynek 61
Olsztyn	**GreenGo Bistro & Coffee Kortowo**, Olsztyn, Oczapowskiego 12 B
powiat bartoszycki	**Kafka Bartoszycka**, Bartoszyce, Konstytucji 3 Maja 12
powiat giżycki	**Prosto z Młynka**, Giżycko, pl. Grunwaldzki 1
powiat gołdapski	**Wieża Ciśnień**, Gołdap, Paderewskiego 35
powiat kętrzyński	**Piekarnia Mistrza Jana**, Kętrzyn, Mickiewicza 2/1
powiat lidzbarski	**Camera Caffe**, Lidzbark Warmiński, Wysokiej Bramy 27
powiat ostródzki	**Sis Cafe**, Ostróda, Sobieskiego 11
powiat piski	**Cukiernia Kwiatkowski**, Orzysz, Ełcka 2K

BARMAN ROKU

1. miejsce	**Michał Skabara**, Kwadratoova Cocktail Bar, Bartoszyce
2. miejsce	**Sylwia Lis**, Przystań Hotel&Restaurants, Olsztyn
3. miejsce	**Radosław Świdecki**, U Czapy, Iława

BARISTA ROKU

1. miejsce	**Piotr Kowalski**, Restauracja Sirocco, Olsztyn
2. miejsce	**Kamil Gorzka**, GreenGo Bistro & Coffee Kortowo, Olsztyn
3. miejsce	**Natalia Tkaczyk**, Kotkawa, Elbląg

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU

1. miejsce	**Aleksandra Lipka**, Delektownia Smaków, Uzdowo
2. miejsce	**Liudmyla Koikova**, Koikova desserts, Dobre Miasto
3. miejsce	**Magda Stadnik**, Memuak, Sztynort

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU

1. miejsce	**Karolina Głębocka**, Green Stuff, Braniewo
2. miejsce	**Martyna Guzowska**, Pałac Mortęgi Hotel & SPA, Mortęgi
3. miejsce	**Kinga Truszczyńska**, Kanzan Food & Cocktails, Iława

LODY ROKU

1. miejsce	**SAMBO Lodziarnia rzemieślnicza**, Samborowo, Ostródzka 22
2. miejsce	**Fantazja Sklep Piekarniczo - Cukierniczy**, Biskupiec, Bogusławskiego 2 B
3. miejsce	**Lodziarnia Tęczowa Kamila Chyczewska**, Działdowo

BURGER ROKU

1. miejsce	**Taki Wół**, Olsztyn, Jeziołowicza 7F
2. miejsce	**Burgerownia**, Olsztyn, Mochnackiego 3/1
3. miejsce	**Trzech burgerów**, Olsztyn, Kanafojskiego 4

PIZZA ROKU

1. miejsce	**Czarna Oliwka**, Olsztyn, Wilgi 2A/B
2. miejsce	**Green Stuff**, Braniewo, Kościuszki 70
3. miejsce	**Pizzeria Giuliano**, Giżycko, Smętka 19

eprasa.pl b32e97415c

eprasa.pl b32e97415c