

Gazeta Krakowska

W centrum wydarzeń od 70 lat

Nr 88 (21 607)

Nr ISSN 2353-6144
Nr indeksu 35015X

Zakład Ubezpieczeń Społecznych „pogrzebał” za życia emeryta, ponieważ ten nie odebrał korespondencji. Świadczenie wstrzymano

Str. 6



FOT. WALDEMAR WYŁĘGALSKI

magazyn *rodzinny*



Temat dnia

Autyzm oczami matki, czyli historia chłopca, który ma talent do pływania

str. 8



Kuchnia

Pieczemy babki, mazurki, gotujemy żur i chrzanową, czyli świąteczne przepisy

str. 9-12

Dziś w magazynie polecamy także krzyżówkę, porady dla pracowników i pomysły na oryginalny świąteczny wystrój

str. 8, 15, 20



Zwierzęta

Mruczek nieja-dek, czyli co taki kot powinien znaleźć w swojej misce?

str. 14

FOT. 123RF(3)

Karolina Gruszka. To dla niej rosyjski reżyser porzucił żonę, a potem Moskwę

STR. 7

Maturzyści przed wielką niewiadomą. Nauczyciele nie chcą zawieszać strajku

Egzaminy gimnazjalne przeszły bez problemów, ale problem jest z klasyfikacją uczniów do matury

STR. 2-3

Oskarżony w sprawie wypadku limuzyny Beaty Szydło nie dostanie pieniędzy ze społecznej zbiórki?

STR. 3

37-letni pacjent zmarł po wyjściu ze szpitala w Tarnowie, gdzie szukał pomocy. Śledztwo umorzono

STR. 3

Janina Ochojska wspiera pracowników Wiosny walczących z ks. Grzegorzem Babiarzem

STR. 4

Sekrety Historii, czwartek

Północne zagrożenie

Kiedy w 1226 r. książę Konrad Mazowiecki ścigał Krzyżaków do Polski, nie wiedział, że stworzy kilkusetletnie zagrożenie dla naszego kraju. Skąd wziął się kawałek rosyjskiego państwa nad północną granicą?



GROŹNY SĄSIAD Z PÓŁNOCY

Magazyn Wielkanocy, piątek

Roksana Węgiel

Czternastoletnia wokalistka z Jasła będzie jedną z bohaterek świątecznego magazynu. Roksana wygrała w zeszłym roku Eurowizję Junior. Młoda gwiazdka opowiada nam, jak wielki sukces zmienił jej życie.



FOT. SZYMON STARNAWSKI

Magazyn Rodzinny, sobota

Anna Dymna

Wybitna krakowska aktorka w marcu świętowała półwiecze swojej pracy artystycznej. Z tej okazji opiszemy jej sceniczną karierę, prywatne życie i to, jak powołała fundację Mimo Wszystko, która od lat pomaga ludziom będącym w potrzebie.



FOT. ANETA ŻUREK

LISTY DO REDAKCJI

Rodzice chorych dzieci bez wsparcia

Chciałbym zaapelować do dziennikarzy, aby częściej upominali się o dzieci niepełnosprawne. Co chwilę czytamy apele o pomoc, wolontariusze zbierają pieniądze, a to dla chorej Ani na operację, a to dla Konrada czy innego dziecka, bo ich rodziców nie stać na leczenie. A ja pytam, gdzie są politycy? Gdzie mają sumienie? Przecież dla chorych dzieci powinny być pieniądze w budżecie i to powinien być priorytet i świętość. Nie można troski o ciężko chore dziecko zostawiać samym rodzicom, których nie dość, że los ciężko doświadczają, to jeszcze zostają sami z problemem. Jakoś sobie jeszcze radzą, gdy są bogaci, rozpacz – gdy są w trudnej sytuacji materialnej.

STANISŁAW

Nauczyciel gorszy od krowy i świnki?

Prezes Kaczyński skłócił cały naród, a teraz wziął się za zwierzęta i próbuje zrobić to samo. Bo w czym świnia gorsza, że tylko 100 zł dla niej,

a dla krowy aż 500? A swoją drogą czekam, kiedy będzie jakieś „plus” dla psów i kotów. I tak sobie myślę, że w sumie dobrze, że zamiast zostać nauczycielem, poszedłem do przemysłu, bo teraz by się okazało, że jako nauczyciel jestem gorszy od krowy i świnki, bo przecież dla nauczycieli pieniędzy nie ma.

EDWARD

Śmiertniko po drodze do szpitala im. Jana Pawła II

Czytam, ile dziennikarze nabierali śmieci. Wielki wstyd, jakimi jesteśmy niechlujami i śmieciarzami. Idąc z przystanku na pętli Krowodrza Górka do szpitala im. Jana Pawła II, po lewej stronie ul. Fieldorfa-Nila widzę olbrzymi bałagan – chaszczce, mnóstwo różnych śmieci, stare garnki, łózko...

CZYTELNICZKA Z KRAKOWA

„Gazeta Krakowska”,
al. Pokoju 3, 31-548 Kraków,
czytelniczy@gk.pl,
tel. 126 888 571

Matury zagrożone p

Małopolska

Paulina Padzik
paulina.padzik@gk.pl

- Matury są zagrożone - twierdzi Sławomir Broniarz, szef ZNP. Jeśli w ciągu dwóch tygodni nauczyciele nie wystawią ocen, uczniowie ostatnich klas szkół średnich nie zostaną dopuszczeni do matur.

Od sześciu dni trwa strajk nauczycieli. Egzaminy gimnazjalne odbyły się bez komplikacji, ale uczniowie i ich rodzice pytają: co z maturami?

Wicepremier Beata Szydło na wczorajszej konferencji w krakowskim „Sokole” apelowała do nauczycieli o zawieszenie strajku. Z kolei małopolska kurator oświaty, Barbara Nowak, grzmiała: - Nauczyciele chcą skrzywdzić uczniów. To skandal!

Rząd ma pomysł

Strajkujący nauczyciele nie mogą pełnić swoich obowiązków. Zatem - nie mogą też oceniać uczniów. A maturzyści powinni mieć wystawione stopnie najpóźniej do 26 kwietnia. Brak ocen oznacza konieczność powtórzenia roku i niedopuszczenie do matur. Te zaś rozpoczynają się 6 maja.

Jak donosi „Dziennik Gazeta Prawna”, ministerstwo edukacji pracuje już nad rozporządzeniem, które umożliwi dopuszczanie do matur nawet tych uczniów, którzy nie otrzymali świadectw.



FOT. ANNA KACZMARZ

Wczoraj na krakowskim Rynku grupa rodziców i uczniów okazała wsparcie dla strajkujących nauczycieli

- To niezgodne z prawem, bo narusza przepisy ustawy o ocenianiu, promowaniu i klasyfikowaniu uczniów - zaznacza nauczycielka z V Liceum Ogólnokształcącego w Krakowie (zastrzegając swoje nazwisko). - Ale skoro egzaminów gimnazjal-

nych mogli pilnować strażacy, to ze strony rządu chyba wszystko jest możliwe - ironizuje.

Spokój szkolnych dyrekcji

Dyrektorzy małopolskich szkół średnich zapewniają, że nie ma powodów do obaw. Wierzą, że dojdzie do porozumienia związkowców z rządem i zakończenia strajku. A gdyby tak się nie stało, to że nauczyciele i tak wezmą udział w radach klasyfikacyjnych.

- Ocen nie zostały jeszcze wystawione, ale nie niepokoję się, bo żaden termin na razie nie został przekroczony - twierdzi Jacek Kaczor, dyrektor I Liceum

Ogólnokształcącego w Krakowie.

Zagrożenia dla matur nie widzi Agnieszka Owsiak, wicedyrektor tamowskiego „plastyka”, ani Barbara Świętoń, dyr. Zespołu Szkół nr 1 w Nowym Sączu.

- Unas nauczyciele oceny wystawili przed strajkiem - mówi.

W Zespole Szkół Hotelarskich w Zakopanem oceny końcowe dla maturzystów też są już wystawione. - Liczę, że rada pedagogiczna się odbędzie - przyznaje dyr. Zdzisław Króźel.

Więcej nerwów jest w Nowym Targu. - Mam obawy, czy uda nam się na czas ocenić uczniów klas maturalnych i wydać

Wygrał 20 tysięcy złotych pensji przez 20 lat

Nowy Sącz

Joanna Mrozek
joanna.mrozek@gk.pl

W punkcie Lotto przy Alejach Stefana Batorego w Nowym Sączu szczęśliwy gracz zdobył Ekstra Pensję. Będzie dostawał 20 tys. złotych miesięcznie przez 20 lat. Wyślał kupon i zgarnął drugą co do wysokości wygraną na Sąddeckczyźnie.

Sądeczanie zastanawiają się, kim jest człowiek, który do końca życia nie musi już martwić się o zarobki. Zdobywca wygranej nie ujawnił swojej tożsamości i ma do tego prawo. Wiadomo jedynie, że szczęśliwy zakład Ekstra Pensji wykupił w punkcie Lotto przy Al. Batorego. Dzięki czterokrotnie zwiększonej stawce, zamiast 5 tys. zł, będzie otrzymywał aż 20 tys. miesięcznie przez 20 lat. Liczby, które zostały skreślone

i wylosowane 10 kwietnia to 15, 17, 19, 26, 34 i 1.

Każdy ma szansę, ale nie każdy wygrywa

Zasady gry są proste. Trzeba jednak mieć olbrzymie szczęście, aby wygrać. Większość obchodzi się smakiem. Są osoby,



FOT. JOANNA MROZEK

Przy Al. Batorego szczęściarz wygrał pensję 20 tys. zł

które obstawiają wybrane kolektury od wielu lat i mają nadzieję, że w końcu uda się trafić szczęśliwie liczby.

Zofia Maziarz z Nowego Sącza przyznaje, że grywa sporadycznie już od 40 lat. Wciąż jednak nie udało się jej wygrać dużych pieniędzy.

- Nie miałam szczęścia, to strata pieniędzy - ocenia kobieta.

Julia Cisak, uczennica jednego nowosądeckich liceów, wczoraj kupiła swój pierwszy kupon loterii. Marzą się jej studia w Londynie, ale gdyby wygrała większą kwotę w Lotto, to wolałaby kształcić się w Stanach Zjednoczonych. Nie wie, czy będzie grać regularnie. Liczy, że już pierwszy kupon okaże się szczęśliwy.

Lottoszczęściarze na Sąddeckczyźnie

Ekstra Pensja to nie pierwsza duża wygrana w kolekturze

Lotto przy Al. Batorego w Nowym Sączu.

- Kilka lat temu jedna osoba wygrała u nas 400 tysięcy złotych - wspomina pracownica kolektury.

Z kolei przy ul. Lwowskiej zwycięzca zdobył 150 tys. zł dzięki zdrapecie.

Wielkie szczęście miała osoba z Nowego Sącza, która kupiła w sumie siedem zakładów Lotto na chybił trafił przy ulicy Hallera 34. Wydała na to 21 złotych, a wzbogaciła się o dwa miliony.

Najwyższa wygrana w loterii na Sąddeckczyźnie padła jednak w kolekturze Lotto Kolportera w sklepie Biedronka przy ulicy Piłsudskiego w Starym Sączu. Jej zdobywca w 2013 roku wysłał pięć zakładów na chybił trafił za 15 zł i wzbogacił się o ponad 15 milionów. Kim jest, do dziś nie wiadomo.

©©

rzez strajk

im świadectwa - nie kryje Ryszard Gruszka, dyrektor Zespołu Szkół Technicznych.

Szef nowotarskiego Centrum Kształcenia Rolniczego, Stanisław Buła, już teraz zamierza prosić nauczycieli, aby przerwali protest i wystawili oceny końcowe.

Nauczyciele się nie ugną

Optymizmu dyrekcji szkolnych nie podzielają nauczyciele. Świadczy o tym choćby wczorajszy list protestujących w I LO w Krakowie, który napisali do swojej byłej koleżanki z pracy - żony prezydenta Agaty Kornhauser-Dudy. Wyrazili w nim żal i rozczarowanie, że nie wsparła ich protestu, ani nawet nie wypowiedziała się na ten temat.

- Strajkowanie na pół gwizdka nie ma sensu. Jeśli zdecydowałam się na strajk, to ze wszystkimi konsekwencjami - zastrzega Sylwia Winiarska, wychowawczyni klasy maturalnej w V LO w Krakowie. - Decyzja o tym, aby nie brać udziału w radzie klasyfikacyjnej, była dla nas bardzo trudna.

Stanowisko takie rozumieją nawet niestrajkujący nauczyciele. Grybowski liceum im. Grotgera nie bierze udziału w proteście, ale polonista, dr Paweł Zięba, podkreśla, że solidaryzuje się ze strajkującymi kolegami. - Chcą być po prostu konsekwentni - zauważa.

W licznych szkołach nauczyciele wciąż nie wiedzą, jak będzie wyglądało wystawianie ocen.

- Nie wydaje mi się, abyśmy mieli przerwać strajk, ale decyzja

nie zapadła - mówi nauczycielka z Oświęcimia.

Pedagodzy mają też pomysł na kompromis. - Być może rada klasyfikacyjna zostanie zwołana w Wielki Czwartek, czyli dzień, w którym strajk będzie zawieszony. Czekamy na krok ze strony rządu - mówi historyk z jednej z zakopiańskich szkół.

Jakub Bulzak, historyk z I LO w Nowym Sączu, dodaje: - To trudny dylemat moralny dla nauczyciela. Myślę, że dla niektórych granica „dobra ucznia” może okazać się nieprzekraczalna.

Strajk nauczycieli odbywał się już w Nowym Sączu w 1993 r. Termin matur został wtedy przesunięty o dwa tygodnie. - Nie było to miłe doświadczenie, ale rozumiałam nauczycieli. Kibicowałam im wtedy i kibicuję teraz - mówi Daniela Motak, maturzystka z 1993 r., absolwentka nowosądeckiego II LO.

Za, a nawet przeciw

Sylwia Winiarska z V LO podkreśla, że starając się nauczyciele dostają wiele wsparcia od uczniów i rodziców. - Ministerstwo zwała winę na nauczycieli i dyrektorów, a oni upominają się tylko o polską oświatę i godne życie - zauważa mama maturzysty z jednej z oświęcimskich szkół.

Niektórzy rodzice są jednak zirytowani. - Syn zdaje maturę w I LO w Tarnowie i ma wątpliwości, czy egzaminy w ogóle się odbędą. To nie sprzyja nauce - mówi Krzysztof Tomasik. ©©

Współpraca: ŁB, JOM, MON, TM, WIN

Zniknęły pieniądze ze zbiórki na rzecz oskarżonego kierowcy

Kraków, Oświęcim

Monika Pawłowska
m.pawlowska@gk.pl

Krakowska prokuratura wyjaśnia, gdzie jest 150 tys. złotych z internetowej zbiórki na zakup nowego fiata seicento dla Sebastiana Kościelnika, oskarżonego o spowodowanie wypadku z limuzyną Beaty Szydło. Zawiadomienie złożył organizator zrzutki Rafał Biegun.

- Pieniądze są bezpieczne, ale nie na moim koncie, jak się niektórym wydaje - deklarował Biegun przed dwoma laty. - Ja nimi nie dysponuję. Są na subkoncie Pomagam.pl.

Teraz nie odpowiada na pytania dziennikarzy.

Biegun to Polak mieszkający w Wielkiej Brytanii. W połowie lutego 2017 r., trzy dni po wypadku rządowej kolumny w Oświęcimiu, rozpoczął w serwisie Pomagam.pl zbiórkę pieniędzy dla Sebastiana Kościelnika. Młodego kierowcy, który w zderzeniu z limuzyną wiozącą premier Beatę Szydło, stracił swój czerwony samochód.

- Chciałem komuś pomóc, a w tym momencie o nim było dużo informacji i stał się ofiarą rządzących i ich mediów w ciągu 10 minut od wypadku. To był odruch serca - mówił wtedy Rafał Biegun dziennikarzom „Gazety Krakowskiej”.

W ciągu zaledwie doby cel, czyli 5 tys. zł, został osiągnięty.



FOT. GRZEGORZ SUKOWSKI

W wypadku 10 lutego 2017 r. uszkodzone zostało też seicento

Z zawiadomienia wynika, że pieniądze zostały przekazane na inny cel prywatnej osobie

prokurator Janusz Hnatko

Ale wpłat dalej przybywało i ostatecznie zebrana kwota przekroczyła 150 tys. zł. Po zakończonej 22 lutego zbiórce pieniądze jednak nie zostały przekazane młodemu kierowcy.

Sebastian Kościelnik razem ze swoim pełnomocnikiem mec. Władysławem Pociem informowali, że o ewentualnym wykorzystaniu pieniędzy zdecydują dopiero po zakoń-

czeniu postępowania sądowego w sprawie wypadku. Deklarowali, że większość zostanie przekazana na cele charytatywne. Proces ruszył w październiku ub.r. Mężczyzna jest oskarżony o spowodowanie wypadku, nie przyznaje się do winy.

Portal Wirtualna Polska ustalił, że zebrane pieniądze Rafał Biegun przelał na prywatne konto bliskiej mu osoby, która miała to na nim wymusić. Część kwoty zajął ponoć komornik, reszta miała zostać przeznaczona na spłatę czynszu i bieżące wydatki osoby spokrewnionej z organizatorem zbiórki. Biegun powiadomił o tym krakowską prokuraturę.

- Zawiadomienie w formie maila wpłynęło do Prokuratury Rejonowej Kraków Podgórze - potwierdził wczoraj prok. Janusz Hnatko, rzecznik Prokuratury Okręgowej w Krakowie. - Z zawiadomienia wynika, że zebrane pieniądze zostały przekazane na inny cel prywatnej osobie. Będziemy wyjaśniać, czy doszło do przestępstwa.

Zespół serwisu Pomagam.pl informuje: - Jak rozumiemy, Pan Rafał Biegun padł ofiarą wymuszenia ze strony bliskiej mu osoby, przy czym pewną wiedzę w tym zakresie posiada także pełnomocnik Pana Sebastiana K. Administrator serwisu nie ma żadnej wiedzy odnośnie tego, w jaki sposób powyższe osoby przez ostatnie 2 lata dysponowały kwotą zebraną w ramach zbiórki, ani jakichkolwiek innych informacji odnośnie tych osób i ich działań.

Z regulaminu serwisu wynika, że Pomagam.pl nie może kontrolować wszystkich zbiorów. Zebrane środki wpłacane są wyłącznie na zweryfikowane konta. Weryfikacja polega na wykonaniu z tego rachunku przelewu na kwotę 1 złoty.

Mecenas Władysław Pocię, pełnomocnik Sebastiana Kościelnika, twierdzi, że o zniesieniu pieniędzy został poinformowany przez organizatora zbiórki.

- Nie znam szczegółów sprawy. To wszystko musi zostać wyjaśnione - zaznacza krótko. ©©

Policja szuka narciarza, który rozjechał dziecko

Podhale

Łukasz Bobek
l.bobek@gk.pl

Policja lada dzień opublikuje wizerunek narciarza, który staranował 6-letnie dziecko na stoku narciarskim w Białce Tatrzańskiej, a potem uciekł. 6-latek skończył w szpitalu z dwoma złamanymi nogami.

- Nasi policjanci kończą analizować nagrania z monitoringu stacji narciarskiej, na której doszło do wypadku. Niedługo opublikujemy wizerunek poszukiwanego narciarza - zapowiada asp. sztab. Roman Wieczorek, rzecznik prasowy Komendy Powiatowej Policji w Zakopanem.

Policja dodaje, że niedawno zgłosił się do komisariatu w Bukowinie Tatrzańskiej mężczyzna, który twierdził, że to on

mógł rozjechać chłopca. - To turysta ze Śląska, który przypominał sobie, że był 22 lutego na stoku w Białce Tatrzańskiej i zderzył się tam z innym narciarzem. Co prawda wtedy ten narciarz wstał i zakomunikował, że nic mu nie jest. Pana jednak męczyło sumienie, dlatego się do nas zgłosił. To jednak nie on rozjechał 6-latek - mówi Roman Wieczorek.

Do wypadku doszło w piątek, 22 lutego, na stoku nr 9 na Kotelnicy Białczańskiej w Białce Tatrzańskiej. Ok. godz. 12.20 6-latek uczył się jeździć pod okiem swojego ojca. Nagle z impetem w 6-latek wjechał inny narciarz. Sprawca wypadku nawet nie zatrzymał się, aby sprawdzić, czy dziecku coś się stało. 6-latek trafił do szpitala. Za wskazanie narciarza małopolska policja wynaczyła 5 tys. zł nagrody. ©©

Kalwaria Zebrzydowska Rozpoczynają się Misteria Męki Pańskiej

Jutro w Kalwarii Zebrzydowskiej rozpoczną się uroczystości Wielkiego Tygodnia. Na godz. 15 zaplanowano pierwszą odsłonę Misterium Męki Pańskiej, czyli wjazd Jezusa do Jerozolimy oraz wypędzenie przekupniów ze świątyni. Kolejne w środę. (BOK)

Lipnica Murowana 61. Konkurs Palm Wielkanocnych

Już od godz. 7.30 będą wnoszone na lipnicki Rynek palmy uczestniczące w niedzielnych konkursie. Każdą zmierzy i oceni jury. O 11 msza św. w kościele św. Andrzeja, a o 13 ogłoszenie wyników. (PMI)

Sądecczyzna Miasteczko Galicyjskie zaprasza na jarmark

Moc atrakcji dla dzieci i dorosłych, jak robienie ozdób świątecznych i malowanie ekopisanek zaplanowano podczas jutrzejszego Jarmarku Wielkanocnego w Miasteczku Galicyjskim. Początek o godz. 10. (JOM)

Tarnów 16-latek wynajął auto na cudzy dokument

Policjanci zatrzymali kiego ceed po pościgu na autostradzie. Za kierownicą siedział 16-latek, który wypożyczył pojazd w Rzeszowie, przedstawiając cudzy dowód osobisty. Dokument znalazł na ulicy i wykorzystał go, by zabrać znajomych do Krakowa. (PACH)

Brzeszcze Pieszy potrącony przez mazdę zginął na miejscu

Mazda kierowana przez 31-letniego mieszkańca powiatu chrzanowskiego potrąciła 68-letniego pieszego na skrzyżowaniu ulic Ofiar Oświęcimia z Piekarską w Brzeszczach. Mężczyzna zginął na miejscu. (BOK)

Zakopane Martwy mężczyzna leżał przy ulicy

Zakopiańska policja wyjaśnia okoliczności śmierci 41-latką z Zakopanego. Ciało znaleziono w piątek rano przy wjeździe do miasta. Policja wykluczyła zabójstwo, zlecono sekcję zwłok. (ŁB)

Pacjent zmarł, śledztwo umorzone, winnych brak

Tarnów, Kraków

Robert Gąsiorek
r.gasiorrek@gk.pl

Śledczy z Krakowa nie ustalili, aby ktoś zawinił w sprawie nagłej śmierci 37-letniego mieszkańca Koszyc Wielkich, który zmarł na zawał tuż po wyjściu ze szpitala w Tarnowie, gdzie szukał pomocy.

Ponad rok zajęło krakowskiej prokuraturze ustalenie, czy pracownicy tarnowskiego Szpitala im. E. Szczeklika popełnili błąd podczas diagnozowania jednego z pacjentów. Do zdarzenia doszło w listopadzie 2017 roku. 37-latek poczuł się źle po wizycie na siłowni. Odczuwał dreńnięcie w dłoniach i bóle mięśni. Razem z ojcem pojechał na oddział opieki całodobowej do szpitala. Lekarka, która przyjmowała pacjenta, wyko-

nała badanie EKG. Nie wykazało ono niepokojących zmian, więc został wypisany do domu. Tymczasem kilka minut później 37-latek stracił przytomność na szpitalnym parkingu. Ze szpitala natychmiast wybiegli medycy. Życia mężczyzny nie udało się jednak uratować.

Nagłą śmiercią zainteresowali się śledczy z Prokuratury Regionalnej w Krakowie. Przesłuchali świadków i zasięgnięciu opinii biegłego. W oparciu o zebrane dowody postanowili umorzyć postępowanie.

- W ocenie biegłego czynności, jakie podejmowali lekarze, były prawidłowe i zgodne z obowiązującymi standardami - mówi Elżbieta Potoczek-Bara, rzeczniczka Prokuratury Regionalnej w Krakowie. Bliscy zmarłego zaskarżyli umorzenie do sądu. Sprawa nie została jeszcze rozpatrzona. ©©

Walka o „Wiosnę” trwa. Janina Ochojska wspiera pracowników organizacji

Kraków
Marcin Banasik
redakcja@gk.pl

Janina Ochojska, Fundacja Batorego, Amnesty International piszą słowa wsparcia dla stowarzyszenia Wiosna. - To bardzo nam pomaga po tym, jak zostało podeptane nasze poczucie bezpieczeństwa - mówi Konrad Kruczkowski, dyrektor ds. komunikacji w Wiosnie.

Walka toczy się o władze w jednej z największych organizacji charytatywnych w kraju. Założyciel - ks. Jacek Stryczek w ubiegłym roku zrezygnował z szefowania w stowarzyszeniu, po wybuchu afery mobbingowej. Z jego strony o kierownictwo walczy ks. Grzegorz Babiarz, a ze strony pracowników - Joanna Sadzik.

„Popieram z całym przekonaniem i sercem Szlachetną Paczkę i stowarzyszenie Wiosna w ich dążeniach do kontynuowania szlachetnych działań społecznych” - napisała na Twitterze Janina Ochojska. I zaapelowała: „podpiszcie petycję ngo.pl”.

Petycja powstała w odpowiedzi na wydarzenia, do których doszło w poniedziałek w siedzibie stowarzyszenia. Ksiądz Grzegorz Babiarz w asyście ochroniarzy pojawił się wtedy w krakowskiej siedzibie Wiosny. Doszło do próby wyważenia drzwi do serwerowni. Duchowny zalecił wszystkim pracownikom Wiosny, aby pozostali na swoich

miejscach i niczego nie nagrywali.

W ślad za tym została wezwana policja. Później ks. Babiarz przez kilka godzin rozmawiał z Joanną Sadzik, która została prezesem stowarzyszenia, gdy ks. Stryczek zrezygnował z tej funkcji w zeszłym roku.

4 lutego br. walne zgromadzenie Wiosny odwołało Sadzik i powołało na prezesa psychoterapeutę, wykładowcę akademickiego - ks. Grzegorza Babiarza. Sadzik twierdziła, że nie wie, dlaczego została pozbawiona kierownictwa. 11 lutego walne zgromadzenie, w innym niż poprzednio składzie, przywróciło ją na stanowisko prezesa.

W środę w siedzibie Wiosny pojawiła się policja - tym razem w celu zabezpieczenia dokumentacji w związku z toczącym się śledztwem dotyczącym mobbingu za prezesury księdza Stryczka. Dzień później ks. Babiarz został wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego jako prezes zarządu Stowarzyszenia Wiosna.

Joanna Sadzik była wczoraj w siedzibie stowarzyszenia, ale nie chciała rozmawiać z dziennikarzami, odsyłając do swojego oświadczenia.

„Mogę sobie z łatwością wyobrazić „Wiosnę” bez siebie. Ale nie chcę wyobrazić sobie „Wiosny” bez zaufania, standardów i energii ludzi, którzy ją tworzą” - czytamy na jej profilu facebookowym.

©©

Spór o udział Timmermansa w eurowyborach w Polsce

Katarzyna Stariko
redakcja@gk.pl

Bruksela, Warszawa

- Człowiek, który upomina państwa członkowskie w sprawie praworządności, sam praworządny nie jest - twierdzi Jadwiga Wiśniewska, europosłanka PiS, krytykując polityczne zaangażowanie wiceprzewodniczącego Komisji Europejskiej Fransa Timmermansa w Polsce.

Europosłanka PiS złożyła w sprawie Timmermansa zapytanie na ręce szefa KE. Chodzi o niedawny udział wiceprzewodniczącego Komisji Europejskiej w konwencji partii Wiosna Roberta Biedronia i otwarte poparcie, jakiego Timmermans udzielił Biedroniowi w czasie pełnienia funkcji wiceprzewodniczącego Komisji Europejskiej - jak uważa Wiśniewska - na koszt KE.

Timmermans gra o wysoką stawkę. Chce zostać w następnym rozdaniu szefem Komisji Europejskiej lub, przynajmniej, szefem Parlamentu Europejskiego. Czy wiceprzewodniczący KE, który z powodu pełnionej funkcji powinien być neutralny, może popierać konkretnego kandydata i partię w wyborach europejskich oraz kto sfinansował jego przyjazd do Polski? - pyta Jadwiga Wiśniewska. Komisja Europejska ma 3 tygodnie na rozpatrzenie inter-



- Musimy stawić opór prawicowym populistom - mówił Timmermans na konwencji partii Biedronia

pelacji i odpowiedź, zatem jeszcze podczas obecnej kadencji Parlamentu Europejskiego. „Wiceprzewodniczący Timmermans lekceważy traktaty europejskie oraz stawia swoją osobistą kampanię polityczną i ambicje ponad prawo UE” - czytamy w zapytaniu Wiśniewskiej.

Wątpliwości budzi także kwestia finansowania przyjazdu Timmermansa do Polski. Jeśli przybył za pieniądze europejskich podatników, oznacza to, że zasada neutralności została złamana. Timmermans jest tzw. Spitzenkandidat, czyli czołowym kandydatem europejskich socja-

listów na przewodniczącego KE. Inny wiceprzewodniczący KE, Marosz Szeńczowicz, na czas kampanii wyborczej w wyborach prezydenckich na Słowacji wziął urlop. Timmermans tego nie uczynił.

Pod koniec stycznia KE tłumaczyła, że Timmermans nie wziął urlopu w Komisji na czas wyborów, bo bierze udział w wyborach europejskich, natomiast wiceprzewodniczący KE Szeńczowicz wziął urlop, bo jest uczestnikiem wyborów krajowych.

Od blisko czterech lat toczy się spór między rządem PiS a Brukselą, dotyczący zasady prawo-

ządności. Zachowanie Timmermansa daje argumenty PiS, który stawia pod znakiem zapytania jego bezstronność. Polskie źródła dyplomatyczne twierdzą, że szanse na polubowne zakończenie sporu w kwestii praworządności zmniejszyło się, kiedy holenderski polityk, którego notowania bardzo spadły w macierzystym kraju, poczuł, że starcie z „autorytarnymi” władzami krajów Europy Środkowej może pomóc mu utrzymać się na szczytach europejskiej polityki. - Kompromis z Timmermansem nie jest możliwy - mówi AIP anonimowo pracownik MSZ. ©©



„Popieram z całym przekonaniem i sercem Szlachetną Paczkę i stowarzyszenie Wiosna” - pisze na Twitterze Janina Ochojska

Proces twórców Amber Gold dobiega końca

Gdańsk
Jacek Wierciński
redakcja@gk.pl

Po 201 rozprawach i zeznaniach 732 świadków oraz 10 biegłych ekspertów wreszcie zbliża się finał trwającego ponad trzy lata procesu Marcina i Katarzyny P. - małżeństwa twórców Amber Gold.

- Sąd Apelacyjny w Gdańsku na wniosek Sądu Okręgowego przedłużył wobec oskarżonych tymczasowe aresztowanie do 20 maja 2019 roku - relacjonuje sędzia Tomasz Adamski, rzecznik prasowy Sądu Okręgowego w Gdańsku.

Poznaliśmy też wstępny terminarz finiszu sądowego postępowania. W czwartek 18 kwietnia w sprawie usłyszymy mowy końcowe prokuratora i przedstawiciela Komisji Nadzoru Finansowego, a następnego dnia przed sądem wystą-



Podczas pierwszej rozprawy Marcin P. (na zdj.) i Katarzyna P. nie przyznali się do winy i odmówili składania zeznań

pią oskarżyciele posiłkowi i pełnomocnicy pokrzywdzonych.

Z kolei oskarżony Marcin P. i jego obrońca głos zabiorą we wtorek 23 kwietnia, a Katarzyna P. ze swoim adwokatem w poniedziałek 6 maja.

Obojgu oskarżonym, których piramida finansowa na kwotę ok. 850 mln zł oszu-

kać miała niemal 19 tysięcy klientów, grozi do 15 lat więzienia. Ich proces teoretycznie nie odbywa się z wyłączeniem jawności, jednak media nie mogą

relacjonować zeznań świadków ani wyjaśnień oskarżonych by nie wpływać tym samym na jego przebieg.

- Tu zawiniło państwo i instytucje państwowe: Agencja Bezpieczeństwa Wewnętrznego, prokuratura, która tak długo nie podejmowała żadnych działań, Urząd Skarbowy pozwalając nie składać zeznań podatkowych czy Komisja Nadzoru Finansowego, która nie publikowała w mediach ostrzeżeń podczas gdy wszędzie były wielkie reklamy tego przekrętu - wymienia już poza salą rozpraw pan Marek, który jak tłumaczy w roli pokrzywdzonego, uczestniczył we wszystkich rozprawach po przez AG stracił ok. 200 tys. zł.

I dodaje: - W Konstytucji jest zapis, że Państwo Polskie ma obowiązek chronić swoich obywateli, a skoro to instytucje zawiniły, to ono powinno zwrócić nam nasze pieniądze. ©©

REKLAMA 009021816

INFORMACJA
Zgodnie z art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 2204 z p. zm.)
BURMISTRZ RADŁOWA
informuje,
że w dniu 10 kwietnia 2019 r. na tablicy ogłoszeń Urzędu Miejskiego w Radłowie wywieszono na okres 21 dni wykaz nieruchomości stanowiących własność Gminy Radłów, przeznaczonych do wydzierżawienia, obejmujący działkę nr 689/12 położoną w Biskupicach Radłowskich.
Wykaz opublikowano również w Biuletynie Informacji Publicznej Gminy Radłów.

Polscy nauczyciele na tle Europy. Do Finów daleko

Edukacja

Dorota Kowalska
redakcja@gk.pl

Polscy nauczyciele pracują mniej niż zachodni koledzy, przynajmniej jeśli chodzi o tzw. pensum, czyli liczbę godzin przy tablicy. Zarabiają jednak też dużo mniej.

Płacę zasadniczą nauczycieli określa resort edukacji. Obecnie wynosi: stażysta - 2538 zł, kontraktowy - 2611, mianowany - 2965, dyplomowany - 3483 (wszystkie kwoty brutto). Z danych Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (OECD) wynika, że zwykle pensje nauczycieli są niższe niż osób, które mają wykształcenie na podobnym poziomie. Tylko w Belgii i Francji w szkołach ponadgimnazjalnych zarabiają oni więcej, w Danii w gimnazjach, a Luksemburgu, bez względu na rodzaj szkoły.

Średnie wynagrodzenie nauczycieli w Polsce jest niższe na wszystkich poziomach edukacji od przeciętnego w krajach OECD. Mniej zarabiają jedynie Węgrzy i Słowacy. Najwyższymi pensjami mogą pochwalić się Luksemburczycy. Polscy nauczyciele, aby zarobić tyle, co oni, muszą pracować prawie cztery miesiące. Ugóry stawiają też Niemcy, Austriacy, Duńczycy i Holendrzy. W większości krajów wraz ze wzrostem szczebla edukacji rośnie pensja nauczycieli.

Zapracowani czy nie?

Polonistka z Lublina: „Odbieram wypłatę, a potem czytam, że osoby rozpoczynające pracę w Biedronce jako sprzedawcy - kasjerzy na pełny etat mogą dziś zarobić co najmniej 2700 zł brutto miesięcznie, a po trzech latach dochodzą do poziomu 2950 zł. Ja

mam trzy fakultety i o takiej płacy mogę tylko pomarzyć”.

Co do tego, że nasi nauczyciele zarabiają mało, nikt nie ma wątpliwości, nawet strona rządowa. Niektórzy jednak podkreślają, że nie pracują tyle co inni. „Nauczyciel ma troszeczkę więcej czasu wolnego (w stosunku do innych osób pracujących, ale nauczyciel chce więcej zarabiać” - stwierdził premier Mateusz Morawiecki na antenie TVP.

Raport Instytutu Badań Edukacyjnych mówi coś innego. IBE dotarło do prawie 7,5 tys. nauczycieli z ok. 1,3 tys. szkół. Wyszło, że średni tydzień pracy to 47 godzin, czyli prawie 9,5 godz. dziennie.

Prawdą jest jednak, że polscy nauczyciele pracują mniej niż w innych krajach, przynajmniej jeśli chodzi o tzw. pensum (obowiązkowa liczba godzin „przy tablicy” w tygodniu). Karta nauczyciela stanowi, że całościowy czas pracy nauczyciela zatrudnionego w pełnym wymiarze nie może przekraczać 40 godzin tygodniowo. Na zajęcia dydaktyczne, wychowawcze i opiekuńcze nauczyciele szkół podstawowych, szkół specjalnych, liceów muszą w tygodniu poświęcić 18 godzin. W przedszkolach 25 bądź 22 godz., jeśli pracują z grupami dzieci 6-letnich.

Z raportu „Education at a Glance” z 2018 roku wynika, że polscy nauczyciele są zobowiązani do prowadzenia zajęć przez 564 godziny rocznie w szkołach podstawowych, 478 w gimnazjach i 473 w szkołach średnich. Przeciętna dla 22 krajów Unii Europejskiej jest wyższa, wynosi 762 godz. w szkołach podstawowych, 668 w średnich niższego szczebla i 635 w średnich wyższego szczebla. Najbliższe Polakom wyniki, acz wyższe, notuje się w Estonii, Czechach i Słowenii.

Gdyby spojrzeć na całościowy czas pracy, sprawy mają się podobnie. W podstawówkach mniej od Polaków pracują w ciągu roku tylko Portugalczycy - 1488 godzin i Hiszpanie - 1425. Największą liczbę godzin mają w Niemczech - 1782, Austrii - 1776 i Szwecji - 1767.

Autorzy raportu doskonale wiedzą, że godziny nauczania „przy tablicy” nijak się mają do pełnego czasu pracy nauczycieli i pod uwagę należy brać też m.in. przygotowanie się do lekcji, kontynuację pracy po zajęciach, w tym sprawdzanie prac uczniów, kontakt z rodzicami, szkolenia, doskonalenie zawodowe.

Dlatego w raporcie jest sporo o tym, jakie obowiązki mają nauczyciele w poszczególnych krajach. W przypadku szkół średnich niższego stopnia w Polsce (gimnazja) wskazano, że nauczyciel obowiązkowo musi nie tylko prowadzić lekcje, ale także np. planować i przygotowywać je, poprawiać prace domowe, wykonywać zadania administracyjne (przygotowywanie raportów i inne prace biurowe), utrzymywać kontakt z rodzicami, pilnować uczniów w trakcie przerw, a także „współpracować z innymi nauczycielami w szkole i poza nią”.

Tak wiele na głowie mają jeszcze belfrzy w Austrii, Grecji, na Węgrzech, we Włoszech, na Łotwie czy Słowacji. Ale już od decyzji szkoły zależy, czy Niemiec pedagoga musi oddawać się pracy administracyjnej i pilnowaniu dzieci na przerwach. W Czechach nauczyciel musi prowadzić lekcje, o wszystkich innych zawodowych obowiązkach decyduje szkoła bądź on sam.

Jak zwracają uwagę autorzy raportu, tylko kilka krajów było w stanie wykazać ustawowy i faktyczny czas pracy pedagogów. Zauważają, że w Polsce „faktyczny czas nauczania jest o 14

proc. wyższy niż ustawowe wymagania”, co ma świadczyć o „niższej wycenie wynagrodzenia ustawowego i oznacza, że nauczyciele często poświęcają więcej czasu na nauczanie i inne zajęcia, za które mogą zostać dodatkowo wynagrodzeni”. Innymi słowy: polscy nauczyciele, żeby wiązać koniec z końcem, muszą pracować więcej, niż się wymaga.

Jako ciekawostkę można odnotować, że we Francji i na Litwie nauczyciele pracują od 2 do 5 proc. mniej, niż jest to od nich ustawowo oczekiwane.

Wzorcową Finlandia

Spójrzmy teraz, jak sprawy wyglądają w Finlandii, w której system edukacji często przytaczany jest jako jeden z najlepszych na świecie. Tam praca nauczyciela to prestiż. Aby uczyć w szkole, trzeba mieć co najmniej tytuł magistra. Po zawdzie lekarza nauczyciel to druga najbardziej pożądana profesja w Finlandii. Uczelnie pedagogiczne kształcą na najwyższym poziomie i są oblegane przez młodych ludzi - na jedno miejsce przypada minimum 8 kandydatów. Dostać się na pedagogikę jest trudniej niż na prawo czy medycynę. Fiński nauczyciel spędza w klasie średnio cztery godziny dziennie. Dodatkowo jest zobowiązany przeznaczyć dwie godziny tygodniowo na doskonalenie swoich umiejętności i kompetencji zawodowych - wszystkie kursy finansuje państwo.

W Finlandii niemal wszystkie szkoły są instytucjami państwowymi. W nielicznych prywatnych uczniowie nie płacą czesnego za naukę - koszty pokrywa państwo. Udzielanie płatnych korepetycji jest zakazane, każdy uczeń otrzymuje dodatkową pomoc w nauce w ramach zajęć szkol-



FOT. MARIUSZ KAPALA

Nauczyciele pracują nie tylko w szkole, ale także poza nią, o czym często zapominają ci, którzy ich atakują

nych. W Finlandii nie istnieje jeden sztywny i szczegółowy program dla całego kraju. Nie ma także inspektoratu szkolnego.

„W Finlandii uczniów najlepiej znają nauczyciele, bo są najbliższymi ucznia. Mają dużą autonomię działania i pracy i właściwie to oni piszą programy. Ministerstwo tylko wyznacza ogólne kierunki. W Finlandii informacja idzie z dołu do góry, od nauczyciela do ministra, a nie od ministra do nauczyciela. Mamy dużą wolność jeśli mój uniwersytet stwierdzi, że potrzebny jest nowy kurs, bo świat szybko się zmienia i pojawiają się coraz to nowe dziedziny wiedzy, to mamy prawo szybko taki kurs przygotować i wprowadzić. Nie musimy czekać 18 miesięcy na zgodę ministerialnej biurokracji. Świat jest dynamiczny, zmienia się co dwa, trzy lata. Nie chcecie chyba zostać z tyłu i uczyć rzeczy przestarzałych w przestarzały sposób?” - tłumaczyła Taru Konst, pedagog z Uniwersytetu w Turku, na portalu miasta Gdańsk.

Fińscy nauczyciele nie uczą młodych ludzi do klasówek i sprawdzianów, ale do życia. Bo nawet jak ktoś skończy studia, to musi dalej się kształcić. Trzeba więc nauczyć uczniów samodzielności, krytycznego myślenia, kreatywności. W szkole panuje przyjazna atmosfera, nauczyciele

pomagają sobie nawzajem. Na jednego przypada średnio 16 uczniów. W Stanach Zjednoczonych - około 15, w Wielkiej Brytanii - 13, podobnie w Niemczech. W Polsce bywa, że i 30.

Niewiele wsparcia

Jedną naszych nauczycielek pisze w sieci: „Każdy dzień z życia nauczyciela to nieustająca praca fizyczna, umysłowa i emocjonalna. Konieczność noszenia na swoich barkach odpowiedzialności jest obciążającą, a często wyczerpującą. Wie o tym każdy dyrektor, kierownik, manager... A to nie tylko odpowiedzialność za wyniki, projekty, zysk netto, ale przede wszystkim za życie. Nie jedno czy dwa, ale kilkadziesiąt żyć. Za kontakty społeczne naszych podopiecznych, za ich poczucie własnej wartości, samoocenę, za ich wiedzę, umiejętności, a w pierwszych latach szkoły nawet za zasmakowanie, załatwienie potrzeb fizjologicznych, za to, czy w kolejnych latach dzieci będą lubiły się uczyć, czy będą chciały się rozwijać, angażować w życie szkoły. (...) Lubię to, co robię, ale nie zmienia to faktu, że jest to jeden z najtrudniejszych zawodów świata, a przy tym dostający niewiele wsparcia.”

© ©

REKLAMA

008997345

Chcesz kupić samochód?

WEJDŹ NA GRATKA.PL

gratka

MKOKNO sp. z o.o.
PLEŚNA 410
tel. 14 679 89 48

- OKNA PCV
- PARAPETY
- BRAMY GARAŻOWE
- ROLETY
- MOSKITIERY
- MONTAŻ

PRODUCENT ENERGOOSZCZĘDNYCH OKIEN Z PCV I ALUMINIUM

www.mkokno.pl
biuro@mkokno.pl

TRWA PROMOCJA - SPRAWDŹ NASZE CENY

REKLAMA

008993144

Specjalistyczne Centrum Diagnostyczno-Zabiegowe

MEDICINA

- ❖ SZEROKI ZAKRES BADAŃ I KONSULTACJI SPECJALISTYCZNYCH
- ❖ ZABIEGI OPERACYJNE Z POBYTEM W WARUNKACH SZPITALNYCH
- ❖ ENDOSKOPIA PRZEWODU POKARMOWEGO
- ❖ MAMMOGRAFIA, RTG, USG
- ❖ MEDYCYNĄ PRACY

ul. BARSKA 12 12 266 96 65 12 266 50 62	ul. GRZEGÓRZECKA 67C 12 345 70 01 do 05 800 909 400	ul. ROGOZIŃSKIEGO 5 12 417 35 44 12 417 33 11
---	---	---

Emerycie, nie odbierzesz poczty. ZUS może uznać cię za zmarłego!

Małgorzata Oberlan
redakcja@gk.pl



Obyczaje

Dzień dobry! Żyję. Poproszę moją emeryturę - zakomunikował pan Andrzej w ZUS. Wcześniej do śmiechu mu nie było, bo jako potencjalnie zmarłemu wstrzymano mu wypłatę i wpędzono w kłopoty.

O tym, że na koncie nie ma spodziewanej emerytury, Andrzej Osiński z Grudziądza przekonał się boleśnie na dworcu w innym mieście. Chciał kartą zapłacić za bilet, ale okazało się, że konto ma puste. Aby wrócić do domu, musiał prosić o wsparcie obcych ludzi.

I stała się ciemność

- To nie koniec kłopotów. Automatycznie z konta miał iść przelew, opłacający rachunek za energię. Emerytura nie przyszła, więc i przelew nie poszedł. Odłączono mi prąd. I stała się ciemność - wspomina Andrzej Osiński.

Osiński to człowiek energiczny i z poczuciem humoru, które już nieraz ratowało go z opresji. Prawie całe swoje życie zawodowe przepracował jako zaopatrzeniowiec. Wie, gdzie i jak się zakreślić, by wyjść na swoje. Na emeryturę przeszedł w marcu 2017 roku.

- Tego jednak, że już po dwóch latach pogrzebią mnie żywcem, naprawdę się nie spodziewałem - zapewnia z uśmiechem.

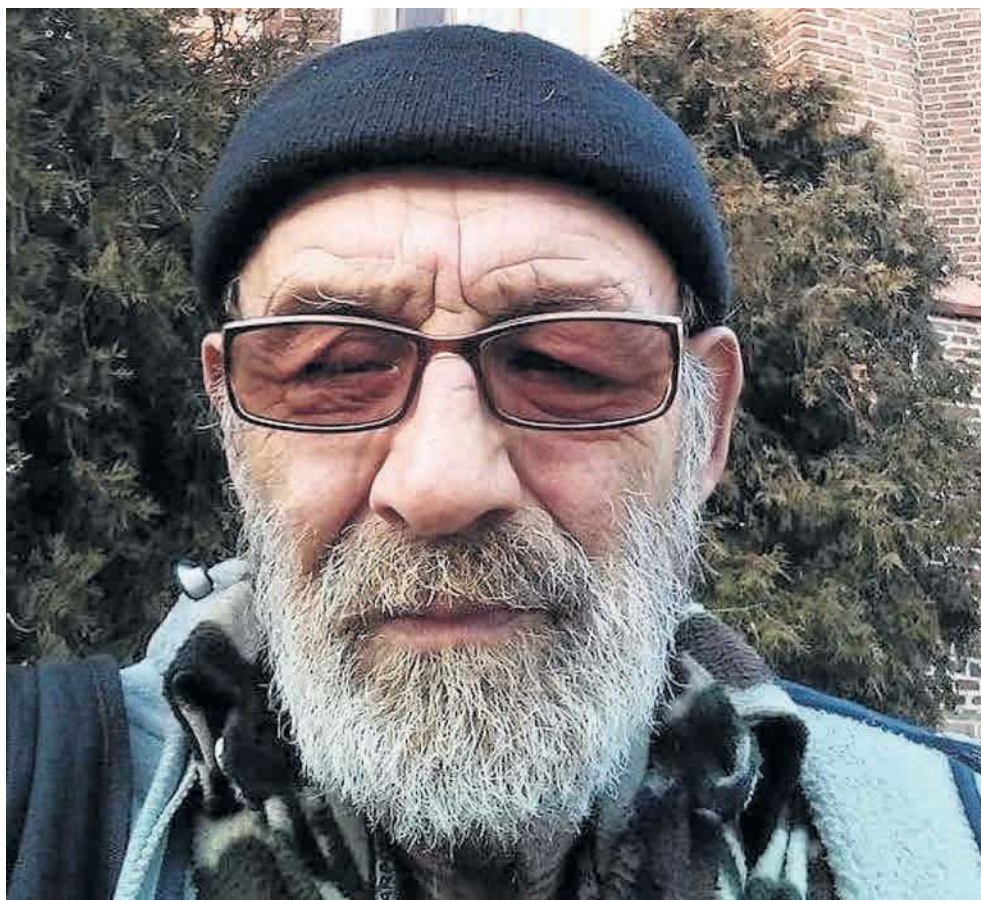
Bo zdarzają się przypadki

W rodzinnym Grudziądzu pan Andrzej udał się do oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych.

- Usłyszałem, że chciano potwierdzić, czy żyję. Bo zdarzają się przypadki, że rodzina pobiera pieniądze za nieżyjącego emeryta - relacjonuje.

Akurat gdy opuszczał siedzibę ZUS, spotkał listonosza. Ten niósł mu „radosną nowinę”, czyli decyzję o wstrzymaniu świadczenia. Powodem całego zamieszania miała być utrata kontaktu ZUS z emerytem. A dokładniej - niepodejmowanie przez niego korespondencji.

Kilka dni później pan Andrzej znów udał się do siedziby



Andrzejowi Osińskiemu z Grudziądza wstrzymano emeryturę, bo ZUS nie miał z nim kontaktu

ubezpieczyciela. „Dzień dobry! Żyję. Poproszę moją emeryturę” - rzucił z wigorem. Jak mówi, czuł się w obowiązku z całą mocą dać znak życia. Szczęśliwie, chwilę później była już dla niego gotowa decyzja o ponownej wypłacie emerytury, od najbliższego możliwego terminu.

Pytanie brzmi, co się tak naprawdę wydarzyło i jakie procedury stosuje ZUS?

„Awizowane powtórnie”

Wywołana do tablicy Krystyna Michałek, rzeczniczka Kujawsko-Pomorskiego Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, tłumaczy, co następuje.

Na podany w lipcu 2017 r. adres ZUS wysłał listu Andrzejowi korespondencję. Miało to miejsce w listopadzie ub.r. Pismo wróciło z adnotacją „adresat wyprowadził się”.

Zwróconą korespondencję wraz ze stosownymi drukami do uaktualnienia danych adresowych ZUS wysłał panu Andrzejowi na adres zameldowania. Wróciła z adnotacją „awizowano powtórnie - nie podjęto w terminie”. Zgodnie z przepisami to dla ubezpieczyciela podstawa do wstrzymania wypłaty emerytury.

Faktycznie, artykuł 134 tzw. ustawy emerytalnej mówi

w pierwszym punkcie, że „wypłatę świadczeń wstrzymuje się, jeżeli powstaną okoliczności uzasadniające zawieszenie prawa do świadczeń lub ustanie tego prawa”.

- Taką okolicznością może być sytuacja, gdy świadczenie jest systematycznie przekazywane na rachunek w banku, a wysyłana korespondencja wraca z powrotem do ZUS. Listy są wysyłane m.in. po to, abyśmy mieli pewność, że świadczenie trafia do właściwej osoby - tłumaczy Krystyna Michałek. - Bywały przypadki, że ktoś zmarł, a jego emeryturę miesiącami pobierał krewny, mający dostęp do konta nieżyjącego już emeryta.

Emeryt: A ja mam dowód

Pana Andrzeja z Grudziądza za przykrości przeprosiła tylko aprobantka z grudziądzkiego oddziału ZUS.

- A pani rzecznik mnie tylko zdenerwowała. Owszem, przeprowadziłem się, ale informowałem ZUS o zmianie adresu. Mam dokument, datowany na 22 maja 2018 roku, w którym ZUS potwierdza, że dokonałem zmiany danych adresowych. Zamierzam go przedstawić rzecznicze i jestem bardzo ciekaw, co na to powie - mówi nam pan Andrzej.

Mężczyzna przy tej okoliczności nie kryje irytacji. Chyba nic go w tej historii tak nie zdenerwowało, jak wersja rzeczniczki ZUS. Powtarza, że jest gotów „iść z nimi na wojnę”, jeśli nie przyznają mu racji, co do tego, że o zmianie adresu poinformował.

To nie jest wyjątek

- Ile emerytur zostało wstrzymanych w związku z brakiem odpowiedzi na korespondencję? - zapytał rzeczniczkę Krystynę Michałek dziennikarz.

- Nie prowadzimy takiej ewidencji, ale nie są to częste przypadki - odpowiedziała pani rzecznik.

Czyżby?

W grudniu 2017 r. opisywałem, co spotkało 79-letnią panią Danutę. Emerytka spod Torunia świadczenie z ZUS zazwyczaj dostawała w ostatnich dniach miesiąca. Gdy pieniądze nie przyszły do 30 października, nie panikowała. Dość spokojnie do sprawy podeszła też jej najbliższa rodzina. Krewni myśleli, że opóźnienie wiąże się z listopadowymi świętami: Wszystkich Świętych i Dniem Zadusznym. Martwić się wszyscy zaczęli, gdy po świętach emerytury nadal nie było.

- Teściowa pojechała do ZUS w Toruniu, a tam urzęd-

niczka jej powiedziała, że dwukrotnie nie odebrała od nich korespondencji, więc uznano, że zmarła - relacjonowała pani Agnieszka. - Tak, moja teściowa była bliska zawału. Ale dopiero wtedy, gdy usłyszała, że założono jej zgon!

Starsza pani, przy pomocy pracownicy ZUS, wypełniła stosowną deklarację i wróciła do domu. Zgodnie z obietnicą, jako formalnie wskrzeszona, miała otrzymać emeryturę za kilka dni.

- Pieniądzy doczekała się jednak dopiero 15 listopada. Gdyby mieszkała sama, zostałaby bez środków do życia, nawet na chleb by nie miała - podkreślała pani Agnieszka. - W ZUS mojej teściowej tłumaczono, że jak wysła pieniądze, a ktoś nie żyje, to nie mogą ich później odzyskać i dlatego właśnie tak postępują.

Ta sama odpowiedź ZUS

Co wówczas tłumaczyła nam Krystyna Michałek, rzeczniczka Kujawsko-Pomorskiego ZUS?

Powoływała się na te same przepisy i procedury, co w przypadku pana Andrzeja z Grudziądza. W całej sprawie ważne było bowiem to, że pani Danuta się przeprowadziła. Co prawda tylko o kilka domów dalej przy tej samej ulicy, ale to wystarczyło.

Krystyna Michałek podkreślała, że bezwzględnie o zmianie adresu trzeba informować ubezpieczyciela. - Zwrot korespondencji z adnotacją urzędu pocztowego, że adresat nie mieszka pod wskazanym adresem, jest przesłanką do wszczęcia postępowania, zmierzającego do potwierdzenia dalszego prawa do pobierania świadczenia.

Wtedy ZUS występuje do emeryta o potwierdzenie własnoręcznym podpisem istnienia owego prawa. Ten tryb postępowania regulują przepisy ustawy emerytalnej.

- Przepis nie reguluje, ile musi być zwrotów korespondencji, aby takie postępowanie przeprowadzić - przyznała Krystyna Michałek.

Emerytem zostałem w 2017 roku. Tego, że już po dwóch latach pogrzebią mnie żywcem, naprawdę się nie spodziewałem

Gdy ZUS prowadzi swoje postępowanie wyjaśniające, przez jakiś czas może przelewać emeryturę. Aż przestaje...

Żywcem pogrzebani

Kujawsko-pomorskie w żadnym przypadku nie jest jakimś wyjątkowym regionem pod tym względem. Media systematycznie donoszą o żywcem „pogrzebanych i wskrzeszanych” przez ZUS.

„Trzy razy był zwrot korespondencji, więc uznaliśmy, że pani nie żyje” - usłyszała pani Teresa, emerytka z Opola w 2009 roku. I ona miała wstrzymane świadczenie. Seniorka przeprowadziła się, ale - jak mówiła - przez 5 miesięcy ZUS to nie przeszkadzało. Zanim odzyskała emeryturę, żyła w biedzie. W lombardzie zastawiła nawet komórkę.

„Pan przecież nie żyje” - usłyszał w 2012 roku emeryt z Przemysła. Za zmarłego ZUS uznał go po błędnej adnotacji listonosza, że adresat nie żyje. Tymczasem ten miał się świetnie. Nawet dorabiał jako kioskarz.

W 2016 r. natomiast ZUS uśmiercił i wskrzesił 77-latkę spod Rybnika. Pomylił jej dane osobowe z danymi kobiety, która faktycznie zmarła. Emeryturę wstrzymał. Przywrócił po medialnym szumie.

Podobne przypadki można by mnożyć. Skoro za każdym razem ubezpieczyciel powołuje się na stosowne przepisy, lepiej zatem mieć się na baczności.

Melduj się, emerycie!

W przypadku zmiany adresu albo numeru rachunku w banku czy spółdzielczej kasie oszczędnościowo-kredytowej emeryt musi ZUS-owi się odmeldować. Ma obowiązek o tym powiadomić organ rentowy nie później niż na 12 dni roboczych przed terminem płatności świadczenia. Może to zrobić osobiście lub przez pełnomocnika w dowolnej jednostce organizacyjnej ZUS, pisemnie lub ustnie do protokołu, za pośrednictwem operatora pocztowego i Polskiego Urzędu Konsularnego.

Warto wiedzieć i o tym, jak zakład traktuje emerytów przebywających za granicą (np. będących z wizytą u dzieci, ale i tych, którzy wyemigrowali).

Raz do roku mieszkającym za granicą ZUS wysyła „wniosek o poświadczenie życia”. Jeśli nie odpowiedzą, pieniędzy nie dostaną. Po prostu ubezpieczyciel założy, że na obczyźnie zmarli. ©

Karolina Gruszka znalazła miłość w Rosji, ale woli mieszkać w Polsce

Niektórzy pamiętają ją z „Dyskoteki Pana Jacka”. Większość z nas poznała ją jednak dopiero w „Bożej podszewce”. Dzisiaj zdecydowanie woli od telewizji występy w teatrze i kinie. Produkuje też własne spektakle – z mężem Iwanem Wyrypajewem

Gwiazda

Paweł Gzyl
p.gzyl@gk.pl

Choć nie występuje raczej w popularnych serialach, uwielbiają ją nie tylko widzowie, ale również kole-dzy po fachu. Dlatego nie narze-ka na brak ofert z teatru czy ki-na. To te występy stworzyły jej wizerunek eterycznej pięknoś-ci, która kusi swą wybujałą i zmysłową kobiecością.

– Mam wrażenie, że ona jest marzeniem każdego męż-czyzny, uosobieniem wszel-kich ideałów kobiecości, o któ-rych tylko czytamy w literatu-rze. Że z jednej strony jest kru-cha, myślami w światach nam niedostępnych, a z drugiej, kiedy gra, dotyka bardzo emo-cjonalnych strun – powiedział kiedyś o niej Piotr Adamczyk.

Została wyjątkowo dobrze wy-chowana – nie tylko przez ro-dziców, ale także przez peda-gogów. Miała to szczęście, że choć urodziła się w Peerelu, to chodziła już do niepublicznej szkoły. W liceum polskiego uczył ją ceniony poeta – Jarosław Klejnocki. Pod jego wpły-wem zaczęła uczyć się wierszy na pamięć i występować w konkursach recytatorskich.

Śpiewała również w mło-dzieżowym zespole muzycz-nym. Tam dostrzegł ją Jacek Cygan – i zaprosił do swego show „Dyskoteka Pana Jacka”, z którym przejechała całą Pol-skę od morza do gór. Być może to sprawiło, że była bardzo świadomym dzieckiem – o czym świadczy choćby to, że jako nastolatka została wegetarianką.

– Po prostu uświadomi-łam sobie, skąd się bierze kot-let na talerzu, nic więcej. Dziś niejedzenie mięsa jest popu-larne, wręcz modne, ale wtedy rzeczywiście było trudniej. Choćby dlatego, że brakowało sklepów ze zdrową żywnoś-cią, restauracji wegańskich... I jeszcze wszyscy wokół gada-li, że niejedzenie mięsa szko-dzi. I przez to całe gadanie moi rodzice trochę się martwili.



– Fakt, że wyjechałam, dużo mi dał. Przede wszystkim poczucie dystansu do mojego kraju. Z Rosji wróciłam z przekonaniem, że wiem, czego chcę. Nie ma nic, w imię czego warto robić rzeczy przeczące temu, w co wierzymy – deklaruje Karolina Gruszka w Interii.

Natomiast bardzo mnie w tym wegetarianizmie wsparli – podkreśla w Interii.

Kiedy miała dziesięć lat, dostrzegł ją reżyser castingu – i w ten sposób trafiła na plan filmu Krzysztofa Zanussiego o Chopinie. Potem telewizjo-wie zobaczyli ją w „Bożej pod-szewce”. Mało tego – jeszcze przed maturą pojechała do Ro-sji, aby kręcić film „Córka kapi-tana”, dzięki czemu opanowa-ła podstawy rosyjskiego, co bardzo się jej potem przydało. Nic dziwnego, że po liceum trafiła do szkoły aktorskiej.

– Na studiach miałam mo-ment, że strasznie przeklina-łam. Nie chciałam być obsa-dzana wyłącznie w rolach amantek. Zależało mi, żeby

pokazać siebie od ostrej stro-ny. Sporo też wtedy paliłam. Na szczęście to już zamknięty etap – śmieje się w serwisie Populada.

Mając 24 lata, Karolina wyprowadziła się z domu – i zamieszkała we własnym mieszkaniu niedaleko war-szawskiego placu Konstytucji. Remont miał trwać miesiąc, a potrwał cztery, ale dzięki te-mu mogła stanąć na własne nogi. Akurat dostała etat w Te-atrze Narodowym – i wszyscy uznali, że jest najbardziej obie-cującą aktorką młodego poko-lenia.

Potwierdziło to spotkanie z amerykańskim reżyserem Davidem Lynchem, który

przyjechał do Polski nakręcić swój nowy film. Dzięki niemu Karolina wzięła udział w two-rzeniu eksperymentalnego obrazu „Inland Empire”, który swoją premierę miał na festi-walu w Wenecji. Na pokazie polska aktorka siedziała mię-dzy Lynchem a hollywoodzką gwiazdą Laurą Dern. W me-diach uznano, że Fabryka Snów staje przed nią otworem.

– Pojechalismy nakręcić kilka scen do Los Angeles. David Lynch z własnej inicja-tywy zaprowadził mnie do superdobrego agenta. Ro-zmowa była krótka. Agent po-wiedział, że z chęcią się mną zajmie, ale jest jeden warunek: że chociaż dwa lata tutaj po-mieszkam i pochodzę

na castingi. A ja sobie tego nie wyobrażałam – podkreśla w „Zwierciadle”.

Karolina wolała grać w polskich filmach – bo reży-serzy zasypywali ją ciekawymi propozycjami. Jedną z nich okazał się film „Kochankowie z Marony”. Obraz Izabeli Cy-wińskiej trafił na festiwal w Moskwie. Młoda aktorka pojechała na imprezę – i po-znała tam rosyjskiego reżysera Iwana Wyrypajewa.

– Zobaczyłam jego film „Euforia”, który mnie bardzo poruszył, a to mi się nie zdarza często. Kiedy się okazało, że reżyser stoi przy wyjściu i jest szansa, żeby mu podziękować, to razem z panią Izą Cywińską, z którą miałyśmy podobne od-

KAROLINA GRUSZKA

Polska aktorka teatralna, kinowa i telewizyjna. Urodziła się w 1980 roku. Mając dziewięć lat wy-stąpiła w telerankowym programie „Dyskoteka Pana Jacka”. Na prawdziwym planie filmowym stanęła dopiero jako nastolatka, grając rolę Gieniusi w serialu „Boża podszewka” Izabeli Cy-wińskiej. W „Kochankach z Marony” tej samej re-żyserki zagrała przełomową w swej karierze rolę Oli, uhonorowaną nagrodą dla najlepszej aktorki pierwszoplanowej na 30. Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych w Gdyni i nominowa-ną do nagrody Orła. Często angażowana jest do filmów zagranic-nych. Pracowała między innymi z Włochem Giacomo Battiato, Ame-rykaninem Davidem Lynchem, Białorusinem Michailem Ptaszukiem, Kazachem Abaiem Karpykovem, Czechem Tomasem Masinem oraz Rosjanami: Aleksandrem Proszkinem i Iwanem Wyrypajewem. Z po-wodzeniem występuje także w Polsce.



FOT. PAWEŁ ŁACHETA

czucia, podeszliśmy i mu po-dziękowaliśmy. Akurat za 15 minut zaczynał się pokaz na-szego filmu „Kochankowie z Marony” w sali obok, więc go zaprosiliśmy, nawet nie licząc, że przyjdzie. A on przyszedł – wspomina w „Zwierciadle”.

Wyrypajew był wtedy enfant terrible rosyjskiego teatru. Po-chodzi z Irkucka na Syberii, sam o sobie mówi, że wychowy-wała go ulica, miał na swoim koncie wyrok w zawieszeniu za napad i rozbój. Kobiety za nim szalały – nic dziwnego, że był już dwukrotnie żonaty. Dla polskiej aktorki rzucił jej ro-syjską koleżankę po fachu – Polinę Agurejewą. Karolina zo-stawiła z kolei dla niego Polskę – i przeprowadziła się do Rosji.

– Moskwa to miejsce dużo mniej przyjazne niż Warsza-wa. Tam życie toczy się 24 go-dziny na dobę i to bardzo in-tenywnie: pije się od rana, a odwiedza też do rana, wizy-ty o 2 w nocy nie są niczym dziwnym. To jest życie pod-szyte alkoholem, kokaino-wym rytmem. Energia, która mobilizuje do pracy, sprawia, że masz sto pomysłów na mi-nutę, ale na dłuższą metę jest męcząca – tłumaczy w „Gali”.

Karolina wzięła ślub z Iwanem – i na świat przyszła ich córka Maja. Realizowali również filmowe i teatralne projekty, które spotykały się z dużym rozgłosem. Z czasem moskiewska scena, którą kie-rował Wyrypajew, podpadła putinowskiej administracji. To sprawiło, że małżonkowie po-stanowili wrócić do Polski. Oficjalnie: żeby Maja mogła dorastać w mieście o lepszym powietrzu niż pełna smogu Moskwa.

Para artystów zamieszka-ła w Warszawie i powołała do życia firmę producencką, dzięki której zaczęła realizo-wać wspólne spektakle tea-tralne. Ku radości wielu reży-serów, Karolina wróciła do polskiego kina. I nie tylko – bo zagrała również we francu-skiej biografii naszej noblistki – „Marie Curie”. Dziś Karolina i Iwan myślą o zamieszkaniu z Mają w górach.

FOT. TOMASZ HOROD

Mój syn ma autyzm. Wystarczy tylko, że zrozumiesz

Mama 6-latka: Autyzm to nie choroba, to nie złe wychowanie, to nie złe geny. **Musimy tylko uważnie obserwować nasze pociechy, podążać za nimi i być dla nich oparciem**

Spoleczeństwo

Będąc mamą sześciolatka chłopca ze spektrum autyzmu, każdego dnia odkrywam świat postrzegany przez mojego syna. Dzielę się moimi obserwacjami z innymi, wciąż poszukuję nowych rozwiązań, pytam, modyfikuję to, co już robimy. Staram się uświadamiać ludzi o potrzebach mojego syna, tłumaczę jak tylko potrafię dlaczego jego zachowanie może dziwić. Kluczem jest wiedza w społeczeństwie. Mój synek do dziś nie mówi, posługuje się komunikacją wspomagającą. Jakże prościej by było gdyby ludzie wiedzieli na czym to polega i jak pomóc osobie nie mówiącej.

Autyzm to nie choroba, to nie złe wychowanie, to nie złe geny. Człowiek z autyzmem jest wyjątkowy jak każdy z nas, i... tylko indywidualne podejście do niego może dać efekty. Nauczyłam się, dzięki moim dzieciom, (a mam trójkę, Leon ma dwie starsze siostry), że poszukiwanie mocnych stron dziecka to podstawa. Stawiam na rozwój talentu, może to być piękny głos, talent plastyczny, zamiłowanie do sportu, czy umiejętność rozbawienia wszystkich, skakanie na trampolinie, cudny śmiech, chowanie się w różnych kryjówkach, nawet przytulanie i wiele innych.

My dorośli musimy tylko i aż uważnie obserwować nasze pociechy, podążać za nimi i być dla nich oparciem.

Akceptacja, czyli terapia przez miłość

Doskonale pamiętam czas diagnozy Leonka, najtrudniejszy moment życia. Później poszukiwanie terapii, odpowiedniej placówki, wsparcie organizmu, ciągłe badania. Zmiana dotychczasowego życia. Jednak najważniejszym w tej walce jest moment akceptacji. Jest tak, że żyjemy dalej i robimy wszystko, by pomóc. Nie można zapominać o uśmie-



Leon jest bardzo aktywnym dzieckiem. Jego talent do „psot” mama przekierowała na sport

WARTO WIEDZIEĆ

Rodryg Florysiak, psycholog, na co dzień pracujący z dziećmi i ich rodzinami doświadczającymi trudności ze spektrum autyzmu.

– Nadanie dziecku ze spektrum etykiety „autyzm” pociąga za sobą w sposób konieczny selektywną uwagę, co oznacza, że przede wszystkim w zachowaniu dziecka wychwytyjemy i zapamiętujemy te elementy, które są zgodne z diagnozą. Patrząc z szerszej perspektywy prowadzi to do stereotypizacji i stygmatyzacji takiego dziecka, co samo w sobie jest niewłaściwe. Odrzućmy etykietę i skupmy się na dziecku z całym jego wewnętrznym bogactwem.

Diagnoza oparta o ICD-10, czy DSM-IV lub DSM-V ma swoją wartość, jeśli chcemy wiedzieć jak dane zaburzenie wygląda w zewnętrznym, obserwowanym zachowaniu, jakie są jego kryteria dotyczące symptomów, natomiast niewiele nam pomoże w odniesieniu do wewnętrznych przeżyć dziecka. Co dzisiaj w kontekście interwencji interesuje mnie najbardziej? Czy poszukuję zespołu objawów? Czy może chcę ustalić jakiego pochodzenia jest dany symptom i poszukać jego źródła?

W przypadku całościowych zaburzeń rozwojowych właściwe okazuje się przytoczenie konstatacji Arystotelesa, który postawił taką tezę: „Prawdziwa wiedza to znajomość przyczyn” i bezwzględnie się z nią zgadzam. Wysiłek zorientowany wyłącznie na symptomy posiada, jeśli nie żadną, to z pewnością znikomą wartość, bo dopóki nie zlikwidujemy przyczyn będziemy zmagać się z nawracającymi regresywnymi zmianami.

Tutaj praca wymaga zaangażowania całej rodziny oraz zespołu interdyscyplinarnego z koordynatorem pośrednika, który będzie dążył do zintensyfikowania efektywności działań terapeutycznych. Praca rodziców/opiekunów, praca z rodzicami/opiekunami, dieta, suplementacja, wspomaganie układu odpornościowego i detoksykacyjnego dziecka, budowanie motywacji i relacji, wsparcie to tylko część elementów tego złożonego procesu.

Jedno jedyne zdanie do zapamiętania przez rodziców/opiekunów dzisiaj: „Tak długo dzieci mają szansę, jak długo rodzice mają nadzieję.” Dr. Andre Alexander Kulisz, wykład dla lekarzy „Methylation – Essential Element of Autism

chu w tym wszystkim, bo dziecko potrzebuje radości. Dzięki mojej naturze, Leoś jest bardzo pogodny, dużo się śmieje, wchodzi w relacje z rówieśnikami i dorosłymi poprzez jego cudny uśmiech, jego oczy też potrafią się śmiać. To jest nasz ogromny sukces. Dzięki regularnej ciężkiej pracy w domu oraz w przedszkolu, ale także dzięki wsparciu wielu ludzi z popołudniowych terapii Leon coraz lepiej funkcjonuje. Ponieważ jest bardzo nadpobudliwy ruchowo przekierowałam jego „talent” do psot na sport. Pływanie to prawdziwy strzał w dziesiątkę. Gdyby ktoś stworzył przedszkole z codziennymi treningami na basenie, nawet w innym mieście, to już bym tam się przeprowadziła.

Dzieci dzieciom...

Leon jest szczęściarzem, że ma dwie cudowne siostry, ma przez to częsty kontakt z innymi dziećmi. Integracja to najlepsza terapia wspomagająca resztę rehabilitacji kluczowych. Dlatego po przedszkolu staram się zorganizować tak czas wolny, by moje dzieci mogły przebywać z rówieśnikami. Jako pedagog i mama trójki dzieci mam doświadczenie w prowadzeniu różnych animacji dla dzieci i młodzieży. Dlatego zdecydowałam się zrealizować moje marzenie i stworzyć świetlicę integracyjną. Będzie ona czynna popołudniami, w soboty i w wakacje. To miejsce, gdzie pociechy poczną się jak w domu, przygotujemy przekąski, będzie czas na odprężenie, zabawę, odrobienie lekcji i terapię. Naszą działalność rozpoczynamy dzięki wsparciu Stowarzyszenia na rzecz Dzieci z Autyzmem ProFUTURO, które udostępni swoje pomieszczenia w zamian za terapię dla ich dzieci. Planujemy także organizować wycieczki, pikniki, półkolonie. Nie zapominamy też o rodzicach, dla nich także będą warsztaty, pomoc psychologa czy choćby pogawędka przy smacznej kawie.

Lidia Martysz

WARTO WIEDZIEĆ

Józefa
Piotrowska-Strigl
redakcja@gk.pl



Wzrost jednorazowego odszkodowania za wypadek w pracy

● **Czytelnik z Tarnowa.** W pierwszych dniach kwietnia tego roku dobiegło końca ustalanie prawa do odszkodowania z tytułu wypadku przy pracy, któremu uległem kilka miesięcy temu. Na jak wysokie odszkodowanie mogę liczyć z tego tytułu?

– Jednorazowe odszkodowanie przysługuje osobom poszkodowanym w wyniku wypadku przy pracy lub choroby zawodowej. Jeżeli pracownik doznał stałego lub długotrwałego uszczerbku na zdrowiu, ma prawo z tego tytułu do otrzymania świadczenia w wysokości:

● 917 złotych – za każdy procent stałego lub długotrwałego uszczerbku na zdrowiu oraz z tytułu zwiększenia tego uszczerbku co najmniej o 10 punktów procentowych.

● 16 048 złotych – za każdy procent uszczerbku na zdrowiu, jeżeli poszkodowany zostanie uznany za całkowicie niezdolnego do pracy oraz niezdolności do samodzielnej egzystencji, jeżeli u poszkodowanego pracownika uznanego za całkowicie niezdolnego do pracy i samodzielnej egzystencji stwierdzono pogorszenie stanu zdrowia wskutek wypadku.

Kwota wysokości tego jednorazowego świadczenia ustalana jest co roku z dniem 1 kwietnia.

Dodatkowy urlop po roku pracy

● **Helena z Nowego Sącza.** Przedłożyłam pracodawcy orzeczenie o lekkim stopniu niepełnosprawności. Czy z tego tytułu powinienam pracować krócej? Jestem zatrudniona na pełnym etacie. Czy należy mi się krótszy o godzinę dzień pracy oraz dodatkowy urlop?

– Nie. Zmniejszenie godzin pracy z ośmiu do siedmiu godzin – przy zatrudnieniu na pełny etat – przysługuje jedynie pracownikom mającym orzeczenie o znacznym stopniu niepełnosprawności. Z przywileju w postaci dodatkowego urlopu można skorzystać dopiero po roku od uzyskania takiego orzeczenia.

Stan cywilny bez wpływu na świadczenie

● **Małgorzata S. z Krakowa.** Od kilku lat jestem wdową. Czy utracę prawo do renty rodzinnej po zmarłym mężu, jeśli ponownie wyjdę za mąż?

– Nie. Zmiana stanu cywilnego osoby pobierającej rentę rodzinną nie ma na to wpływu. Wdowie uprawnionej do tego świadczenia, po zawarciu ponownego związku małżeńskiego, ZUS będzie wypłacał rentę bez zmian, tj. w dotychczasowej wysokości.

ŚNIADANIE WIELKANOCNE BEZ RUTYNY. NOWE SMAKI NA ŚWIĘTA

Szykujemy domownikom najbardziej
celebrowany posiłek świąteczny

Porady

Anastazja Bezdusznia
redakcja@gk.pl

Jak przygotować śniadanie świąteczne, by pozostać wiernym tradycji, a jednocześnie zaskoczyć nowymi, pysznymi, a przede wszystkim zdrowymi pomysłami? Oto nasze propozycje.

BUŁECZKI Z ŁOSOSIEM

Składniki

2 szklanki mąki tortowej,
2 jajka, 200 g sera feta,
150 g szpinaku w liściach,
150 g łososia, 3/4 szklanki gęstej śmietany, 3 łyżki oliwy z oliwek,
2 łyżki proszku do pieczenia, zioła prowansalskie, 2 ząbki czosnku, masło klarowane do smażenia, kiełki rzeżuchy i rzodkiewki, chrzan (np. Krakus)

Wykonanie:

Szpinak solimy i wrzucamy do wrzątku na 3 minuty. Odcedzamy i siekamy. Fetę kroimy w kostkę, a łososa dusimy lekko na maśle. W pojemniku ubijamy mikserem całe jaja, śmietanę i oliwę. Wsypujemy do nich mąkę z proszkiem, zioła oraz przeciśnięty czosnek i krótko miksujemy na niskich obrotach. Dodajemy szpinak, fetę i kawałki łososia (bez skóry), mieszając

wszystkie składniki ręcznie. Powinno wyjść gęste, zwarte ciasto. Rękami odrywamy kawałek ciasta, formując z niego kulę. Każdą z nich układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 12-15 minut przy 200 stopniach C do złotego koloru. Ostudzone bułeczki kroimy, smarujemy chrzanem i posypujemy kiełkami.

MUFFINY JAJECZNE

Składniki

3 jajka, 100g sera kremowego lub fety, 50g boczku pokrojonego w kostkę, 50g śliwek kalifornijskich, pół papryki posiekanej, garść jarmużu, 2 łyżki mąki, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, sól i pieprz, kiełki

Wykonanie:

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Jarmuż zalewamy wrzątkiem, po około 1 minucie zlewamy wodę, jarmuż odciskamy, siekamy. Do miski przekładamy żółtka, serek, boczek, śliwki, paprykę, jarmuż, mąkę, natkę pietruszki. Dodajemy sól i pieprz. Całość mieszamy. Dodajemy ubite białka, ponownie mieszamy. Masę nakładamy do foremek. Muffiny pieczemy przez 15 minut w temperaturze 175 stopni. Po wyjęciu z piekarnika muffiny dekorujemy kiełkami i podajemy ciepłe.



FOT. 123RF

ROLADKI DROBIOWE

Składniki

4 pojedyncze piersi z kurczaka, 2 garści liści szpinaku, 50 g masła, natka pietruszki, 12 plasterów szynki parmeńskiej, sól, pieprz, 500 g ziemniaków, 300 g śmietanki 30%, olej, chrzan

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy i kroimy w cienkie plastry. W naczyniu żaroodpornym układamy warstwy ziemniaków, doprawiamy solą i pieprzem. Całość zalewamy śmietanką. Pieczemy około 1 godziny przy 180 stopni C. Piersi z kurczaka kroimy w poprzek, tak aby jeden bok pozostał nieprzekrojony. Rozkładamy na płasko, rozbijamy tłoczkiem, solimy. Na każdej pierśi rozkładamy szpinak, zimne masło, posiekaną pietruszkę i zawijamy w roladkę. Boki zwijamy do środka. Owijamy ją plastrami szynki i odkładamy na bok. Smażymy roladki ze wszystkich stron. Przekładamy do naczynia żaroodpornego i podpiekamy przez 20 min przy 180 stopniach C. Serwujemy z ziemniakami i chrzanem.

ROLADKI Z DORSZA

Składniki

450 g polędwiczki z dorsza, 4 plastry szynki dojrzewającej ew. boczku, 60 g śliwek kalifornijskich, pęczek natki pietruszki, sok z połowy cytryny, skórka otarta z połowy cytryny, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól i pieprz

Wykonanie:

Polędwiczkę z dorsza myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym, dzielimy na 4 kawałki. Każdy z nich nacinamy wzdłuż do połowy wysokości, każdą z powstałych połówek także nacinamy wzdłuż w połowie wysokości. W ten sposób powinien powstać płaski prostokąt z dorsza. W blenderze miksujemy na pesto: natkę pietruszki, oliwę, sok i skórkę z cytryny, doprawiamy do smaku solą. Rybę układamy na plastrze szynki, solimy (pesto będzie już słone), na wierzchu smarujemy pesto, posypujemy posiekаныmi śliwkami. Całość zwijamy w roladkę, którą możesz związać sznurkiem lub przypiąć wykałaczką. Pieczemy 15-20 minut przy temp. 170 stopni.



FOT. PIXABAY



FOT. MATERIAŁY PRASOWE KRAKUS



FOT. CALIFORNIAPRUNES.PL



FOT. MATERIAŁY PRASOWE KRAKUS

Słodkie wielkanocne gwiazdy: mazurek do nas przyjechał z Turcji, a babka z Francji

Mazurki i baby - kolorowe, lukrowane, pełne fantazji - stanowią kulinarny symbol Świąt Wielkanocnych. Po okresie wstrzemięźliwości związanej z Wielkim Postem przychodzi czas na świętowanie. Wyjątkowo słodkie! Oto topowe wielkanocne „klasyki”, bez których nasz świąteczny stół nie mógłby się obejść.

W rytmie... mazurka
Mazurek to charakterystyczne niskie ciasto, przyozdobione bakaliami, polewą lub marcepanem. Uważany za tradycyjnie polski wypiek, trafił do nas

prawdopodobnie w XVII wieku z Turcji. Jego symbolika związana jest bezpośrednio z zakończeniem Wielkiego Postu - tradycyjnie, po 40 dniach ascezy, mazurek stanowił swego rodzaju nagrodę za wytrwałość w wielkopostnych przyrzeczeniach. Jego przygotowanie wymagało od gospodyni szczególnej uwagi. Dziś, choć zapominamy często o jego symbolicznej roli, mazurek wciąż cieszy się bardzo dużą popularnością na naszych stołach. Głównie dlatego, iż znaleźć możemy

całą masę sposobów i pomysłów na jego wykonanie. W swojej klasycznej wersji przygotowujemy go na kruchym cieście i przyozdabiamy bakaliami.

Wielkanocna babka
Wielkanoc bez piaskowej babki nie byłaby taka sama! Efektowna i apetyczna jest równocześnie bardzo prosta w przygotowaniu. Poprzez swoją wieletnią tradycję, odgrywała wyjątkowo ważną rolę na świątecznym, polskim stole. Historycznie to właśnie dzięki pol-

skim wpływom popularna babka zaczęła zdobywać uznanie w takich krajach jak Włochy czy Francja, gdzie współcześnie stanowi także symbol świąt. Smakować nam będzie w wielu różnych wersjach: migdałowej, czekoladowej czy kawowej.

O... serniku!
Choć każda gospodyni ma na niego swój sprawdzony sposób, istnieje kilka charakterystycznych cech, które świadczą o tym, że sernik udał się doskonale. Lekki, wilgotny i puszysty. Podczas Wielka-

nocy smakować nam będzie jak nigdy. Wzbogacony o bakielie, owoce lub orzechy, stanowi prawdziwy rarytas wśród wielkanocnych słodkości. Jako bazę do jego przygotowania wykorzystać możemy m.in. kruchy spód, herbatniki lub biszkopt. Do tego odpowiednio przyrządzona masa serowa, polewa czekoladowa lub słodka kruszonka. Taki sernik z pewnością zachwyci wszystkich naszych gości podczas wielkanocnego spotkania przy stole.

Cytrynowa i czekoladowa fantazja
Jeżeli chcemy przełamać schemat tradycyjnych wypieków wielkanocnych, możemy sięgnąć po przepis na oryginalne ciasto... cytrynowe. Przygotujemy je, mieszając składniki, aż do uzyskania puszystej masy. Ekstrakt z wanilii możemy zastąpić ekstraktem migdałowym lub cytrynowym. A ciasto czekoladowe, proste w przygotowaniu, z pewnością podbije serca wszystkich domowników. **(AB)**

UNIWERSALNE SPOSOBY NA SŁODKIE ŚWIĘTA

PRZEPIS TO PODSTAWA

■ Przygotowując nasze świąteczne przysmaki, powinniśmy w pierwszej kolejności zadbać o to, by wszystkie składniki w nim wyszczególnione, występowały dokładnie w takich proporcjach, jakie są w nim zalecane. Możemy zaopatrzyć się w tym celu w wagę kuchenną i miarki.

DOBRE WYMIESZANE

■ Starannie mieszamy wszystkie suche składniki, które dodajemy do ciasta. Starajmy się to robić delikatnie, ale dokładnie. Dzięki temu nasze ciasto zyska odpowiednią konsystencję.

W FORMIE

■ By ciasto dobrze się wypiekło, ważna jest forma do pieczenia - powinniśmy ją wcześniej lekko natłuścić, następnie oprószyć bułką tartą lub mąką, a na końcu wyłożyć papierem do pieczenia. Wypełniamy formę w 2/3 przygotowanym ciastem, które wkładamy do piekarnika. Pamiętajmy, że pod wpływem temperatury zacznie ono „rosnąć”.

GORĄCE PIECZENIE

■ W jakiej temperaturze powinniśmy piec nasze świąteczne ciasta? Wszystko zależy od tego, co przygotowujemy. Średnia temperatura nagrzania piekarnika to zwykle 200-220 stopni C. Mocno nagrany piekarnik osiąga temperaturę od 220-240 stopni. Jak możemy sprawdzić, czy ciasto już jest gotowe? Wystarczy, że wykorzystamy do tego wykałaczkę. Jeżeli po wyciągnięciu go z ciasta wciąż będzie on „czysty”, będzie to oznaczało, że ciasto jest już dobrze wypieczone i powinniśmy je wyciągnąć z piekarnika. W przeciwnym razie zrobi się ono zbyt suche.

CHWILA OCHŁODY

■ Nim zaczniemy kroić nasze wypieki i częściej nimi gości, odczekajmy przynajmniej 20 minut, by ciasto miało czas „odpocząć”. Pamiętajmy też, że większość ciast musi przed podaniem całkiem ostygnąć.

PIANA LEKKA JAK CHMURKA

■ Jeżeli w przepisie musimy wykorzystać ubite białko, najpierw doprowadźmy jajko do temperatury pokojowej. By piana była delikatnie puszysta i lekka, dodajmy kilka kropel z cytryny lub octu, albo też szczyptę soli lub cukru.

BISZKOPTOWO

■ W przypadku przygotowywania ciast na biszkopt, należy odpowiednio przygotować mąkę, tzn. „napowietrzyć” ją. Jak to zrobić? Wystarczy przesiać ją przez grube sitko albo bardzo delikatnie wymieszać przed odmierzeniem.

ANASTAZJA BEZDUSZNA



Babka czy sernik? Wszystkie **tradycyjne słodkości** mogą razem znaleźć się na świątecznym stole. Sprawdź nasze propozycję na te pyszności

Mazurek z kardamonem

Składniki:
250 g mąki
125 g margaryny (np. Kasia)
3 jajka
5 łyżek cukru pudru
1 łyżeczka cukru waniliowego
1 jajko
2 szklanki ulubionych bakalii
1 łyżka płatków kukurydzianych
szczypta kardamonu
1 łyżka miodu

Zaparzamy bakalie. Margarynę wystawiamy z lodówki, by zmiękła. Na stolnicy siekamy margarynę czy kostkę do pieczenia z mąką. Ucieramy z cukrem pudrem, cukrem waniliowym. Dodajemy 1 jajko i zagniatamy ciasto. Owijamy w folię i wkładamy do lodówki na 2 godziny.

Bakalie osuszamy i siekamy. Jaja ubijamy mikserem. Dodajemy miód, kardamon, płatki kukurydziane, bakalie, mieszamy.

Wyciągamy ciasto i rozwałkowujemy na cienkie placki.

Wykładamy prostokątną formę, nakłuwamy widelcem. Na ciasto wykładamy masę bakaliową. Dociskamy. Pieczemy około 25-30 minut w temperaturze 170 stopni.

Babka piaskowa

Składniki:
łyżeczka cukru waniliowego
pół łyżeczki aromatu migdałowego
1 szklanka cukru
4 jajka
250 g margaryny czy innego tłuszczu do pieczenia (np. kostka do pieczenia Kasia)
2/3 szklanki mąki pszennej
2/3 szklanki mąki ziemniaczanej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki kakao
biały lukier

Oba rodzaje mąki mieszamy z proszkiem do pieczenia i przesiewamy przez sitko. Kostkę do pieczenia miksujemy z cukrem, cukrem waniliowym i aromatem. Ciągłe miksując, dodajemy na przemian mąkę i jajka. Odlewamy 1/3 masy. Dodajemy do niej kakao i dokładnie mieszamy. Odstawiamy. Formę na babę natłuszczamy i posypujemy mąką lub tartą bułką. Jasną masę wlewamy do formy, a na nią masę z kakao, lekko mieszamy. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 50 minut. Wystudzoną babę posypujemy cukrem pudrem lub lukrujemy (gotowym lukrem lub domowej roboty z cukru pudru i cytryny).

Cheesecake, czyli sernik amerykański

Składniki:
1 kg twarogu sernikowego
6 jajek, 100 g cukru
3 łyżki mąki ziemniaczanej
150 ml śmietanki 30%,
150 g tłuszczu do pieczenia
250 g posiekanych migdałów
pół szklanki mąki, 1,5 szklanki cukru pudru
laska wanilii, 1 cytryna. 200 ml śmietana 18%
2 łyżki cukru pudru, sok z cytryny
tabliczka białej czekolady

Tłuszcz do pieczenia rozpuszczamy i przestudujemy. Migdały łączymy z mąką, cukrem i roztopionym tłuszczem. Tortownicę smarujemy tłuszczem i wykładamy jej dno papierem do pieczenia. Następnie zabezpieczamy dno i boki folią aluminiową. Przygotowaną masę wykładamy spód i boki tortownicy o średnicy 26 cm i wkładamy do lodówki. Żółtka oddzielamy od białek i ucieramy z cukrem. Dodajemy twaróg i śmietankę, otartą skórkę i sok z cytryny, i wybrane wnętrze z laski wanilii. Białka ubijamy na sztywną pianę. Masę łączymy z ubitą pianą z białek. Na koniec dodajemy mąkę ziemniaczaną i delikatnie mieszamy. Masę przekładamy do tortownicy. Pieczemy w kąpiel wodnej, najpierw 40 minut w 180 stopni Celsjusza, a następnie 40 minut w 150 stopni. Wystudzamy. Przygotowujemy polewę. W rondelku podgrzewamy sok z cytryny, zdejmujemy z ognia, wkładamy białą czekoladę i mieszamy, aż czekolada się rozpuści. Dodajemy cukier puder i śmietanę, wszystko mieszamy. Upieczony sernik wyjmujemy z piekarnika, polewamy polewą i odstawiamy do schłodzenia (najlepiej na całą noc do lodówki).

Przygotuj z bliskimi zapiekankę z białą kielbasą i jajkiem

We współczesnym, zabieganym świecie coraz mniej czasu spędzamy z najbliższymi. Tymczasem, żeby być ze sobą naprawdę blisko, potrzebne są chwile, gdy poświęcimy sobie nawzajem naszą uwagę. Doskonałą okazję do tego stanowią wspólne posiłki oraz ich gotowanie całą rodziną. Kiedy przygotowujemy razem obiad, a potem siadamy przy stole, mamy możliwość porozmawiać. Idelanie do tego pasują zbliżające się święta wielkanocne. Dobrze, aby w tej wy-

prawie towarzyszyły nam też dzieci. Żeby je zachęcić do wspólnego gotowania, postarajmy się, by były to chwile pełne zabawy. Proponujemy więc wypróbować prosty świąteczny przepis na zapiekankę z białą kielbasą jajkiem i groszkiem. Do przyrządzenia tego dania możemy zachęcić nawet najmłodszych domowników. Chociażby do obrania jajek.

Będą nam potrzebne: 400 g białej kielbasy parzonej, 4 jajka ugotowane na tardo, 400 g makaronu typu piórka (np.

Lubella), 30 g mąki, 30 g masła, 500 ml mleka, 4 łyżki chrzanu (np. Krakus), cebula drobno posiekana 1 sztuka, 150 g zielonego groszku, 150g żółtej mozzarelli lub sera gouda, koperek do dekoracji oraz sól i pieprz do smaku.

Najpierw gotujemy makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Masło i mąkę podsmażamy w rondelku przez około 3 minuty, potem dolewamy do nich mleko - ciągle mieszając, żeby nie zrobiły się grudki. Zagotowujemy

całość i dodajemy sól, pieprz oraz chrzan. W ten sposób powstanie sos beszamel. Kroimy kielbasę w plastry i razem z cebulą smażymy na złoty kolor. Dodajemy ugotowany makaron, groszek i połowę beszamelu, a następnie pokrojone w ćwiartki jajka. Całość przekładamy do formy do pieczenia. Polewamy zapiekankę z góry resztą beszamelu, posypujemy utartym serem i pieczemy przez około 20 minut w temperaturze 200 stopni C.

ANASTAZJA BEZDUSZNA



FOT. LUBELLA



WARTO WIEDZIEĆ

MISJA WIELKANOC

Czas przed Wielkanocą to okres intensywnych porządków oraz kulinarnych zmagani. Co zrobić, aby nieco go uspokoić?

Skorzystaj z pomocy bliskich, dobrze zaplanować pracę oraz sięgnąć po sprawdzone kompozycje przypraw.

● Przygotowując się do Wielkanocy, warto wcześniej zaplanować menu i zrobić przynajmniej częściowe zakupy, zaopatrując się w rzeczy o dłuższych terminach przydatności - bakalie, mąkę, przetwory warzywne i owocowe oraz przyprawy i dodatki spożywcze, a wśród nich majeranek lub przyprawę do żurku i barszczu białego, pieprz ziołowy, przyprawę do indyka po staropolsku i do mięsa wieprzowego oraz proszek do pieczenia.

Wiele dań możemy również zrobić wcześniej lub wstępnie je przygotować.

● Zamiast sernika zdecydujemy się na paschę. Będzie smaczna również po zamrożeniu - podana jak lody. Można przygotować ją spokojnie kilka tygodni przed Świętami. Wybierzmy też mazurek na kruchym spodzie. Upieczony placek możemy przechowywać nawet dwa tygodnie, a zamrożony jeszcze dłużej. W Wielką Sobotę wystarczy zrobić tylko polewę, np. z czekolady z cynamonem i ozdobić go bakaliami.

● Dwa tygodnie przed Wielkanocą możemy przygotować pasztet i zamiast upiec, również go zamrozić. Przed Świętami wystarczy tylko wstawić go do piekarnika.

● W Wielki Piątek z kolei dobrze jest zamarynować mięsa, najwygodniej korzystając z gotowych mieszanek, np. przyprawy do mięsa wieprzowego czy przyprawy do indyka po staropolsku.

● W świąteczne dni warto też zadbać o to, żeby na stołach pojawiły się świeże warzywa i owoce, a także dania z wykorzystaniem ziół i przypraw ułatwiających trawienie, takich jak np. pieprz ziołowy, który świetnie pasuje chociażby do jajek. A jeśli świąteczne śniadanie zaczynacie od żurku, możecie ułatwić sobie gotowanie i sięgnąć po kompozycję do żurku i barszczu białego.

ANASTAZJA BEZDUSZNA

Przedstawiamy makaronowe i mięsne dania na Wielkanoc. **Zapiekanki warzywne i mięsne** dobrze się wpiszą w świąteczne menu

Zapiekanka bakłażanowa

Składniki:
400 g makaronu wstążki długie (np. Lubella)
3 duże bakłażany
2 łyżki oleju rzepakowego
1 cebula, 3 ząbki czosnku
2 puszki pomidorów krojonych
1/2 łyżeczki oregano, 1 szczypta chili
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1 łyżka świeżej bazylii
oliwa do nasmarowania naczynia
200g mozzarelli, 50 g parmezanu drobno startego
sól i pieprz do smaku

Gotujemy makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na oleju smażymy posiekaną cebulę. Dodajemy do niej zgnieciony czosnek i smażymy razem jeszcze przez około 1 minutę. Następnie dosypujemy oregano, chili i dokładamy koncentrat. Po minucie dodajemy pomidory. Całość gotujemy na średnim ogniu przez około 25 minut. W tym czasie kroimy bakłażana na cienkie plastry (ok. 5 mm), lekko solimy i smażymy na oliwie na złoty-brązowy kolor. Następnie osuszamy go z oliwy na papierowym ręczniku. Mieszmamy ugotowany makaron z 2/3 sosu, połową mozzarelli oraz poszarpaną bazylią (zostaw kilka listków do dekoracji). Tak przygotowany makaron zawijamy w bakłażan. Tworzymy małe roladki, które następnie układamy w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym oliwą. Polewamy je pozostałym sosem, posypujemy resztą mozzarelli, parmezanem i (opcjonalnie) bułką tartą. Całość pieczemy 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C.

Makaronowe wstążki z białą kielbasą w sosie chrzanowym

Składniki:
250g makaronu wstążki (na przykład Międzybrodzki Makaron)
250 g surowej białej kielbasy
2 łyżki oleju
3 łyżki tartego chrzanu
300 ml słodkiej śmietany 18%
sól, cukier do smaku
3 jajka ugotowane na twardo
natka pietruszki do dekoracji

Makaron gotujemy w osolonej wodzie, następnie hartujemy go i odcedzamy. Podsmażamy białą kielbasę na złoty kolor. Dodajemy odrobinę wody, przykrywamy pokrywką i podduszamy 10 minut. Śmietanę łączymy z chrzanem. W następnej kolejności doprawiamy solą i odrobiną cukru. Doprowadzamy do wrzenia.

Makaron układamy na talerz. Całość polewamy sosem. Na wierzch kładziemy pokrojoną w grube plasterki białą kielbasę i jajko pokrojone w cząstki. Danie dekorujemy listkami natki pietruszki.

Świąteczna babka ziemniaczana z Podlasia

Składniki:
400 g sera żółtego (np. Podlaskiego MSM Mońki)
1,5 kg ziemniaków
150 g boczku wędzonego parzonego
150 g kielbasy wędzonej
3 jajka
3 ząbki czosnku
3 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka kurkumy
sól, pieprz, majeranek do smaku

Ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce na drobnym oczku. następnie odsączamy z nadmiaru wody.

Boczek kroimy w paseczki, kielbasę drobną w kostkę i podsmażamy na patelni na złoty kolor. Łączymy mięsne wyroby z ziemniakami, dodajemy jajka, wyściśnięty przez praskę czosnek, przyprawy, mąkę i kurkumę. Wszystko dokładnie mieszamy łyżką.

Blaszki, najlepiej wziąć „keksówki”, smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Układamy warstwami, na przemian masę ziemniaczaną i plastry sera tak, by ostatnia warstwa była ziemniaczana. Wierzch babki dekorujemy paseczkami sera. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez około 60 minut.

A MOŻE ZAMIAST ŻURKU ZUPA CHRZANOWA?

Większość z nas jest przyzwyczajona do tradycyjnych świątecznych smaków. Wielkanoc to przede wszystkim jajka w różnych odsłonach, ale także aromatyczny żurek, pachnąca biała kielbasa, puszyste baby drożdżowe. Te potrawy królują na naszych wielkanocnych stołach. Dla tych, którzy mają ochotę na pewną odmianę mamy propozycję - delikatną, kremową zupę chrzanową z chrupiącymi grzankami. To idealny kompromis między

smakiem tradycyjnego, wielkanocnego dodatku jakim jest chrzan, a nowoczesnym daniem, które z pewnością zasmakuje naszym bliskim podczas wielkanocnego śniadania.

Bardziej pracowite gospodynie mogą też tego dnia podać dwie zupy do wyboru - żurek czy barszcz biały i chrzanową. Ze względów zdrowotnych ta ostatnia jest jednak nawet bardziej polecana. W medycynie ludowej chrzan stosuje się m.in.

na katar, chore zatoki, dolegliwości trawienne, bóle głowy, kręgosłupa i reumatyczne. Co jednak ważniejsze podczas świątecznego biesiadowania - chrzan pobudza też wydzielanie soków trawiennych, a wobec tego poprawi nam przemianę materii i zapobiegnie dolegliwościom po zjedzeniu ciężkostrawnych potraw. Oprócz chrzanu jako dodatku do mięs i wędlin, można go więc spożyć również w takiej formie. **(MIKO)**



FOT. 123RF



FOT. MATERIAŁY PRASOWE DANCAKE



FOT. MATERIAŁY PRASOWE MSM MONKI



FOT. 123RF



FOT. 123RF

Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć zupy: tradycyjnego żurku lub jego nieco innej wersji, albo też zdrowej i rozgrzewającej zupy chrzanowej

Zupa chrzanowa z jajkiem

Składniki:
kości wędzone 1/2 kg
marchew 1 średnia szt.
seler 1/2 średniej szt.
woda 2 l
liść laurowy 3 szt.
ziele angielskie 5-6 ziarenek
chrzan 1 mały słoiczek
śmietana kwaśna 18% 300 ml
mąka 1 łyżka
sól, pieprz i majeranek do smaku
czosnek 3 ząbki
konfitura żurawinowa 1 łyżka
jaja ugotowane na twardo
bagietka do opieczienia

Do garnka z wodą włożyć kości, obrane i pokrojone w cząstki warzywa, liście laurowe i ziele angielskie. Posolić i gotować, aż mięso przy kości będzie miękkie. Kości wyciągnąć. Do wywaru dodać chrzan i śmietanę połączoną z mąką. Doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Pod koniec gotowania zupy dodać wyciśnięty przez praskę czosnek i konfiturę żurawinową. Zupę podawać z jajkiem ugotowanym na twardo i z grzankami z bagietki do odpieku (bagietkę pokroić w kromki i podpiec na złoty kolor w piekarniku). Do zupy można również dodać pokrojone mięso z kości wędzonych.

(www.dancake.pl)

Świąteczny żurek z grzybami i chipsem buraczanym

Składniki:
10 g suszonych podgrzybków, 1 średnia cebula
3-4 łyżki oleju rzepakowego
2 średnie marchewki, 1 średnia pietruszka
1/4 małego selera, 3 średnie ziemniaki
3 ząbki czosnku, 1 łyżeczka majeranku, 2 liście laurowe
6 ziaren ziela angielskiego
1,5 l wody, 0,5 l gotowego zakwasu na żurek
400 g sera topionego kremowego
sól i pieprz do smaku, 1 burak czerwony

Grzyby dokładnie opłukać na sitku pod bieżącą wodą, a następnie ugotować do miękkości i odstawić razem z wodą do wystygnięcia. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na oleju na jasnozłoty kolor, w garnku, w którym będzie przygotowywana zupa. Do podsmażonej cebuli dodać obrane, pokrojone w kostkę warzywa (marchew, pietruszka, seler) oraz przyprawę i wszystko razem dusić przez kilka minut. Następnie zalać wodą i ugotować do miękkości. Dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, a gdy będą miękkie wlać zakwas na żurek, dodać serki topione, majeranek i rozdrobniony czosnek. Zupę przez kilka dodatkowych minut gotować na wolnym ogniu, dorzucić pokrojone w paseczki ugotowane grzyby oraz wlać część wody, w której się gotowały (według uznania, dla wzmocnienia smaku). Doprawić do smaku i odstawić na pół godziny, by smaki się połączyły. Burak obrać, pokroić w cienkie plasterki i upiec w piekarniku lub usmażyć na rozgrzanym oleju tak, by powstały chipsy. Odsączyć na ręczniku papierowym i udekorować nimi każdą porcję świątecznego żurku.

(www.msm-monki.pl)

Barszcz biały świąteczny z jajkiem

Składniki:
2 marchewki
pietruszka
cebula
1 ząbek czosnku
2 łyżki tartego, świeżego chrzanu
2 jajka gotowane na twardo
3 łyżki śmietany 12%
1/8 kostki masła
4 łyżeczki soku z cytryny
5 ziaren ziela angielskiego
liść laurowy
1 łyżka natki pietruszki
pieprz, majeranek do smaku
pieprz naturalny

Marchew obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Cebulę i pietruszkę przekroić na pół. Warzywa włożyć do 1 litra wrzącej wody i ugotować do miękkości. Wyjąć cebulę i pietruszkę. Do wywaru dodać posiekany czosnek, utarty chrzan, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy oraz sok z cytryny. Gotować około 10 minut. Zdjąć z ognia, lekko ostudzić, następnie połączyć z masłem i śmietaną. Przyprawić do smaku. Ugotowane jajka pokroić, położyć na talerze, zalać barszczem, posypać natką pietruszki.

Żurek tradycyjny

Składniki:
100 g boczku lub kielbasy (może być biała kielbasa surowa)
1 butelka zakwasu z mąki żytniej
1 litr bulionu warzywnego (najlepiej z włoszczyzny), 1 liść laurowy
kilka ziarenek ziela angielskiego
1 grzybek suszony,
4 ziemniaki
1 ząbek czosnku
1 łyżka tartego chrzanu
2 jajka, 1 łyżki majeranku
1 łyżka soku z cytryny
sól, pieprz i cukier

Chudy boczek lub kielbasę kroimy w kostkę i smażymy na patelni. Białą kielbasę należy włożyć do gotującej się zupy. Do wrzącego bulionu warzywnego wkładamy usmażony boczek lub kielbasę. Kroimy w kostkę surowe ziemniaki i razem z suszonym grzybkiem dodajemy do bulionu. Doprawiamy całą solą i pieprzem, listkiem laurowym, zielem angielskim i gotujemy 20 minut. W tym czasie gotujemy jajka na twardo. Obieramy ze skorupki i kroimy na ćwiartki. Zupę przyprawiamy majerankiem i poprzednio przeciśniętym przez praskę ząbkami czosnku. Wlewamy dobrze wymieszany żur i dodajemy łyżkę chrzanu, sok z cytryny i cukier. Całość mieszamy i podgrzewamy, ale nie gotujemy. Do misek układamy jajka, (dodajemy, jeśli mamy ugotowaną białą kielbasę). Wlewamy do misek żur. Zupę można również zaprawić dwiema łyżkami śmietany i posypać świeżymi ziołami.



MLEKPOL 

Wesołych Świąt Wielkanocnych

Tradycyjne przepisy
na świąteczny stół
znajdziecie na
najlepszewkuchni.pl



www.mlekpól.com.pl



www.facebook.com/mlekpól/

**POLSKIE
Z NATURY**

ZDROWIE

Mrożonki dla psów. Żywienie psów surowym mięsem może być groźne dla zwierząt i dla ludzi

Żywienie psów surowym mięsem uważane jest za najzdrowszą dla psiego organizmu alternatywę. Producenci karm dla psów od dłuższego czasu poszerzają nawet swoją ofertę o gotowe mięsne mrożonki dla psów.

Tymczasem bakterie w mrożonym mięsie są groźne nie tylko dla psów, ale także dla ludzi. Soki z rozmrażających produktów mogą zanieczyszczyć inne jedzenie i blaty, a psy mogą przenieść bakterie na ludzi, liżąc ich tuż

po posiłku. Dlatego zaleca się, by nie stosować mrożonych surowych produktów dla psów tam, gdzie mieszkają dzieci, osoby starsze lub z obniżoną odpornością. Trzeba też koniecznie pamiętać, by do obróbki psich mrożonek używać osobnych przyrządów kuchennych. Żadne mięso nie jest sterylne i należy zachować ostrożność przy jego obróbce. A samodzielne komponowanie posiłków wymaga większej wiedzy niż korzystanie z „gotowców”.



FOT. 123RF

ZDROWIE

Probiotyki. Jak pomóc zwierzęciu wrócić do równowagi jelitowej

U zwierzęcia, jak u człowieka, można wspomóc proces odbudowywania prawidłowej flory bakteryjnej układu pokarmowego po chorobach lub po zabiegach. W sklepach zoologicznych i w gabinetach weterynaryjnych można kupić gotowe preparaty z wyselekcjonowanymi bakteriami probiotycznymi, które hamują rozwój patogenów odpowiedzialnych za dolegliwości. Probiotyki:

- wspomagają trawienie,
- stanowią osłonę dla żołądka,

- hamują biegunki o podłożu bakteryjnym, wirusowym lub stresowym,
- zwiększają wchłanianie witamin i minerałów oraz mają zdolność syntezowania niektórych witamin z grupy B, witaminy K i kwasu foliowego.

Probiotyki dodawane są też do preparatów mlekozastępczych - młode o nieustabilizowanej jeszcze florze bakteryjnej oraz narażone na stres (odstawienie, transport) są mniej odporne na infekcje powodujące ciężkie biegunki.



FOT. 123RF

Mruczek niejadek, czyli co kot powinien znaleźć w misce

Kot nie chce jeść? Sprawdź, czy nie popełniasz podstawowych błędów w jego żywieniu



FOT. 123RF

Kotu do picia podajemy wodę, a nie mleko, bo dorosłe koty nie trawią laktozy

Zwierzę w domu
Małgorzata Romanowska
redakcja@gk.pl

Odpowiedź na pytanie, co powinien jeść kot, wydaje się banalnie prosta. Tymczasem, gdy zajrzemy do kocich misek, okaże się, że wielu opiekunów nie wie, że popełnia podstawowe błędy żywieniowe. Jeśli nie karmimy kota wyłącznie gotową karmą, musimy pamiętać o kilku zasadach.

Kot to mięsożerca

W naturze koty jedzą przede wszystkim mięso i na tym powinna opierać się także dieta kota domowego. Nie oznacza to, że codziennie musimy wrzucać mu do miski kawałki schabu czy szynki, w misce powinny też znaleźć się podroby. Lepiej też niech nie je surowego mięsa - to niebezpieczne i dla niego, i dla człowieka.

Nie zakładajmy jednak, że codziennie musimy dawać kotu inne pożywienie, żeby mu się nie znudziło. Eksperymentowanie z zawartością miski skończy się raczej kłopotami

z żołądkiem. Jeśli natomiast karmimy kota karmą - nie mieszamy mokrej i suchej, bo zanim zauważymy, mogą się one zepsuć. Nie podawajmy także jedzenia prosto z lodówki, bo można w ten sposób spowodować u kota poważną chorobę.

Cozą rybą?

Koty lubią ryby, ale podawanie im zbyt dużej ilości może raczej zaszkodzić niż pomóc. Duża ilość składników mineralnych zawartych w mięsie ryb powoduje nadmierne ich wydzielanie w moczu, a to może być przyczyną powstania w nim kamieni. I pod żadnym pozorem nie podawajmy kotu rybich ości! Ostre fragmenty mogą wbijać się w dziąsła albo tkanki przewodu pokarmowego - zwierzę cierpi z bólu, ale też może to wywołać ropnie w przewodzie pokarmowym.

Miska mleka

Mleko w kociej diecie to duży problem. Z jednej strony jak nie podać Mruczkowi miśeczki mleka, jeśli każde dziecko wie, że to ulubiony koci produkt? Z drugiej strony - z mlekiem koty mają takie same problemy jak ludzie - jednym nic po nim nie jest, in-

nym wypicie mleka funduje biegunkę i bóle.

Mleko zawiera laktozę (cukier mleczny). Tymczasem enzym laktaza, który rozkłada laktozę z mleka, u kotów zanika od ok. szóstego tygodnia życia i u dorosłych kotów w zasadzie już nie istnieje. Jeśli zauważamy, że kot ma problemy jelitowe po wypiciu mleka, powinniśmy z niego zrezygnować. Zdarza się też, że kot nie będzie miał klasycznych objawów nietolerancji laktozy, ale np. będzie niespokojny i pobudzony. Można kupić specjalne rodzaje mleka dla kotów ze zmniejszoną zawartością laktozy. Można je od czasu do czasu stosować. Pod żadnym pozorem nie możemy natomiast podawać mleka kotom wolno żyjącym.

Woda

Koty potrzebują wody do picia, choć nie każde zwierzę lubi ją pić z miski. Woda dla kotów przede wszystkim nie może być nieświeża, powinniśmy ją za każdym razem nalewać do wyczyszczonej miśeczki. Te, które nie lubią pić z miski, powinniśmy wyposażać w ruchome poidełka, z których leci woda.

PRAKTYCZNE PORADY



FOT. 123RF

Nie wszystkie ryby można kotu podawać na surowo. Karpia, śledzia, makrele czy leszcza trzeba ugotować

Dlaczego koty lubią ryby

Ryby są doskonałym źródłem białka zwierzęcego, bardzo potrzebnego kotu do życia. Koty instynktownie wybierają kąski bogate w białko i tłuszcz - a mięso ryb jest tłuste, szczególnie takich gatunków, jak tuńczyk, karp czy makrela. Do tego tłuszcz jest świetnym nośnikiem smaków i zapachów - w znacznym stopniu decyduje o tym, jak smakuje pożywienie. Organizm tych zwierząt nie wytwarza natomiast niezbędnych dla rozwoju nienasyconych kwasów tłuszczowych, nie może ich także przekształcać, więc jedynym źródłem NKT jest dieta.

Idealnym pod tym względem pokarmem są ryby, dlatego koty tak je uwielbiają. Olej rybny to prawdziwy lek. Polepsza stan kociego wzroku, zapobiega sztywnieniu stawów, utrzymuje układ nerwowy i mózg w dobrej kondycji, sprzyja uczeniu, pozwala na prawidłowy rozwój układu nerwowego u kocich płodów i kociąt.

Zdrowym kotom można jednak serwować rybę nie częściej niż 1-2 razy w tygodniu. Unikamy ryb w diecie kotów chorujących na przewlekłą niewydolność nerek, bo fosfor niszczy nerki. Zachowujemy też ostrożność w przypadku kotów „kryształowych”, czyli takich, w których moczu wytrącają się minerały w postaci kryształów.

Niektóre gatunki ryb można podawać kotu surowe: łosoś, pstrąg, węgorz, halibut, dorsz, szczupak, okoń, łupacz, morskiczek, sola, flądra.

Są też gatunki ryb, które można kotu podawać wyłącznie po ugotowaniu w wodzie lub na parze: karp, sandacz, sum, sardela, leszcz, makrela, miętus, mintaj, płoc, śledź.



FOT. KODO

Dekoracje świąteczne

Anastazja Bezdusznia
redakcja@gk.pl

Wielkanoc to czas, który bardzo często utożsamiany jest z tradycją – zarówno w sferze potraw, jak i świątecznych dekoracji. Podczas gdy szefowie kuchni prześcigają się w tworzeniu autorskich kompozycji smakowych, także w obszarze aranżacji wnętrz warto puścić wodze fantazji. Projektanci zachęcają – nadajmy świątecznym motywom nowoczesną i zaskakującą formę.

Swięta Wielkiej Nocy to dla domowych stylistów idealny moment na wiosenne aranżowanie domu. Dekoracje wielkanocne kojarzą nam się głównie z kolorowymi pisanekami, zającami, pisklętami i kuleczkami kwitnącej wierzby. Choć są uroczne, to praktycznie powtarzalne co roku w każdym domu. – Nie musimy z nich całkiem rezygnować – w końcu to flagowe motywy Wielkanocy. Dodajmy im jednak odrobinę świeżości, korzystając z inspiracji, jakie podsuwa nam budząca się do życia natura – radzi Lena Kwietniewska, architekt pracowni KODO.

Postawmy na motywy i formy zaczerpnięte z natury, a temu, co znane, nadajmy nieoczywisty kształt. Wybierzmy jajka w naturalnym

W NOWOCZESNYM WYDANIU

Nieszablonowe pomysły na wielkanocną aranżację wnętrz



FOT. KODO

kolorze, mech, nieobrobione drewno, zielone liście i owoce. Zieleń to nie tylko bukszpan i reżezucha, ale także pędy paproci, gałązki bluszczu. Wykorzystać możemy egzotyczne liście, zwoje rafii, strusie lub przepiórcze jajka, a nawet cytrusy. Różne odcienie zieleni oraz ożywcze kolory owoców dodadzą energii przede wszystkim wnętrzom urządzonym w minimalistycznym stylu.

– Światło i czystość bezbarwnego szkła, jednolita zastawa w ożywczych barwach, naczynia w kształcie liści, proste tkaniny w naturalnych barwach, jutowe worki i zwykły sznurek – to elementy, które nadadzą nieoczywistości naszym aranżacjom. Wśród nich nawet te tradycyjne motywy i potrawy nabiorą nowego, zaskakującego smaku. Lekki nieład w ich układzie będzie zamierzonym efektem – w końcu w naturze nic nie jest poukładane „od liniiki” – dodaje architekt.

Śniadanie do łóżka

Wielkanoc kojarzy nam się głównie ze stołem – w wielu domach to na nim kończy się świąteczna aranżacja. Tymczasem dom to nie tylko jadalnia, ale także sypialnia, łazienka i kuchnia. W każdym z tych pomieszczeń znajdziemy wiele miejsc na dekoracje inspirowane budzącą się do życia naturą. Podstawowa zasada to odpowiednia kompozycja kolorów

styczna i umiar dostosowany do trybu życia. Elementów, które możemy umieścić w różnych miejscach domu i mieszkania, jest całe mnóstwo. Gniazdko z siana lub rafii ułożone na meblach bądź w różnych naczyniach, jutowe worki z wysypującymi się jajkami, kawałki mchu ozdobione świątecznym motywem.

Wartym uwagi pomysłem są ogrody w szkle – naczynia w prostych formach można na tę okazję wypełnić kompozycją z liści, mchu, kory i jajek. Nawet łazienka i kuchnia z prostymi świątecznymi akcentami mogą być częścią wiosennej, pełnej życia atmosfery.

Swoboda i nonszalanca, czyli nowa elegancja

Odswieżone dekoracje kojarzą się z jednej strony z elegancją, z drugiej – z powtarzalnością. Tymczasem możliwości, jakie są w naszych rękach, pozwalają każdego roku na nowo tworzyć atmosferę świąt, za każdym razem odrobinę inną.

Nowoczesne wnętrze jest proste i jasne, pełne naturalnych barw i struktur. To również wnętrza, które gwarantują nam wygodę i swobodną radość wyrażania własnej osobowości. W tym roku postawmy na luz i swobodę. Pójdźmy z duchem czasu – nie dajmy się skrepić sztywnej elegancji i opatrzonym nawykom – zaskoczmy domowników i gości nieoczywistą, wielkanocną aranżacją.

Gazeta Krakowska

GAZETA KRAKOWSKA
www.gazetakrakowska.pl

Redakcja:
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A
12 688 84 60
e-mail: sekretariat@gk.pl

Redaktor naczelny, magazyny
Jerzy Sulowski 12 688 84 60, j.sulowski@gk.pl

Redaktor senior Ryszard Niemiec

DZIAŁY:
Wydawnictwa, Kraków
Piotr Rapalski, 12 688 84 51,
p.rapalski@gk.pl
Kultura
Łukasz Gazur 12 688 85 90, l.gazur@gk.pl
Sport
Krzysztof Kawa 12 688 85 80, k.kawa@gk.pl
Bartosz Karz 12 688 85 81, b.karcz@gk.pl
Opinie, poradniki i dodatki
Teresa Brandys 12 688 85 71,
t.brandys@gk.pl
Graficzny
Dominika Madaj 12 688 84 70, d.madaj@gk.pl
Serwisy internetowe
Angelika Necka 12 688 84 89,
a.necka@gk.pl

REDAKCJE LOKALNE
Nowy Sącz Monika Kowalczyk
ul. Jagiellońska 16, 18 449 66 11, 18 449 66 12
ul. Jagiellońska 16, 18 449 66 48, monika.kowalczyk@gk.pl
Oświęcim Małgorzata Gien
Rynek Główny 1, 33 844 73 64,
faks 33 844 73 73, m.gien@gk.pl
Tarnów Andrzej Skórka
ul. Krakowska 1A, 14 631 94 14,
faks 14 631 94 12, a.skorka@gk.pl
Zakopane Łukasz Bobek
ul. Gimnazjalna 1, 18 200 15 91,
faks 18 200 15 92, l.bobek@gk.pl

BIURO REKLAMY 30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A,
12 688 84 06, faks 12 688 84 09,
reklama.krakow@polskapresse.pl

BIURO OGŁOSZEŃ
31-035 Kraków, ul. Starowiślna 2,
12 422 20 12, faks 12 423 17 00
DZIAŁ PROMOCJI
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A,
12 688 85 30, marketing@gk.pl
BIURO PRENUMERATY
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A,
12 688 85 30, prenumerata@gk.pl
DZIAŁ KOLPORTAŻU
30-701 Kraków, ul. Zabłocie 43A, 12 688 85 40,
kolportaz@gk.pl
Wydawca:
Polska Press Sp. z o.o. ul. Domaniewska 45,
02-672 Warszawa Tel.: 22 201 41 00, faks: 22 201 41 00
Prezes oddziału w Krakowie
Małgorzata Cetera-Bulka

Druk Polska Press Sp. z o.o., Oddz. Poligrafia,
Drukarnia Sosnowiec, Baczynskiego 25A,
41-203 Sosnowiec Miłowice

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

Polskie Badania Czyniactwa
PBC
POLSKIE BADANIA CZYNIACTWA

Nakład Kontrolowany ZKOP
BALIA KONTROLUJĄCA
NADZORSTWO PRACOWNI

POLSKA PRESS GRUPA

PWYDAWCA
Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa,
tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
Prezes zarządu Dorota Stanek
Wiceprezes zarządu Dariusz Świąder
Członek zarządu Paweł Fajfara
Członek zarządu Magdalena Chudzikiewicz

Dyrektor artystyczny
Tomasz Bochenński
Dyrektor marketingu
Sławomir Nowak, sławomir.nowak@polskapress.pl
Dyrektor zarządzający biura reklamy
Maciej Kossowski
maciej.kossowski@polskapress.pl
Dyrektor kolportażu
Karol Wlazło karol.wlazlo@polskapress.pl
Agencja AIP
kontakt@aip24.pl
Rzecznik prasowy
Joanna Pazio tel. 22 201 44 38, joanna.pazio@polskapress.pl

ŚPIESZ SIĘ POWOLI



KARAWAN

GRUPA

FIRM POGRZEBOWYCH

TRADYCJE OD 1981 ROKU



CZYNNE CAŁĄ DOBĘ

REKLAMA

008991794



ZAKŁAD USŁUG POGRZEBOWYCH

LILIA s.j. DYŻUR CAŁODOBOWY

Kraków, ul. Św. Łazarza 19,
Tel. 12/421-24-80, 12/431-99-71,
Kwiaciarnia - tel. 12/431-99-70
Zakład czynny w godz. 7.30-16.00

•przewóz z mieszkań w niedziele i święta, tel.12/421-24-80, 12/431-99-71, tel. kom. 517-869-551, 517-869-554

ROZLICZENIA BEZGOTÓWKOWE W RAMACH ZASIŁKÓW ZUS

• Sprzedaż trumien • obsługa żałobników • transport krajowy i zagraniczny • kremacja • wieńce • nekrologi

KOMPLEKSOWA OBSŁUGA POGRZEBÓW

www.lilia-krakow.pl

NEKROLOGI

Przyjmowane są z dnia na dzień do godz. 14.
W Biurach Ogłoszeń Gazety Krakowskiej:

- **Kraków,** ul. Starowiślna 2, tel. 12 422 20 12, tel./fax. 12 421 94 10
- **Chrzanów,** ul. Sokoła 4, tel./fax 32 624 01 77
- **Nowy Sącz,** ul. Jagiellońska 16, II piętro, tel. 18 449 66 30, fax 18 449 66 48
- **Oświęcim,** Rynek Główny 1, tel./fax 33 844 73 73
- **Tarnów,** ul. Krakowska 1A, tel. 14 631 94 20, fax 14 631 94 23
- **Wadowice,** pl. Jana Pawła II 8, tel./fax 33 873 17 78
- **Gorlice,** ul. 3 Maja 10, tel. 18 353 04 90, fax 18 353 04 91

W zakładach pogrzebowych:

Firma Pogrzebowa KARAWAN s.j. w Krakowie

- Ul. Bieżanowska 24, tel. 12 658 21 11,
- Ul. Rakowicka 33a, tel. 12 412 89 83,
- Ul. Dolnych Młynów 3, tel. 12 632 11 22
- Ul. Wrocławska 8, tel. 12 631 77 95
- Ul. Sieroszewskiego 5B, tel. 12 686 61 20
- Os. Na Skarpie 20, tel. 12 686 43 40
- Cm. Batowice, tel. 12 413 63 46
- Cm. Grębałów, tel. 12 645 14 35

Zakład Usług Pogrzebowych LILIA s.j. w Krakowie

- Ul. św. Łazarza 19, tel. 12 421 24 80

Zakład Usług Pogrzebowych STELA w Krakowie

- Ul. Rakowicka 37, tel. 12 413 02 02, 412 77 55
- Ul. Rakowicka 43, tel. 12 417 35 35, 417 15 71
- Ul. Powstańców 48 (na cm. Batowickim), tel. 12 413-21 83

Zakład Pogrzebowy SITA w Nowym Sączu

- Ul. Śniadeckich 19, 33-300 Nowy Sącz, tel. 18 443 76 88



Drobne

Biuro Ogłoszeń: ul. Starowiślna 2, 31-035 Kraków
tel. 12 422 20 12

Nieruchomości

MIESZKANIA DO WYNAJĘCIA

N.SĄCZ 2pok. z ogródkiem 795546122

Handlowe

FOTO, KSIĄŻKI

KUPIĘ książki, płyty. Dojazd. Gotówka!
tel. 508-245-450, 509-675-586.

MASZYNY URZĄDZENIA

MASZYNY do metalu kupię 668779566

INNE

BIBELOTY, porcelana, grafiki itp - przyjmę w komis. Kraków, ul. Przybyszewskiego 3/1. Tel. 12/636-13-43.

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

SKUP Toyot i Mercedesów 668480004

USŁUGI

ZŁOMOWANIE_SAMOCODÓW, wydawanie zaświadczeń 12681-01-41

INNE

KUPIĘ stary samochód lub motocykl, min. 40-letni. Może być niekompletny lub uszkodzony, 609-499-555.

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

ATRAKCYJNA nowa oferta 12/6312831

CREDIT24 - POŻYCZKI do 25 000 zł CHWILÓWKI do 1500 zł
Szybka wypłata, jasne zasady.
Kraków, Kalwaryjska 40
516-271-533
Kraków, Długa 47
516-271-526

KREDYT 50000 zł rata 549. 730809809

KREDYTY 50 000 zł rata 549. 730809809

Nauka

KURSY/SZKOLENIA

KOMPUTEROWE kursy 501-179-640

Praca

ZATRUDNIĘ

CIEŚLI, zbrojarzy i pracowników budowlanych zatrudnię. Praca- Rabka, Mszana Dolna. 515-243-415

DO pracy w kuchni zatrudnię. Nowy Sącz tel. 662-033-323

DOSTAWCĘ prenumeraty Gazety Krakowskiej na terenie Nowego Sącza. Praca w godzinach 4.00-8.00. Tel. 509 945 844.

KASJERKĘ oraz sprzedawcę na dział mięsny do sklepu spożywczego. Okolice N.Sącza, tel. 661-744-262, 667-401-777, 697-994-090

KELNERA/KE do Restauracji. Praca okolice N.Sącza. Tel. 661-744-262

KIEROWCA C+E. Transport krajowy. Praca pon. - pt. N.Sącz tel.535-469-729

KRAWCOWĄ chałupniczo (rencistkę) zatrudnię. N.Sącz tel. 516-201-659

Murarz - cieśla praca w Niemczech. Firma TOP BUD 2 w Nowym Sączu zatrudni do pracy na budowach.Zapewniamy umowy o pracę, ubezpieczenie społeczne w Niemczech, dojazd i zakwaterowanie,Wymagamy potwierdzenie posiadanych kwalifikacji.Kontakt 18 449 08 30 / 449 08 31 /e-mail biuro@topbud2.pl lub przy ul. 1 Maja 5 w Nowym Sączu.

OPIEKUNKI do Niemiec tel. 730497770 www.ambercare24.pl dzisiaj 70 ofert!

PRACA w Niemczech dla kobiet i mężczyzn, sortowanie surowców wtórnych, demontaż RTV, rozładunek paczek, kierowca kat. C, operator wózka widłowego. Premie do 150 EUR! Gliwice, ul. Matejki 14, tel. 32 337 59 10, 32 41 494 47, www.ets-praca.pl

Zdrowie

GINEKOLOGIA

1/0H A-Z Farm ginekolog 515401755.

ZABIEGI

MORZE 960 zł turnus rehab. 598109275

Usługi

AGD RTV FOTO

NAPRAWA telewizora K-ów 607461618

BUDOWLANO-REMONTOWE

ELEKTRYCZNE instal. 603-131-292

MALOWANIE Dachów. 506-943-614

MONTAŻOWE

ŻALUZJE-ROLETY tanio 600-324-087

Turystyka

KRAJ - GÓRY

WAKACJE w Świeradowie Zdroju- zapraszamy: góry, domowa kuchnia, rodzinna atmosfera, 506-077-096

KRAJ - MORZE

KOŁOBRZEG blisko morza ! 511 337 308

Różne

KASA za "stare" książki, 609643399

Kupię obrazy polskich malarzy inne antyki kolekcje.Tel.605306588

Rolnicze

ZWIERZĘTA HODOWLANE

BRJOLERY Ferma Bielanka 18/3513039

GEŚI, kaczki. Bielanka 18/351-30-39

REKLAMA 008997187

MINI-TRAKTOR SCOUT — NIEZBĘDNA MASZYNA:

Glebogryzarka GRATIS !!

Mini-tractor SCOUT T-25 Generation II

17 207 brutto PLN



Jeśli uprawiasz różne rośliny na działce;
Jeśli odgarniasz śnieg, wyrównujesz piasek lub gruz;
Jeśli przewożysz ładunki na pagórkowatym terenie;
Jeśli jesteś właścicielem stajni lub hodujesz inne zwierzęta;
Jeśli kosisz trawę i zbierasz siano;
Jeśli jesteś małym komunalnym przedsiębiorcą.

Zapraszamy
ul. Ks. Andrzeja
Kmiecika 6 A
33-100 Tarnów – Krzyż

SCOUT EURO TRADE

Wisła gra w Lubinie o awans do ósemki i o tak potrzebne klubowi pieniądze



Bartosz Karcz
bartosz.karcz@polskapress.pl

Ekstraklasa piłkarska

Przed piłkarzami Wisły Kraków najważniejszy mecz w ostatnich miesiącach. Z punktu widzenia przyszłości klubu nawet ważniejszy niż prestiżowe starcia z Cracovią i Legią Warszawa. „Biała Gwiazda” zagra w sobotę o godz. 18 w Lubinie z Zagłębiem i będzie to starcie nie tylko o miejsce w pierwszej ósemce, ale o poważny zastrzyk finansowy dla klubu, jaki może przynieść razem z awansem do grupy mistrzowskiej.

Każde miejsce w górę na koniec sezonu to dodatkowe 200 tysięcy złotych. Łatwo zatem policzyć, że przy sprzyjających okolicznościach krakowianie mogą zarobić nawet milion złotych więcej dla klubu. A do tego dochodzą mecze z atrakcyjniejszymi rywalami, co z kolei powinno przełożyć się na większe wpływy z tytułu sprzedanych biletów. Jest się zatem o co bić w Lubinie.

Wisła na sto procent awansuje do ósemki, jeśli wygra. Może też być w grupie mistrzowskiej w razie remisu. Przegrać musiałby jednak Lech Poznań z Jagiellonią, Pogoń nie mogłaby ulec Legii, a Korona wygrać w Gliwicach z Piastem. Sporotych warunków, dlatego trener Wisły mówi: - Nie



Jesienią w meczu Wisły z Zagłębiem były wielkie emocje. Wiślaczy wygrali 3:2 po bramce Pawła Brożka w szóstej dolicznej minucie!

możemy liczyć na to, co się stanie na innych stadionach. Musimy patrzeć tylko na siebie. To będzie kluczowe. Pewnie będą sygnały, jakie są wyniki na innych obiektach, ale dla nas najważniejszy jest scenariusz tego, co będzie się działo w Lubinie.

Sytuacja kadrowa przed wyprawą na Dolny Śląsk w Wiśle nie jest idealna. Marcin Wasilewski jest po operacji kolana, indywidualnie trenuje Michał Buchalik, a wyłączone z gry od dłuższego czasu jest Jakub Bartosz. - Marcin przeszedł operację kolana, ale mam nadzieję, że te prognozy, które były zapowiadane, czyli jego szybki powrót do treningów

i meczów się spełnią - mówi Stolarczyk. - Jest ważną postacią. Mocno na niego liczę również w kontekście kolejnego sezonu. W porównaniu do ostatniego meczu powinien dojść jeszcze Kuba, z którego urazem cały czas walczymy. Jedzie z nami do Lubina i mam nadzieję, że uda nam się wygrać walkę z czasem. Lekarze szanse na jego występ oceniają na 90 procent, ja na 100. Kuba jest zdeterminowany, żeby zagrać. Pozostałe urazy w drużynie udało nam się zaleczyć.

Waga tego spotkania dla Wisły jest bardzo duża. Stolarczyk tonuje jednak nastroje. Przypomina przez jakie problemy „Biała

Gwiazda” przechodziła przez ostatni rok. Szkoleniowiec w tej kwestii mówi: - Sezon to suma punktów. Kończy się runda zasadnicza i mamy szansę awansować do grupy mistrzowskiej. Zdajemy sobie sprawę z tego, jak ważny to jest mecz. Chcę jednak przypomnieć, że w pewnym momencie tego sezonu wiele byśmy dali, żeby być w takim miejscu. Zdajemy sobie sprawę z wagi meczu, ale przygotowujemy się

Lekarze szanse na jego występ oceniają na 90 procent, ja na 100. Kuba jest zdeterminowany, żeby zagrać

Maciej Stolarczyk, trener Wisły

normalnie, tak jak do każdego innego spotkania. Naszym celem jest wygrana, ale to jest tylko sport.

W kadrze meczowej znajdzie się pierwszy raz Emmanuel Kumah, Ghańczyk, który ostatnio błysnął m.in. dwiema bramkami, jakie strzelił w Centralnej Lidze Juniorów Legii Warszawa.

- Już wcześniej mówiłem, że dobra postawa w CLJ może zawocować występami również w pierwszej drużynie - tłumaczy Stolarczyk.

W meczu z Zagłębiem do bramki wejdzie Mateusz Lis, który popiełnił brzemienne w skutkach błędy w spotkaniu

z Piastem Gliwice. Golkipier ma jednak pełne zaufanie szkoleniowca Wisły, który mówi: - Takie jest życie, dzisiaj mówimy o Mateuszu, ale można tak powiedzieć o każdym, bo każdy z zawodników na pewnym etapie sezonu zawiódł. Ja patrzę na to inaczej. Każdy z nich dał tej drużynie to, żebyśmy byli w takim miejscu i walczyli do końca o ósemkę. To był niefortunny czas dla Mateusza, ale kluczowe jest dla nas to, co przed nami. A przed nami jest trudny mecz, do którego jesteśmy przygotowani. Mateusz jest inteligentnym zawodnikiem i podchodzi do tematu spokojnie.

Ciekawie zapowiada się walka o miejsce na prawej obronie. Pewne miejsce miał tutaj Łukasz Burliga. „Bury” pauzował jednak ostatnio za kartki, a bardzo dobry mecz z Piastem rozegrał Matej Palcić, autor dwóch bramek dla Wisły w tym spotkaniu. - Cieszy mnie taka rywalizacja - uśmiecha się Stolarczyk. - Każdego trenera cieszy, jak widzi taką sytuację, bo każdy zawodnik musi wzniesić się na wyżyny, żeby grać.

Przypuszczalny skład Wisły: Lis - Burliga, Klemenz, Sadlok, Pietrzak - Basha, Savicević - Blaszczykowski, Drzazga, Peszko - Kolar.

Program 30. kolejki: Zagłębie Lubin - Wisła Kraków, Cracovia - Lechia Gdańsk, Lech Poznań - Jagiellonia Białystok, Legia Warszawa - Pogoń Szczecin, Arka Gdynia - Miedź Legnica, Piast Gliwice - Korona Kielce, Śląsk Wrocław - Górnik Zabrze, Zagłębie Sosnowiec - Wisła Płock - wszystkie mecze w sobotę o godz. 18. ©©



FOT. MARIUSZ KAPALA

Tenis Świątek w półfinale

Życiowy sukces odniosła Iga Świątek. Polka pokonała 4:6, 6:4, 6:1 Białorusinkę Wierę Łapko w ćwierćfinale turnieju WTA w Lugano (WTA International, kort ziemny, pula nagród 250 tys. dol.). To będzie pierwszy półfinał w turnieju tej rangi. Jeśli tenisistka z Warszawy awansuje do finału, zadebiutuje też w poniedziałek w pierwszej setce rankingu WTA i zakwalifikuje się do wielkoszlemowego Roland Garros bez konieczności grania eliminacji. (H2)

Piłka nożna Orzeł ograł Węgrzcankę

W meczu otwierającym 20. kolejkę w krakowsko-oświęcimskiej IV lidze Orzeł Pisk Wielkie pokonał Węgrzcankę 2:1 (0:1). Bramki: 0:1 Biel 20, 1:1 Sosnowski 71, 2:1 Sosnowski 88. Orzeł: Palczewski - Zabzdyr, Kret, Uwakwe, Kądziołka (46 Banaszek) - Skóbel, Śliski (85 R. Serafin), Wajda, D. Serafin, Sosnowski - Nowak (34 Strojek); Węgrzcanka: Siwiecki - Grotkowski, Niane, Lewiński (90 Łatka), Kalicki - Dudzik (80 Majewski), Stós (46 Wiśniewski), Prochwicz, Filipowski, Biel - Grandinetti (65 Burkat). (BOCH)

Piłka nożna Bale na wylocie

Jak podaje hiszpańska gazeta „AS” możliwe jest odejście z Realu Madryt latem Garetha Bale’a. Walijczykiem zainteresowane są Manchester United i Chelsea, a kwota odstępnego ma wynosić 130 mln euro. Bale występuje w Realu od 2013 roku (277 meczów, 102 gole). (2)

Zamiana ról w Williamsie, Robert Kubica już nie jest ostatni

Formuła 1

Mateusz Skrzyński
sport@polskapress.pl

Robert Kubica przedostatni na treningach. Williams zrobił jednak w końcu postęp i zbliżył się do reszty stawki.

Już przyzwyczailiśmy się do widoku kierowców Williamsa na ostatnich miejscach. Nie inaczej było na dwóch pierwszych sesjach treningowych przed Grand Prix Chin. Zmieniło się tylko tempo ich bolidów, które do reszty stawki straciły około sekundy mniej niż poprzednio. Znacznie lepiej sprawuje się także bolid Kubicy. Polak dwukrotnie był szybszy od kolegi z zespołu George’a Russella. Wygrywali kolejno Sebastian Vettel (Ferrari) i Valtteri Bottas (Mercedes).

Różnice nadal są, ale zmieniliśmy kilka rzeczy. Zamieniliśmy się z Russellem paroma rzeczami i chyba sytuacja się odwróciła.

Balans jest zupełnie inny niż w pierwszych dwóch wyścigach. Teraz trzeba ocenić, w którą stronę pójść. Zachowanie bolidu jest zupełnie inne, ale nadal jesteśmy sporo z tyłu za innymi zespołami - zaznaczył Robert Kubica, który w poprzednich dwóch Grand Prix plasował się na szarym końcu stawki.

Polski kierowca przyznał również, że Williams cały czas pracuje nad swoim bolidem, jednak wciąż nie do końca wiadomo, dlaczego czasy osiągane przez obu kierowców pozostawiają wiele do życzenia.

- Dalej jesteśmy w tyle. Wiele będzie zależało od warunków. Tor w Szanghaju jest trochę inny, bardziej podsterowny. Może nam trochę lepiej pasować, ale też wiele będzie zależało od warunków - porównał 34-latek.

Cieężko przewidywać, kiedy sytuacja Williamsa ulegnie poprawie i zespół będzie mógł nawiązać walkę chociażby ze śred-

niakami całej stawki. Przez moment wydawało się nawet, że wyścig w Chinach może być przełomowy. Na pierwszej sesji treningowej Kubica nie tylko wyprzedził swojego kolegę z zespołu, ale także Włocha Antonio Giovinazziego (Alfa Romeo). Problem w tym, że nie było to efektem postępu Polaka, a ogromnymi problemami ekipy z Italii. Giovinazzi spędził cały trening w garażu. Na bolid narzekał także nieznacznie szybszy od Williamsa Romain Grosjean z Haasa.

Trzecia sesja treningowa zaplanowana jest na sobotę (godzina 5). Trzy godziny później kierowcy powalczą w kwalifikacjach do niedzielnego wyścigu, który rozpocznie się o godzinie 8. Transmisja w Eleven Sports 1.

- Będę bardzo zaskoczony, jeśli w naszym przypadku będzie lepiej niż ostatnio - ocenił szanse przed weekendem w Chinach Robert Kubica. Niedzielną wy-

cig będzie tysięcznym w historii Formuły 1.

Pierwszy odbył się 13 maja 1950 roku na starym lotnisku sił powietrznych Wielkiej Brytanii, które dziś jest częścią słynnego toru Silverstone. Kubica dołączył do najbardziej prestiżowej serii

wyścigowej w 634. rundzie. Nie spodziewanie pierwsze podejście do Formuły 1 zakończył na 849. wyścigu, bo później uległ wypadkowi w rajdzie samochodowym. Powrócił w 998., a w niedzielę wystartuje w wyścigu numer 1000. ©©



FOT. WILLIAMS RACING

Podczas treningów Robert Kubica wyprzedził tylko kolegę z zespołu George’a Russella. Wygrywali Vettel i Bottas

LOTTO

CZWARTEK, 11.04

MULTI MULTI - GODZ. 21.40
4, 6, [19], 22, 24, 25, 27, 38, 39
40, 46, 48, 53, 55, 58, 62, 66
68, 70, 73

MINI LOTTO

1, 3, 8, 13, 38

LOTTO

16, 19, 26, 34, 46, 47

LOTTO PLUS

2, 16, 24, 40, 44, 45

KASKADA - GODZ. 21.40

4, 6, 8, 9, 10, 13, 17, 18, 19, 20, 23, 24

EKSTRA PENSJA

2, 18, 28, 31, 32 - 2

SUPER SZANSA - GODZ. 21.40

0 6 2 2 8 2

PIĄTEK, 12.04

MULTI MULTI - GODZ. 14

3, 6, 12, 14, 16, 21, 22, 24, 30,
31, 39, 41, [46], 49, 53, 54, 60
64, 74, 80

KASKADA - GODZ. 14

4, 5, 6, 7, 11, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 24

SUPER SZANSA - GODZ. 14

4 6 5 8 9 10

Program TV

Sobota, 7.55 Eleven Sports 1, formuła 1, Grand Prix Chin, sesja kwalifikacyjna; **13.25 Canal + Sport 2**, piłka nożna, liga angielska: Tottenham Hotspur - Huddersfield; **13.30 TVP Sport**, piłka ręczna: Niemcy - Polska, eliminacje mistrzostw Europy; **14.55 Eleven Sports 2**, piłka nożna, liga włoska: SPAL - Juventus Turyn; **15.20 Canal +, piłka nożna**, Bundesliga: RB Lipsk - Wolfsburg; **15.30 Eurosport 2**, kolarstwo, wyścig dookoła Kraju Basków; **16.10 Eleven Sports 1**, piłka nożna, liga hiszpańska: Huesca - Barcelona; **17 Canal + Sport**, piłka nożna, Multiliga; **17.30 Polsat Sport Extra**, piłka nożna, I liga: GKS Tychy - ŁKS; **17.30 Eurosport 1**, piłka nożna, ekstraklasa: Zagłębie Lubin - Wisła Kraków; **17.50 Canal + Family**, piłka nożna, ekstraklasa: Lech Poznań - Jagiellonia Białystok; **17.50 TVP 2, nSport + 17.55**, piłka nożna, ekstraklasa: Cracovia - Lechia Gdańsk; **17.50 Canal +**, piłka nożna, ekstraklasa: Legia Warszawa - Pogoń Szczecin; **17.55 Eleven Sports 2**, piłka nożna, liga włoska: Roma - Udinese; **18.25 Eleven Sports 1**, piłka nożna, Bundesliga: Borussia Dortmund - Mainz; **18.25 Eleven Sports 3**, piłka nożna, liga hiszpańska: Atletico Madryt - Celta Vigo; **18.25 Canal + Sport 2**, piłka nożna, liga angielska: Manchester United - West Ham United; **20 Eleven Sports 2**, żużel, I liga: Unia Tarnów - Arged Malesa TŻ Ostrovia; **20.25 Eleven Sports 2**, piłka nożna, liga włoska: AC Milan - Lazio; **20.40 TVP Sport**, hokej, 6. mecz finałowy MP: Comarch Cracovia - GKS Tychy. **Niedziela, 8 TVP Sport, 8.05 Eleven Sport 1**, formuła 1, Grand Prix Chin; **11 Eurosport 1**, kolarstwo: wyścig Paryż - Roubaix; **13.25 TVP Sport**, gimnastyka sportowa: mistrzostwa Europy w Szczecinie; **14.55 Eleven Sports 2**, piłka nożna, liga włoska: Sampdoria Genua - Genoa; **15 Canal+ Sport**, piłka nożna, liga angielska: Crystal Palace - Manchester United; **15.25 Eleven Sports 1**, piłka nożna, Bundesliga: Fortuna Duesseldorf - Bayern Monachium; **15.30 nSport+**, żużel, ekstraklasa: Get Well Toruń - FOGO Unia Leszno; **17.25 Canal + Sport**, piłka nożna, liga angielska: Liverpool - Chelsea; **17.55 Eleven Sports 1**, piłka nożna, liga włoska: Chievo Verona - Napoli; **17.55 Eleven Sports 2**, piłka nożna, Bundesliga: Eintracht Frankfurt - Augsburg; **18.30 nSport+**, żużel, ekstraklasa: BETARD Sparta Wrocław - Stelmet Falubaz Zielona Góra; **20 Eleven Sports 2**, żużel, ekstra-liga: MR Garden GKM Grudziądz - forBET Włókniarz Częstochowa; **20.25 Eleven Sports 1**, piłka nożna, liga włoska: Frosinone Calcio - Inter Mediolan; **20.40 Canal + Sport**, piłka nożna, liga hiszpańska: Valencia - Levante. (żuk)



FOT. PIOTR HUKALO

Krakowianie przegrali w Gdańsku z Lechią 0:1 w pierwszej rundzie. Teraz chcą się zrewanżować

Teraz celem „Pasów” jest walka o puchary

Ekstraklasa piłkarska

Jacek Żukowski
jacek.zukowski@polskapress.pl

W sobotę o godz. 18 Cracovia zagra ostatni mecz sezonu zasadniczego z Lechią Gdańsk. „Pasów” walczą o utrzymanie 4. pozycji przed kolejną fazą rozgrywek - grupą mistrzowską.

Daje ona handicap czterech z siedmiu meczów rozgrywanych na własnym boisku. Każda pozycja niżej to tylko trzy spotkania domowe. Na ile istotną kwestią jest ta, czy zespół rozegra u siebie cztery czy tylko trzy mecze?

- Pewnie, że fajnie byłoby grać więcej meczów u siebie - mówi trener Cracovii Michał Probiez. - 4. miejsce daje pierwszy mecz wyjazdowy z Legią, z niższego miejsca zagra się z innym rywalem. Można wyrobić sobie przewagę punktową, ale my nie kalkulujemy, chcemy wygrać i zostać na 4. miejscu.

Dobłą wiadomością dla trenera jest ta, że nie wypadnie mu Filip Piszczek, który w ostatnim meczu z Miedzią doznał wstrząśnienia mózgu. - Jest tylko jeden problem - Bracik ma złamany palec u ręki, a Filip jest do dyspozycji, jest zdrowy, trenował z nami cały tydzień - informuje szkoleniowiec. - Będzie brany pod uwagę przy ustalaniu składu. Z kolei Marcin Budziński, który przechodzi rehabilitację, może dojdzie do nas na dwa ostatnie mecze. Co do składu, to na pewno będą zmiany. Jestem rozczarowany ostatnim meczem jeśli chodzi o wynik.

Być może miejsce w „11” straci Damian Dąbrowski, także Sergiu Hanca? - Inne zespoły nas analizują, był moment, że agresywnie atakowano Hernandeza, bo widziano, że nie gwizdże się na nim fauli - mówi szkoleniowiec. - Teraz drużyny przeciwne nastawiają się do nas inaczej, nie jest łatwo Cabrerze, Wdowiakowi jest trudniej. Może zmienimy ustawienie na trzech obrońców? Raków pokazał, że to dobry sposób, by coś zmienić. Roszady zrobimy, jestem rozczarowany jeśli chodzi o niektórych. Co do Hanki, to na wyjazdach gra gorzej, to zastanawiające, ale w meczach u siebie radzi sobie dobrze. Jak jego żona jest na trybunach, to gra lepiej. Ale na sta-

Najważniejszy jest każdy następny mecz... A poważnie, to powalczymy o trzecie, a może i drugie miejsce

Michał Probiez, trener Cracovii

dionie Wisły też była... Z kolei Bojan Cecarić nie umie się zaadaptować do nowych treningów, zresztą to dotyczy większości piłkarzy jeśli chodzi o pierwsze okresy ćwiczeniowe.

„Pasów” zapewniły sobie miejsce w czołowej ósemce, o co będą teraz grały? - Najważniejszy jest każdy następny mecz... - żartuje Probiez. - Poważnie, to chcemy walczyć o puchary. Zrobimy wszystko, by powalczyć o 3. miejsce, a może i o 2. Gramy teraz z bardzo dobrym przeciw-

nikiem. Nie ma przypadku w tym, że jest na pierwszym miejscu w tabeli i w finale Pucharu Polski.

To może być starcie najlepszych bramkarzy w lidze. Zarówno Michał Pesković, jak i Dusan Kuciak należą do najlepszych zawodników na tej pozycji w ekstraklasie. - Lechia ma dwóch dobrych bramkarzy - twierdzi szkoleniowiec. - Przed meczem w Gdańsku z nami trener Stokowiec zmienił golkipera i nikt nie wiedział dlaczego. Kuciak sprokurował karnego i go obronił.

Trener Cracovii podkreśla, że siła Lechii to nie tylko bramkarz.

- Lechia gra bardzo dobrą piłkę, trener Stokowiec dobrze dopasował taktykę do swoich zawodników - twierdzi Probiez. - Bronią głęboko w polu kamym, wpuszczają rywala do swojej strefy, blokują strzały, większość piłkarzy zaślania bramkę, pozwalają przeciwnikowi uderzać piłkę z dystansu, ruszają agresywnie z pressingiem. Mają indywidualności i stabilny skład, a na ławce mają takich piłkarzy, z których wielu grałoby w innych klubach w pierwszych składach. Dwa lata temu Lechia grała o mistrzostwo, rok temu o utrzymanie. Nie mnie to oceniać, ale mówiono, że przez pewien czas grała bez trenerów. Piotrek pokazał klasę. Jedno to szczęście, drugie to praca. Czeka nas ciężki bój z rywalem, który jest na fali, musimy czymś zaskoczyć Lechię, by się do niej dobrze wygrać. ©©

Przypuszczalny skład: Pesković - Rapa, Helik, Dytiatjew, Siplak - Hanca, Gol, Hernandez, Dimun, Wdowiak - Cabrerza.

Cracovia jest pod ścianą

Hokej

Jacek Żukowski
jacek.zukowski@polskapress.pl

Przegrywając piąty mecz finałowy z GKS-em w Tychach 2:4 hokeiści Comarch Cracovii postawili się w bardzo trudnej sytuacji. W sobotnim (godz. 20.30) spotkaniu w Krakowie muszą wygrać, by doprowadzić do remisu w serii (jest 2:3).

Przypomnijmy, że mistrzem Polski zostanie drużyna, która wygra cztery spotkania. „Pasów” wygrywały w rywalizacji już 2:1, ale teraz są w znacznym gorszym położeniu. Tyszące są o krok od celu, krakowianie natomiast o dwa.

Wydawało się, że w ostatnim spotkaniu będziemy mieli dogrywkę, bo „Pasów” remisowały 2:2, ale w końcówce straciły dwie bramki i to gospodarze się cieszyli.

- Pierwsza tercja była bardzo dobra z naszej strony - mówi trener Comarch Cracovii Rudolf Rohaczek. - Graliśmy nieźle, przeważaliśmy. Strzeliliśmy jedną bramkę i mieliśmy kontynuować taką grę. Niestety, dwa takie błędy w finale, a jeszcze w rywalizacji z drużyną, której zawodnicy mają wysokie umiejętności, nie mogą się po prostu zdarzyć. Myśm de facto dali te okazje na talerzu Tychom. Dźwignęliśmy się, potem przeważaliśmy, ale te błędy miały fundamentalny wpływ na wynik tego meczu. Czwarta bramka była konsekwencją tego, że musieliśmy zaryzykować, co do trzeciej, to moglibyśmy dyskutować, ale reasumując, to na własne życzenie przegraliśmy ten mecz.

Trener Andriej Gusow jest powściągliwy w ocenach, emanuje spokojem. - Co mogę powiedzieć? 3:2 to jest lepszy wynik niż 2:3 - stwierdził trener gospodarzy. - Ale znając charakter Cracovii, to chcę powiedzieć swojej drużynie, że każdy mecz

jest ważny. Niech nie jadą do Krakowa z takim pomysłem, że mogą wrócić do domu i zagrać tu spotkanie. Za dużo było tych meczów w play-offie w tym roku. Pojedziemy i będziemy próbować skończyć to w Krakowie, ale znając charakter zespołu i trenera, u którego grałem to będzie bardzo ciężko, ale spróbujemy.

Winowajcą pierwszego straconego gola był kapitan „Pasów” Maciej Kruczek, który potem „odkupił winy” strzelając gola na 2:2. - Nie powinien przydarzyć mi się ten błąd, ale po prostu „guma” zeszła mi z patki i podanie było złe - mówi. - Wtedy padła druga bramka, ale odrobiliśmy ją.

Mocno sobie komplikujemy sytuację, ale nie załamujemy się. Mamy mecz u siebie i musimy go wygrać

Maciej Kruczek, obrońca Cracovii

Zawodnik nie uważa, by wszystko było już stracone, że „Pasów” już przegrały tę finałową rywalizację.

- Mocno sobie komplikujemy sytuację, ale nie załamujemy się - twierdzi. - Mamy teraz mecz u siebie, musimy go wygrać i stan rywalizacji będzie wynosił 3:3. Wrócimy do Tychów i też wygramy. Pokażemy pazur, charakter, serce, bo mamy je wielkie. Daliśmy rywalom praktycznie dwie bramki po głupich błędach. W trzeciej tercji oddaliśmy za mało strzałów na bramkę rywali, musimy więcej strzelać, by wygrywać mecze. ©©

GKSTYCHY - COMARCH CRACOVIA 4:2 (0:1, 2:1, 2:0)

Bramki: 0:1 Turtiainen (Zygmunt, Kruczek) 18, 1:1 Sykora (Szczuchura, Cichy) 22, 2:1 Galant (Witecki) 28, 2:2 Kruczek (Svec, Kapica) 36, 3:2 Gościński (Michnow, Galant) 58, 4:2 Klimienko (Cichy, Szczuchura) 59.



FOT. LUCYNA NENOW

Maciej Kruczek, obrońca Cracovii, nie pogodził się z tym, że „Pasów” przegrały już finałową rywalizację o złote medale

„Jestem szczęśliwą mamą. Kobieta, która zostaje mamą, zaczyna zupełnie inaczej postrzegać cały świat. Inaczej też podchodzi do kobiet, do mam, w tym do swojej mamy czy babci.”

Marina Łuczenko, piosenkarka, celebtrka, żona piłkarza Wojciecha Szczęsnego, mama Liama



Krzyżówka panoramiczna

serial w reżyserii Jerzego Gruzgi	wypełniona pastą do zębów	ukończona pieczara	miasto nad Mleczną	głośny owad	między kręgami literacka idylla	zasiada w komisji sędziowskiej	mieszka w stolicy Czech	nadmorska góra piasku	małpi przysmak	chroni od deszczu	dotknięty wilczym głodem	dynastia w Anglii chwila refleksji	średnio-wieczny hełm	
tania kurtka					16			waż jak szal zaliczka			przyjęta norma, zwyczaj			
	10			ogni-skowa częśćka			niszczy żelazo	28		zwijane ciasto				
nie czyni mędrca				drzewo, „producent” syropu			... Lear, piosenkarka				boży-szcze odpycha kationy			
elek-troda ujemna										samica dzika			27	
letni kapelusz				napój gazo-wany										
			30	mały maślak lub prawdziwek	7	chwast polny o niebieskich kwiatach	nasia-dówka kierownictwa firmy	wyraz przeciw-stawny		24			niezbyt inteli-gentny	
du-chowny protes-tancki	wodna lub młoda	skandy-nawski mit	flisacka łódź	piłkarz lub koszy-karz			15	delikat-ność, umiar	dawna strojna suknia	termi-nowa, zakła-dana w banku				
siatka dla wędkarza					Marsylia lub Gdynia	zszywa blachy				Dewajtis Bartek	gabinet odnowy biolo-gicznej	związko-wy kraj w Austrii	rentge-nowski w szpitalu	
				podawa-na w wazie		waż dusiciel serowe miasto w Holandii					mezo-zoiczna			
	14				13				23					
żeglar-skie zawody				dawny kelner pracuje w dzien-niku Irena, piosen-karka				walet lub król	polski taniec ludowy	Cezary z „Przed-wiośnia”	część rajdu Hanusz-kiewicz			
				podium dla piosenkarzy			12			papuga popie-lata			1	
jubiler-ska miara	oscaro-woy film meksy-kański	sopocka atrakcja		podpora krzewu pomidora			4	rzadkie imię męskie					naj-większa wyspa grecka bliska Ikarowi	
					czaro-dziejski w tytule opery Mozarta	imię Dietrich, aktorki				produkt ze „Stomilu”	karne lub cywilne			
Ewa dla ludz-kości	podobny do elipsy	tajne w archi-wum	5	Leonid, żeglarz-samotnik			nie przyszła do Mahometa	ślad wilka na śniegu	zamiast winylu piesz w górach					
				dodat-kowa porcja			11	spada na cztery łapy			21	wie-czorny na obozie harcer-skim	program infor-macyjny w TVP 2	biega-nina
drewno w kominku			6			kłatwa koś-cielna	przeło-zony klasz-toru	waż z „Księgi dżungli”		duże samoloty pasa-żerskie		środek opatrunkowy		29
gruszka z tropiku	okreś-lona przestrzeń	formacja roślinna w Ameryce		dosko-nały mówca				legendar-ny bard szkocki atrybut władcy		17		stęпка		
					25	„... to nie wypada”, polska komedia filmowa	umowa polityczna ofiara na tacę		święce-nia koś-cielne					20
grupa myś-liwców	liczba na mapie	trochę młodsza od króla				rośnie na brze-gach jezior		gorąco-krwisty koń	... Oz, pisarz izraelski	Beau-forta lub Kelvina	mocny, aroma-tyczny trunek	w pasze z Psyche	rów obronny	
			26							wędlina na kanapki				
wydzie-lony obszar				koralek naszyty na suknię		3	gatunek sera					kto wie, gdzie zimują?		
kolega Tytusa i Romka szlak, droga						alkohol mety-lowy	18			mały król ży-dowski			22	
				staro-żytne liczydło			swa-wolny chłopiec		19			ryba spokrew-niona z karpem		
									8					

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

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

ROZWIĄZANIE: KAŻDY W GŁĘBI DUSZY JEST PLOTKARZEM.