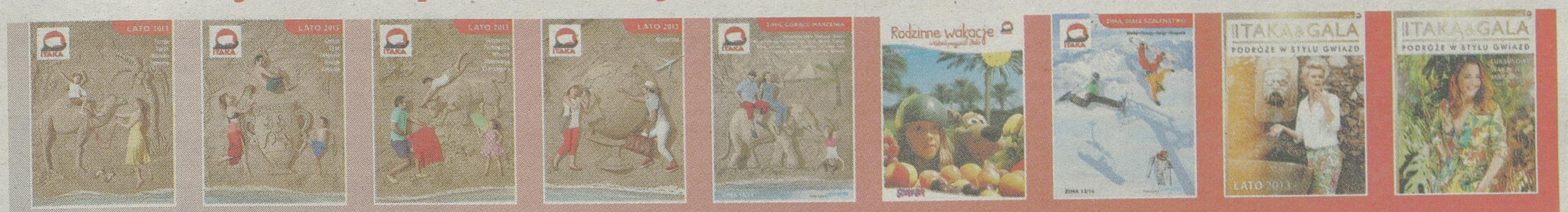
GAZETA Białostocka
WSPÓŁCZESNA
Cena gazety w prenumeracie pocztowej 1,35 zł.
ISSN 0137-9488
www.wspolczesna.pl
12 sierpnia 2013
poniedziałek
155(17845)
1,90 zł (w tym 8% vat)

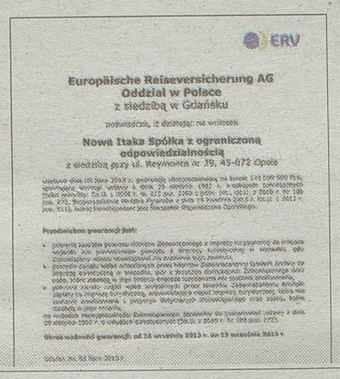
reklama

Gwarancja udanych wakacji, z których **nie będziesz chciał wrócić!**



Pokochaj Azory czytaj » II
Zimowa egzotyka czytaj » III
Gdzie na narty? czytaj » III
Na salonach ITAKI czytaj » IV

Już jest!
Gwarancja Ubezpieczeniowa na sezon 2014!


ERV
Europäische Reiseversicherung AG
Oddział w Polsce
z siedzibą w Gdańsku
Nowa Itaka Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
z siedzibą przy ul. Reymonta nr 39, 45-072 Opole
Przedmiotem gwarancji jest:

144 000 000 PLN
wynosi Gwarancja Ubezpieczeniowa Biura Podróży ITAKA na nowy sezon. Obowiązuje ona od 16.09.2013 r. do 15.09.2014 r.

Gwarancja, podobnie jak dotychczasowe, wystawiona została przez Europäische Reiseversicherung AG (ERV AG), wiodącego ubezpieczyciela biur podróży.
Choć obroty Biura Podróży ITAKA były wyższe, niż w analogicznym okresie ubiegłego roku (2012/2013), kwota gwarancji na sezon 2013/2014 jest nieznacznie niższa. Stało się tak ze względu na nowe rozporządzenie ministra finansów, które weszło w życie w maju 2013 r. Pozwala ono bowiem dużym firmom na zmniejszenie sumy ubezpieczenia z 14 do 12% całości obrotów.
144 000 000 PLN to najwyższa gwarancja ubezpieczeniowa wśród touroperatorów działających na polskim rynku.
Przedmiotem gwarancji jest:

- pokrycie kosztów powrotu klientów do kraju, w wypadku, gdy organizator turystyki wbrew obowiązkowi nie zapewni tego powrotu,
- pokrycie zwrotu wpłat wniesionych przez klientów, w wypadku, gdy z przyczyn dotyczących organizatora turystyki, impreza turystyczna nie zostanie zrealizowana,
- pokrycie zwrotu części wpłat wniesionych przez klientów za część imprezy turystycznej, która nie zostanie zrealizowana z przyczyn dotyczących organizatora turystyki.

Do 15.09.2013 r. obowiązuje gwarancja na kwotę 150 669 827,70 PLN, najwyższa wśród polskich touroperatorów.

Letnie przeboje

Jakie są wakacyjne preferencje Polaków i czy nasze gusta się zmieniają?

Już od lat na czele wakacyjnych przebojów znajduje się Turcja, natomiast Grecja to zdecydowany bestseller Lata 2013.

Turcja to idealne miejsce zarówno na rodzinne wczasy, jak i wypoczynek z przyjaciółmi. Turcy doskonale nadążają za zwiększającym się popytem na usługi turystyczne, a także znają najnowsze trendy w hotelarstwie i sposobach organizacji czasu turysty. Znakomicie rozwija się infrastruktura hotelowa, powstaje wiele pięknych, ciekawych architektonicznie hoteli, zarówno luksusowych, jak i skierowanych do średnio zamożnego klienta. Turcja to miejsce, gdzie istnieje znakomita równowaga między ceną i jakością. Nowoczesne hotele kuszą wspaniałymi aquaparkami, restauracjami, które poza kuchnią międzynarodową i miejscową serwują także dania z różnych miejsc świata. Wiele hoteli ma nawet kilka restauracji a'la carte, specjalizujących się np. w kuchni włoskiej, czy japońskiej. Tureckie hotele wręcz prześcigają się we wprowadzaniu nowych, coraz atrakcyjniejszych formuł all inclusive, takich jak np. ultra all inclusive. Coraz ciekawiej można także spędzić czas „po plaży". Różne rodzaje sportów, w tym także ekstremalnych, ciągle poszerzany program wycieczek fakultatywnych to zasługa stale rosnącej ilości przyjazdów do Turcji, a także osób tu powracających. Dla wielu Polaków urlop w Turcji staje się coroczną tradycją i nie wyobrażają sobie wakacji w innym kraju. Oczywiście nie trzeba wracać w to samo miejsce: w ofercie ITAKI jest aż 11 tureckich kurortów!

Wakacje 2013 należą także do Grecji, która wysunęła się na drugie miejsce, po Turcji. Jest to także kraj, do którego turyści chętnie wracają. ITAKA proponuje wypoczynek na 7 greckich wyspach: Kreta, Rodos, Kos, Korfu, Zakynthos, Thassos i Kefalonia to miejsca stworzone do pełnego relaksu w śródziemnomorskim otoczeniu pięknej przyrody. Wszystkie greckie nowości spotkały się z dużym zainteresowaniem ze strony turystów: Chalkidiki, Ierapetra i Plakias na Krecie, a także Kefalonia – przepiękna, malownicza, z cudownymi plażami i sympatycznymi mieszkańcami, wyspa, gdzie nie dotarła jeszcze masowa turystyka, a turysta traktowany jest jak długo oczekiwany gość. Hiszpańskie słońce i legenda Wysp Kanaryjskich sprawiły, że Polacy chętnie wypoczywają zarówno na wybrzeżach Hiszpanii lądowej, jak i na Wyspach Kanaryjskich. Hiszpania to świetna kuchnia, przyjaźni gospodarze i dużo dobrej zabawy z hiszpańskim temperamentem. W ofercie ITAKI jest 5 wysp z kanaryjskiego archipelagu: Fuerteventura, Lanzarote Teneryfa, Gran Canaria i nowość – La Palma. Każdą z wysp można pokochać za coś innego.

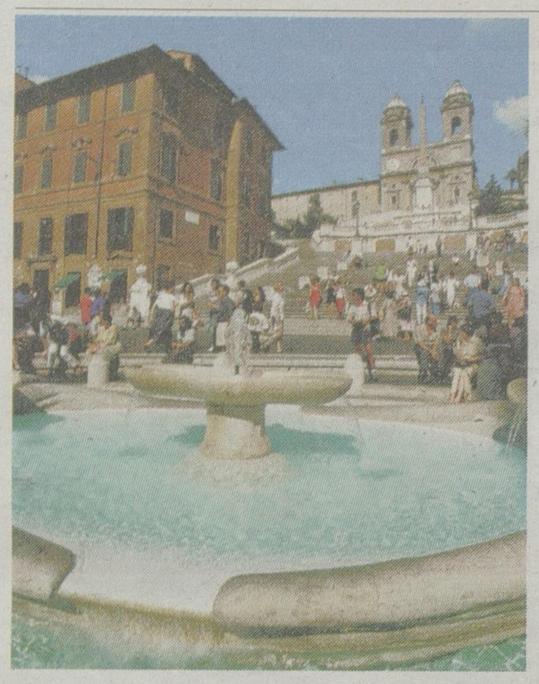


Inną nowością, która spotkała się z dużym zainteresowaniem jest Archipelag Azorów, zachwycający unikalnymi walorami przyrodniczymi. Swoich zwolenników ma Sardynia, druga, co do wielkości włoska wyspa. Piaszczyste plaże, urwiste skały, bajkowe zatoki i wysepki, a przede wszystkim zadziwiające szmaragdowym kolorem, kryształowo czyste morze to największe skarby wyspy. Od lat Polacy wyjeżdżają na Sycylię, w tym roku ITAKA oferuje hotele na północy i wschodzie wyspy, między innymi w okolicy pięknego Cefalu i Syrakuz. Z włoskich kierunków doceniana jest także Kalabria. Kolejną trafioną nowością jest Albania z wczasami w Sarandzie, stolicy Riwiery Albańskiej, którą od greckiej Korfu dzieli tylko krótki rejs katamaranem.

REKLAMA

Zwiedzanie

czyli wakacje dla ciekawych świata



Wycieczki objazdowe to forma zorganizowanych wyjazdów turystycznych, preferowana przez osoby, które lepiej się czują, kiedy zarówno o program zwiedzania, jak i jego realizację zadba profesjonalny organizator - czyli biuro podróży.

ITAKA jest organizatorem wycieczek objazdowych już od 24 lat. Katalog Lato 2013 zawiera aż 204 wycieczki, w tym aż 60 nowości. Programy są bardzo zróżnicowane: od kilkudniowych citybreaks, czyli krótkich, kilkudniowych wycieczek do najsłynniejszych miast świata, przez klasyczne trasy obejmujące jeden lub sąsiadujące kraje, aż do programów wyprawowych z elementami adventure. Hitem lata 2013 jest fantastyczna wycieczka „Rabat na Berbera". Wspaniałe spotkanie z bogatym dziedzictwem kulturalnym Maroka, wizyty w słynnych miastach, w tym oczywiście w Marrakeszu, który jak magnes przyciąga turystów pragnących poczuć prawdziwą atmosferę egzotycznej metropolii. Na bazie czarteru ITAKI do Kalabrii powstało kilka programów objazdowych po południowej Italii, które cieszą się dużym powodzeniem. Niektórzy uważają, że prawdziwe Włochy rozpoczynają się na południe od Rzymu… i właśnie taką Italię: słoneczną, kolorową, z temperamentem pokazuje program „Słońce Południa". Wycieczka ma spokojne tempo, na trasie są wspaniałe zabytki i przepiękne widoki typowe dla włoskiego południa. Trasa Pizza i Peperonocino pokazuje z kolei 2 przepiękne, sąsiadujące ze sobą regiony: Kalabrię i Kampanię. Światowej klasy zabytki, ciepłe morze i radość życia mieszkańców włoskiego „mezzogiorna" sprawiają, że jest to kraina, którą warto odwiedzić. „Królowe Południa" to znakomita wycieczka po najpiękniejszych miejscach włoskiego południa, poza Kalabrią w programie jest także malowniczy półwysep Gargano w Puglii i Sorrento - malownicze miasteczko z piosenki. Od ponad 20 lat rekordy popularności bije autokarowa wycieczka „Klasyczne Włochy" - fascynujące spotkanie z dziejami świata, ikonami sztuki i podręcznikowymi przykładami najpiękniejszej architektury. Progam „Minos na wynos", to znakomite połącznie zwiedzania sztandarowych zabytków Grecji kontynentalnej i wypoczynku na Krecie. Dużo klientów wybiera trasę „Morze cudów i cuda nad rzeką", obejmującą Izrael i Jordanię, podczas której zaplanowano kapiel w Morzu Martwym.

Wszystkie 8-dniowe wycieczki, które mają przeloty czarterami ITAKI, można połączyć z tygodniowym pobytem w wybranym hotelu z oferty wczasowej.

Hotelowy letni zawrót głowy

Ponad 700 hoteli na Lato 2013: zdecydowanie jest w czym wybierać! Które hotele są najchętniej rezerwowane przez Polaków i czym szczególnym się wyróżniają?

W lecie 2013 utrzymują się sprzedażowe trendy z zeszłego sezonu. Także i w tym roku można odnotować dalszy wzrost popularności hoteli z wyższej półki, co potwiedza fakt, że średnia kwota wydawana na wyjazd jest wyższa niż w roku ubiegłym. Niezmiennie ulubioną i najbardziej pożądaną formułą jest all inclusive, szczególnie na wakacje z rodziną. To właśnie dlatego od lat w statystykach hotelowych dominują hotele tureckie. Turcy to eksperci od all inclusive, a ceny hoteli doskonale przekładają się na ich standard. W czołówce tureckich hoteli plasuje się wspaniały kompleks Pegasos Planet w Incekum w rejonie Alanyi, który tworzą Pegasos Resort***** i Pegasos Royal***** oraz Pegasos Club****. Jest to idealne miejsce na komfortowe wakcje z rodziną, jest tu jedna z najpiękniejszych na tureckim wybrzeżu piaszczysta plaża, do dyspozycji Gości jest rewelacyjny kompleks basenów. Znakomite recenzje zbierają Marmaris Resort***** i Marmaris Resort Deluxe*****, położone nad Morzem Egejskim, nad malowniczą zatoką Hisarion, otoczone lasem. W części Resort w terminie 15.06-15.09 działa Klub Przyjaciół ITAKI, co jeszcze dodatkowo podnosi jego atrakcyjność, a część Deluxe jest odpowiednia nawet dla najbardziej wymagajacych klientów. Jak zawsze wysoko oceniane są hotele na Wyspach Kanaryjskich. Tu można wyróżnić Barcelo Santiago****+, położony w przepięknej scenerii, przy słynnych klifach Los Gigantes, znany z dobrej kuchni i bogatej infrastruktury rekreacyjno-sportowej, idealne miejsce na komfortową, romantyczną podróż. Na Fuerteventurze turyści często wybierają Costa Calma Beach Resort****, komfortowy, z imponującym widokiem na bajeczną plażę Sotavento. Miłośnicy autentycznych klimatów znakomicie się czują w La Vinuela****+, utrzymanym w kolonialnym stylu, położonym w parku naturalnym Sierra de Tejeda, ok. 15 km od wybrzeża. Goście hotelu otrzymują samochód na cały pobyt gratis. Na Minorce powodzeniem cieszy się Insotel Club Punta Prima*****, luksusowy hotel w pięknym ogrodzie. Do dyspozycji Gości jest nowoczesne Spa, aż 8 kortów tenisowych i 2 korty do squasha. Na Maderze przebojem lata jest Quinta Do Lorde*****, nowoczesny, zbudowany w 2012 na wzór prawdziwej maderyjskiej wioski nad oceanem. Piękne krajobrazy i fantastyczna linia klifowa wybrzeża idealnie harmonizują z tarasowymi zabudowaniami. Na Gości czekaja bardzo eleganckie pokoje, wyposażone w nowoczesne meble.





Jedną z najczęściej odwiedzanych wysp greckich jest Kreta, oferująca nie tylko wspaniałe warunki naturalne do udanego wypoczynku, ale także znakomitą i zróżnicowaną standardem bazę hotelową. Idealnym pomysłem na romantyczne greckie wakacje jest Solimar Ruby****, w Malii, otoczony wzgórzami, wręcz zanurzony w cudnym ogrodzie i niedaleko plaży. W rejonie znajduje się Solimar Aquamarine****, od lat w ofercie ITAKI, lubiany za piękne suity z basenami, a w tym roku także za Klub Przyjaciół ITAKI z polskimi animacjami. Na przepięknej wyspie Kos rodziny z dziećmi znakomicie czuja się w Aquis Marine Resort & Waterpark**** z imponującym kompleksem basenów, oferujący komfortowe warunki pobytu i masę atrakcji sportowych. Na Korfu, zwanej królową wysp jońskich, świetnymi basenami może się poszczycić Mesonghi Beach Resort***+, bezpośrednio przy piaszczstej plaży, rozległy kompleks zapewniający znakomite warunki do spędzenia aktywnych wakacji.

Warto pomyśleć o wybraniu hotelu dla siebie jeszcze tego lata. Bo końcówka sierpnia, wrzesień i październik to miesiące, kiedy zdecydowanie warto wyjechać na urlop. Dzieciaki w szkołach, ceny wycieczek niższe, a im poźniej, tym hotelarze bardziej cieszą się z każdego gościa.

Wakacje w Klubie Przyjaciół ITAKI



Dzieciaki ITAKI szczęśliwe i rozbawione w wakacyjnych klubach. Wielki sukces pierwszgo katalogu ITAKI z propozycjami na rodzinny wypoczynek. 33 hotele w 8 krajach, wspaniała propozycja na spędzenie aktywnych, rodzinnych wakacji.

Starannie wyselekcjonowane hotele pod względem atrakcyjności dla rodzin z dziećmi zebrane w jedym katalogu i oznaczone ikonką Klub Przyjaciół ITAKI - to był strzał w dziesiątkę! Dla rodzin wybrano 33 hotele w 8 krajach: Hiszpanii, Grecji, Włoszech, Chorwacji, Turcji, Tunezji, Egipcie i na Cyprze. Kluby działają od 15 czerwca do 15 września, w każdym z nich pracuje od 2 do 4 animatorów ITAKI, których łatwo rozpoznać po czerwonych koszulkach z napisem Klub Przyjaciół ITAKI. Klubową maskotką jest sympatyczny Scooby-Doo. Ciekawy, urozmaicony program zabaw i aktywności dla najmłodszych jest rozpisany na 2 tygodnie i podzielony na dwa bloki: 10.30-13.00 i 15.00-17.00. Pomysłów na zabawy jest mnóstwo: np. Scooby-Doo w wiosce indiańskiej, robienie pióropuszy, nadawanie imion indiańskich i malowanie twarzy, przygotowania brygady detektywów i tajemnicze zagadki detektywistyczne, wyprawa po skarb z nieustraszonym Scooby-Doo, szalone taneczne wygibasy Scooby-Doo w rytmie dziecięcych piosenek i wiele, wiele innych. Scooby-Doo bardzo podoba się dzieciom, do zabaw przyłączają się często także dzieciaki turystów innych narodowości. Wszyscy uwielbiają robić sobie fotki ze Scooby'm, a milusińscy w ramach psikusów ciągną go za ogon, co wymaga szczególnej dbałości o utrzymanie kostiumu animatora w odpowiednim stanie…Ulubionym punktem programu, cieszącym się największą frekwencją jest mini-disco, dzieci chętnie tańczą obok Scooby-Doo, także do muzyki z przebojowej, klubowej piosenki ITAKI, która bardzo łatwo wpada w ucho. Dzieci lubią się także bawić w detektywów, piratów, tropienie skarbów i brać udział w zajęciach plastycznych. Program zajęć i atrakcji jest przystosowywany do konkretnego hotelu i wykorzystywane są wszystkie dostępne udogodnienia, często animatorzy ITAKI współpracują także z hotelową ekipą animacyjną. W hotelach, gdzie działają KPI, ITAKA zakontraktowała od 20 do 100 pokoi, więc także ilość dzieciaków w poszczególnych hotelach różni się. Jeżeli jest dużo dzieci, wtedy dzieli się program na Mini Club (4-7 lat) i Maxi Club (8-12 lat). Najwięcej „klubowiczów" jest w wieku 5-8 lat. Następna odsłona Klubów Przyjaciół ITAKI w sezonie Lato 2014.

Azory - hit lata 2013

Odkrywanie Azorów z ITAKĄ, nowość na polskim rynku turystycznym! Wakacyjny bestseller, jeden z ostatnich rajów na ziemi, tylko w ofercie ITAKI!

Zachwycający archipelag Azorski został uznany przez National Geographic za jeden z najbardziej atrakcyjnych turystycznie regionów świata. Z uwagi na przepływający Golfsztrom te należące do Portugalii wyspy mają łagodny klimat, co sprawia, że przez cały rok jest tu bardzo zielono. Pionowe klify, błękit oceanu, rozległe kratery prastarych wulkanów z transparentnymi jeziorami tworzą wyjątkową scenerię, uderzającą naturalną urodą. Szczególnie warto przyjechać na Azory wiosną i latem. Wiosną można się zachwycać kwitnącymi azaliami, z których słynie Furnas na Sao Miguel. Wczesnym latem na całym archipelagu można podziwiać kwitnące hortensje.

Z ITAKĄ można spędzić urlop na Sao Miguel lub Terceirze, w ofercie są także 2 wycieczki objazdowe: „Herbatka pod wulkanem" i „Azory i wieloryby". Sao Miguel to największa wyspa archipelagu, jest najczęściej wybieraną wyspą przez turystów, a z uwagi na niebywale bogatą roślinność nazywana jest Zieloną Wyspą. Sao Miguel można polecić wszystkim miłośnikom natury, a także amatorom aktywnego wypoczynku. Są tu tereny nieskażone przemysłem, można tu podziwiać Lago do Fogo – bajeczne jezioro otoczone pagórkami, a turyści lądują na lotnisku imienia Jana Pawła II. Obowiązkowo należy się wybrać na rejs z obserwacją delfinów, skosztować pysznych ananasów i Maracuja do Ezequiel – likieru owocowego produkowanego tylko na wyspie. Warto wybrać się do Furnas, gdzie znajduje się największy i najpiękniejszy park na wyspie oraz… hotel z oferty ITAKI – Terra Nostra Garden***. Jednym z ulubionych hoteli polskich turystów jest także Azores Atlantico****, położony w centrum Ponta Delgada, z widokiem na port i marinę, oferujący wysoki poziom usług. Terceira to trzecia pod względem wielkości wyspa archipelagu Azorskiego. W krajobrazie wyspy oprócz geologicznych cudów, jak wulkaniczne kratery oraz jaskinie, dominują osobliwe pola lawowe oraz wiecznie zielone winnice. Stolica Terceiry, Angra do Heroismo została wpisana na Listę UNESCO i zachwyca historycznym centrum z oryginalną zabudową i licznymi zabytkami. Polskim akcentem jest pomnik Jana Pawła II w centrum. Klientom ITAKI bardzo podoba się hotel Terceira Mar****, bajkowo położony z widokiem na ocean i dużym basenem. Praia da Vitoria - drugie co do wielkości miasteczko na wyspie, znane jest z ładnej piaszczystej plaży, w centrum znajduje się zabytkowy ratusz, liczne kawiarenki i restauracje. Ulubionym hotelem polskich turystów jest tu kameralny hotel Atlantida Mar****, liczący tylko 28 pokoi, gdzie Goście czują się jak członkowie rodziny.

Dla miłośników zwiedzania ITAKA przygotowała dwa programy objazdowe: „Herbatka pod wulkanem" – tydzień zwiedzania wyspy Sao Miguel oraz „Azory i wieloryby" obejmujący Sao Miguel i Terceirę. Wspaniała atmosfera w grupach, kompetentni piloci, profesjonalnie przygotowany program zwiedzania sprawiaja, że dla wielu turystów jest to podróż życia. Po wycieczce można zostać jeszcze tydzień na Azorach, w wybranym hotelu z oferty „plażowej". ITAKA poleca także ofertę: „Azory – 2 tygodnie, 2 wyspy, 2 hotele", jest to propozycja spędzenia tygodnia w hotelu na Sao Miguel i tygodnia w hotelu na Terceirze.

Więcej informacji o ofercie i aktualnych promocjach na www.itaka.pl





W środę Piłkarski Skarb

Już pojutrze w „Gazecie Współczesnej" ukaże się specjalny, bezpłatny dodatek. W nim wszystko o nowym sezonie w lokalnym futbolu, od III ligi do Klasy A.

DZIŚ
po południu / w nocy
23° 14°
>>2

GAZETA Białostocka
WSPÓŁCZESNA
Cena gazety w prenumeracie pocztowej 1,35 zł.
ISSN 0137-9488
www.wspolczesna.pl
12 sierpnia 2013
poniedziałek
155(17845)
1,90 zł (w tym 8% vat)

Region >> Prognozy Głównego Urzędu Statystycznego nie są optymistyczne

Podlaskie wyludnia się

Andrzej Zdanowicz
azdanowicz@wspolczesna.pl

Za 50 lat w Polsce będzie mieszkać nawet o 8 mln ludzi mniej niż w tej chwil. Takie wnioski płyną z raportu przygotowanego przez ZUS na podstawie prognoz Głównego Urzędu Statystycznego.

Zmniejszy się oczywiście liczba mieszkańców województwa podlaskiego. Według prognoz GUS już za 20 lat będzie nas o ok. 100 tys. mniej. Obecnie ludność w województwie podlaskim to 1 197 354.

– Powodem zmniejszenia się liczby mieszkańców naszego regionu jest przede wszystkim ujemny przyrost naturalny – komentuje Ewa Kamińska-Gawryluk, dyrektor białostockiego urzędu statystycznego. – Oznacza to, że w Podlaskiem więcej osób umiera niż się rodzi. Pod tym względem, nie odbiegamy od reszty Polski.

Zdaniem dyrektor białostockiego GUS, przyczyną takiego zjawiska jest duże bezrobocie i niestabilna sytuacja w naszym regionie.

– Młodzi ludzie często po studiach nie mają pracy, a jeśli już znajdą zatrudnienie, to jest ono niepewne i związane z niskim wynagrodzeniem – komentuje Kamińska-Gawryluk. – Taka sytuacja nie sprzyja zakładaniu rodziny i planowaniu dzieci.

Według prognoz jeden z największych spadków liczby ludności w woj. podlaskim odnotuje powiat hajnowski. Tam liczba mieszkańców w ciągu najbliższych 20 lat ma się zmniejszyć o ponad 1/4, z prawie 44 tys. do niespełna 31 tysięcy.

Liczba dnia

288

tysięcy
mieszkańców w 2035
ma mieć Białystok

Jak pokazują statystyki GUS, w hajnowskim jest najniższy przyrost naturalny w regionie. Największy (dodatni) jest w Suwałkach, Białymstoku i Łomży oraz w powiatach suwalskim, grajewskim i zambrowskim.

– Do zmniejszania się liczby ludności w regionie przyczynia się także ujemne saldo migracji – dodaje dyrektor GUS.

Podlasianie po prostu wyjeżdżają albo za granicę , albo do innych miast w Polsce.

– Specyfiką naszego regionu jest jednak zjawisko migrowania mieszkańców wsi do miast – komentuje Kamińska-Gawryluk. – Ciągle wiele osób przyjeżdża z mniejszych miejscowości do Białegostoku.

Mimo to, wg prognoz, w Białymstoku w 2035 będzie o 7 tysięcy mieszkańców mniej. O ok. 8 tys. wzrośnie natomiast ludność powiatu białostockiego.

Według prognoz, zarówno w kraju, jak i w naszym regionie, zmaleje liczba osób w wieku produkcyjnym, a zwiększy się liczba emerytów i rencistów. Oznacza to, że w następnych pokoleniach nie będzie komu pracować na emerytury.

– Przy zachowaniu podziału wiekowego sprzed podwyższenia wieku emerytalnego populacja w wieku produkcyjnym cały czas maleje osiągając w 2060 r. poziom o przeszło 8,7 mln osób mniejszy niż w 2013 r., a populacja osób w wieku poprodukcyjnym rośnie osiągając w 2060 r. poziom o przeszło 5 mln osób większy niż w 2013 r. – przekazuje Radosław Milczarski, z biura prasowego ZUS.

W warunkach po podwyższeniu wieku emerytalnego w 2013 r. na 1000 osób w wieku produkcyjnym przypada 579 osób w wieku nieprodukcyjnym, natomiast w 2060 r. liczba ta wynosi 883 osoby.

promocja
Już dziś kolejny numer miesięcznika dla Prenumeratorów


Twoja gazeta w prenumeracie

Podlaskie >>

Zakaz uboju świń

Nasz region jest szczególnie narażony na wystąpienie afrykańskiego pomoru świń, którego ognisko ujawniono na Białorusi. Dlatego wojewoda podlaski w kilku powiatach wyznaczył specjalny obszar, na którym zagrożenie jest największe.

Obejmuje on powiaty: augustowski, białostocki, bielski, hajnowski, moniecki, sejneński, siemiatycki, sokólski i suwalski oraz miasta: Białystok i Suwałki. Na tym terenie obowiązuje zakaz organizowania targów, wystaw, pokazów, konkursów z udziałem świń, uboju świń na własny użytek oraz wywożenia tusz i skór odstrzelonych dzików bez otrzymania potwierdzenia ujemnego wyniku badania laboratoryjnego w kierunku wykrycia afrykańskiego pomoru świń.

Wojewoda zwraca też uwagę, by informacje o padłych świniach lub dzikach jak najszybciej przekazywać do inspekcji weterynaryjnej.

Ognisko afrykańskiego pomoru świń wykryto na Białorusi. Przeniesienie tej choroby do Polski może spowodować duże straty gospodarcze. Nie jest groźna dla ludzi, ale szybko rozprzestrzenia się wśród dzików i świń. **(azda)**

Supraśl >> Na sobotnie święto do klasztoru przybyły tysiące pielgrzymów

Wierni modlili się razem z metropolitą Sawą

Tysiące wiernych w weekend przybyło do prawosławnego klasztoru w Supraślu, aby wziąć udział w obchodach święta Supraskiej Ikony Matki Bożej.

Pierwsi pielgrzymi do monastyru dotarli jeszcze w piątek, w przeddzień święta. Przybyła tam także pielgrzymka piesza z Białegostoku i kajakowa z Gródka.

Główne uroczystości odbyły się jednak w sobotę. Liturgii świętej przewodniczył metropolita Sawa, zwierzchnik prawosławnej Cerkwi w Polsce w towarzystwie biskupów z kraju i zagranicy.

W modlitwach uczestniczyli nie tylko wierni prawosławni. Przed wejściem do klasztoru spotkaliśmy Annę Sochacką, która przybyła tu aż z Siedlec.

– Pochodzę z Supraśla i bardzo chętnie tu wracam – mówi. – Jestem katoliczką, ale zawsze starałam się brać udział w tym prawosławnym święcie. Uważam zresztą, ze Bóg jest jeden i powinniśmy go czcić wspólnie. Cieszę się także z tego, że supraski klasztor tak pięknie się rozwinął.

– Pamiętam jeszcze lata, jak nie było tu cerkwi, a mój mąż pomagał przeładowywać cegły – dodaje Dorota Gawryluk, znajoma pani Anny.

Supraska Ikona Matki Bożej do klasztoru trafiła w XVI wieku jako wierna kopia Smoleńskiej Ikony Matki Bożej. Na początku ubiegłego wieku, podczas wojennej zawieruchy mnisi wywieźli ją w głąb Rosji. Obecnie w monasterze jest jej kopia z XIX wieku. **(azda)**


Fot. Wojciech Wołkiewicz

Jutro w numerze:

▲ Rozwód to bardzo trudna sytuacja prywatna. Ale jeszcze bardziej się komplikuje, gdy małżonkowie podczas trwania związku wspólnie zaciągnęli kredyt. Orzeczenie sądowe o rozwodzie nie rozwiązuje bowiem kwestii zobowiązań finansowych.

bkul

Opinie

Nasz Czytelnik podzielił się z nami opinią na temat ostatniego orzeczenia Trybunału Konstytucyjnego, według którego kierowca może nie zgodzić się na pobranie krwi w celu zbadania czy jest pod wpływem alkoholu.

▲ **Pan Edward**
weterynarz spod Białegostoku
Kierowca, który nie zgadza się na takie badanie, już tworzy podejrzenie, że jechał po pijanemu. Samym kierowcom powinno zależeć na tym, by takie badanie przejść, o ile nie mają nic na sumieniu. Uważam, że w naszym kraju kary za jazdę z 0,2-0,5 promila alkoholu są za wysokie, a z kolei te za jazdę na większym „gazie" za małe. Tworzy to często głupie sytuacje, szczególnie na wsiach. Niejednokrotnie widziałem, jak rolnik po wypiciu piwa do obiadu wyjeżdżał w pole, a musząc przejechać w poprzek drogę publiczną, na jej poboczach ustawiał dzieci, by sprawdzały czy nie nadjeżdża policja. I po co te zawracanie głowy? To piwo czy dwa, na polu rolnik bardzo szybko wypoci, poza tym, orając ziemię, raczej wypadku nie spowoduje. Co innego, gdyby był naprawdę zalany. Wtedy powinno się go karać z całą surowością.

Nasi Czytelnicy skarżą się na nękające ich telefony od akwizytorów lub ankieterów.

▲ **Nick: Stalking**
www.wspolczesna.pl
Czy takie natręctwo nie powinno być ścigane z urzędu? Zakończeniem rozmowy jest tylko zapytanie akwizytorek o nazwę firmy, siedzibę i nazwisko właściciela. Od razu rozłączają się.

▲ **Nick: Stalking**
www.wspolczesna.pl
Najgorsze jest to, że 90 proc. to głuche telefony, po odebraniu nikt się nie odzywa. I tak od rana do nocy. Jesteśmy zmuszeni odłączać telefon, bo nie można tego wytrzymać.

▲ **Nick: Gość**
www.wspolczesna.pl
Głuche telefony są na skutek egoizmu akwizytatorki. Wybiera kilka numerów i kto pierwszy odbierze, z tym rozmawia, pozostali abonenci nawet nie czują oddechu zapracowanej panienki. **(azda)**

ODEZWIJ SIĘ, czyli listy Czytelników

Coś Ci przeszkadza lub chcesz to pochwalić – napisz do nas: **redakcja@wspolczesna.pl** lub Gazeta Współczesna, ul. św. Mikołaja 1, 15-419 Białystok

Pogoda >> na jutro

po południu / w nocy

Białystok



23° 12°

Ciśnienie 994 hPa

Łomża

23° 13°

Ciśnienie 996 hPa

Suwałki



22° 12°

Ciśnienie 990 hPa

Ełk

23° 12°

Ciśnienie 993 hPa

Zachmurzenie duże. Okresami opady deszczu. Wiatr słaby i umiarkowany, południowy, wieczorem skręcający na zachodni.

Białystok >> Mamy pierwsze sukcesy rządowego programu refundacji zapłodnienia in vitro

Decydujmy się na dzieci

Mamy już pierwsze sukcesy, dwa potwierdzone zapłodnienia – mówi dr Grzegorz Mrugacz, dyrektor medyczny Kliniki Leczenia Niepłodności, Ginekologii i Położnictwa Bocian. – Pary, którym się udało, nie chcą tego nagłaśniać, czekają na pozytywny rozwój ciąży. Są one objęte rządowym programem, w ramach którego mają finansowe wsparcie. Do tego programu zgłosiło się do nas już ponad 200 par. Zarejestrowanych jest 165. Ta liczba z każdym dniem wzrasta.

Mowa o parach, które zgłosiły się, aby skorzystać z rządowego programu refundacji in vitro, który ruszył 1 lipca. To pierwsza próba finansowego wsparcia par, borykających się z problemem niepłodności. Budżet państwa pokrywa koszty zabiegów. Jednak pozostałe wydatki, jak na przykład leki, nadal leżą w gestii pacjentów. Ale i takie dofinansowanie państwa to dla nich ogromna pomoc. W Białymstoku, w rządowym programie uczestniczą trzy kliniki. Wspomniany już Bocian, Centrum Leczenia Niepłodności Małżeńskiej Kriobank oraz Klinika Rozrodczości i Endokrynologii Ginekologicznej Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku.

– Program jest dosyć restrykcyjny – mówi dr Grzegorz Mrugacz. – O refundację zabiegu in vitro mogą ubiegać się pary, u których stwierdzono bezwzględną przyczynę niepłodności lub udokumentowano roczne, nieskuteczne leczenie niepłodności. Ważny jest też wiek kobiety. Nie może on przekroczyć 40. roku życia. Do programu nie zostaną także dopuszczone te panie, które miały problemy z donoszeniem wcześniejszych ciąż lub mają zbyt duże nieprawidłowości w badaniach hormonalnych.

Fot.: Wojciech Wojtkielewicz



Dr Grzegorz Mrugacz z nadzieją i optymizmem patrzy na program dofinansowania in vitro

Nie przewidziano również dawstwa komórek jajowych lub plemników od obcych osób. Za to program nie obejmuje tylko i wyłącznie małżeństw. Zgłaszać się też mogą osoby pozostające w nieformalnych związkach. I – jak przyznaje dr Mrugacz - jest ich trochę, bo stanowią aż 8-10 procent wszystkich chętnych. To więcej niż jeszcze kilka lat temu. W ramach programu finansowane mogą być maksymalnie trzy próby zapłodnienia in vitro dla jednej pary. Jeden cykl zapłodnienia został wyceniony przez resort zdrowia na maksymalnie 7,5 tys. zł.

– Dużym problemem jest wiek kobiet – twierdzi dr Mrugacz. – Niestety zgłaszają się w przeważającej większości pary powyżej trzydziestki. Młodych jest mało. Wiek, w którym pary decydują się na dziecko strasznie się przesunął. Moim zdaniem to jest właśnie podstawowy problem tego, że kobiety mają kłopoty z zajściem w ciążę.

Doktor dodaje, że zauważalny jest też trend, wedle którego starsze kobiety wiążą się z młodszymi od siebie mężczyznami. Różnice sięgają 5, a często nawet 10 lat.

– Zwolnijmy tempo życia. Zapomnijmy o telewizji, internecie. Przestańmy myśleć o karierze – radzi dr Mrugacz. – Skupmy się na sobie. I decydujmy się na dzieci, póki jest na to najlepszy czas.

Z rządowego programu refundacji in vitro w tym roku będą mogły skorzystać dwa tysiące par, natomiast w ciągu trzech lat – 15 tysięcy. Ministerstwo przeznacza na ten cel 240 milionów złotych. Kliniki z województwa podlaskiego dostały najwięcej pieniędzy, a co za tym idzie, mogą wykonać najwięcej zabiegów. Każdy z wymienionych białostockich ośrodków może pomóc przez najbliższy rok ok. 400 parom. Wszystkie kliniki realizujące program, będą podlegać kontroli resortu.

Informacje o programie i leczeniu można znaleźć w internecie na stronie www.invitro.gov.pl.

(uk, luk)

Białystok >> Dopisek „pilne" na skierowaniu nie oznacza szybkiego przyjęcia przez specjalistę

Walczę z bólem, a lekarze mnie odsyłają

Strasznie mnie boli, cierpię, ale już od paru miesięcy chodzę od lekarza do lekarza i ciągle nie mogę otrzymać pomocy – skarży się 62-letnia pani Halina. – Dostałam skierowanie do reumatologa. Znajdował się na nim zapis „pilne", ale mimo to nie zostałam przyjęta.

Jak opowiada, gdy zgłosiła się do Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Białymstoku, przyjmująca na reumatologii doktor stwierdziła, że nie honoruje pilnych skierowań i pani Halina nie została przyjęta.

– Następnego dnia znów ustawiłam się w kolejkę – opowiada nasza Czytelniczka. – Ale doktor, po półtoragodzinnym dyżurze, stwierdził, że więcej pacjentów nie przyjmie i wyszedł. A poza mną czekało jeszcze paru pacjentów.

Od jakiegoś czasu pani Halina cierpi na bardzo dokuczliwy ból w nodze. Przed laty dotknęła ją też choroba Heinego-Medina. Jak mówi, może się poruszać tylko dzięki zastrzykom przeciwbólowym, które przepisał jej neurolog.

– Ale nawet one już mi nie pomagają – skarży się kobieta. – Najgorsze jednak, że nikt nie potrafi stwierdzić, co mi jest. Byłam już i u neurologa, i u ortopedy, ale załamywali ręce, bo nie wiedzieli, jak mi pomóc.

Nasza Czytelniczka sugerowała, że skoro medycy nie potrafili zdiagnozować jej dolegliwości, powinni ją skierować na szpitalną diagnostykę, gdzie mogłaby przejść niezbędne badania. – Ale tam nie ma dla mnie miejsca – żali się pani Halina. – Część badań musiałam robić więc prywatnie, bo kolejki diagnostykę refundowaną przez NFZ są strasznie długie. Lekarze zalecali mi też rehabilitację. Ale termin na nią wyznaczono mi na kwiecień.

Ostatnią deską ratunku miał być reumatolog, „pilne" skierowanie do którego otrzymała pani Halina.

– Czekając w kolejce do reumatologa w USK usłyszałam, że powinnam poszukać innej poradni. Sprawdziłam w białostockim Narodowym Funduszu Zdrowia, wszędzie są kolejki – mówi ze łzami w oczach pani Halina. – Najbliższy możliwy termin przyjęcia mam w drugiej połowie września.

– Gdyby pacjentka poinformowała nas o całej tej sytuacji, to postaralibyśmy się ją wyjaśnić ze szpitalem – mówi Adam Dębski, rzecznik podlaskiego NFZ. – Bez jej informacji trudno nam odnieść się do tego konkretnego przypadku. Z zasady jednak pacjenci, którzy na skierowaniu do danego specjalisty mają napisane „pilne", powinni być przyjmowani jak najszybciej. Lekarz kierujący w ten sposób zaznacza, iż odwlekanie przyjęcia pacjenta może mieć negatywny wpływ na jego stan zdrowia.

Sprawą obiecała też zainteresować się Katarzyna Malinowska-Olczyk, rzecznik USK. Stwierdziła, że bywają takie dni, w których przez szpital przewijają się setki pacjentów. Nie każdemu udaje się dostać do specjalisty. Obiecała sprawdzić, jak było w tym przypadku.

(azda)

Region >> Była konsultant ds. zdrowia środowiskowego zasiadała w radzie prywatnej spółki

Ministerstwo uznało uwagi protestujących

GW wracamy do...

Ministerstwo odwołało konsultant ds. zdrowia środowiskowego wobec podejrzenia wystąpienia konfliktu interesu. Ustaliło bowiem, że prof. Krystyna Pawlas zasiada również w radzie nadzorczej spółki, która zajmuje się dystrybucją i wytwarzaniem energii, w tym wiatrowej. Gdy pisaliśmy o tej sprawie, zainteresowana przekonywała, że są to pomówienia. Teraz nie odniosła się do naszych pytań.

Na początku br. stowarzyszenie „Kochamy Mazury" wystąpiło do ministra zdrowia z prośbą o sporządzenie ekspertyz, które jednoznacznie odpowiedzą na pytanie: wiatraki szkodzą zdrowiu, czy też nie? W odpowiedzi Wojciech Kłosiński, zastępca dyrektora departamentu zdrowia publicznego, wyjaśnił, że zastąpienie tradycyjnych źródeł energii przez odnawialne jest konieczne. Powołując się na opinię eksperta w dziedzinie zdrowia środowiskowego dodał, że farmy wiatrowe nie emitują szkodliwych substancji do środowiska. Hałas od działających turbin powoduje takie same skutki zdrowotne, jak środowiskowy, pochodzący z innych źródeł. Kłosiński stwierdził też, że nieuzasadnione są obawy przed infradźwiękami, ponieważ są one wszechobecne.

Wprawdzie w dokumencie nazwisko konsultanta nie pada, ale stowarzyszenia ustaliły, że chodzi o prof. Pawlas, która zasiada w radzie nadzorczej prywatnej spółki. Wystosowały więc petycje do ministerstwa i Rzecznika Praw Obywatelskich, w których podniosły, że opinia konsultant może być stronnicza. – A w takiej sytuacji nie powinna być brana pod uwagę – dodaje Piotr Kodzis, szef stowarzyszenia „Wolny Krasnopol". Ministerstwo, po zweryfikowaniu zarzutów, postanowiło odwołać prof. Pawlas z funkcji konsultanta, by – jak argumentuje – ustrzec się konfliktu interesów.

– Szkoda tylko, że ekspert miała jeszcze wpływ na stanowisko senatorów RP, którzy zajmowali się sprawą energii odnawialnej – zauważa Witold Jaszczuk z Ligi Walki z Hałasem. W opinii stwierdziła, że nie ma dokumentów potwierdzających szkodliwe oddziaływanie turbin. **(wys)**

Białystok >>

MPEC utajniony

Władze miasta nie mogą podać do publicznej wiadomości, za ile będą chciały sprzedać Miejskie Przedsiębiorstwo Energetyki Cieplnej.

– Wycena została wykonana, ale dokumenty mają klauzulę: zastrzeżone. Dlatego też nie mogę ujawnić żadnych szczegółów – mówi Tadeusz Truskolaski, prezydent miasta.

Urzędnicy wnieśli uwagi do wyceny. Teraz władze czekają aż firma, której powierzono wykonanie analiz, dokona poprawek.

– Z tego, co wiem, jest pozytywna informacja dla pracowników MPEC-u. Otóż należy się im 15 procent ceny ewentualnej sprzedaży – twierdzi Tadeusz Truskolaski.

W zależności od stażu pracy, około 630 osób jest uprawnionych do posiadania udziałów w MPEC-u. Oznacza, to będą współwłaścicielami przedsiębiorstwa.

– To, co zrobią z tymi udziałami to ich sprawa – tłumaczy prezydent.

Tymczasem jeszcze przed referendum w sprawie sprzedaży MPEC-u, władze miasta mówiły, że pieniądze, jakie z tego tytułu uzyska gmina, będą przeznaczone na ważne inwestycje.

– Byłby to wkład własny do projektów unijnych realizowanych w przyszłej perspektywie unijnej. Chodzi m.in. o budowę hali widowiskowo-sportowej, Muzeum Pamięci Sybiru, czy prac w Galerii Arsenał – mówi Tadeusz Truskolaski. **(art)**

Krótko

▲ **Sprawa Tomasza P. odroczona** W piątek przed Sądem Rejonowym w Białymstoku miał się zakończyć proces Tomasza P. oskarżonego o zastraszanie świadków. Strony były gotowe do wygłoszenia mów końcowych, przesłuchano ostatniego świadka oraz odczytano zeznania świadka incognito. Sędzia Marek Dąbrowski chce jednak jeszcze zapoznać się z aktami innej sprawy, w której oskarżony był świadkiem. Nie wyklucza też zmiany kwalifikacji prawnej czynu. Dlatego odroczył rozprawę na 12 września.

Społeczeństwo >> Nie warto zwlekać z wyrobieniem karty miejskie

Miasto ulży dużym rodzinom

Taniej za przedszkole, przejazd autobusem, bilet na koncert. Warunek: w rodzinie co najmniej troje dzieci i każdy ma kartę miejską.



W ten sposób tworzy się dobry klimat wokół wielodzietnych rodzin. Karta z ulgami to krok w dobrym kierunku. Utrzymanie i zapewnienie normalnego rozwoju dzieciom nie jest tanie – mówi Joanna Włodarska, mama czworga dzieci.

Przypomina, że na przedszkole i zajęcia dodatkowe, w tym basen, trzeba wydać co miesiąc ponad tysiąc złotych. Od 1 września powinno być jej lżej. Wtedy ruszy program Białostocka Karta Dużej Rodziny.

Mogą przystąpić do niego osoby, które mają przynajmniej troje dzieci. Przewidziane są dla nich konkretne ulgi. Będą one kodowane na Białostockiej Karcie Miejskiej. Tej samej, której używamy do przejazdów miejskimi autobusami.

– Każdy, nawet najmłodszy członek rodziny wielodzietnej, taką kartę będzie musiał posiadać, aby można było zarejestrować się w programie – przypomina Urszula Boublej z biura prasowego magistratu.

I zachęca, by już teraz wyrabiać karty miejskie. Można to zrobić w punktach BKM m.in. przy ul. Sienkiewicza czy Składowej. Za dokument wydawany po raz pierwszy nie trzeba płacić.

W tych samych punktach po 21 sierpnia będzie można złożyć wniosek o rejestrację w programie dla dużych rodzin. Potrzebne będą dowody tożsamości (w przypadku rodziców), legitymacje szkolne, studenckie albo akty urodzenia, gdy zarejestrowane ma być dziecko, które do szkoły jeszcze nie chodzi.

Białostocka Karta Dużej Rodziny przysługuje rodzicom, którzy opiekują się co najmniej trojgiem dzieci poniżej 18. roku życia lub do 26. roku życia w przypadku uczącej się młodzieży. Rodzina (także zastępcza) musi być zameldowana i mieszkać w Białymstoku. **(mg)**

Edukacja>> Politechnika Białostocka kusi absolwentów studiami podyplomowymi

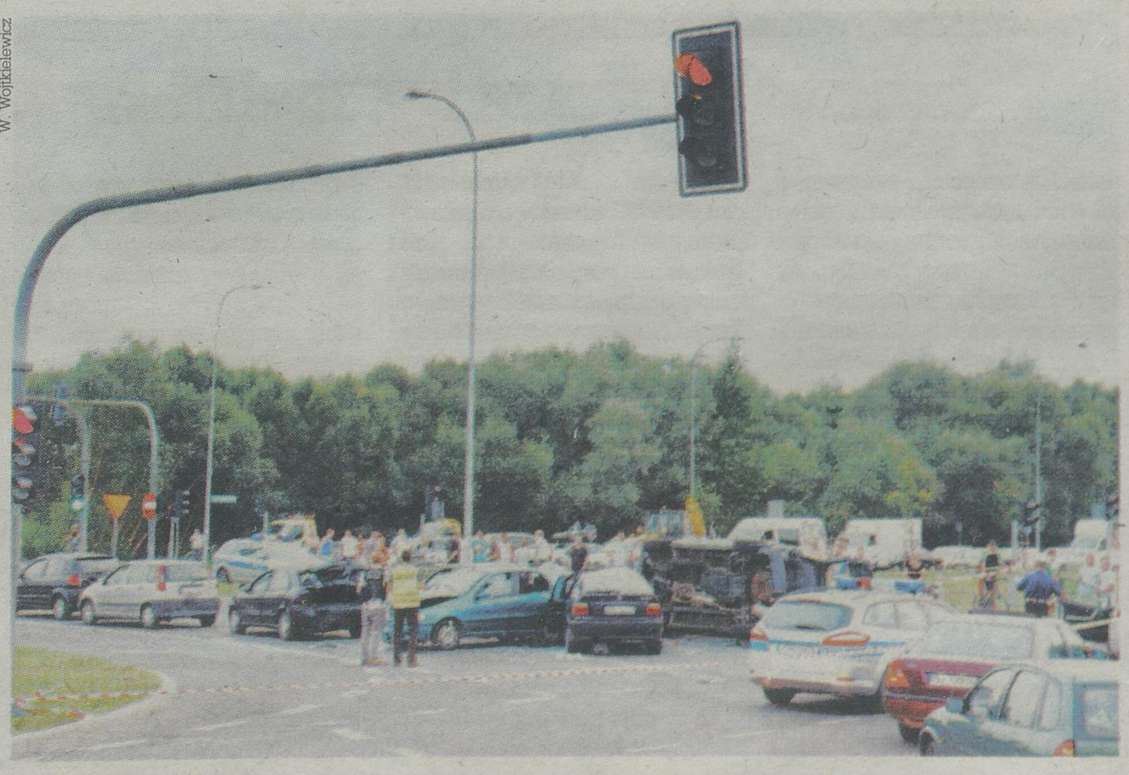
Unikatowe w regionie kierunki dokształcania

Elektroniczna administracja, programowanie aplikacji mobilnych, marketing internetowy. Te nowe kierunki studiów podyplomowych uruchamia Wydział Informatyki Politechniki Białostockiej. – To pierwsze kierunki studiów w regionie, które w takim zakresie są prowadzone przy współpracy z urzędem marszałkowski, urzędem wojewódzkim, firmami, ekspertami. Wykładowcy to w większości praktycy z różnych dziedzin – mówi Paweł Tadejko, kierownik studiów podyplomowych na wydziale informatycznym Politechniki Białostockiej.

Przyszli programiści spróbują swoich sił w tworzeniu aplikacji na smartfony. Rekrutacja chętnych na podyplomówki potrwa do 20 września. Koszt studiów waha się od 4 do 6 tys. zł za rok. **(mg)**

Takie karambolu jeszcze w Białymstoku nie było

Wielka kraksa za tunelem im. A. Fieldorfa Nil-a. Siedem aut zderzyło się w piątek około godz. 18 na skrzyżowaniu ulicy Hetmańskiej z ulicą Popiełuszki. Jeden pojazd przewrócił się na bok. Siedem osób poszkodowanych w karambolu, m. in. ze złamaniem nóg i ranami ciętymi, trafiło do szpitala. To dwie kobiety, trzech mężczyzn, oraz dwoje dzieci – siedmioletnie i dwumiesięczne. Na miejscu byli policjanci, ratownicy pogotowia i strażacy. Ci ostatni wydobyli kierowcę zakleszczonego w jednym z samochodów. Wypadek sparaliżował ruch na tym ważnym rondzie na ponad dwie godziny. **(uk)**


W. Wojtkielewicz

Z sądu >> Podrabiała podpisy klientów

Doradca uniknie więzienia, choć oszukał własny bank

Nikt nie ma prawa dysponować cudzymi pieniędzmi – mówił uzasadniając wyrok sędzia Mariusz Kurowski.

W piątek skazał byłą pracownicę banku w oddziałach w Bielsku Podlaskim i w Białymstoku na rok i osiem miesięcy więzienia w zawieszeniu na pięć lat. Dodatkowo oskarżona musi oddać wszystkie skradzione pieniądze, czyli jeszcze ponad 180 tys. zł.

Kobieta zatrudniona na stanowisku doradcy klienta oszukiwała i ukradła prawie 230 tys. zł. Przez ponad półtora roku zawarła 25 umów kredytowych. Podrabiała podpisy kredytobiorców na wszystkich dokumentach. Na ich podstawie wypłaciła sobie z kasy banku prawie 230 tys. zł. A kredyty zaciągała na spłacenie poprzednich kwot. Sprawa się wydała, gdy jeden z obłożnie chorych rzekomych kredytobiorców poprosił rodzinę, by wyjaśniła całą sytuację. Wówczas bank rozpoczął kontrolę.

Na początku oskarżona tłumaczyła się, że przełożeni wywierali presję, by umów kredytowych było jak najwięcej. Mówiła też, że znalazła się w trudnej sytuacji finansowej po rozwodzie.

Oskarżona chciała dobrowolnie poddać się karze. Prokurator zaproponował, by wyniosła ona rok i osiem miesięcy więzienia w zawieszeniu na trzy lata. Sąd uznał, że okres próby jest za krótki i nie pozwoli jej spłacić wszystkich zobowiązań. Zaproponował zatem karę w zawieszeniu na pięć lat. Wszyscy zgodzili się na takie rozwiązanie. **(ak)**

bial

Białystok >> Na początku września zacznie działać niezwykłe miejsce

Miejska Ciemnia Fotograficzna

To będzie jedyne takie miejsce w Białymstoku. W Kawiarnio-Księgarni Spółdzielnia raj na ziemi znajdą pasjonaci fotografii analogowej.

Urszula Krutul
ukrutul@wspolczesna.pl

Fotografia cyfrowa stała się w dzisiejszych czasach wszechobecna. I tak jak e-booki zaczynają powoli zastępować miejsce książek tradycyjnych, tak cyfrówki wypierają analogi. Jednak właśnie teraz w Białymstoku, za sprawą Bartka Mazurka, powstaje miejsce, w którym to fotografia analogowa będzie najważniejsza.

– To nie ma być sposób na biznes. To ma być sposób na sztukę – mówi Sławek Sidoruk, administrator Kawiarnio-Księgarni Spółdzielnia. – Lubię zdjęcia Bartka, podoba mi się jego podejście do życia. Przyszedł do nas z garścią pomysłów i z otwartym umysłem, dlatego postanowiliśmy dać mu kawałek miejsca na spełnianie swoich pasji.

A Bartek swoimi pasjami postanowił podzielić się z innymi. I tak narodził się pomysł na Miejską Ciemnię Fotograficzną, która z początkiem września zacznie działać w Spółdzielni. I będzie przystanią dla tych, którzy chcą się interesować analogową fotografią.

– Te miejsce to taki mały eksperyment – mówi Bartek Mazurek, pomysłodawca i koordynator Miejskiej Ciemni Fotograficznej. – Nikt nie zostanie sam sobie. Będziemy służyć radą. Ten, kto chce się dowiedzieć czegoś o fotografii i nauczyć się robić zdjęcia, powinien nas odwiedzić.

Miejska Ciemnia Fotograficzna jest skierowaną do wszystkich mieszkańców Białegostoku, ale też do osób z zewnątrz, turystów. W jednym miejscu będzie można wywołać film, zrobić odbitki (do formatu A4), a nawet zeskanować powstałe zdjęcia i wysłać je sobie drogą elektroniczną. Działania te będą odpłatne – na zasadzie abonamentu lub jednorazowego skorzystania. Wszystkie materiały będą zapewnione przez twórców MCF. Jednorazowo z pomieszczeń korzystać może 12 osób. Poza ciemnią do dyspozycji pasjonatom oddano też mini salę wykładową, skaner, telewizor, na którym będzie można wykonywać prezentacje. Jeżeli ktoś zechce wynająć salę na szkolenia, też będzie mógł to zrobić. Ciemnia zaprasza w swoje progi od godz. 8 do 22, wedle zasady, że na fotografię nigdy nie jest za późno.

– Dla tych wszystkich, którzy zaczynają od fotografii cyfrowej, jej analogowa odmiana będzie pewnym punktem kulminacyjnym – dodaje Sidoruk. – A w Miejskiej Ciemni Fotograficznej z tą kulminacją sobie poradzimy.

W planach MCF są też wystawy, wykłady traktujące o fotografii, warsztaty ze znanymi białostockimi fotografami, m.in. Przemkiem Sejwą i Markiem Doleckim.

– Cieszę się, że koledzy chcą pomóc – mówi Bartek. – Te wydarzenia będą bezpłatne, będą miały formułę otwartą. Jeżeli wiedza, którą zdobędą im się przyda, to będę się bardzo cieszył.



w. Wojtkiewicz

– Klimat który się tutaj tworzy, jest niesamowity – mówi Bartek Mazurek. – Jest ciemno, przyjemnie mamy dużo drewna i kilku pasjonatów, którzy pracują przez całą dobę, żeby te miejsce było wyjątkowe.

Krótko

▲ **Park Planty >>** Karaoke pod chmurką. Spotkanie odbędzie się dziś w parku obok placu zabaw, w godzinach 15-16.30. Uczestnicy będą mieli okazję zaprezentować piosenki stare i nowe dla dużych i małych. Zajęcia połączone będą z tańcami integracyjnymi oraz zabawami z muzyką. Grupy zorganizowane proszone są o wcześniejsze zgłoszenia. Kolejność warsztatów może ulec zmianie. Kontakt: 792 087 762, 512 098 701. Wychowawcy Podwórkowi zapraszają też dziś w to samo miejsce w godz. 16.30-18 na warsztaty pt. „Nowy wymiar imienia". Uczestnicy będą mieli możliwość zaprojektowania i wykonania pracy techniką graffiti na papierze. A w środę o godz. 14.30 uczestnicy imprezy zastanowią się, jak będzie w przyszłości wyglądać ich miasto. Jakie budynki będą ważne, które zaś znikną na zawsze? A może w dziecięcej wyobraźni powstaną nowe miejsca, bądź te już istniejące nabiorą nowego znaczenia? Na zajęciach powstaną projekty oraz zostaną wykonane ich przestrzenne modele. Grupy zorganizowane proszone są o wcześniejsze zgłoszenia.

▲ **Warsztatownia >>** Warsztat „Mama Must Have – kosmetyczny niezbędnik dla mam". Będzie się można nauczyć jak zrobić te najważniejsze kosmetyki, których kobieta powinna używać codziennie podczas całej ciąży i po. Będzie to masło przeciw powstawaniu rozstępów, eliksir na piersi i balsam na puchnące nogi, który chroni przed powstaniem żylaków. Warsztat rusza przy minimalnej liczbie: 2 osoby. Materiały – prowadzący przynosi: opakowania, składniki i potrzebne narzędzia. Cena 70 zł. Jutro, godz. 16-18. Prowadząca: Paula Jackowska. Zapisy na warsztat drogą mailową: warsztatownia.bialystok@go2.pl, lub pod nr.: 696 619 012. Warsztatownia, ul. Zamenhofa 1.

(uk)

W obiektywie



Materiały organizatora

Białostocki Ośrodek Kultury zaprasza na ciekawe pokazy filmowe. Już w sobotę czeka nas spotkanie z Amerykańskim Filmem Reklamowym 2012. Wystąpili w nich między innymi Clint Eastwood i Alec Baldwin, a wśród reżyserów są: Alejandro González Inárritu (twórca filmów „Amores perros", czy „21 gramów") oraz tak cenieni reżyserzy reklamowi jak Tom Kuntz, Filip Engstrom, Lance Acord, Bryan Buckley czy Jim Jenkins. 1,5 godzinny pokaz jest szansą poznania najnowszych osiągnięć amerykańskich twórców w zakresie reżyserii, zdjęć, montażu, dźwięku, grafiki czy efektów specjalnych. Początek pokazu o godz. 21 na placu przed BOK. **(uk)**



Materiały organizatora

Zajęcia edukacyjne poświęcone elementom muzycznym związanym z wojskiem już w czwartek. W białostockim Muzeum Wojska dowiemy się czym charakteryzuje się orkiestra wojskowa? Jakie instrumenty wchodzą w jej skład? O czym opowiadają żołnierskie pieśni? Będzie też można poznać tradycyjne pieśni patriotyczne i nauczyć się śpiewać niektóre z nich. Zajęcia towarzyszące wystawie „Między dwiema wojnami 1914-1939" skierowane są do dzieci w wieku od 5 do 9 lat. Rozpoczną się o godz. 13, a poprowadzi je Emilia Marczyk. Liczba miejsc jest ograniczona. Zapisy: mpawelska@mwb.com.pl, 85 741 64 49. **(uk)**



w. Wojtkiewicz

Koncert przed hejnałem W niedzielę mieszkańcy Białegostoku mogli wysłuchać kameralnego koncertu, który odbył się przy wejściu do siedziby Muzeum Podlaskiego w Ratuszu ok. godz. 11 – tuż przed hejnałem. Tym razem popis swoich umiejętności dali akordeoniści: Hubert Giżewski i Rafał Grząka. Koncerty takie odbywają się w każda niedzielę sierpnia. Już za tydzień wystąpią Małgorzata Jóźków (wiolonczela), Jacek Olchanowski (saksofon), Robert Panek i dyrektor artystyczny przedsięwzięcia Tadeusz Trojanowski (fortepian).

(azda)

Podlaskie >> Są unijne pieniądze na oddziały przedszkolne

21 milionów złotych dla 65 gmin

Pomoce naukowe, edukacyjne, zabawki, w tym te ogrodowe, sprzęt do łazienek, kuchni, a nawet ogrodzenie. Tak można wyposażyć oddziały przedszkolne za pieniądze z unijnego programu Kapitał Ludzki. Do podziału jest ponad 21 milionów złotych.

– Te pieniądze otrzymaliśmy z Ministerstwa Rozwoju Regionalnego. Może się o nie ubiegać 65 podlaskich gmin wskazanych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej – mówi Elżbieta Romańczuk, dyrektorka Departamentu Europejskiego Funduszu Społecznego w urzędzie marszałkowskim.

Wśród wytypowanych samorządów znalazły się m.in.: Poświętne, Zawady, Brańsk, Orla, Grajewo, Wizna, Wysokie Maz.

Liczba dnia

87270
złotych
może otrzymać gmina na jeden oddział przedszkolny

– Każda z gmin ma wskazane konkretne oddziały przedszkolne, w konkretnych miejscowościach, które może zgłaszać do projektu – informuje Urszula Arter, z urzędu marszałkowskiego.

Na jeden oddział przedszkolny przeznaczone jest 87.270,05 zł. Gmina może tych pieniędzy otrzymać więcej, w zależności od tego, ile oddziałów zgłosi, a powinna zgłaszać te wszystkie, które są na liście z MEN, bo wsparcie jest wyjątkowe. To projekt systemowy, więc pieniądze dostanie każdy zgłoszony oddział, wnioski będą poprawiane do skutku.

– W dodatku nie trzeba mieć wkładu własnego. Wnioski od zainteresowanych gmin będą przyjmowane od 26 sierpnia do końca września – dodaje Elżbieta Romańczuk.

Unijne pieniądze można przeznaczyć na wyposażenie i poprawę funkcjonowania istniejących już oddziałów przedszkolnych. Katalog możliwości jest bardzo szeroki. Można wyposażyć bądź dostosować nie tylko sale edukacyjne, ale też szatnie, a nawet kuchnie, łazienki czy plac zabaw. **(mg)**

Białystok >> Naczelnik I Urzędu Skarbowego odwołana

Bo prokuratura ogłosiła zarzut

Decyzją ministra finansów, Małgorzata Sokół-Kreczko została odwołana z funkcji naczelnika I Urzędu Skarbowego. Wniosek o odwołanie złożyła Izba Skarbowa w Białymstoku. Jej dyrektor Maria Suszczyńska stwierdziła, że jednym z powodów odwołania było pismo, w którym białostocka prokuratury poinformowała ją, iż wobec Małgorzaty Sokół-Kreczko „ogłoszono zarzut". Szczegółów nie podaje, podobnie jak Wojciech Zalesko, szef Prokuratury Rejonowej Białystok-Północ. Małgorzata Sokół-Kreczko potwierdza tylko, że została odwołana.

Z naszych informacji wynika, że zarzuca się jej oszustwo na szkodę gminy Białystok. W wyniku wymiany gruntów z miastem, miała uzyskać wyrównanie w wysokości ok. kilkuset tys. zł. Tyle, że jej prywatna ziemia nie była aż tak cenna – jej wartość miała być zawyżona. **(art)**

Region >> Urząd marszałkowski przedłużył umowę najmu auta

Mercedesem pojadą na targi

Bezużytecznego, zakupionego przez suwalski WORD, mercedesa wynajmie urząd marszałkowski. Umowa zostanie podpisana na trzy lata – taką decyzję podjął Zarząd Województwa Podlaskiego.

– Auto będzie wykorzystywane przy wyjazdach służbowych na targi, wystawy, czy imprezy promocyjne – wyjaśnia Urszula Arter z wydziału polityki informacyjnej urzędu marszałkowskiego w Białymstoku.

Urząd będzie płacił podległej sobie placówce z tytułu wynajmu 1814,25 zł brutto co miesiąc.

WORD zakupił mercedesa, jak informowaliśmy, trzy lata temu. Przetarg został ustawiony specjalnie pod tę markę, bo – jak mówił ówczesny dyrektor – jest najlepsza. Auto, które kosztowało aż 170 tys. zł trafiło do garażu. Nie nadawało się bowiem do przeprowadzania szkoleń kandydatów na kierowców z uwagi na braki w wyposażeniu. Nie posiadało bowiem ani bocznego lusterka, ani dodatkowego pedału hamulca.

Kilka miesięcy później dyrektor suwalskiego ośrodka został odwołany (zakup auta nie miał na tę decyzję wpływu – dop. aut.), a mercedes pozostał w garażu.

– Musimy zastanowić się, jak go wykorzystywać – mówił obecny szef WORD w Suwałkach, Henryk Grabowski.

Z pomocą pośpieszył marszałek. Urząd wynajął auto na trzy lata, a teraz zdecydował o przedłużeniu umowy na kolejne 36 miesięcy.

– Samochód, z uwagi na gabaryty nadaje się do przewożenia stoisk targowych, banerów, a także osób pracujących na stoiskach – dodaje Arter. – Jest wykorzystywany przede wszystkim do wyjazdów poza granice naszego województwa.

Urzędniczka dodaje, że kilka dni temu mercedesem urzędnicy jeździli na targi do Szczecina. **(hel)**

Białystok >> Zapadł wyrok w sprawie o rozboje i paserstwo

19-latek nie pójdzie za kraty, ale musi naprawić szkody

Karol B., oskarżony o dwa rozboje oraz posiadanie narkotyków, w piątek został skazany przez Sąd Okręgowy w Białymstoku na dwa lata więzienia w zawieszeniu na pięć lat, grzywnę oraz wpłatę na rzecz pokrzywdzonych łącznej kwoty 4,5 tys. zł oraz dozór kuratora. Do wszystkich zarzucanych czynów od początku się przyznawał.

– Zachowanie oskarżonego nie było szczególnie agresywne. To młodociany sprawca, który wcześniej nie był karany. Pobyt w tymczasowym areszcie powinien być już odpowiednią nauczką. W tym przypadku większą i skuteczniejszą dolegliwością niż kara bezwzględnego pozbawienia wolności będzie obowiązek naprawienia szkody – uzasadniała wyrok sędzia Beata Brysiewicz.

Jesienią ubiegłego roku Karol B. z przypadkowymi mężczyznami z mieszkania swojego dłużnika wynieśli kilka cennych sprzętów: telewizor, konsolę do gier i laptopa. Prokuratura oskarżyła 19-latka także o napad na sklep jubilerski w centrum Białegostoku. Chłopak miał wynieść stamtąd złote łańcuszki i grozić ekspedientce. Pokrzywdzony jubiler wycenił straty na ponad 18 tys. zł. Skradzione złoto Karol B. sprzedał jubilerowi Markowi G. Dlatego złotnika prokuratura oskarżyła o paserstwo i domagała się roku więzienia w zawieszeniu na dwa lata i karę grzywny.

Sąd jednak nie dopatrzył się tu winy Marka G. Dlatego mężczyzna został uniewinniony. **(ak)**

promocja

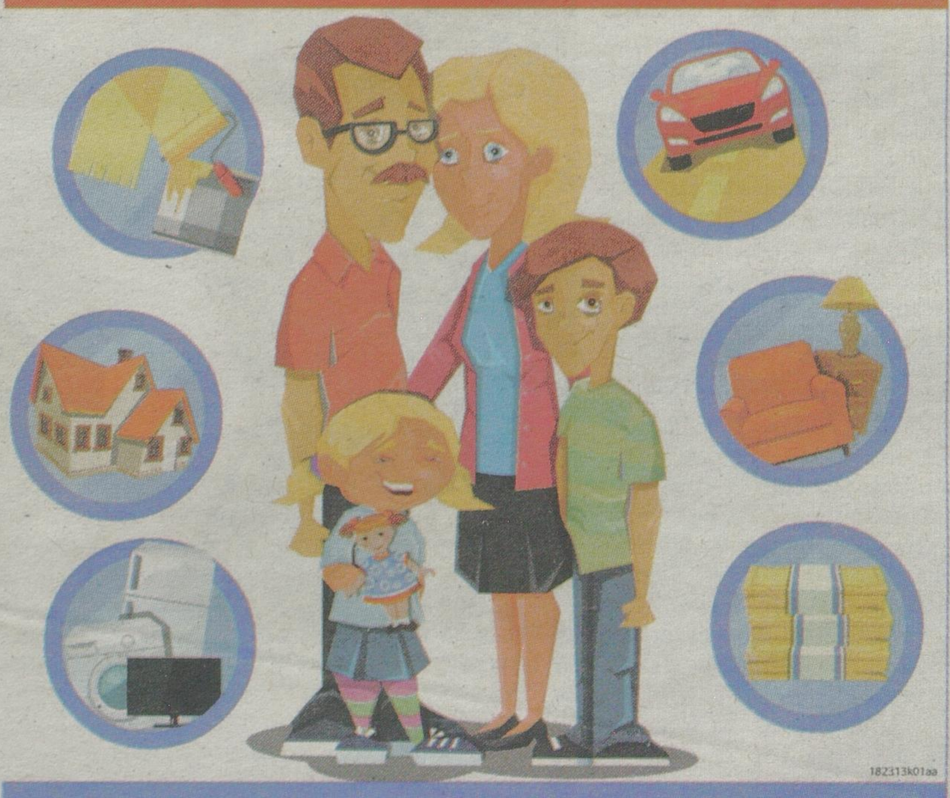
PomocnaPożyczka
WSPARCIE FINANSOWE DLA CIEBIE I TWOJEJ FIRMY

Kredyt na samochód, pożyczka na remont i kurs językowy na raty, to coraz częstszy scenariusz wydatków polskich rodzin. Coraz więcej osób wpada w błędne koło, gdzie kredyt goni kredyt. Zbyt dużo zobowiązań finansowych zaczyna przytłaczać, a także generuje niepotrzebne koszty. Czy można temu zaradzić? Można. Musimy jednak zacząć od uczciwej analizy domowego budżetu. Polecamy zasiąść z ołówkiem w ręku i w jednej kolumnie wypisać wszystkie przychody rodziny, w drugiej zaś stałe wydatki. Jeśli koszty przewyższają przychody mamy pewność, że kryzysowa sytuacja będzie się pogłębiać. Im szybciej zaczniemy działać, tym lepiej. Pomocna Pożyczka właśnie po to stworzyła ofertę Konsolidacja. Zamień wszystkie raty na jedną niższą. Wysokość raty powinna być ustalona na takim poziomie, aby umożliwić regularną spłatę. Dzięki niskiemu oprocentowaniu i nawet 30 letniemu planowi spłaty z konsolidacyjną pożyczką można rozwiązać finansowe problemy.

KONSOLIDACJA to oferta zróżnicowana, zarówno pod względem kwoty, jak i długości spłaty, a co za tym idzie oprocentowania. W zależności od tego, czy wybierzemy wariant dla firm, czy dla klientów indywidualnych, szczegóły oferty będą się różniły. Warto zatem skorzystać z porady doradcy w jednym z biur regionalnych Pomocnej Pożyczki. Zaprezentuje on najkorzystniejsze rozwiązanie.

Jeśli ktoś ma jeszcze wątpliwości, że warto zainteresować się ofertą Pomocnej Pożyczki – może przekona go fakt, że to firma w 100% z polskim kapitałem. Realizuje swoją misję wspierając finansowo Polaków w ich planach i często w trudnej sytuacji życiowej. Nie zapomina również o najbardziej potrzebujących, organizując liczne akcje charytatywne. Rozumie, że największym kapitałem każdej firmy są ludzie. Dba o rozwój pracowników równie mocno, jak o komfort swoich Klientów.

SPECJALNA OFERTA: KONSOLIDACJA



182313k01aa

Pełną listę placówek można znaleźć na stronie internetowej www.pomocnapozyczka.pl oraz pod numerem ogólnopolskiej infolinii 22 266 86 86. Na stronie dostępny jest szczegółowy opis oferty oraz pomocny kalkulator rat.

W obiektywie



Zawody w łucznictwie konnym Na polu bitwy u łucznika liczyła się nie tylko celność, ale też szybkość oddawania strzałów – mówi Radek Kożuch z Krakowa. – Niezrównanymi mistrzami w tej sztuce byli Tatarzy, do których jako rekonstruktorzy nawiązujemy.
Pana Radosław spotkaliśmy w Supraślu na IV Międzynarodowych Zawodach w Łucznictwie Konnym Tatarów Polskich, które odbywały się w ubiegły weekend. Jedna z najbardziej popisowych była konkurencja węgierska. Chodzi w niej o to by, podczas szybkiego galopu oddać kilka strzałów do celu. Łucznictwo konne, dziś częściej traktowane jest już jako hobby niż tradycja nawiązująca do kultury tatarskiej.
(azda)

Sokółka >> Nie wszystkie szkoły zostały wyremontowane, bo brakuje pieniędzy

Zabrakło na przedszkole i salę gimnastyczną

Remont kuchni w Przedszkolu nr 5 i sali gimnastycznej w Zespole Szkół Ogólnokształcących w Sokółce. To dwie największe inwestycje w placówkach oświatowych, które gmina miała w tym roku wykonać podczas wakacji.

Niestety, wiele wskazuje na to, że mogą nie dojść one do skutku. Wszystkiemu winne pieniądze, a raczej ich brak. Na obie inwestycje sokólscy radni zaplanowali w budżecie 600 tys. zł. Okazuje się, że to za mało.

– Na remont w przedszkolu odbyły się już dwa przetargi. Żaden nie wyłonił wykonawcy. Oferty znacznie przekraczały nasze środki. Różnica to około 90 tys. zł – wyjaśnia Krzysztof Szczebiot, zastępca burmistrza Sokółki.

Remont przedszkolnej kuchni będzie musiał poczekać prawdopodobnie do przyszłego roku. Zgodnie z założeniami miała ona być generalnie odnowiona.

– Kuchnia miała być remontowana na zalecenie powiatowego inspektora sanitarnego. Nie zdążymy tego zrobić. Będziemy musieli więc wystąpić z wnioskiem o przesunięcie terminów wykonalności tych zaleceń – mówi Krzysztof Szczebiot.

Jeszcze gorzej wygląda sytuacja po pierwszym przetargu w sprawie sali w Zespole Szkół Ogólnokształcących. Na ten cel gmina przeznaczyła 180 tys. zł. A firma, która złożyła ofertę oszacowała na aż 408 tys. zł.

– Remont sali to nasz priorytet. Chcieliśmy to zrobić na wakacjach. Niestety, już wiemy, że to się nie uda. Ale mam nadzieję, że być może kolejny przetarg wyłoni wykonawcę, który zaproponuje niższą cenę. Póki co, jestem po wstępnych rozmowach z dyrektorem szkoły. Zadeklarował, że jeżeli remont byłby w roku szkolnym, to jest w stanie zapewnić uczniom zajęcia wychowania fizycznego w innych pomieszczeniach – mówi zastępca burmistrza.

Jeżeli kolejny przetarg na remont sali przekroczy zaplanowane 180 tys. zł, o losach tej inwestycji zdecydują radni. Będą musieli znaleźć w budżecie brakujące pieniądze na ten cel.

– Z tym, że nie uda nam się w tym roku wyremontować kuchni w przedszkolu już się jakoś pogodziłem. Ale salę gimnastyczną mam nadzieję, że uda nam się jednak zrobić – mówi Krzysztof Szczebiot.

W większości sokólskich szkół i przedszkoli wakacyjne remonty przebiegają przez zakłóceń. Gmina przeznaczyła w tym roku na ten cel 150 tys. zł. Niemal po równo podzieliła tę kwotę pomiędzy przedszkola, szkoły podstawowe i gimnazja.

– We wszystkich placówkach trwają doraźne prace remontowe, takie jak choćby malowanie ścian czy wymiana podłóg– tłumaczy Szczebiot.

Większą zmianę odczują uczniowie Zespołu Szkół Integracyjnych w Sokółce. Całkowicie nowy wygląd zyskają bowiem szkolne korytarze.

– Na ścianach jest boazeria jeszcze z lat 70. Zostanie zdjęta na polecenie straży pożarnej ze względu na wytrzymałość ogniową węzłów komunikacyjnych – tłumaczy zastępca burmistrza.

Znacząca zmianę czeka rodziców i przedszkolaków z „dwójki" na os. Zielonym. Stare, rozpadające się ogrodzenie zostanie wymienione na nowe. **(mara)**

Ełk >> Imprezę Radia 5 rozpoczął turniej siatkówki plażowej z Pawłem Papke

Pati na scenie dała czadu

Mimo deszczu, w piątek na plaży miejskiej w Ełku bawiło się tysiące osób.

Weronika Kowalewska
wkowalewska@wspolczesna.pl

Konkursy, koncerty oraz mecz siatkówki plażowej – to wszystko działo się w piątek na plaży miejskiej w Ełku. Gwiazdą tegorocznego Muzycznego Lata Radia 5 była rockowa wokalistka, Patrycja Markowska.

Na imprezie z Radiem 5 nie zabrakło pozytywnych emocji, najpierw sportowych a później muzycznych.

Po południu na plaży miejskiej pojawił się znany siatkarz Paweł Papke, który zagrał w turnieju siatkówki plażowej. Ełczanie i goście mogli więc zobaczyć sportowca w „akcji".

Później rozpoczęły się koncerty. Na scenie wystąpili Alan, Gaz Blues Grupa i Dr Gree. Mimo, iż nad miastem przeszła burza i z nieba lał się ulewny deszcz publiczność cierpliwie czekała na występ gwiazdy wieczoru.

– To moja ulubiona wokalistka, nie mogę odpuścić takiego koncertu – tłumaczyła nam Ola, która przyjechała z Suwałk.

Około godziny 22 na scenie pojawiła się gwiazda Muzycznego Lata Radia 5, czyli Patrycja Markowska. Publiczność przyjęła ją bardzo ciepło. Wokalistka od samego początku szalała na scenie. Wspólnie z publicznością śpiewała bardzo znane już utwory, ale również piosenki z wydanej niedawno płyty „Alter Ego". Fani również bawili się świetnie w strugach deszczu.

– To mega impreza, deszcz w ogóle nam nie przeszkadza. Patrycja wie jak rozgrzać publiczność. Byliśmy już w tym roku w Giżycku na imprezie Radia 5 i też było super – mówili Ania i Piotrek z Ełku.

W czasie imprezy odbyło się też mnóstwo konkursów. Ełczanie oraz goście chętni brali w nich udział. A na zwycięzców czekały atrakcyjne nagrody.



autor

W tym roku gwiazdą Muzycznego Lata Radia 5 w Ełku była Patrycja Markowska



Przed koncertem gwiazdy wieczoru na scenie wystąpili Alan, Gaz Blues Grupa i Dr Gree (na zdjęciu)



Mimo deszczu fani Patrycji Markowskiej szaleli pod sceną w czasie koncertu

promocja
RADIO 5
MUZYCZNE LATO RADIA 5
Sponsor piwny:
ŁOMŻA
Sponsorzy:
stollar OKNA i DRZWI
RESO EUROPA SERVICE
Impreza współfinansowana ze środków budżetu miasta Ełk :
Ełk moim
Miasto Ełk
www.elk.pl
Patronat medialny:
GAZETA WSPÓŁCZESNA
Bayer media
radio5.com.pl
PORTAL TWOJEGO REGIONU
Bayer fm

Warszawa >> Małgorzata i Natalia Papała:

Państwo zawiodło

Jesteśmy świadkami kompromitacji państwa, które nie jest w stanie znaleźć morderców komendanta głównego policji. Domagamy się wyjaśnień od przedstawicieli organów wymiaru sprawiedliwości i podania ich do wiadomości publicznej – oświadczyły wdowa po gen. Marku Papale i jego córka.

Odnosząc się do niedawnego wyroku sądu, który uniewinnił Ryszarda Boguckiego i Andrzeja Z., ps. Słowik, od zarzutów nakłaniania do zabójstwa Papały, Małgorzata i Natalia Papała napisały: „Dziś czas cofnął się dla nas o 15 lat. Jako pokrzywdzone w śledztwie w sprawie zabójstwa gen. Marka Papały jesteśmy w punkcie wyjścia, z tą różnicą, że nie wierzymy już w żadne zapewnienia i dobre intencje".

„Od dnia ogłoszenia wyroku jesteśmy świadkami spektaklu pod tytułem szukamy winnych. Słyszymy wypowiedzi polityków, obciążających się wzajemnie. Szuka się winnych wśród szarych pracowników, a my pytamy: gdzie są konsekwencje wobec kolejnych ministrów, prokuratorów, komendantów nadzorujących śledztwo?" – czytamy w oświadczeniu przesłanym PAP.

Jego autorki podkreśliły, że nie buduje ich zaufania „brak partnerskiego traktowania przez organy prowadzące śledztwo". „Wyrażamy swój sprzeciw, żal i rozgoryczenie sytuacją, w której organy wymiaru sprawiedliwości nie potrafią współpracować między sobą. Bulwersuje brak współpracy między prokuraturą a sądem. Podczas toczącego się procesu dochodziło do żenujących sytuacji, kiedy to odmawiano udostępnienia materiałów sądowi" – napisały.

„Dokonano zbrodni i winni jej popełnienia powinni zostać znalezieni, osądzeni i skazani. Tak powinien zadziałać system wymiaru sprawiedliwości. Przedstawiciele Państwa zapewniali nas przez wiele lat, że tak się stanie" – czytamy w oświadczeniu wdowy po gen. Marku Papale i jego córki.

Według nich „państwo zawiodło". „Zostałyśmy same, gdyż z oczywistych względów nie możemy prowadzić śledztwa, ani szukać winnych na własną rękę" – napisały.

Były komendant główny policji został zastrzelony 25 czerwca 1998 r. w Warszawie w samochodzie przed blokiem, w którym mieszkał. Sprawę prowadziła najpierw Prokuratura Apelacyjna w Warszawie. Pod koniec 2009 r. śledztwo przekazano prokuraturze w Łodzi.

W wyroku z 31 lipca uniewinniającym Boguckiego i Andrzeja Z. warszawski sąd krytycznie ocenił wiele działań organów ścigania w sprawie, a dowody uznał za „kruche". Uzasadniając wyrok, sędzia Paweł Dobosz podkreślił: – To zdumiewające, że w takiej sprawie, jak zabójstwo Papały, dwie prokuratury nie potrafiły współpracować ze sobą.

Według sądu warszawscy prokuratorzy dowiadywali się o ustaleniach łódzkich kolegów „z plotek, z prasy lub tu, na sali sądu".

Komentując wówczas wyrok, minister sprawiedliwości Marek Biernacki stwierdził, że krytyczny komentarz sędziego wobec działań prokuratury jest naturalny. Biernacki powiedział, że odniósł wrażenie, iż prokuratury warszawska i łódzka ścigają się ws. wyjaśnienia sprawy śmierci gen. Papały. **(PAP)**

Od morza do gór >> W sprawie odwołania lokalnych władz

Jeszcze co najmniej 10 referendów

Dane zamieszczone na stronie internetowej Państwowej Komisji Wyborczej pokazują, że w tym roku czeka nas jeszcze przeprowadzenie 10 referendów w sprawie odwołania lokalnych władz. Na przyszłą niedzielę zaplanowano głosowanie ws. odwołania rady gminy Brody (woj. lubuskie).

Na 25 sierpnia wyznaczono referendum ws. odwołania wójta i rady gminy Nidzica w woj. warmińsko-mazurskim. Z kolei 8 września odbędzie się referendum gminne w sprawie odwołania rady miejskiej i burmistrza w Nowym Stawie (woj. pomorskie) oraz głosowanie dot. odwołania burmistrza Gryfic (zachodniopomorskie). Tydzień później będą referenda: ws. odwołania prezydenta Piotrkowa Trybunalskiego, burmistrza i rady gminy Radymno (woj. podkarpackie) oraz burmistrza Gostynina (woj. mazowieckie). 22 września mają się odbyć głosowania dot. odwołania wójta gminy Janowiec (woj. lubelskie), wójta gminy Rytro (woj. małopolskie) oraz wójta gminy Obrazów (woj. świętokrzyskie).

Jeśli chodzi o już przeprowadzone w tym roku referenda, szerokim echem odbiła się sytuacja w Elblągu. Do urn poszło ponad 24 proc. uprawnionych mieszkańców, którzy w zdecydowanej większości zagłosowali za odwołaniem pochodzącego z PO prezydenta Grzegorza Nowaczyka oraz rady miasta. W lipcu liderzy wszystkich partii parlamentarnych zaangażowali się w kampanię wyborczą w Elblągu. Wybory wygrał Jerzy Wilk z PiS, który pokonał kandydatkę PO Elżbietę Gelert.

Obecnie najwięcej emocji budzi ewentualne referendum ws. odwołania prezydent Warszawy Hanny Gronkiewicz-Waltz. Pod koniec lipca złożono ponad 232 tys. podpisów pod wnioskiem o głosowanie w tej sprawie. W ocenie wnioskodawców prezydent stolicy jest odpowiedzialna m.in. za podwyżki cen biletów w komunikacji miejskiej, fatalne przygotowanie ustaw śmieciowych, kłopoty szkół i przedszkoli oraz paraliż inwestycyjny w Warszawie.

Komisarz wyborczy ma 30 dni na weryfikację zebranych podpisów i wydanie postanowienia o przeprowadzeniu referendum lub o odrzuceniu wniosku mieszkańców. Oznacza to, że postanowienie musi zostać wydane najpóźniej 21 sierpnia. **(PAP)**

Śląskie >> Po zderzeniu samochodów

Ciężarna 16-latka zginęła, jej dziecko uratowano

Szesnastoletnia dziewczyna będąca w 6-7 miesiącu ciąży zmarła po przewiezieniu do szpitala po wypadku drogowym w Orzeszu w powiecie mikołowskim. Lekarzom udało się uratować jej dziecko – urodziło się przez cesarskie cięcie. Obecnie przebywa pod stałą obserwacją lekarską.

Jak podała w niedzielę śląska policja, do wypadku doszło w sobotę wieczorem na skrzyżowaniu ul. Żorskiej ze Szkolną w Orzeszu. Ze wstępnych ustaleń funkcjonariuszy wynika, że kierowca daewoo matiza nie zachował należytej ostrożności i skręcając w lewo, zderzył się z jadącym z przeciwnej strony volkswagenem golfem. Po wypadku osiem osób trafiło do szpitala. Najmłodsza z poszkodowanych – 10-letnia dziewczynka – po zbadaniu została zwolniona do domu. **(PAP)**

Krótko

▲ **Lubuskie.** W nocy z soboty na niedzielę w okolicach Słubic patrol policji próbował zatrzymać do kontroli auto. Kierowca vw golfa zignorował funkcjonariuszy i zaczął uciekać. W miejscowości Bogdaniec ścigany samochód wpadł do kanału melioracyjnego. Funkcjonariusze zatrzymali 16-latka, który samodzielnie wydostał się z pojazdu. Poinformował, że podróżowali z nim jeszcze dwaj koledzy. Dwóch mężczyzn w wieku 17 i 18 lat wydobyto z auta, jednak mimo reanimacji nie udało się ich uratować; obaj zmarli.

▲ **Lubelskie.** Policja zatrzymała, a sąd aresztował 48-letniego Krzysztofa I., 31-letniego Witolda G., 42-letniego Krzysztofa G. oraz 27-letnią Iwonę Ś. – mieszkańców Lubartowa i okolic, którzy porwali i przez dwa dni torturowali 25-letniego mężczyznę. Do porwania doszło we wtorek. Uwięzionemu w piwnicy domu jednorodzinnego udało się uciec i zawiadomić policję. **(PAP)**

reklama



S8986213w01a

W obiektywie



Fot. PAP/EPA

▲ **Indonezja >>** Wybuch wulkanu Rokatenda spowodował w sobotę śmierć sześciu osób, które we śnie zalała gorąca lawa – poinformowała indonezyjska Państwowa Agencja Zwalczania Skutków Katastrof. Według niej w następstwie wybuchu ewakuowano blisko 3 tys. ludzi z otaczającego wulkan regionu wyspy Palue. Słup dymu po trwającej siedem minut erupcji osiągnął wysokość około dwóch kilometrów. Na wyspach Indonezji znajduje się łącznie 129 czynnych wulkanów.



Fot. PAP/EPA

▲ **Niemcy >>** Dwupłatowiec Antonow z grupą turystów na pokładzie rozbił się w sobotę krótko po starcie w Brandenburgii na polu kukurydzy. Jak podała policja, pięciu pasażerów zostało rannych. **(PAP)**

Grecja >> Policja użyła gazu i granatów hukowych

Bunt imigrantów

Policja opanowała w nocy z soboty na niedzielę bunt, który wybuchł w zamkniętym ośrodku dla nielegalnych imigrantów na północ od Aten.

PAP

redakcja@wspolczesna.pl

Bunt w ośrodku w Amygdalezie wybuchł w czasie wydawania kolacji. Bezpośrednim powodem była informacja o przedłużeniu okresu, w jakim imigranci mogą być przetrzymywani w zamkniętym ośrodku – z roku do 18 miesięcy. Ponadto w związku z prowadzonymi pracami nastąpiły przerwy w dostawie elektryczności, w wyniku czego nie działała klimatyzacja. Wcześniej w tym miesiącu niektórzy zatrzymani prowadzili strajk głodowy przeciwko złym warunkom.

Krótko po północy do obozu wkroczyła policja, która do tłumienia buntu użyła gazu i granatów hukowych.



Fot. PAP/EPA

Policjanci i imigranci w ośrodku w Amygdalezie

Nie wiadomo, czy ranni zostali jacyś imigranci. Rannych zostało co najmniej 10 strażników.

W ośrodku przebywa ok. 1,7 tys. ludzi. To jeden z kilku takich obiektów utworzonych od ubiegłego roku przez greckie władze w celu odesłania do kraju tysięcy nielegalnych imigrantów przebywających w Grecji.

Obrońcy praw człowieka twierdzą, że cudzoziemcy w tych ośrodkach są często źle traktowani przez strażników oraz pozbawieni należytej opieki medycznej. Lewicowa organizacja KEERFA informowała, że w ubiegłym tygodniu muzułmańscy mieszkańcy jednego z takich obozów zostali pobici w czasie modlitwy, a w lipcu Afgańczyk zmarł w wyniku infekcji miesiącami lekceważonej przez opiekę w ośrodku.

Grecja z rozległą granicą morską jest jedną z głównych bram, którymi do Europy przedostają się imigranci m.in. z Afryki czy Bliskiego Wschodu. Szacuje się, że w 11-milionowym kraju jest ok. miliona imigrantów. ▲

promocja



Rosja >> Służby weterynaryjne:

W mięsie z Polski przyjechały bakterie

Podczas badań laboratoryjnych szpiku wieprzowego mrożonego, dostarczonego z przedsiębiorstwa Zakłady Mięsne Carnis-Koło Bronisław Rowecki Sp.J., wykryto bakterie grupy E. coli oraz mezofilne aerobowe i fakultatywne anaerobowe mikroorganizmy, zaś w partii wołowiny mrożonej z przedsiębiorstwa Zakład Przemysłu Mięsnego Biernacki Sp. z o.o. – bakterie grupy E. coli" – ogłosiła w sobotę na stronie internetowej Rosyjska Federalna Służba Nadzoru Weterynaryjnego i Fitosanitarnego (Rossielchoznadzor). Dodała, że „służba weterynaryjna Polski została ostrzeżona o niedopuszczalności takich naruszeń, a produkcję obu przedsiębiorstw objęto zaostrzoną kontrolą laboratoryjną".

Rossielchoznadzor poinformowała także o objęciu „zaostrzoną kontrolą laboratoryjną" produkcji przedsiębiorstwa Torex Sp. z o.o. wymienionego wśród firm z 18 innych krajów, w których produktach wykryto „zakazane lub szkodliwe substancje".

Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii Krzysztof Jażdżewski powiedział PAP, że polskie służby weterynaryjne zbadają proces produkcji w obu zakładach pod kątem wykrycia przyczyny zanieczyszczeń.

– Tego typu sytuacje zdarzają się rzadko – kilka razy w roku, a my robimy kilka tysięcy wysyłek w roku – powiedział Jażdżewski.

Jak podkreślił, wykrycie bakterii z grupy E. coli oznacza, że mogło dojść do zanieczyszczenia w wyniku niewystarczającej higieny produkcji, ale też niewłaściwego magazynowania czy transportu produktów z obu zakładów. Zaznaczył, że firmy poniosą kary finansowe, jeśli okaże się, że wina za zanieczyszczenia leży po ich stronie.

(PAP)

W. Brytania >>

Starcia w Belfaście

Aż 56 policjantów i dwie osoby cywilne odniosły obrażenia w wyniku piątkowych zajść w centrum Belfastu. Policja użyła armatek wodnych i plastikowych pocisków. Aresztowano siedem osób.

Powodem zajść było zablokowanie przez lojalistów trasy przemarszu republikanów. Ci ostatni chcieli uczcić datę 9 sierpnia 1971 roku, gdy rozpoczęły się bezprecedensowe internowania w okresie największego natężenia konfliktu republikanów z brytyjskimi siłami bezpieczeństwa. Ogółem kilkuset irlandzkich nacjonalistów podejrzewanych o powiązania z Irlandzką Armią Republikańską (IRA) trafiło wówczas do więzienia bez wyroku sądu.

Lojaliści rzucali w stronę zabezpieczających marsz policjantów m.in. cegły, butelki i fajerwerki, płyty chodnikowe, a nawet elementy rusztowań. Spalono auta, zdewastowano witryny sklepów. **(PAP)**

Krótko

▲ **Rumunia.** Sędzia sądu apelacyjnego w Bukareszcie, zamieszana w aferę korupcyjną, została umieszczona w areszcie tymczasowym – poinformował w sobotę Urząd Antykorupcyjny (ANI). Sędzię Veronikę Cirstoiu oskarżono o przyjmowanie łapówek, handel wpływami i korumpowanie innych sędziów na łączną kwotę miliona euro. Zamieszany w sprawę jej syn, został także aresztowany. Złapano go na gorącym uczynku, gdy odbierał pieniądze, które jego matka miała przekazać innemu sędziemu w zamian za życzliwość.

▲ **Hiszpania/Francja.** Policje dwóch krajów zlikwidowały siatkę przemytników ludzi. Aresztowano łącznie 75 osób, 51 w Hiszpanii i 24 we Francji, w tym kierownictwo siatki, które miało swoją siedzibę w Barcelonie. Członkowie tej grupy przestępczej za 40-50 tys. euro przewozili z fałszywymi dokumentami Chińczyków do USA i do takich krajów jak Hiszpania, Francja, Grecja, Włochy, W. Brytania, Irlandia i Turcja. **(PAP)**

Naomi Watts jako księżna Diana



W najnowszym filmie Olivera Hirschbiegela Naomi Watts wcieli się w postać księżnej Diany. To brytyjska aktorka, znana m. in. z filmów „King kong", „21 gramów", „Dom snów", „Niemożliwe" i „Poznaj przystojnego bruneta" Woody'ego Allena. Film Hirschbiegela obejmuje ostatnie 2 lata życia Diany. Życie księżnej zostaje przedstawione jako pełne obowiązków i pozbawione prywatności. Bohaterka zmierza się z podążającymi za nią krok w krok paparazzi i wysokimi wymaganiami rodziny królewskiej. Wszystko się zmienia, gdy w szpitalnej stołówce poznaje chirurga, Hasnata Khana. Premiera odbędzie się 20 września. **PAP Life**

Grażyna Kulczyk wydaje książki



PAP LIFE (3)

W Poznaniu swoją działalność rozpoczęło nowe wydawnictwo Mundin, które powstało z inicjatywy Grażyny Kulczyk oraz artysty Honzy Zamojskiego. Mundin chce wydawać przede wszystkim książki o sztuce. Nazwa pochodzi od alpejskiego szczytu Piz Mundin, co oznacza wierzchołek świata. – Tak jak Piz Mundin mierzymy wysoko, stojąc na solidnej podstawie. Swoimi publikacjami chcemy podkreślić pierwotną wartość książek, rzemiosła druku oraz szlachetność papieru i materiałów z jakich będą wykonane – deklarują pomysłodawcy. Planowane linie wydawnicze to: artbook, album/archiwalia oraz seria kryminałów. **PAP Life**

Kate Moss to już marka



39-letnia supermodelka Kate Moss zarobiła w ostatnim roku 12 mln funtów, przechodząc do lukratywnej kategorii „dojrzałych celebrytek". Jej nazwisko stało się rozpoznawalną w świecie marką towarową. W minionym roku Moss wystąpiła na obchodach 60. rocznicy panowania Elżbiety II i ceremonii otwarcia olimpiady w Londynie. Wcześniej, pod koniec 2011 roku, dla firmy Rimmel, z okazji dziesięciolecia partnerstwa, firmowała własny zestaw szminek. Ostatnio Moss rozpoczęła pracę dla firmy telekomunikacyjnej Carphone Warehouse, projektując smartphony i akcesoria do tabletów. **PAP Life**

Wino to kotwica pędzącej codzienności

Rozmowa z Markiem Kondratem, aktorem, właścicielem sieci sklepów KONDRAT Wina Wybrane



NORBERT ZIĘTAL

– Polska to chyba nie jest najłatwiejszy kraj na prowadzenie handlu winem?

– W Polsce jest to jeszcze bardzo trudny biznes. Trzeba się mu poświęcić. To nie jest, brzydko mówiąc, towar, który w naszym kraju jest czymś codziennym. Człowiek przychodzi do sklepu, kupi bagietkę, kawałek serka, jeszcze winko i ma lunch gotowy. Takie sytuacje występują bliżej Paryża, Rzymu czy Barcelony, ale my mamy jeszcze kawałek drogi do tego. Jednak niesłychanie obiecujące i ważne jest to, że zbliżamy się w tym kierunku. Rzadko zdajemy sobie sprawę z tego, jakim bogactwem dla człowieka jest wino, jego wytwarzanie. Jak wino wpisuje się w jego życie, w jaki sposób mu je reguluje, w jaki sposób ułatwia mu kontakty z innymi ludźmi.

– Pan dziesięć lat temu zmienił swoje życie i podporządkował je winu.

– Zmieniłem swoje życie, ale przesadą byłoby powiedzieć, że całkiem dla wina, choć w pewnym sensie tak. Z tym że nie dla samej zawartości butelki, ale dla całej kultury, cywilizacji, charakteru tego napoju, który produkowany jest przez ludzi szczególnych. Ludzi, którzy rozpoznali swój charakter, którzy rozpoznali świat przez miejsce, w którym siedzą w którymś pokoleniu. To jest największa zdobycz mojego życia. Dzisiaj, z perspektywy tych paru lat, mogę śmiało powiedzieć, że gdybym to wiedział, to tę kolosalną zmianę w swoim życiu zrobiłbym znacznie wcześniej. Jednak i tak wszystko się dzieje wtedy, kiedy ma się dziać.

– Kim są winiarze, których pan poznał?

– To są ludzie podlegli naturze. To jest coś, co ja szanuję najbardziej, bo wszystko inne jest abstrakcją. Natura w życiu winiarza jest tym, co wyznacza wszystko. Wino jest tym napojem, którego powstania nie da się przyspieszyć. Ono kwitnie, owocuje i zbiera się je zawsze o tej samej porze. Najwyżej z przesunięciem tygodnia, dziesięciu dni. Te prawa dotyczą każdej innej rośliny. Uprawa winorośli jest niesłychanie dyscyplinującą dziedziną rolnictwa, która wymaga wiedzy, duszy. Ja kontaktuję się prawie wyłącznie z producentami niewielkimi, po to aby odbierać od nich historię ich wielopokoleniowego życia. Z tych historii wynikają dla mnie fakty bardzo piękne, takie które dla Polaka są rzadkie. Należymy do kultury, w której wszystko zmienia się niesłychanie szybko. Mamy historię złożoną, ale taką, która prowokuje nas do nieustających zmian, do adaptowania się do nowej sytuacji, do nadganiania i poganiania czasu. Największy kłopot mamy z umiejętnością życia. Wino jest jedną z kotwic, która daje nam szansę umiejętnego przeżywania. Jest jednym z katalizatorów, które łączą ludzi.

– Jednak w Polsce temat alkoholu często kojarzony jest wręcz z patologią, a nie kotwicą umiejętnego przeżywania życia.

– Mam pełną świadomość, że mówię o alkoholu, a alkohol w Polsce ma swoje piętno, które obserwujemy każdego weekendu, w każde wielkie imieniny. Mamy swoje skłonności i brak dyscypliny pod tym względem. To jest przywara, która nam towarzyszy od dawna, ale dotyczy alkoholu mocnego. Wino jest w naszej rzeczywistości trunkiem prawie nieobecnym. W złotych wiekach mieliśmy jakiś epizod z winem. Dotyczył on bardzo niewielkiej grupy szlachetnie urodzonych. W XVII i XVIII w. byliśmy jednym z największych w Europie importerów win tokajskich. Dziś spożycie wina w Polsce kształtuje się na poziomie 2,7 litra - 3 litrów rocznie na Polaka. To jest ilość, którą Duńczycy pili w 1952 r. Mówię specjalnie o Skandynawach, a nie o kraju południowym. Bo nie chodzi o srogi klimat czy surowe zimy. Cywilizacyjnie jesteśmy nieco wstecz. To wszystko mamy do nadrobienia, i to jest fajne, to mi się podoba.

– Nadrabiamy zaległości?

– W naszych restauracjach w ciągu 10 lat zaobserwowałem niesłychaną zmianę. Kiedy zaczynałem, zakup wina na wesele był czymś absolutnie rzadkim. Dzisiaj w każdej małej mieścinie, małym sklepiku czy restauracji jest kilka dyżurnych butelek. Jest też zastawa do wina, nierzadko nie najlepsza, ale obserwuję na świecie, że nie w każdym lokalu podaje się wino w najlepszym szkle przeznaczonym do konsumpcji tego trunku.

Norbert Ziętal

Noc Spadających Gwiazd

Noc Spadających Gwiazd 2013 jest IV edycją specjalnego wydarzenia, w ramach którego na Facebooku gromadzą się marzyciele i miłośnicy nocnego nieba. – Wirtualne zapisy często „materializują się" w postaci grup znajomych spotykających się tej właśnie nocy celem wspólnej obserwacji nieba. To niesamowite jak małe spotkanie na Poluh Mokotowskim w Warszawie w 2010 r., przerodziło się ogólnopolską akcję fascynacji nocnym niebem – mówi Przemysław Jaczewski, pomysłodawca i organizator akcji.
Noc Spadających Gwiazd organizowana jest raz w roku, zawsze między 12 a 13 sierpnia. „Spadające gwiazdy" to resztki roju perseidów spalających się w atmosferze Ziemi. Największą ich aktywność na niebie będzie można zaobserwować od godz. 20 do ok. 4 rano w noc z poniedziałku na wtorek. **PAP Life**

Mężczyźni też kolekcjonują buty

Zwykle to kobiety posądzane są o posiadanie zbyt okazałej kolekcji butów. Z przeprowadzonych właśnie badań wynika, że mężczyźni między 16. a 24. rokiem życia wydają na buty znacznie większe sumy niż kobiety. Najnowsze obuwnicze trendy nie cieszą się tak wyraźnym zainteresowaniem wśród mężczyzn po 45. roku życia. I choć panie wciąż wychodzą z założenia, że liczy się ilość, niekoniecznie jakość, i kupują o cztery pary butów rocznie więcej, ale gorszej jakości, panowie buty traktują jako inwestycję. Wybierają obuwie najwyższej jakości, często sygnowane logo dobrych marek. Przywiązują wagę nie tylko do jakości produktu, ale również designu. Stąd na stopach wielu mężczyzn można dostrzec nietypowe, często zaskakujące wzory. **PAP Life**

kartka z kalendarza 12 sierpnia

1833
Założono Chicago

1896
W Gdańsku wyruszył na trasę pierwszy tramwaj elektryczny

1939
Premiera filmu „Czarnoksiężnik z Oz"

1977
Pierwszy samodzielny lot pierwszego (testowego) wahadłowca „Enterprise". Wahadłowiec został wyniesiony na grzbiecie boeinga 747, a następnie lotem ślizgowym wylądował w bazie Edwards w Kalifornii

1979
IBM wprowadził na rynek pierwszy model komputera osobistego

1949

w tym roku w Glasgow w Szkocji urodził się Mark Freuder Knopfler, syn architekta pochodzenia żydowskiego, emigranta z Węgier. Wraz ze swym bratem Davidem, Mark Knopfler założył w 1977 roku grupę Dire Straits i został jej liderem, wokalistą i gitarzystą.

Pensje >> W przypadku ujawnienia płac w niektórych firmach mogłoby dochodzić do konfliktów

Polacy są zazdrośni

OPZZ chce, żeby w każdej firmie w Polsce wisiała lista płac pracowników. O ich pomyśle rozmawiamy z prof. Zdzisławem Czajką, ekspertem Instytutu Pracy i Spraw Socjalnych.



Fot. Kamil Fejfer

Prof. dr hab. Zdzisław Czajka – ekspert Instytutu Pracy i Spraw Socjalnych. Wykłada na Wydziale Ekonomicznym Uniwersytetu w Białymstoku

▲ Czy istnieją w Polsce stanowiska lub zawody, których wykonywanie łączy się z koniecznością ujawniania wynagrodzeń?

Prof. Zdzisław Czajka: – Tak. Na przykład członkowie zarządów spółek giełdowych oraz sektora publicznego muszą ujawniać swoje wynagrodzenia. Niemalże jawne płace są w edukacji. Wiemy, że są tam jasno zdefiniowane szczeble kariery zawodowej. Do każdego szczebla przyporządkowana jest określona wypłata. Ale znam firmy, w których w wyniku porozumienia między związkami zawodowymi a zarządem zostały ujawnione płace. Nie było z tego powodu większych problemów.

▲ Zdaniem niektórych komentatorów, ujawnienie płac może doprowadzić do konfliktów w zakładach pracy, bo ludzie będą sobie zazdrościć.

– Polacy są zazdrośni. Taką mamy kulturę. W przypadku ujawnienia płac w niektórych firmach mogłoby dochodzić do konfliktów. Mało osób potrafi obiektywnie ocenić swoją własną pracę. Jeżeli więc kolega dostanie większą podwyżkę, to za chwilę pojawią się pytania: „Co?! Dlaczego on a nie ja?! Jest gorszy ode mnie i dostał więcej?!"

Warto jednak pamiętać, że związkowcom chodzi raczej o ujawnienie wynagrodzeń kadry kierowniczej i zarządów. A zdarzają się sytuacje, że pracownicy nie dostają podwyżek od dwóch lat, a zarząd podwyższa wynagrodzenia kierownikom. Związkowcy twierdzą, że jawność będzie wywierała presję na zmniejszanie skali takich patologii.

▲ Pana zdaniem tak to zadziała?

– To jest dość szeroki problem społeczny. Myślę, że w niektórych przypadkach to może zadziałać, a w innych nie.

▲ A co z argumentem nierówności zarobków między kobietami i mężczyznami? Jawność miałaby przeciwdziałać dyskryminacji.

– Moim zdaniem jawność wcale nie rozwiąże tego problemu. Realizacja postulatu nie oznacza przecież, że wszyscy dostaną po równo. Z drugiej strony trzeba pamiętać o tym, że nierówność dochodowa między kobietami i mężczyznami to złożona kwestia. Zależy m.in. innymi od branży, od tego, czy kobieta była na urlopie macierzyńskim i w tym czasie np. ominęła ją podwyżka. Jest to więc wynik nie tylko ukrytej dyskryminacji, ale też pewnego modelu społecznego. Poza tym płace nie muszą być wyznaczane na poziomie, który jest sprawiedliwy czy obiektywny.

▲ Przeciwnicy ujawnienia płac argumentują, że pracownik, który będzie wiedział, jak się zarabia w innych firmach, może naciskać na szefa w sprawie podwyżki. Albo zostanie podkupiony przez konkurencję.

– Z tego, że pracownik będzie wiedział, ile zarabia się w firmach x, y czy z, nie musi wcale wynikać, że jego pracodawca podniesie mu wynagrodzenie. Poza tym od lat firmy podkupują lepszych pracowników. Ujawnienie wynagrodzeń może niczego nie zmienić.

▲ Czy gdzieś na świecie istnieją rozwiązania podobne do tych proponowanych przez polskich związkowców?

– Nie ma żadnych międzynarodowych uzgodnień dotyczących tej kwestii. Płace rzeczywiście są jawne w niektórych krajach skandynawskich, jednak trzeba pamiętać też o szerszym kontekście społecznym. Tak jak mówiłem, w Polsce mogłoby to prowadzić do niepotrzebnych konfliktów.

▲ Czy w ogóle istnieje możliwość, żeby postulat jawności płac został u nas przeforsowany?

– Po pierwsze jest to kwestia prawna. W latach 90. Sąd Najwyższy wydał orzeczenie, w którym wynagrodzenie traktowane jest jako dobro osobiste. Wchodzi tu więc w grę ochrona prywatności. Wynagrodzenia nie można ujawnić, chyba że sam pracownik chce to zrobić.

Po drugie pracodawcy z pewnością będą przeciwni. Oni generalnie niechętnie przekazują pracownikom jakiekolwiek informacje o firmie. Nie chcą, żeby wynagrodzenia, które są efektem pracy firmy, były powszechnie znane. A jeżeli niechętni będą pracodawcy, to związkowcy w Komisji Trójstronnej pozostaną sami na polu walki.

▲ Rozmawiał Kamil Fejfer

Kultura >> W naszych firmach nie można spożywać alkoholu

Bo Polska to nie Ameryka

The Wall Street Journal" napisał o modzie na dystrybutory z piwem w amerykańskich firmach. Pomysł sprawdza się szczególnie w branżach, w których często trzeba zostawać po godzinach. Np. w bostońskiej agencji reklamowej Arnold Worldwide pracownicy, zamiast po całym dniu udawać się do lokalnego baru, zasiadają wokół automatu z piwem, pieszczotliwie nazywanym „Arnie".

Z kolei nowojorska Thrillist Media Group przeprowadza degustacje alkoholi, a jej założyciel Ben Lerer, mówi, że nie ma nic przeciwko temu, żeby pracownicy popijali piwo podczas pracy.

Amerykańska prasa podaje, że są firmy, które wręcz reklamują się tym, że nie zabraniają pracownikom pić alkoholu w pracy, np. popularny ostatnio start-up Dropbox (odostępnia przestrzeń na serwerach), a przyszłych pracowników kusi m.in. tzw. whiskey fridays.

– W Polsce zabrania tego ustawa o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi – mówi Roman Zemanek, inspektor pracy z Opola. – Zgodnie z tym prawem do zakładu pracy nie można wnosić i spożywać tam alkoholu, a kierownik zakładu nie może dopuścić do pracy osoby, jeżeli zachodzi uzasadnione podejrzenie, że stawiła się ona w stanie po spożyciu alkoholu albo spożywała alkohol w czasie pracy.

Inne kraje wydają się podchodzić do spraw spożywania alkoholu na terenie firmy mniej restrykcyjnie. Roman Zemanek widział w Niemczech, jak w przyzakładowych bufetach serwowano piwo. Wino można dostać także np. w restauracjach i bufetach Parlamentu Europejskiego. Od 1 lipca br. zarząd litewskiego Sejmu zdecydował, że będzie można na jego terenie spożywać alkohol nie mocniejszy niż 18%.

Roman Zemanek zaznacza jednak, że w Europie Zachodniej alkohole niskoprocentowe, spożywane w małych ilościach, traktowane są jak napój do obiadu (Niemcy, Francja). W Polsce taka kultura picia nie jest powszechna.

Edyta Hanszke

Warto go znać

Tak brzmi art. 40 ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi

Osoba w stanie nietrzeźwości, która swoim zachowaniem daje powód do zgorszenia w miejscu publicznym lub w zakładzie pracy może zostać doprowadzona do izby wytrzeźwień, zakładu opieki zdrowotnej lub innej właściwej placówki utworzonej lub wskazanej przez jednostkę samorządu terytorialnego albo do miejsca zamieszkania lub pobytu.

W przypadku braku izby wytrzeźwień osoba taka może być doprowadzona do jednostki policji. ▲

Krótko

▲ Prezydent podpisał nowelę o zasiłkach dla przedsiębiorców.

Przedsiębiorcy korzystający ze zwolnień lekarskich i urlopów macierzyńskich będą traktowani przy naliczaniu zasiłków tak, jak osoby zatrudnione na umowę o pracę – stanowi nowelizacja ustawy, którą podpisał prezydent Bronisław Komorowski.

Chodzi o przepisy dotyczące ustalania podstawy wymiaru zasiłków chorobowych i macierzyńskich dla przedsiębiorców ubezpieczonych na krócej niż miesiąc. Obecnie w przypadku pracowników podstawę wymiaru zasiłku stanowi wynagrodzenie, które ubezpieczony osiągnąłby, gdyby pracował pełny miesiąc. Natomiast w przypadku przedsiębiorców podstawę liczy się proporcjonalnie do przepracowanych dni miesiąca. **(rpr)**

Zwolnieni nauczyciele nie szukają innej pracy.

Wielu zwolnionych nauczycieli nie podejmuje żadnych działań w celu znalezienia zatrudnienia, biernie oczekują na zmianę sytuacji i powrót do pracy w szkole – wynika z raportu Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej. W latach 2011 i 2012, które objęły badania, spadek w liczbie zatrudnionych nauczycieli odnotowano we wszystkich typach szkół, najwięcej w szkołach ponadgimnazjalnych.

Jak zaznaczono w raporcie, trudno jednoznacznie wskazać dominującą grupę w gronie zwolnionych. Są tu zarówno pedagodzy na wysokim stopniu awansu zawodowego, jak i nauczyciele młodzi stażem. **(rpr)**

Rekrutacja >> Dziś samo wysyłanie CV to może być za mało

Wyróżnij się albo giń

Można tradycyjnie wysyłać setki CV i listów motywacyjnych do firm, ale można też wykazać się kreatywnością i wyróżnić w morzu konkurentów.



archiwum prywatne Karoliny Gos

Karina Gos szybko znalazła pracę dzięki swojej kreatywności

W internecie głośno zrobiło się ostatnio o 24-letniej Karinie Gos, pracującej od niedawna w znanej warszawskiej agencji reklamowej VML jako copywriter i art director. Karina na początku szukała pracy tradycyjnie, wypytywała znajomych z branży reklamowej o oferty. W końcu poczuła, że nie tędy droga. Postanowiła skorzystać z dobrodziejstw serwisu Foursqure, opartego na geolokalizacji, popularnego w branży reklamowej.

– Wiedziałam, że w świecie reklamy liczy się kreatywność i zaskakiwanie ciekawym pomysłami. Dlatego po dwóch tygodniach zaczęłam meldować się na Foursquare w miejscu konkretnych firm i zostawiać grafiki z opisem, że można do mnie zadzwonić, bo szukam pracy jako copywriter. Dzięki temu otrzymywało się odznakę (graficzną formę podziękowania – red.) – wyjaśnia Karina Gos. – Każda grafika była dostosowana do konkretnej firmy. Pisałam też do znanych mi blogerów, zajmujących się reklamą i informowałam o swojej akcji. Za każdym razem o godzinie 9. rano, przed ich pracą – dodaje.

Na efekty nie trzeba było długo czekać. Karina dostała wymarzoną pracę w agencji VLM zaledwie po 18 dniach od umieszczenia pierwszego ogłoszenia na Foursquare. Wystarczyło zameldować się tam 13 razy. Nowy pracodawca był zachwycony nowatorskim podejściem warszawianki do szukania pracy, tak samo jak internauci.

Dziewczyna z dredami

Z kolei Ewa Suchodolska, chcąc po długiej przerwie wrócić na rynek pracy, swoje CV umieściła na ogromnym plakacie przy jednej z gdańskich ulic. Widać na niej było ją i jej dzieci z tabliczkami z napisem: „Nasza mama jest super". Założyła też własną stronę internetową www.dziewczynazdredami.pl. Opłaciło się, bo na początku tego roku Ewa znalazła tymczasowe zatrudnienie w firmie zajmującej się plakatowaniem.

Łukasz Jakóbiak dziś prowadzi w internecie popularny talk-show „20 m2", w którym rozmawia z gwiazdami. Były już u niego m.in. Doda czy Krystyna Janda. Ale zanim tu trafił, zaliczył serię porażek. Najpierw chciał pracować w EMI Music Poland. Powiesił w Warszawie przed wejściem do siedziby firmy olbrzymie CV i list motywacyjny w formie wielkich bannerów. O akcji zrobiło się głośno w mediach, ale pracy nie dostał. Przez cztery lata szukał jej też we wszystkich stacjach telewizyjnych, wysyłał masowo CV, chodził na spotkania i castingi. Bez efektu.

– W końcu coś we mnie pękło i stwierdziłem, że natrafiłem na ścianę. Uznałem, że pójdę własną drogą. Rozkręciłem talk-show w internecie, nagrywałem w kawalerce o powierzchni 20 mkw. – wspomina Jakóbiak, który miał już okazję współprowadzić ważną imprezę muzyczną TOPtrendy Festival. – Dziś nie żałuję, choć nie obraziłem się na nikogo ani na rzeczywistość. Dalej chcę pracować w telewizji i na horyzoncie widać nawet pewną szansę – dodaje.

Dobry pomysł i rozgłos

Sięgnięcie po nieszablonowe rozwiązania, by zwrócić na siebie uwagę potencjalnych przełożonych, zachwala dr Jacek Trębecki, wiceprezes agencji pracy tymczasowej Jobs Plus i wykładowca na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu. Jego zdaniem zawsze warto ryzykować, nawet jeśli mamy wątpliwości, czy dany sposób zareklamowania siebie zostanie odebrany właściwie.

– W marketingu panuje prosta zasada: wyróżnij się albo zgiń – mówi Trębecki. – Używanie portalu Foursquare czy ogłaszanie się na billboardzie w centrum miasta to dobre pomysły, zwłaszcza, gdy towarzyszy temu poczucie humoru. Takie sposoby sprawdzają się szczególnie wtedy, gdy w danej pracy potrzebna jest pomysłowość. Dobrze, jeśli niesztampowy pomysł podchwycą media i zaczną się nim zachwycać. Efekt słabnie, gdy pomysł z billboardem ktoś skopiuje, bo wtedy jest to już zwykłe zgapianie – podkreśla.

Arkadiusz Gołka

Prawo >> Funkcjonariuszowi grozi nawet pięć lat więzienia

Kiedy ochroniarz może strzelać

W nocy z 3 na 4 sierpnia przy ul. Hubskiej we Wrocławiu patrol ochrony zauważył jadącą zygzakiem taksówkę i próbował ją zatrzymać. Jeden z ochroniarzy strzelił w kierunku samochodu.

Trafił w szybę, na szczęście nikomu nic się nie stało.

Ochroniarzowi grozi pięć lat więzienia. Ma zarzut przekroczenia swoich uprawnień i narażenia człowieka na utratę zdrowia lub życia. Mężczyzna przyznał się do winy, ale tłumaczył, że strzelał w obronie własnej, bo pijany taksówkarz chciał go przejechać.

Kiedy według prawa licencjonowany pracownik ochrony może użyć broni?

Tylko w określonych przypadkach: gdy dokonano bezpośredniego i bezprawnego zamachu na jego zdrowie lub życie (bądź innej osoby); gdy dana osoba nie zareagowała na wyraźne wezwanie do porzucenia broni albo innego niebezpiecznego narzędzia.

Jak wynika z przepisów, ochroniarz może jednak użyć broni tylko na ochranianym przez siebie obszarze, a w opisanym powyżej przykładzie tak nie było. **(rpr)**

OHP
CERAMIC ART
DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie" Grundtvig

Projekt współfinansowany w ramach Programu „Uczenie się przez całe życie"

MIĘDZYNARODOWA SZTUKA CERAMICZNA W OHP

Partnerski projekt Grundtviga pt. „Ceramic Art. – Living history" finansowany w ramach programu „Uczenie się przez całe życie" - realizowała Podlaska Wojewódzka Komenda OHP w Białymstoku wspólnie z zagranicznymi partnerami z Cypru, Turcji, Litwy i Słowacji. Dzięki temu zostały osiągnięte założone cele projektu mające na względzie edukację na temat dziedzictwa kulturowego z ceramiki i wymianę doświadczeń związanych z jej tworzeniem na szczeblu krajowym i zagranicznym.

Działania projektowe trwające od sierpnia 2011 r. do lipca 2013 r. umożliwiły ogółem dla 41 przedstawicieli partnerskich organizacji (w tym podopiecznych OHP) **m.in.:**

- udział w bogatych merytorycznie warsztatach ceramicznych organizowanych w Polsce i zagranicą,
- zapoznanie się z kulturą, historią i doświadczeniami miejscowej ludności z innych krajów,
- wymianę dobrych praktyk i doświadczeń w zakresie tworzenia ceramiki na szczeblu krajowym i zagranicznym,
- nawiązanie współpracy z profesjonalistami w dziedzinie sztuki ceramicznej,
- odkrycie zdolności i możliwości aktywnego spędzenia wolnego czasu

REZULTATY PROJEKTU, to m.in.:

- **wyroby ceramiczne** wykonane różnymi technikami, **wymiana doświadczeń, utworzenie słownika wielojęzycznego** dot. zagadnień związanych z ceramiką, **organizacja wystaw** (Cypr, Turcja, Słowacja, Litwa i Polska), **utworzenie międzynarodowej grupy na facebooku** „Ceramic Art. – Living history" i utworzenie zarysu na kolejny projekt

SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE:
Podlaska Wojewódzka Komenda OHP w Białymstoku, tel./fax: 85 651 61 87, **www.podlaska.ohp.pl**
ZAPRASZAMY DO KORZYSTANIA Z USŁUG NASZYCH JEDNOSTEK

D14713w01b

SONAROL
OKNA Z JEDWABNEGO

SONAROL Sp.j. Najda z siedzibą w Jedwabnem, związku z planowanym otwarciem nowego działu produkcji poszukuje kandydatów na stanowiska:

Operator obrabiarek CNC - tokarz, frezer

Wymagania:
- Umiejętność obsługi urządzeń numerycznych: frezarek, tokarek;
- Doświadczenie w zakresie obróbki mechanicznej;
- Umiejętność czytania rysunku technicznego;
- Zdolności manualne.

Operator wypalarki plazmowej, laserowej

Wymagania:
- Doświadczenie min. 1 rok;
- Umiejętność obsługi wypalarki plazmowej lub laserowej;
- Umiejętność czytania rysunku technicznego;
- Gotowość pracy w systemie zmianowym.

Spawacz MIG/MAG

Wymagania:
- Doświadczenie w spawaniu metodą MIG/MAG;
- Umiejętność czytania rysunku technicznego;
- Mile widziane ważne certyfikaty spawalnicze;
- Dobra organizacja pracy.

Zainteresowane osoby prosimy o przesłanie CV i listu motywacyjnego na adres e-mail: **marketing@sonarol.pl** lub listownie na adres: **SONAROL Sp.j. Najda, ul. Polna 27, 18-420 Jedwabne** z dopiskiem **„Tokarz – Frezer", „Operator wypalarki" lub „Spawacz".**

Prosimy o dopisanie następującej klauzuli „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych dla realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dn. 29.08.97 roku o ochronie danych osobowych Dz.U Nr 133 poz. 883)"

D14713W02a

Media Regionalne Sp. z o.o. Oddział w Białymstoku poszukują kadydata na stanowisko:

DORADCY DS. KLIENTA

Miejsce pracy: **Białystok**

Wybrane zadania:
- Realizowanie celów sprzedażowych
- Aktywne pozyskiwanie nowych klientów
- Współpraca z obecnymi klientami firmy
- Zbieranie i analizowanie informacji handlowych poprzez system CRM

Wymagania:
- Doświadczenie min. 2-letniego w sprzedaży
- Wysoka motywacja do pracy
- Zorientowanie na cel, kreatywność
- Umiejętność budowania pozytywnych relacji biznesowych
- Dobra organizacji pracy własnej
- Wykształcenie wyższe

Oferujemy:
- Wynagrodzenie: stałe + zmienne prowizyjne
- Satysfakcjonująca pracę w bardzo konkurencyjnym środowisku
- Przyjazną atmosferę pracy

Nie zapewniamy samochodu i telefonu służbowego

Osoby zainteresowane oraz spełniające powyższe wymagania prosimy o przesłanie aplikacji wyłącznie drogą elektroniczną na adres: **rekrutacjawpp@mediaregionalne.pl** w terminie **do 12.08.2013 r.**

media regionalne

Zastrzegamy, że skontaktujemy się wyłącznie z wybranymi kandydatami.

Na składanych dokumentach prosimy o zamieszczenie klauzuli wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do procesu rekrutacyjnego, zgodnie z przepisami Ustaw, z 29.00.1997 r. ochronie danych osobowych" (tekst jednolity DzU z 2002 r. nr 101, poz. 926 późn.. zmianami)

A856771w1b

Oferty zatrudnienia z powiatowych urzędów pracy, OHP, punktów pośrednictwa pracy

Powiatowy Urząd Pracy w Białymstoku ul. Sienkiewicza 82

pod numerem tel. 85 747 38 12:
doradca klienta – wykształcenie wyższe bankowość i finanse
technik weterynarii
nauczyciel wychowania fizycznego
informatyk – wykształcenie wyższe (praca w szkole)
specjalista do spraw rozliczeń – doświadczenie, wykształcenie średnie, wyższe
młodszy specjalista – wykształcenie wyższe prawnicze, doświadczenie
architekt/projektant – wykształcenie wyższe (projektowanie mebli)
programista PHP
nauczyciel geografii
księgowa z doświadczeniem
księgowa – rozliczanie wspólnot mieszkaniowych
laborant – znajomość zasad aseptyki
pielęgniarka – prawo wykonywania zawodu
fizjoterapeuta/partner handlowy – wykształcenie wyższe medyczne lub wychowanie fizyczne
specjalista do spraw eksportu – znajomość 2 języków obcych: języka angielskiego, rosyjskiego, niemieckiego
pod numerem tel. 85 747 38 17:
kucharz
piekarz – samodzielny wypiek chleba, bułek, ciast.
cukiernik
krawcowa/gorseciarka
krawcowa do szycia dzianin
fryzjer
pod numerem tel. 85 747 38 20:
kierowca – kat. CE
kierowca autobusu – prawo jazdy kat. D
kierowca C+ADR
kierowca C+HDS
spawacz MAG 135 + uprawnienia na wózek widłowy
spawacz TIG z doświadczeniem
spawacz CO2
monter konstrukcji stalowych
operator maszyn elektroerozyjnych – znajomość programów CAD/CAM
operator frezarki numerycznej
spawacz rur centralnego ogrzewania
elektropolerowacz
polarnik
mechanik utrzymania ruchu
blacharz samochodowy
maszynista pojazdów spalinowego – lokomotywy spalinowej
nauczyciel przedmiotów zawodowych – wykształcenie wyższe elektryczne (znajomość elektroniki samochodowej)
operator procesów technologicznych – wykształcenie wyższe automatyka i robotyka lub budowa maszyn, doświadczenie w dziale utrzymania ruchu, UPR
inżynier serwisu – wykształcenie wyższe elektryczne + upr. SEP do 1 kV
asystent konstruktor – wykształcenie wyższe mechaniczne lub bioinżynieria
elektronik/programista – znajomość języka programowania JAVA
pod numerem tel. 85 747 38 25:
stolarz budowlany – absolwent do przyuczenia (praca w Czarnej Białostockiej)
przedstawiciel handlowy do sprzedaży usług medycznych.

Powiatowy Urząd Pracy w Hajnówce ul. Piłsudskiego 10A tel. 85 682 96 23

kierownik produkcji (w przedsiębiorstwie rolnym) – wykształcenie wyższe rolnicze, prawo jazdy kat. B i T, umiejętność obsługi komputera, doświadczenie zawodowe, minimum 5 lat pracy w rolnictwie, znajomość organizacji pracy działalności roślinnej i zwierzęcej.

Powiatowy Urząd Pracy w Wysokiem Mazowieckiem ul. 1 Maja 8 tel. 86 275 86 12

sprzątaczka (wymagane orzeczenie o niepełnosprawności 0,3 etatu) – Ciechanowiec
telesprzedawca – Szepietowo
rzeźnik/wykrawacz – Kobylin Pogorzałki
stolarz/lakiernik – Nowa Ruś
technik weterynarii – Czyżew
pracownik ubojowy, konserwator-złota rączka, osoba sprzątająca – Kostry Śmiejki
specjalista do spraw marketingu i handlu – Szepietowo
doradca żywieniowy, doradca handlowy, logistyk, samodzielny księgowy – Kruszewo Wypychy
kucharz, sprzedawca-bufetowa – Wysokie Mazowieckie
inżynier budownictwa, robotnik fizyczny – Szepietowo
pracownik ochrony fizycznej (osoby z I grupa inwalidzką) – Wysokie Mazowieckie
nauczyciel przedmiotów ekonomicznych – Czyżew
nauczyciel muzyki 1/18 godz. tyg., plastyki 1/18 godz. tyg., techniki 1/18 godz. tyg., wychowania do życia w rodzinie 1/18 godz. tyg. – Łempice
serwisant i monter automatyki – Wysokie Mazowieckie
murarz, cieśla, posadzkarz, tynkarz, posadzkarz na miksokret, pracownik do elewacji – Szepietowo
kierownik produkcji, kontroler jakości wyrobów prefabrykowanych, mechanik pojazdów samochodowych, stolarz, elektryk, kierowca samochodu ciężarowego – Szepietowo
sprzedawca – Wysokie Mazowieckie
kierowca kat. CE – Szepietowo Wawrzyńce, Jabłoń Piotrowce
dyspozytor transportu drogowego – Szepietowo
nauczyciel muzyki, nauczyciel wychowania do życia w rodzinie – Radziszewo Stare
kucharz/kelner – Wysokie Mazowieckie
nauczyciel przedmiotów gastronomicznych – Wysokie Mazowieckie
kierowca pracownik fizyczny (C,CE) – Szepietowo
nauczyciel, edukacja dla bezpieczeństwa – Rosochate Kościelne
pracownik biurowy (dział części zamiennych do maszyn rolniczych) – pracownik serwisu i maszyn rolniczych – Wysokie Mazowieckie.

Powiatowy Urząd Pracy w Łomży ul. Nowogrodzka 1 pok. 108A tel. 86 215 80 15

Wykształcenie zawodowe:
kierowca kat. C+E, transport międzynarodowy – prawo jazdy kat. C+E, doświadczenie, uprawnienia do przewozu rzeczy, karta kierowcy, aktualne badania psycho-techniczne, 1 os.
pomocnik kamieniarza – doświadczenie ewentualnie osoba do przyuczenia, 1 os.
monter stolarki budowlanej – pracodawca gwarantuje zakwaterowanie i możliwość zatrudnienia na stałe, prawo jazdy kat. B, doświadczenie wskazane, 2 os.
kierowca/handlowiec (sprzedaż butli gazowych) – prawo jazdy kat. B, doświadczenie minimum trzy lata, mile widziane uprawnienia do przewozu rzeczy niebezpiecznych, 1 os.
cieśla/cieśla szalunkowy praca w delegacji – doświadczenie przy szalunkach PERI, 10 os.
pracownik obsługi klienta (stacja paliw, bar) – mile widziane wykształcenie gastronomiczne i doświadczenie, 1 os.
specjalista do spraw obsługi sklepu internetowego – firma handlowa prowadząca sklepy internetowe poszukuje doświadczonych i nastawionych na rozwój kandydatów na stanowisko sprzedawca internetowy. Wyłącznie osoby z doświadczeniem handlowym w branży e-commerce. Obsługa różnych elektronicznych kanałów sprzedaży, marketing internetowy. Chęć rozwoju, kreatywność, umiejętność pracy w grupie
robotnik magazynowy – doświadczenie w pracy na podobnym stanowisku (preferowana wcześniejsza praca w PEPEES, szczególnie w okresie kampanii), brak przeciwskazań zdrowotnych do wykonywania prac fizycznych, preferowane osoby posiadające badania sanitarno-epidemiologiczne), dyspozycyjność – 3 zmiany, sumienność, pracowitość, 5 os.
ładowacz/operator wózka widłowego – uprawnienia do prowadzenia wózków widłowych, doświadczenie w pracy na podobnym stanowisku (preferowana wcześniejsza praca w PEPEES, szczególnie w okresie kampanii), brak przeciwskazań zdrowotnych do wykonywania prac fizycznych, preferowane osoby posiadające badania sanitarno-epidemiologiczne), dyspozycyjność – 3 zmiany, sumienność, pracowitość, 17 os.
robotnik pomocniczy – doświadczenie w pracy na podobnym stanowisku (preferowana wcześniejsza praca w PEPEES, szczególnie w okresie kampanii), brak przeciwskazań zdrowotnych do wykonywania prac fizycznych, preferowane osoby posiadające badania sanitarno-epidemiologiczne), dyspozycyjność – 3 zmiany, sumienność, pracowitość, 4 os.
krawiec/owa – wykształcenie podstawowe/zawodowe, minimum rok doświadczenia w zawodzie, systematyczność, 1 os.
krawiec/owa – wykształcenie zawodowe, krawiectwo, minimum rok doświadczenia w zawodzie, umiejętność szycia i nanoszenia poprawek na odzieży wizytowej, 1 os.
mechanik samochodowy – wykształcenie średnie typowo techniczne, minimum trzy lata doświadczenia w zawodzie mechanika, elastyczność, rzetelność, umiejętność wystawiania zaświadczeń, mile widziana znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym, 1 os.
murarz – wykształcenie podstawowe/zawodowe, minimum rok doświadczenia w zawodzie murarza, 2 os.
kierowca kat. C+E – wykształcenie podstawowe/zawodowe, uprawnienia na przewóz rzeczy, 1 os.
kierowca kat. C – orzeczenie o stopniu niepełnosprawności, prawo jazdy kat. C, 1 os.
sprzątaczka – wykształcenie minimum zawodowe, mile widziane doświadczenie, orzeczenie o stopniu niepełnosprawności, 1 os.
kucharz ewentualnie pomoc kuchenna – doświadczenie, 1 os.
sprzedawca dział hydrauliczny, drzwi, panele – doświadczenie w danej branży, 1 os.
Wykształcenie średnie:
obsługa maszyn – wykształcenie średnie techniczne: mechanik, elektryk, 4 os.
przedstawiciel handlowy – wykształcenie średnie, prawo jazdy kat. B, mile widziane doświadczenie, 5 os.
specjalista do spraw sprzedaży – wykształcenie średnie, komunikatywność, sprawność manualna, 1 os.
sprzedawca – wykształcenie minimum średnie, doświadczenie w handlu (sprzedaż odzieży), pracowitość, sumienność, 1 os.
Wykształcenie wyższe:
Asystent Sędziego w Sądzie Okręgowym w Łomży – wyższe prawnicze, więcej informacji o ofercie pracy: http://lomza.so.gov.pl, 1 os.
Psycholog Ośrodka Interwencji Kryzysowej – więcej informacji o ofercie pracy: http://www.mopslomza.pl, 1 os.
przedstawiciel handlowy – wykształcenie wyższe rolnicze, prawo jazdy kat. B, znajomość branży rolniczej, znajomość języka angielskiego lub rosyjskiego, 1 os.
inżynier elektryk – wykształcenie wyższe, mile widziane doświadczenie, uprawnienia budowlane, 1 os.
menedżer działu eksportu – wykształcenie wyższe, doświadczenie w sprzedaży, prawo jazdy kat. B, znajomość rynku art. spożywczych, biegła znajomość języka angielskiego i rosyjskiego, 1 os.
asystent dyrektora handlowego do spraw trade marketingu – wykształcenie wyższe kierunek marketing, prawo jazdy kat. B, biegła znajomość języka angielskiego, znajomość obszarów związanych z marketingiem i sprzedażą, 1 os.
Oferty pracy za granicą:
Austria:
pielęgniarka – niemiecki
spawacz WIG – niemiecki
elektroinstalator – niemiecki
elektroinstalator (II) – niemiecki
blacharz – niemiecki
rzeźnik – niemiecki
monter instalacji wodno-kanalizacyjnych i gazowych – niemiecki
monter instalacji wodno-kanalizacyjnych i gazowych – niemiecki
technolog powierzchni (lakierowanie proszkowe) – niemiecki
menedżer do spraw transportu – niemiecki, angielski (słowacki i/lub czeski i/lub polski)
brukarz/glazurnik – niemiecki
pracownik w metalu – niemiecki
regipsiarz – niemiecki
stolarz – niemiecki
wykwalifikowany pracownik CNC – niemiecki
malarz – niemiecki
kamieniarz – niemiecki
elektroinstalator – niemiecki
monter instalacji gazowej i sanitarnej – niemiecki
dekarz – niemiecki
parkieciarz – niemiecki
spawacz – niemiecki
szklarz – niemiecki
stolarz/cieśla – niemiecki
ślusarz/ślusarz budowlany – niemiecki
Belgia:
pracownik budowlany do robienia szalunków – angielski
hodowca świń – angielski
menedżer produkcji warzyw – angielski
konserwator maszyn – angielski lub niemiecki
traktorzysta/operator maszyn do zbioru warzyw – angielski
brygadzista – angielski
deweloper/tester-środowisko JAVA – angielski
konserwator maszyn – angielski
programista – angielski/rosyjski
narzędziowiec form wtryskowych – angielski
mechanik samochodów ciężarowych i przyczep – angielski lub francuski lub hiszpański lub niemiecki
tapicer – angielski
hydraulik – angielski
Cypr:
technik instalacji wind – angielski
technik naprawy wind – angielski lub grecki
operator maszyn odlewniczych – angielski
Czechy:
spawacz/monter – czeski
malarz/lakiernik samochodowy – czeski
Dania:
inżynier automatyk/inżynier elektryk-elektronik – angielski
praca sezonowa – angielski
Estonia:
inżynier HVAC – angielski/szwedzki
Francja:
chef de partie – francuski
szwacz/szwaczka wyrobów ze skóry – francuski, angielski
osoby do wykrojów/prototypista – angielski, francuski
Hiszpania:
animator – angielski i francuski lub niemiecki lub rosyjski (bardzo dobry)
animator – angielski, hiszpański lub niemiecki
szklarz – niemiecki
lekarze – hiszpański
Holandia:
stolarz budowlany/cieśla szalunkowy – niemiecki lub angielski lub holenderski
robotnik ogólnobudowlany – niemiecki lub angielski lub holenderski
mechanik – angielski lub niemiecki
Malta:
informatyk – oprogramowanie sieciowe – angielski
informatyk – angielski
Niemcy:
kierowca kat. C (transport dalekobieżny) – niemiecki
kierowca kat. C (transport dalekobieżny) – niemiecki
pomocnik produkcyjny przy produkcji okien – niemiecki
monter okien i drzwi – niemiecki
monter meblowy/dostawa (z prawem jazdy kat. C) – niemiecki
opiekun/ka osób starszych – niemiecki
kierowca kat. CE – niemiecki
kierowca kat. CE (transport lokalny) – niemiecki
kierowca kat. C (produkty spożywcze) – niemiecki
posadzkarz – niemiecki
operator maszyn spawalniczych – niemiecki
glazurnik/płytkarz – niemiecki
operator CNC – niemiecki
pracownik do obróbki metalu – niemiecki
stolarz/szklarz – niemiecki
konstruktor/monter ogrodów zimowych – niemiecki
malarz/tynkarz – niemiecki
malarz przemysłowy – niemiecki
lakiernik samochodowy – niemiecki
drukarz – niemiecki
pracownik budowlany do rozbiórki – niemiecki
opiekun osób starszych/opiekun medyczny – niemiecki
kierowca kat. C+E – niemiecki
mechanik pojazdów ciężarowych – niemiecki
operator giętarki do cięcia blach – niemiecki
pracownik dystrybucji na Polskę – niemiecki lub angielski lub francuski
kierowca C+E – niemiecki
tokarz/frezer zarówno konwencjonalny, jak i CNC – niemiecki
stolarz – niemiecki
spawacz TIG/WIG – niemiecki
spawacz MAG – niemiecki
ślusarz – niemiecki
pracownik produkcji – niemiecki
pracownik budowlany – suche tynki – niemiecki
elektryk/elektromonter – niemiecki
protetyk stomatologiczny (systemy ceramiczne) – niemiecki
protetyk stomatologiczny – niemiecki
pracownik produkcji (lakierowanie) – niemiecki
pracownik produkcji (laminowanie) – niemiecki
pracownik produkcji (montaż) – niemiecki
kierowca C+E – niemiecki
pomocnik magazyniera – niemiecki
monter urządzeń wodnych, gazowych, grzewczych, elektrycznych i konstrukcji stalowych – niemiecki
dyplomowana pielęgniarka/pielęgniarz
mechanik procesów technologicznych przy produkcji tworzyw sztucznych i kauczuku – niemiecki
rzeźnik – niemiecki
mechatronik/elektryk przemysłowy – niemiecki
ślusarz – niemiecki
pracownik magazynu – niemiecki
pielęgniarz/pielęgniarka
pielęgniarka/pielęgniarz – niemiecki
dekarz – niemiecki
stajenny – niemiecki
dekarz – niemiecki
C++ software developer – angielski, niemiecki
inżynier technologii chemicznych – angielski, niemiecki
software Java developer – angielski, niemiecki
programista (Software deweloper) – angielski, niemiecki
ślusarz – niemiecki
kierowca zawodowy C1E – niemiecki
specjalista do spraw hydrograf/technik hydrograf – niemiecki, angielski
pracownik infolinii – niemiecki, angielski
psycholog – niemiecki
kucharz/kucharka – niemiecki
inżynier do spraw oprogramowania – niemiecki, angielski
ślusarz/mechanik przemysłowy – niemiecki
fryzjer (alternatywnie kosmetyczka) – niemiecki
mechanik maszyn – niemiecki
pracownik produkcji – niemiecki
elektryk przemysłowy – niemiecki
elektromonter – niemiecki
tokarz – niemiecki
specjalista maszyn CNC – niemiecki
operator obrabiarek sterowanych numerycznie – niemiecki
mechanik elektromaszyn – niemiecki
inżynier organizacji procesu produkcji – niemiecki
frezer CNC – niemiecki
elektromonter – niemiecki
agent call center – niemiecki
pracownik call center – niemiecki
mechatronik – niemiecki
recepcjonista na nocnej zmianie – niemiecki, angielski
Norwegia:
kierownik obsługi/koordynator – norweski/angielski
elektryk morski – norweski/angielski
hydraulik lub technik chłodniczy – angielski
manager produkcji/kierownik techniczny – norweski lub inny skandynawski, polski
programista JAVA – angielski
starszy inżynier elektryk – angielski lub norweski
pracownik budowlany – angielski
Polska:
monter maszyn przemysłowych – hiszpański
Regionalny Kierownik do spraw Sprzedaży i Licencjonowania – angielski
Wielka Brytania:
doradca klienta, EA-games – niemiecki
doradca klienta, EA-games – angielski
niemieckojęzyczny agent oceny ryzyka, finansowego kont Paypal (reklamacje związane z blokadami – niemiecki/angielski
niemieckojęzyczny doradca klienta – angielski/niemiecki
zastępca szefa kuchni – angielski
pracownik magazynu – angielski
pracownik do zbierania owoców – angielski
tapicer z umiejętnością pikowania guzików – angielski
operator maszyn CNC – krojczy pianki tapicerskiej – angielski
krojczy – angielski
pielęgniarka/pielęgniarz – angielski
kierowca ciężarówki C+E – angielski
developer – angielski
specjalista do spraw sprawozdawczości – angielski
starszy developer – angielski
niemieckojęzyczny pracownik obsługi klienta – angielski/niemiecki
specjalista wsparcia aplikacji – angielski
inżynier testowy – angielski
asystent obróbki szkła – angielski
kierowca C+E – angielski
brygadzista parku maszyn CNC – angielski
opiekun osób starszych – angielski
przedstawiciel serwisu obsługi klienta – angielski
przedstawiciel wsparcia technicznego – angielski
pielęgniarka – angielski.

Powiatowy Urząd Pracy ul. Kryńska 40 16-100 Sokółka tel. 85 722 90 10

agent celny – wykształcenie minimum średnie, uprawnienia agenta celnego, miejsce pracy w Kuźnicy. Wynagrodzenie od 1600 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 607200616. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: wioletta.gosciewska@pkscargo.pl
referent do spraw kształcenia w OKZ w Sokółce – wykształcenie wyższe. Wynagrodzenie od 1600 zł. Dokumenty aplikacyjne należy składać na adres: zdzkadry@zdz.bialystok.pl
nauczyciel języka polskiego – wykształcenie wyższe pedagogiczne, praca w niepełnym wymiarze godzin 8/18 etatu. Wynagrodzenie 800 zł. Niepubliczna Szkoła Podstawowa, Lipina 103, 16-100 Sokółka
nauczyciel techniki w szkole podstawowej Publiczna Szkoła Podstawowa w Reszkowcach – wykształcenie wyższe, uprawnienia pedagogiczne. Wynagrodzenie od 102,95 zł – 1/18 etatu. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
nauczyciel plastyki, Publiczna Szkoła Podstawowa w Reszkowcach – wykształcenie wyższe, uprawnienia pedagogiczne. Wynagrodzenie od 102,95 zł – 1/18 etatu. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
nauczyciel muzyki, Publiczna Szkoła Podstawowa w Reszkowcach – wykształcenie wyższe, uprawnienia pedagogiczne. Wynagrodzenie od 102,95 zł – 1/18 etatu. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
nauczyciel bibliotekarz, Publiczna Szkoła Podstawowa w Reszkowcach – wykształcenie wyższe, uprawnienia pedagogiczne. Wynagrodzenie od 102,95 zł – 1/18 etatu. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
nauczyciel historii i społeczeństwa w SP w Reszkowcach – wykształcenie wyższe pedagogiczne, praca w niepełnym wymiarze godzin 4/18 etatu. Wynagrodzenie 411,80 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
nauczyciel wychowania fizycznego w klasach I-IV Publiczna Szkoła Podstawowa w Reszkowcach – wykształcenie wyższe pedagogiczne, praca w niepełnym wymiarze godzin 8/18 etatu. Wynagrodzenie 823,70 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
nauczyciel języka rosyjskiego Publiczna Szkoła Podstawowa w Reszkowcach – wykształcenie wyższe pedagogiczne, praca w niepełnym wymiarze godzin 5/18 etatu. Wynagrodzenie 518,80 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
nauczyciel języka angielskiego Publiczna Szkoła Podstawowa w Reszkowcach – wykształcenie wyższe pedagogiczne, praca w niepełnym wymiarze godzin 8/18 etatu. Wynagrodzenie 823,70 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 518749596
pilarz – uprawnienie pilarza, chęci do pracy. Wynagrodzenie od 2500 zł do 3000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 601310325
pracownik produkcji drzewnej – chęci do pracy, doświadczenie zawodowe minimum rok. Wynagrodzenie od 1600 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 603514558 lub DOMINOWOOD Sp.z o.o., 16-020 Czarna Białostocka ul. Kościelna 6
kierowca kat. C+ E – uprawnienia na przewóz rzeczy, prawo jazdy kat. C+ E, doświadczenie zawodowe minimum rok. Wynagrodzenie: 3000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel: 691709442 kierowca kat. C+E – prawo jazdy kat. C+ E, uprawnienia na przewóz rzeczy. Wynagrodzenie od 1600 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 504131690
sprzątaczka – orzeczenie o stopniu niepełnosprawności, doświadczenie zawodowe. Wynagrodzenie 800 zł. Informacje o ofercie pod nr tel: 533222125
sprzedawca/kasjer zmiany dziennej – doświadczenie zawodowe, wykształcenie minimum zawodowe, mile widziana osoba o stopniu niepełnosprawności. Wynagrodzenie o pracę na 3/4 etatu ~1279 zł. Informacje o ofercie: TESCO POLSKA Sp. z o.o., 16-100 Sokółka ul. Lotników Lewoniewskich 3
bukieciarz – doświadczenie zawodowe na stanowisku bukieciarz, florysta, umiejętność układania kwiatów. Wynagrodzenie od 1600 zł. Informacje o ofercie: Kwiaciarnia "Azalia", 16-100 Sokółka ul. Grodzieńska 6B, tel. 857113821
dozór mienia – orzeczenie o stopniu niepełnosprawności, mile widziany stopień umiarkowany. Wynagrodzenie od 1600 zł. Miejsce pracy Czarna Białostocka. Informacje o ofercie pod nr tel. 501081511
stolarz – chęci do pracy, ilość miejsc – 10. Wynagrodzenie od 1600 zł. Informacje o ofercie: Sokółka Okna i Drzwi S.A, 16-100 Sokółka ul. Lotników Lewoniewskich 1, tel. 857220250
pracownik obsługi linii produkcyjnej biomasy – mile widziane uprawnienia na obsługę wózków jezdniowych, chęci do pracy, praca przy załadunku bel słomy, system pracy na 3 zmiany. Wynagrodzenie od 1600 zł do 1650 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 692651159
windykator terenowy – wykształcenie minimum średnie, dobra organizacja czasu pracy, odporność na stres, inicjatywa, zaangażowanie, doświadczenie – mile widziane. Wynagrodzenie do 2000 zł. Informacje o ofercie pod nr tel. 224124814, 502680606 lub monika.bujko@adimo-egze.pl
nauczyciel geografii – wykształcenie wyższe pedagogiczne kierunkowe, studia podyplomowe z resocjalizacji lub socjoterapii, wymiar godzin 9-11 godz./tygodniowo. Wynagrodzenie 40zł/godz. Dokumenty aplikacyjne kierować na adres: gimprzymos@wp.pl Gimnazjum przy Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii w Zielonce, 05-220 Zielonka ul. Marecka 76. **(tzebr)**

AUTOMOTO

KUPIĘ

AUTA całe, do kasacji, naprawy, odbiór, tel. 503-163-134.
AUTOKOMIS, SZYBKI skup do 50.000 zł., tel. 500-008-130
KAŻDĄ starą Toyotę, busy japońskie 500100099

ZŁOMOWANIE AUT odbieramy własnym transportem, wysokie ceny. 693-705-805

BIZNES

ALE SZYBKA GOTÓWKA – NAWET 7000 ZŁ! PROSTE ZASADY, BEZ ZBĘDNYCH FORMALNOŚCI. PROVIDENT: 600-400-295 (TARYFA WG OPŁAT OPERATORA).

KREDYTY/POŻYCZKI

***NOWOŚĆ! KREDYTY na oświadczenie do 50 tys., emerytura, renta, umowa o pracę, umowa-zlecenie, rolnictwo, działalność gospodarcza, bez zaświadczeń, 517-161-880.**

BEZ zaświadczeń pożyczka 500 zł natychmiast całe województwo, tel. (85)732-30-22.
DO 250 tys.zł kredyty konsumenckie dla zadłużonych tel: 583-019-692, 518-916-117
KREDYTY, Pożyczki, Konsolidacje, Hipoteki !!! Zadzwoń. Białystok - 85 742 13 21, Bielsk Podlaski 85 657 85 26

POŻYCZKA -całe województwo, tel. 668-681-844.

MATRYMONIALNE

BIURA MATRYMONIALNE

BIURO „Mariaż", 604-167-379, (85)675-13-15.

NAUKA

KURSY

AUTOMOBILKLUB - prawo jazdy. 85/732-76-85

NIERUCHOMOŚCI

SPRZEDAM

BLASZAKI garaże- tanio i solidnie, (85)730-18-00, 694-052-905.
BLASZAKI garaże tanio, transport montaż gratis, 506-900-520, (52)348-71-48, (41)263-27-42.
BLASZAKI solidne wzmocnione (85)874-53-66
GARAŻE blaszane, bramy garażowe, kojce -dowóz, montaż gratis -cały kraj. Raty! 512-853-323; 85/66-72-108; 86/225-23-11; 29/642-34-61 www.konstal-garaze.pl
GARAŻE blaszane-wzmocnione. Dowóz, montaż gratis-cały kraj Producent (85)7335211, 509038426 www.robstal.pl Raty
GARAŻE, blaszaki- tanio, tel. 505-126-033.
MIESZKANIE 54 m2, Białystok, ul. Wiadukt, nowy blok, w pełni urządzone, wysoki standard, cena: 250.000 zł, tel: 668 832 707
MORZE działki. 664-686-499.

STANCJE

POKOJE studentkom lub uczennicom, Leśna Dolina, (85)716-83-37.

WYNAJMĘ

POKÓJ z kuchnią, tel. 85/718-92-88.
STUDENTKOM w centrum 2-pok., 793-233-139.
2- pok. umeblowane ul.Sikorskiego 507-386-592
2-POK., Wrocławska, parter. 509-200-637,
3-POK., Leśna Dolina, 1500 zł. 729-321-386

PRACA

ZATRUDNIĘ

FIRMA BARTECH zatrudni monterów instalacji sanitarnych wewnętrznych. 510-979-097
FIRMA ze Słubic zatrudni osobę z bardzo dobrą znajomością języka rosyjskiego (mogą być obywatele Ukrainy lub Białorusi) do prac biurowych. Możliwość zakwaterowania. CV proszę przesyłać na adres: o.watazok@translogistyka.eu
KIEROWCĘ C+E w transporcie krajowym i międzynarodowym. 513-041-496,
KIEROWCĘ kat. C+E, Mońki, 513-171-225.
NORWEGIA-25 tys.zł za 6 tygodni ciężkiej pracy.Tel. 532-714-570
TARTAK w Sztabinie doświadczonego trakowego legalnie, 602-439-621.
ZATRUDNIĘ kierowcę C+E wschód - zachód tel. 663223306,
ZATRUDNIĘ magazyniera dozorcę z zamieszkaniem. Zgłoszenia pisemne: Polexpo Exhibitions Sp. z o.o. Słoneczna 26, 05-816 Michałowice lub mwierzbowska@polexpo.pl
ZATRUDNIMY podwykonawców oraz brygady monterów GK i malarzy-szpachlarzy (praca w Warszawie). Kontakt 883 372 467

ROLNICTWO

KUPIĘ

********BYDŁO,** maciory, knury kupię. Faktura, wyrejestrowanie, tel. 663-041-519.
********MACIORY,** knury. Odbior z gospodarstwa. Najwyższe ceny, tel. 509-117-107.
GOSPODARSTWO Stare Juchy kupi słomę. 606-820-926.
KNURY kupię, tel. 694-933-680, (85)685-22-45.

KUPIĘ każde zboże magazyn Bruszewo gm. Sokoły, 603-695-265, (86)476-57-02.

MACIORY, knury, bydło. Odbiór z gospodarstwa., tel. 511-603-360.

SPRZEDAM

WAPNO nawozowe 726177969, 605914266
ZBIORNIKI mleka 1000-2000l. Grajewo (86)272-67-97, 502-534-434

RÓŻNE

KUPIĘ

***AUTA** na złom, złom, odbiorę. 508-127-829
BRZOZA, dąb, grab, olcha, jesion, 661-921-290,
KUPIĘ drewno papierówka, tel. 728-998-381.

SPRZEDAM

SUCHY jesion, olcha metry lub porąbane, 507-219-175

TURYSTYKA

BELGIA Holandia czw. śr., pt. 502-701-966,
DZIWNÓW WCZASY DLA SENIORÓW MORZE 50m 913813052 www.owzastal.pl ,
DZIWNÓW WCZASY MORZE 50m 913813052 www.owzastal.pl ,
HOLANDIA, Belgia: piątek, wtorek 518-349-303
LONDYN -osoby, paczki pod adres 530-048-854

AGROTURYSTYKA

❑ **JEZIORA, RZEKI**

DOMEK, k/Ełku, nad jeziorem, 500-282-157

USŁUGI

ANTENY

****ANTENY- serwis montaż Tanio 515411230**

***ANETENY** cyfrowa TV naziemna, 504-853-180
ANTENY, tunery, montaż, naprawa 603-220-913

AUTOMOTO

AUTOHOLOWANIE busy, maszyny.604359907
AUTOHOLOWANIE osobowe, ciężarowe do 10t. 504-974-277, tel. 504-974-277.

BUDOWA, REMONT

BRUKARSTWO kompleksowe 75/m2 513468513
BUDOWA domów, obór, elewacje. 509-319-750.
BUDUJĘ domy drewniane, szalówka. 509968090
DOCIEPLENIA budynków, solidnie 504-854-831
DOCIEPLENIA- szybko, profesjonalnie, tanio. 506-407-834
ELEWACJE, docieplenia, poddasza, remonty, wykończenia. Suwałki, okolice, 510-412-369.
MALOWANIE dachów Alpin-Dach, 664-367-003.
MALOWANIE dachów. 668-141-137
MINIKOPARKĄ 797-35-35-00

PIECE kaflowe, naprawy, 535-22-94-97.

POLBRUK, granit -kompleksowo 605-371-441

POLBRUK, tanio, solidnie. 506-920-373.
POSADZKI mixokretem zacierane mechanicznie, duże doświadczenie. Szybko, tanio, solidnie. 694-445-959, 602-376-295
REMONTY kompleksowo, elewacje 516-035-439
SCHODY, drzwi, okna, oranżerie. 604-429-715
STUDNIA, pompy ciepła, tel. 604-651-727.
STUDNIE pompy ciepła, tanio. 600-772-149
STUDNIE wiercone -solidnie! 504-320-592.
TYNKI gipsowe, tel. 666-554-551.
WTRYSKOWE ocieplanie 608648110
ZDOBNICTWO drewnianych domów 515628106

CZYSZCZENIE DYWANÓW

CZYSZCZENIE dywanów, tapicerki, żaluzji, Odbieramy odwozimy,607-149-302, 85/7326062

DACHY

DACHY - Krycie ! Najtaniej !!! tel: 604-590-996
DACHY, więźby, krycie. tel. 509-524-707.
KRYCIE, więźba, budowa poddaszy. Elewacje, ocieplenie domów. Suwałki, ok. 501-564-471.
MALOWANIE dachów. Profesjonalnie! 880-255-943. www.kroll-malowanie.pl
WIĘŹBY, skomplikowane krycie. 602-777-760.

HYDRAULICZNE

HYDRAULIK solidnie 85/7419382; 668-18-36-66
HYDRAULIKA kompleksowo VAT, 602-720-628.

NAPRAWA RTV

NAPRAWA LCD i RTV 85/6617-631, 602-120-966

OKNA I DRZWI

OKNA, drzwi, najniższe ceny! Profesjonalny montaż. Sprawdz!, 85/746-14-46, 602-488-413
ZABUDOWY balkonów, drzwi, (85)667-13-21.

PRZEPROWADZKI

TRANSPORT, przeprowadzki, tel. 693-433-543.

ROLNICTWO

KOMPLEKSOWE badanie gleb, 602-311-222
NAPRAWY ciągników silników osi. 607-607-679
SILOSY na kiszonkę, kompleksowe wykonanie.Wynajem szalunków. 516-350-846.

ŚLUSARSKIE

KOWALSTWO, balustrady, inne. 85/7419-656

TYNKARSKIE

TYNKI agregatem, Suwałki, ok. 510-412-369.
TYNKI gipsowe, cementowe, tel. 664-823-107.
TYNKI gipsowe, tradycyjne. 793-752-172
TYNKI tradycyjne agregatem, 784-998-940.

INNE

SCHODY, parkiety, narbutt.pl. 85-833-17-01

ZDROWIE

GINEKOLOG

A-Z Ginekolog 503-339-116
A-Z Ginekolog 504-997-742
A-Z Ginekolog Tanio 502-865-184

GINEKOLOG A-Z. Profesjonalnie, dyskretnie, tel. 516-390-945.

PSYCHIATRA

****CENTRUM** Psychiatryczne Choroszucha esperal, odtrucia alkoholowe (także domowe), zaburzenia psychiczne i seksualne. Podleśna 16, tel. 85 732 77 35, 698-664-783,

ALKOHOLOWE odtrucia, esperal, psychiatria. VIRTUS, Antoniuk Fabryczny 10. (85)661-53-33

GAZETA WSPÓŁCZESNA
OGŁOSZENIA I REKLAMY PRZYJMUJĄ

Biuro Obsługi Klienta

Białystok,
ul. św. Mikołaja 1,
tel. 85 748 96 02, 748 96 03,
fax 748 96 06, e-mail:
ogloszenia.bialystok@mediaregionalne.pl

Obsługa Agencji Reklamowych,
tel. 85 748 74 33

Doradcy ds. klienta

Białystok, tel. 85 748 95 91 do 93, 748 95 97, 748 95 98, 748 74 44, tel./fax 748 74 40, 748 74 43
e-mail:
reklama.bialystok@mediaregionalne.pl

Regionalne Biuro Obsługi Reklam

Bielsk Podlaski, ul. Mickiewicza 65, lok. 3, tel./fax 85 730 34 90
Ełk, ul. Pułaskiego 24, tel./fax 87 610 85 05
Łomża, ul. Długa 6, tel. 86 216 64 64, fax 216 56 97
Suwałki, ul. Kościuszki 78A, lok. 4, tel. 565 37 80, tel./fax 87 566 57 26

Agencje ogłoszeniowe

Augustów, ul. Wojska Polskiego 6/4, tel. 87 643 19 97 - Perfekt Nieruchomości
Augustów, ul. Żabia 3A, tel. 87 643 06 72 - Theo
Bielsk Podlaski, ul. Mickiewicza 60, tel./fax 85 730 19 20 - Aba Plus Antoni Murawski
Hajnówka, ul. 3 Maja 45, tel./fax 85 682 46 03, 682 33 77 - Sobex Nowy
Łomża, ul. Stary Rynek 13, tel. 86 216 74 44, fax 86 216 71 07 - TV Łomża
Mońki, ul. Dworcowa 6, tel. 85 716 21 91 - Kurier
Ostrów Mazowiecka, Pl. Księżnej Anny Mazowieckiej 6, tel. 29 642 80 34, 505-233-744 - ARIUH „Dylewski"
Sokółka, os. Centrum 21, tel. 85 711 25 28 Biuro Usług Doradczych
Wysokie Mazowieckie, ul. Długa 22, tel./fax 86 275 24 08 - Vidking
Zambrów, ul. Wojska Polskiego 22, tel./fax 86 271 25 25 - Globtour

www.wspolczesna.pl

OGŁOSZENIE

Dyrektor Izby Celnej w Białymstoku, ul. Octowa 2, ogłasza:

przetarg ofert pisemnych w trybie art. 105 §1 pkt 4 ustawy o postępowaniu egzekucyjnym w administracji, na sprzedaż n/w pojazdów przechowywanych na parkingu firmy Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Usługowe – Handlowe „HALS" Halina Korzyńska, Koplany Kolonia 35, 16-061 Juchnowiec Kościelny w dniu 20.08.2013r.:

Lp.	Marka i model	Rok prod.	Poj. silnika (ccm)	Kwota oszacowania brutto (zł)	¾ kwoty oszacowania brutto (zł)
1.	**Mercedes-Benz** 312 Sprinter Diesel 3.5t (furgon kontenerowy izotermiczny)	1998	2874/D	10200,00	7650,00
2.	**Chrysler** Voyager 2.5 CRD Kat SE	2001	2499/D	7500,00	5625,00
3.	**Volkswagen** Passat B5 1.9 TDI Basis	1998	1896/D	7800,00	5850,00
4.	**Audi** 100 2.0 Kat. C4	1993	1984	3000,00	2250,00
5.	**Volkswagen** Passat B5 1.8 Basis Turbo (brak pompy paliwa)	1997	1781	4200,00	3150,00
6.	**Mercedes-Benz** 300D 124 (bez zbiornika paliwa)	1991	2996/D	2600,00	1950,00
7.	**Volkswagen** Transporter T4 TDi 2.7t	1999	2461/D	6700,00	5025,00
8.	**Ford** FT 100L 2.5 Diesel Kat. 2.9t	1998	2496/D	2800,00	2100,00
9.	**Hyundai** Santa Fe 2.0 CRD GL/Middle/Acttive	2002	1991/D	10500,00	7875,00
10.	**Ford** FT 330 V184 2.4 TDE Kat. 3.3t M (bez zbiornika paliwa)	2000	2402/D	5700,00	4275,00
11.	**Audi** A6 1.8 Kat. C4 Aut. (automatyczna skrzynia biegów, bez zbiornika paliwa)	1995	1781/LPG	4100,00	3075,00

Oferty należy składać do godz. **10.30** dnia **20.08.2013r.** w **Izbie Celnej w Białymstoku, ul. Octowa 2, pok. nr 5.**
Publiczne rozpatrzenie ofert nastąpi w dniu **20.08.2013r.** o godz. **11.00** w **siedzibie Oddziału Celnego w Białymstoku, ul. Octowa 10 (magazyn – budynek przy parkingu dla TIR).**
Pojazdy można oglądać **w dniu 20.08.2013r. w godz. 8.00 – 9.00 na parkingu firmy Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Usługowe – Handlowe „HALS" Halina Korzyńska, Koplany Kolonia 35, 16-061 Juchnowiec Kościelny.**
Warunki sprzedaży oraz szczegółowe informacje, z którymi należy się zapoznać, znajdują się na stronie internetowej Izby Celnej w Białymstoku po adresem www.bialystok.uc.gov.pl oraz na tablicy ogłoszeń Izby Celnej w Białymstoku".

9200113W01A

OGŁOSZENIE

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 roku – Kodeks postępowania administracyjnego / tekst jedn. Dz. U. Z 2000 r Nr 98, poz. 1071 z późn. zm./ i w związku z art. 5a ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku – Prawo Budowlane (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr 243, poz. 1623 – z późn. zm.) Starosta Wysokomazowiecki informuje, iż na wniosek Gminy Miejskiej Wysokie Mazowieckie ul. Ludowa 15, 18-200 Wysokie Mazowieckie z dnia 30.07.2013 r. zostało wszczęte postępowanie administracyjne dotyczące wydania decyzji o pozwoleniu na **rozbiórkę i budowę jezdni, chodników i zjazdów, rozbiórkę i budowę wodociągu z przyłączami, rozbiórkę i budowę kanalizacji sanitarnej z przyłączami, rozbiórkę i budowę kanalizacji deszczowej z przykanalikami i wpustami, rozbiórkę napowietrznej linii energetycznej, budowę kablowej linii energetycznej i oświetleniowej, budowę 1 słupa telekomunikacyjnego, obiekty zlokalizowano wyłącznie na działkach o nr ewidencyjnym 1220, 1211, 1244, 1250, 1472, 1255, 1002/2, 1000 w obrębie miejscowości Wysokie Mazowieckie, ul. Dolna.**

W związku z powyższym wyjaśnia się, że w terminie 14 dni od dnia ukazania się powyższego obwieszczenia można zapoznać się z aktami sprawy, w pokoju nr 33 i 34 w Starostwie Powiatowym w Wysokiem Mazowieckiem w godzinach 8.00-15.00.

80913w04a

OGŁOSZENIE

Zarząd Spółdzielni Mieszkaniowej „Rodzina Kolejowa" w Białymstoku ogłasza aukcję na zawarcie umowy o ustanowienie lokatorskiego prawa do mieszkania wybudowanego przy udziale środków z Krajowego Funduszu Mieszkaniowego:

Nr 13 Komisji Edukacji Narodowej 40 o powierzchni 47,20 m2, I piętro
Cena wywoławcza: 72584,70 zł.
+ dodatkowe wyposażenie: 7210,00 zł.

Do aukcji może przystąpić rodzina jednoosobowa nie posiadająca innego lokalu mieszkalnego osiągająca miesięczny dochód brutto od 1329,84 zł. do 5190,76 zł. lub rodzina dwuosobowa nie posiadająca innego lokalu osiągająca miesięczny dochód brutto od 1994,76 zł do 7786,14 zł. lub rodzina trzyosobowa nie posiadająca innego lokalu osiągająca miesięczny dochód brutto od 2992,14 zł. do 9.516,39 zł.

Warunkiem przystąpienia do aukcji jest złożenie wniosku do dnia **16 sierpnia 2013 roku** o nabycie mieszkania oraz zaświadczeń o miesięcznym dochodzie brutto w Dziale Członkowsko-Mieszkaniowym Spółdzielni, pokój 201 i wpłacenie wadium w wysokości 10% ceny wywoławczej w dniu aukcji w pokoju 104 do godz. 12.00.

Aukcja odbędzie się 21 sierpnia 2013 roku w siedzibie Spółdzielni Mieszkaniowej w Białymstoku przy ulicy Wyszyńskiego 3 pokój 311.

W pierwszej kolejności przeprowadzona zostanie aukcja ograniczona o godzinie 12.00 dla członków posiadających zarejestrowane książeczki mieszkaniowe w naszej Spółdzielni.

W przypadku braku chętnych spośród członków Spółdzielni o godzinie 12.30 odbędzie się aukcja nieograniczona.

Osoby pozostające w związku małżeńskim, oboje małżonkowie podpisują wniosek i uczestniczą w aukcji.

Spółdzielnia zastrzega sobie prawo odwołania, zerwania lub unieważnienia aukcji bez podania przyczyny.

Bliższych informacji udziela Dział Członkowsko-Mieszkaniowy pokój 201 i 202 telefon: 85 7444070 i 85 6871707.

9227813w01a

WÓJT GMINY KOLNO
ogłasza
I PRZETARG USTNY NIEOGRANICZONY

na sprzedaż prawa własności do nieruchomości gruntowych stanowiących własność Gminy Kolno.

Nr działki i określenie położenia nieruchomości	Nr KW	Powierzchnia (ha)	Rodzaj nieruchomości	Przeznaczenie w planie zagospodarowania przestrzennego	Wymagane wadium (zł)	Cena wywoławcza nieruchomości (zł)
1	2	3	4	5	6	7
dz. 68/2 – wieś Tyszki Łabno	LM1L/00025840/1	0,3896	gruntowa	Brak planu	3000,00	52.790,00
dz. 68/3 – wieś Tyszki Łabno		0,3912	gruntowa	Brak planu	3000,00	53.010,00
dz. 83/1 – wieś Tyszki Łabno		0,0834	gruntowa	Brak planu	1000,00	10.140,00

Powyższe nieruchomości nie są obciążone. Nie istnieją zobowiązania, których przedmiotem są powyższe nieruchomości.

Przetarg odbędzie się w siedzibie Urzędu Gminy Kolno, ul. Wojska Polskiego 20, w pokoju 214, dnia 16 września 2013 r. o godzinie 10.00.
Warunki przystąpienia do przetargu i jego przeprowadzenia:

1. Osoby zamierzające wziąć udział w przetargu, zobowiązane są do wniesienia wadium w pieniądzu (PLN), najpóźniej do dnia 11.09.2013 r. włącznie, na rachunek Urzędu Gminy Kolno Nr **21 8754 0004 0000 3115 2000 0240** (Bank Spółdzielczy w Kolnie).
2. Dowód wniesienia wadium przez uczestnika przetargu podlega przedłożeniu komisji przetargowej przed otwarciem przetargu.
3. Wadium wpłacone przez uczestnika, który przetarg wygra zaliczane zostanie na poczet ceny nabycia nieruchomości. Pozostałym uczestnikom wadium zwraca się niezwłocznie po odwołaniu albo zamknięciu przetargu. Wadium przepada w razie uchylenia się uczestnika, który przetarg wygrał, od zawarcia aktu notarialnego.
4. Przetarg zostanie uznany za ważny jeśli chociaż jeden z uczestników zaoferuje co najmniej jedno postąpienie powyżej ceny wywoławczej.
5. Minimalna wysokość postąpienia nie może być niższa niż 1 % ceny wywoławczej.
6. Koszty sporządzenia umowy przenoszącej własność nieruchomości, ponosi nabywca.
7. Do wylicytowanej ceny nieruchomości doliczone będą koszty przygotowania dokumentacji do sprzedaży w kwocie:

- 1184,50 zł – dla działki nr 68/2,
- 1184,50 zł – dla działki nr 68/3,
- 1369,00 zł – dla działki nr 83/1.

Dodatkowych informacji można uzyskać w Urzędzie Gminy Kolno, pokój 212 lub telefonicznie: 86 278 9131.

Kolno, dnia 6 sierpnia 2013 r.
zapraszam do udziału w przetargu
Wójt Gminy Kolno

S79913w04a

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI
UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt „Akademia Obywatela" współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

BIURO PORADNICTWA OBYWATELSKIEGO I PRAWNEGO W OLECKU

WAKACJE - oprócz odpoczynku jest to okres kiedy młodzież wykonując różne prace sezonowe ma możliwość uzupełnienia swego budżetu wakacyjnego.
PODEJMUJĄC się takich prac pamiętajmy :

- dochody uzyskane z prac sezonowych nie są zwolnione z podatku, opodatkowane są na ogólnych zasadach jak wszystkie inne dochody
- niezależnie od źródła i wysokości dochodu należy złożyć zeznanie podatkowe
- o ile dochód nie przekroczy 3091,00 zł. ,wówczas podatek nas nie dotyczy (zeznanie roczne należy jednak złożyć)

WARTO wiedzieć ,że możliwość skorzystania z ulg podatkowych może być zmieniona przez dochody dzieci .Mogą one (dochody dzieci) pozbawić nas możliwości skorzystania z przysługujących ulg podatkowych. Ulgi takie przysługują :

- rodzicom wykonujących władzę rodzicielską
- opiekunom prawnym pod warunkiem ,ze dziecko mieszka z nimi
- rodzicom zastępczym
- osobom wychowującym pełnoletnie dzieci do 25 roku życia które spełniają odrębne warunki

Z PODATKU dochodowego zwolnione są przychody ze sprzedaży roślin zielarskich i ziół dziko rosnących ,jagód oraz leśnych owoców i grzybów zebranych osobiście lub przy pomocy najbliższej rodziny.

Młodzież często korzysta z możliwości wakacyjnej **PRACY ZA GRANICĄ**.
W zeznaniach rocznych wykazujemy uzyskane tam dochody.

- osoby zamieszkałe na terenie Polski bez względu gdzie osiągnęły dochód - podlegają obowiązkowi podatkowemu od całości osiągniętych dochodów
- obowiązek podatkowy stosowany jest według polskich przepisów unikając podwójnego opodatkowania.

Wszelkie inne pytania dotyczące tego zagadnienia można bezpłatnie kierować do
Biura Porad Obywatelskich i Prawnych w Olecku
przy ul. Wojska Polskiego 13 oraz do placówek terenowych w Kowalach Oleckich, Świętajnie i Wieliczkach.
Na wizytę można się umówić telefonicznie
87 610 2201 lub email: ak.ob@wp.pl

Serdecznie zapraszamy!

S71913w04a

OGŁOSZENIE

OBWIESZCZENIE

Zgodnie z art. 61 i art. 10 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 267) oraz art. 11d ust.5 ustawy z dnia 10.04.2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2013r. poz. 687)

Starosta Suwalski

zawiadamia, że **w dniu 07.08.2013 r. na wniosek Wójta Gminy Rutka-Tartak zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji o zezwoleniu na realizację inwestycji drogowej** polegającej na przebudowie wraz z rozbudową drogi gminnej **nr 101560B** Poszeszupie – granica Państwa na działkach nr 142/1, 144/1, 147/1, 148/1, 149, 150/1, 152/1, 159/1, 160/1, 166/1, 167/1, 186/1, 301/1, 301/2, 302/1, 453, 174/2 (która powstanie w wyniku podziału działki nr 174/1), 180/1 (która powstanie w wyniku podziału działki nr 180), 181/1, 181/2, 181/3 (które powstaną w wyniku podziału działki nr 181) w obrębie Poszeszupie, gmina Rutka-Tartak.

Jednocześnie, informuję, że z zebranym materiałem dowodowym dotyczącym tego postępowania można zapoznać się w Wydziale Architektury i Budownictwa Starostwa Powiatowego w Suwałkach ul. Świerkowa 60, pokój nr 16 w terminie 14 dni od daty podania ww. informacji do publicznej wiadomości oraz wnieść ewentualne swoje uwagi i wyjaśnienia w tej sprawie.

80213w04a

Zambrowskie Ciepłownictwo i Wodociągi Spółka z o.o. w Zambrowie

zawiadamia, że w terminie **od 26-28 sierpnia 2013 r. nastąpi przerwa w dostawie energii cieplnej na potrzeby ciepłej wody użytkowej.**
Powyższa przerwa podyktowana jest potrzebą przeprowadzenia konserwacji urządzeń ciepłowniczych.
Podstawa prawna - Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 15 stycznia 2007 r. w sprawie szczegółowych warunków funkcjonowania systemów ciepłowniczych (Dz.U.Nr 16, poz.92 z 2007 r.).
Za powstałe utrudnienia w okresie przerwy w dostawie energii cieplnej serdecznie przepraszamy.

S80613w04a

OBWIESZCZENIE

Na podstawie art. 11 f ust. 3 i 4 ustawy z dnia 10.04.2003 r. o szczególnych zasadach przygotowania i realizacji inwestycji w zakresie dróg publicznych (Dz.U. z 2013r. poz. 687),
Starosta Suwalski zawiadamia, że **w dniu 08.08.2013 r.** zostało wydane postanowienie znak: **AIB.6740.8.4.2013** o zawieszeniu postępowania w sprawie wydania Wójtowi Gminy Rutka-Tartak zezwolenia na realizację inwestycji drogowej polegającej na rozbudowie fragmentu drogi gminnej **nr 101584 B** przez wieś Poszeszupie – Folwark na działkach **nr 123/1, 124/1, 125, 126/1** w obrębie Potopy wraz z budową jej nowego odcinka o długości 0,095 km na działce **nr 56/2**, która powstanie w wyniku podziału działki nr 56 w miejscowości Poszeszupie-Folwark, gmina Rutka-Tartak.
Jednocześnie, informuję, że z treścią postanowienia można zapoznać się w Starostwie Powiatowym w Suwałkach ul. Świerkowa 60, pokój nr 16 .

S80613w04a

Marzenia o własnych, czterech ścianach?





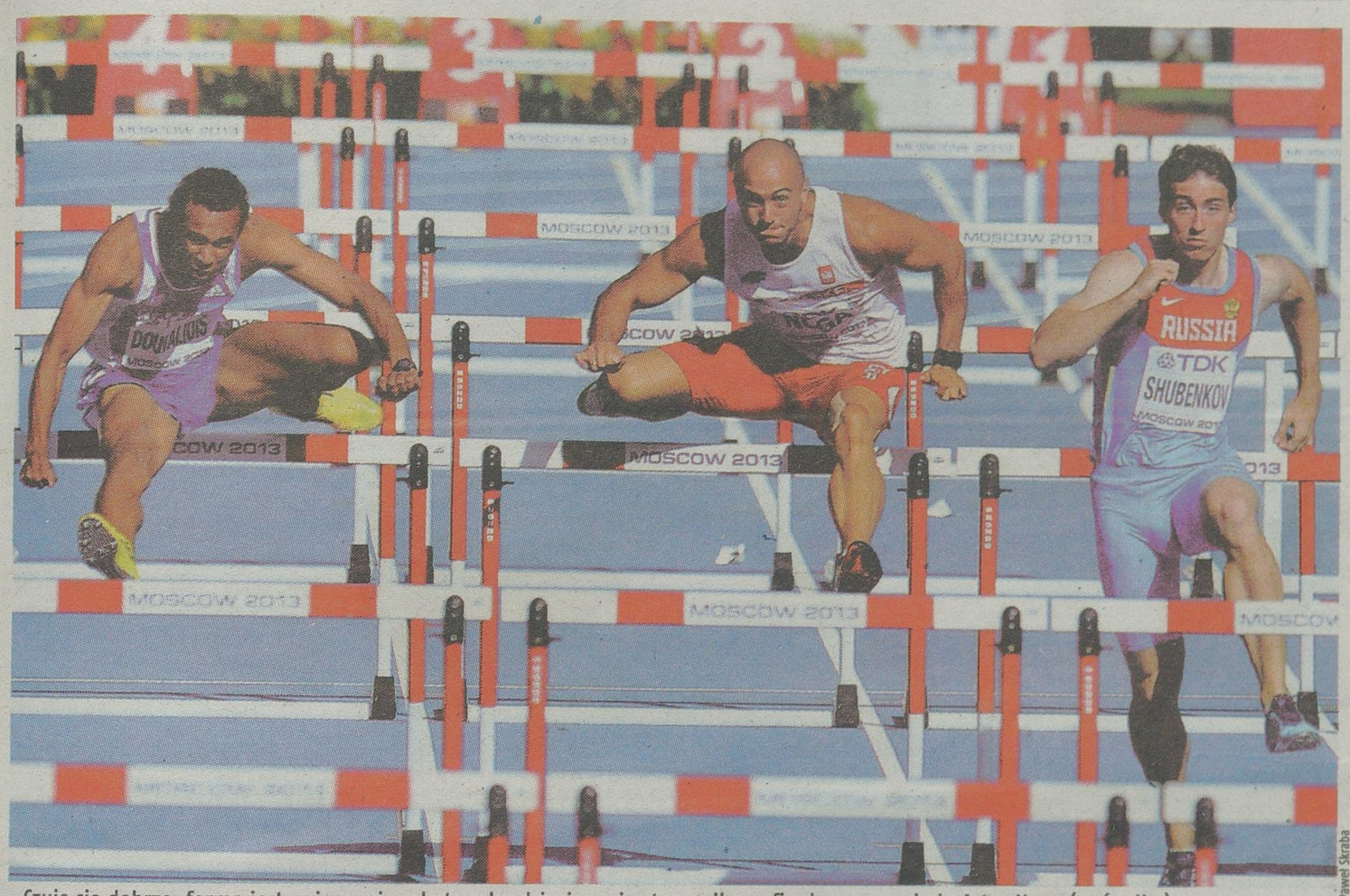
Osiedle Zielone II
Rodzinna przestrzeń

Rogowski DEVELOPMENT

Dział Sprzedaży Mieszkań: Białystok, ul. Legionowa 28/202
tel.: (85) 749 99 09 fax: (85) 749 99 02, www.rogowskidevelopment.pl

Zaczęło się od... nokautu

LEKKA ATLETYKA | Rozgrzewająca się Żaneta Glanc wzięła dysk, zrobiła zamach i niechcący trafiła w nos rywalkę z Ukrainy - od przykrego incydentu zaczęły się w sobotę mistrzostwa świata w Moskwie. A na bieżni prawie nokautował Usain Bolt.



- Czuję się dobrze, forma jest, więc moje cele to rekord życiowy i ostra walka w finale - zapowiada Artur Noga (w środku).

Zdjęcia Paweł Skraba

To był przypadek. Bardzo źle się z tym czuję. Jest mi przykro i głupio - nie ukrywała Glanc. Roztrzęsiona Polka nie była już w stanie skoncentrować się na kwalifikacjach, wciąż myślała o znokautowanej Natalii Siemienowej, a mimo to z wynikiem 61,62 awansowała do finału (Ukrainka zdołała oddać tylko jeden rzut i odpadła). Po medal Glanc nie sięgnęła. W finale machnęła 62,90, co dało siódmą pozycję.

KSZCZOT I LEWANDOWSKI SZLI JAK BURZA

Jak burza przez eliminacje przeszli specjaliści od 800 m. Adam Kszczot - 1.46,26 i Marcin Lewandowski - 1.47,83 zajęli drugie lokaty w swoich biegach i uzyskali przepustki do półfinałów. Potem zaczęły się schody, na które wdrapał się tylko "Lewy" - 1.44,56 i jego zobaczymy w jutrzejszym finale. A mało brakowało, by w ogóle nie wystartował w Moskwie. Przed mistrzostwami trenował w Sankt Moritz i do stolicy Rosji miał dotrzeć w czwartek z Zurychu. Tymczasem na lotnisku Szwajcarzy stwierdzili, że ma uszkodzony paszport i nie został wpuszczony na pokład. - Byłem załamany. Myślałem, że wszystko na marne. Wynająłem pokój, rano szybko do ambasady, dostałem paszport od ręki, wizę rosyjską - opowiadał Lewandowski, który w Moskwie wylądował w nocy z piątku na sobotę.

ZIÓŁKOWSKI BEZ KŁOPOTÓW

Większych problemów z awansem do dzisiejszego finału rzutu młotem nie mieli Szymon Ziółkowski - 76,85 i Paweł Fajdek - 76,17. - Jestem weteranem mistrzostw. To już ósme. Trzy medale mam i trzeba w Moskwie dołożyć kolejny! - przekonywał "Ziółek". - Walczę i forma musi być. Nie ma innej opcji! Do tej pory miałem dwa naprawdę niezłe starty, więc teraz czas na trzeci. To będzie właśnie tu - zapewniał Fajdek.

NOGA MIAŁ SZCZĘŚCIE

We wczorajszych eliminacjach na 110 m przez płotki sporo szczęścia miał Artur Noga - z czasem 13,44 był czwarty (bezpośredni awansowała pierwsza trójka). Do dzisiejszych półfinałów awansował więc z czasem. Wiele ciepłych słów po kwalifikacjach na 1.500 m usłyszała Renata Pliś - 4.08,20. Odważnie wyszła na czoło stawki, podkręciła tempo i też zapewniła sobie start w półfinałach. Plamę dała za to Anna Rogowska, która w eliminacjach skoku o tyczce nie zaliczyła żadnej wysokości...

BOLT WYGRAŁ PEWNIE, ALE..

Wisienką na torcie wczorajszych zmagań był finał na 100 m. Bolt wcześniej biegał niemal na pół gwizdka i skrzętnie ukrywał to, co chciał pokazać w decydującej rozgrywce. Zwyciężył pewnie, choć rywali nie zmiażdżył. W rzęsistym deszczu wykręcił czas 9,77. „Srebro" zgarnął Justin Gatlin - 9,85, a „brąz" Nesta Carter - 9,95.

Dziś zaczyna się siedmiobój, w którym po cichu możemy liczyć na medal. - Od dawna myślę tylko o występie na mistrzostwach świata w Rosji i robiłam wszystko, by forma przyszła właśnie na te zawody. I tak też się stało. Rekord Polski jest w moim zasięgu. Marzę o medalu. Nie będzie lepszej okazji, na mistrzostwach nie startuje kilka moich największych rywalek, a do tego jestem w naprawdę życiowej dyspozycji - zdradziła Karolina Tymińska.

Medaliści i miejsca Polaków. Kobiety, 10.000 m: 1. Tirunesh Dibaba (Etiopia) - 30.43,35, 2. Gladys Cherono (Kenia) - 30.45,17, 3. Belaynesh Oljira (Etiopia) - 30.46,98, 15. Karolina Jarzyńska - 32.54,15; maraton: 1. Edna Ngeringwony Kiplagat (Kenia) - 2:25.44, 2. Valeria Straneo (Włochy) - 2:25.58, 3. Kayoko Fukushi (Japonia) - 2:27.45; skok w dal: 1. Brittney Reese (USA) - 7,01, 2. Blessing Okagbare (Nigeria) - 6,99, 3. Ivana Spanovic (Serbia) - 6,82; rzut dyskiem: 1. Sandra Perkovic (Chorwacja) - 67,99, 2. Melina Robert-Michon (Francja) - 66,28, 3. Yarelys Barrios (Kuba) - 64,96. Mężczyźni, 10.000 m: 1. Mo Farah (Wielka Brytania) - 27.21,71, 2. Ibrahim Jeilan (Etiopia) - 27.22,23, 3. Paul Kipngetich Tanui (Kenia) - 27.22,61; chód na 20 km: 1. Aleksander Iwanow (Rosja) - 1:20.58, 2. Ding Chen (Chiny) - 1:21.09, 3. Miguel Angel Lopez (Hiszpania) - 1:21.21, 19. Rafał Augustyn - 1:24.03, Dawid Tomala nie ukończył; dziesięciobój: 1. Ashton Eaton (USA) - 8.809, 2. Michael Schrader (Niemcy) - 8.670, 3. Damian Warner (Kanada) - 8.512.



- Nie mogłam się w pełni skoncentrować na własnych rzutach, bo ciągle patrzyłam na Natalię Siemienową, czy wchodzi do koła, czy nie - mówiła po eliminacjach Żaneta Glanc.

Paweł Skraba
Szymon Kozica

Gole Lewandowskiego i Krychowiaka

PIŁKA NOŻNA | Ruszyły rozgrywki w Niemczech i Francji

Świetnie rozpoczęli sezon piłkarze Borussii Dortmund. Wygrali na wyjeździe z Augsburgiem 4:0, a jedną z bramek dla wicemistrza kraju zdobył Robert Lewandowski. Bohaterem meczu był debiutujący w Bundeslidze Gabończyk Pierre-Emerick Aubameyang, który wbił pozostałe trzy gole rywalom.

Najpierw w 24. minucie sprowadzony tego lata z St Etienne Gabończyk pokonał bramkarza gospodarzy głową po dośrodkowaniu Marcela Schmelzera, a w drugiej połowie wykorzystał dwukrotnie sytuację sam na sam. Przy trzeciej bramce efektowną asystą popisał się Lewandowski, który posłał prostopadłe podanie do Aubameyanga zewnętrzną częścią stopy. "Lewy" w 86. minucie wpisał się na listę strzelców, gdy sędzia podyktował jedenastkę dla gości, a Polak mocnym strzałem zamienił ją na gola, ustalając wynik spotkania. Chwilę później opuścił boisko, zmieniony przez Erika Durma.

Jakub Błaszczykowski rozpoczął mecz na ławce rezerwowych. Na boisku pojawił się w 57. minucie, zmieniając Ilkaya Guendogana. Do zdrowia po operacjach biodra i przepukliny nie wrócił jeszcze Łukasz Piszczek.

Pewnie wygrał Bayer Leverkusen. "Aptekarze" w składzie z Sebastianem Boenischem (rozegrał cały mecz) pokonali przed własną publicznością Freiburg 3:1. Inny piłkarz gospodarzy, powołany do młodzieżowej reprezentacji Polski Arkadiusz Milik, nie znalazł się w kadrze na mecz. Doznał pod koniec lipca kontuzji i nie zdążył wrócić do pełni sił.

Świetnie zaczął sezon beniaminek - Hertha Berlin, gromiąc Eintracht Frankfurt 6:1. Bayern Monachium pokonał w piątek Borussię Moenchengladbach 3:1, a obrońców tytułu po raz pierwszy w lidze poprowadził Hiszpan Josep Guardiola.

Grzegorz Krychowiak zdobył bramkę tuż przed przerwą dla Reims w pierwszej kolejce ekstraklasy Francji, wyrównując stan wyjazdowego meczu z Rennes na 1:1. Ostatecznie jednak 2:1 wygrali gospodarze.

Cały mecz w barwach Bordeaux rozegrał także Ludovic Obraniak, a jego drużyna przegrała 0:2 z beniaminkiem Monaco. W spotkaniu Valenciennes z Toulouse (3:0) bramkę z rzutu karnego zdobył w 37. minucie były zawodnik Wisły Kraków Maor Melikson z Izraela.

Mecz dwóch ostatnich mistrzów Francji, Montpellier - Paris St Germain, zakończył się remisem 1:1.

/SAW/, /PAP/

Niemcy

1 kolejka. **Eintracht Brunszwik - Werder Brema 0:1** (Junuzovic 82), **Bayer Leverkusen - Freiburg 3:1** (Kiessling 22, Heung-Min 46, Sam 52 - Hanke 40), **Hannover 96 - VfL Wolfsburg 2:0** (Andreasen 17, Huszti 84), **Hoffenheim - FC Nuernberg 2:2** (Abraham 35, Modeste 51 - Frantz 54, Ginczek 57), **FC Augsburg - Borussia Dortmund 0:4** (Aubameyang 24, 66 i 79 - Lewandowski 86 z karnego), **Hertha Berlin - Eintracht Frankfurt 6:1** (Ramos 17 i 71, Brooks 32, Allagui 58 i 60, Ronny 89 - Meier 37 z karnego), **Bayern Monachium - Borussia Moenchengladbach 3:1** (Robben 12, Mandzukic 16, Alaba 69 z karnego Dante 40 sam.), **Mainz - VfB Stuttgart 3:2** (Mueller 14 i 78, Okazaki 65 - Ibisević 16, Harnik 82), **Schalke 04 - Hamburger SV 3:3** (Huntelaar 2 i 45, Szalai 72 - van der Vaart 12, Beister 24, Sobiech).

1. Hertha Berlin	1	3	6-1
2. Borussia D.	1	3	4-0
3. Bayer	1	3	3-1
Bayern	1	3	3-1
5. Hannover 96	1	3	2-0
6. Mainz	1	3	3-2
7. Werder	1	3	1-0
8. Schalke 04	1	1	3-3
Hamburger	1	1	3-3
10. FC Nuernberg	1	1	2-2
Hoffenheim	1	1	2-2
12. VfB Stuttgart	1	0	2-3
13. Eintracht	1	0	0-1
14. Borussia M	1	0	1-3
Freiburg	1	0	1-3
16. VfL Wolfsburg	1	0	0-2
17. FC Augsburg	1	0	0-4
18. Eintracht Fran.	1	0	1-6

Najlepsi strzelcy: 3 - Aubameyang (Borussia D.

/SAW/

Francja

1 kolejka. **Girondins Bordeaux - Monaco 0:2** (Riviere 82, Falcao 86), **Evian Thonon Gaillard FC - Sochaux 1:1** (Ehret 4 - Contout 54), **Lille - FC Lorient 1:0** (Origi 13), **Olympique Lyon - Nice 4:0** (Lacazette 13 i 68, Grenier 54, Gourcuff 90+2), **Nantes - Bastia 2:0** (Djordjević 23, Mbida 90+1), **Stade Rennes - Stade de Reims 2:1** (Pajot 9, Erding 84 - Krychowiak 45), **Valenciennes - Toulouse 3:0** (Melikson 37 z karnego, Saez 52, Pujol 90+3), **Montpellier HSC - Paris St Germain 1:1** (Cabella 10 - Maxwell 60), **Ajaccio - St Etienne 0:1** (Brandao 34), **Guingamp - Olympique Marsylia** - wynik jutro.

1. Lyon	1	3	4-0
2. Valenciennes	1	3	3-0
3. Monaco	1	3	2-0
Nantes	1	3	2-0
5. Rennes	1	3	2-1
6. Lille	1	3	1-0
St Etienne	1	3	1-0
7. Evian	1	1	1-1
Sochaux	1	1	1-1
Montpellier	1	1	1-1
Paris St Germain	1	1	1-1
11. Guingamp	0	0	0-0
Marsylia	0	0	0-0
15. Reims	1	0	1-2
16. FC Lorient	1	0	0-1
Ajaccio	0	0	0-1
17. Bordeaux	1	0	0-2
Bastia	1	0	0-2
19. Toulouse	1	0	0-3
20. Nice	1	0	0-4

Najlepsi strzelcy: 2 - Lacazette (Lyon).

/SAW/

Tenis >>

Anita zbiera doświadczenie



autor

Anita Szepelska przed Mistrzostwami Polski sklasyfikowana jest na 45. miejscu w rankingu PZT

Anita Szepelska z działającego przy III LO UKS Return Łomża pracowicie spędza wakacje. Podopieczna Tomasza Waldzińskiego wystartowała w trzech Ogólnopolskich Turniejach Klasyfikacyjnych Młodziczek, w których w singlu dotarła do ćwierćfinału, a w deblu do półfinału.

– Jeżdżąc po Polsce Anita startowała zazwyczaj w turniejach PZT rangi 5, wygrywając m. in. imprezy w Ostródzie i Łęcznej – tłumaczy trener tenisistki Tomasz Waldziński.– Chcąc jednak podnosić swoje umiejętności i robić postępy w grze należy bezwzględnie ogrywać się z czołowymi tenisistkami kraju, które możemy spotkać jedynie na turniejach rangi pierwszej i super seriach.

Wakacyjne występy łomżanka rozpoczęła w Iławie, gdzie w singlu dotarła do II rundy, w której 4/6 3/6 uległa Marcelinie Marut z Centrum Bydgoszcz. Z kolei rywalizację w deblu Anita, wspólnie z Mają Makal (Stanley Białystok), zakończyła na I rundzie ulegając 6/3, 5/7 i 7/10 Marut i Annie Chudzińskiej (AZS Poznań). Znacznie lepiej zawodniczce Returnu poszło w Łodzi, gdzie łomżanka dotarła do ćwierćfinału. W nim górą była jednak Ada Komorowska z MKT Łódź, z którą Anita zdołała ugrać tylko jednego gema.

Ostatnim przystankiem na drodze łomżanki był Toruń. W singlu Anita pożegnała się z turniejem już pierwszej rundzie, w której 3/6 i 4/6 uległa Weronice Pociej z WST Deski Warszawa. Lepiej Szepelska radziła sobie w grze podwójnej. Tym razem wspólnie z Marut dotarła do półfinału, gdzie 1/6 i 3/6 uległy parze Paulina Bednarczyk (WTT Wejherowo), Marta Bogucka (Nasza Lechia Gdańsk).

– Występy to etap przygotowań do mistrzostw Polski, które odbędą się w Warszawie – podkreśla Waldziński. – Udział w tych turniejach pozwala Anicie zbierać niezbędne doświadczenia, gdyż nasza tenisistka jest trzynastolatką i w przyszłym roku zostaje w tej samej kategorii wiekowej. Tak więc wyniki turniejowe w OTK-ach powinny być już bardziej spektakularne – dodaje szkoleniowiec.

Przed mistrzostwami Polski Anita sklasyfikowana jest na 45. miejscu w rankingu młodziczek Polskiego Związku Tenisa.

(lis)

Badminton >> Mikst poległ w ćwierćfinale mistrzostw świata

Nie powinni wyjść na kort

Dolegliwości Nadii Zięby były przyczyną klęski miksta Hubala w meczu o półfinał mistrzostw świata w Chinach.

Wojciech Drażba
sport@wspolczesna.pl

Robert Mateusiak i Nadia Zięba z Hubala Białystok marzyli w chińskim Kantonie o pierwszym w historii polskiego badmintona medalu mistrzostw świata. Po wyeliminowaniu Holendrów i Rosjan dotarli do ćwierćfinału, w którym ponieśli klęskę 4:21, 4:21 z reprezentantami gospodarzy Xu Chen i Jin Ma, turniejową jedynką.

– Jechaliśmy do Chin, by zrewanżować się wicemistrzom olimpijskim za minimalną porażkę na igrzyskach w Londynie, a musimy tłumaczyć się, niestety, z najwyższej przegranej w całej karierze – ubolewa popularny Zico. – Powiem tylko, że nie powinniśmy w ogóle wychodzić do tego starcia. Żżerała nas jednak sportowa ambicja. Liczyliśmy na cud, ale ten się nie wydarzył.

Jeszcze przed wylotem mistrzowie Europy cieszyli się, że wyjątkowo w przygotowaniach nie przeszkodziły im kontuzje i choroby. Już na miejscu całkiem jednak zaniemogła Nadia.

– Przez trzy dni ciągle wymiotowałam, nie mogłam nic jeść, zupełnie opadłam z sił – opowiada Zięba.

Zawodniczka Hubala za kilka dni przejdzie badania, które wykażą przyczynę jej dolegliwości.



A. Zgiet

Robert Mateusiak musiał w Chinach grać za dwoje. Stan Nadii Zięby uniemożliwił parze mieszanej Hubala Białystok walkę o medal mistrzostw świata

Pełen podziwu dla partnerki jest Mateusiak, który mimo kontuzji pleców, doznanej na inaugurację z Holendrami, w meczu przeciwko Witalijowi Durkinowi i Ninie Wisłowej zagrał za dwoje.

– Nadia pomagała mi, ile mogła – relacjonuje Zico. – Chwała jej za to, że zacisnęła zęby i zagrała z Rosjanami. Dzięki temu zrealizowaliśmy w Kantonie plan minimum. Byliśmy rozstawieni z nr. 8 i przebiliśmy się do czołowej ósemki. Na razie liczy się tylko to, bo Nadia musi teraz zadbać o siebie – dorzuca.

Xu Chen i Jin Ma doszli do finału w którym nie udźwignęli roli faworytów. Przegrali 13:21, 21:16, 20:22 z rozstawionymi z trójką Indonezyjczykami Ton-towi Ahmadem i Lilyaną Natsir. ▲

Siatkówka >>

Gromią i są gromione

Polskie siatkarki zanotowały pierwsze zwycięstwo w tegorocznej edycji cyklu World Grand Prix. W Płocku najpierw pokonały gładko Kazachstan. Dzień później nasz entuzjazm po wygranej ostudziły Niemki, równie łatwo odprawiając biało-czerwone z kwitkiem.

Podopieczne Piotra Makowskiego na początek udowodniły, że górują nad siatkarkami z Kazachstanu. Polska jest 15. w rankingu FIVB, a rywal zajmuje 30. miejsce. Dzień później to gospodynie wystąpiły w roli dziewczynek do bicia.

Dwa pierwsze sety spotkania z Niemkami Polki oddały do 17. W trzeciej partii, dzięki olbrzymiej ambicji, prowadziły nawet 24:23. Setbola jednak nie wykorzystały, a kolejne piłki i cały mecz padły łupem rywalek.

– Byliśmy dziś bardzo mocno zmotywowani. Wiedzieliśmy, że rywalki znakomicie zagrywają i rzeczywiście nam utrudniały życie. W trzecim secie była szansa, by odwrócić losy meczu i walczyć. Niemki jednak wysoko postawiły poprzeczkę i musieliśmy uznać ich wyższość. Jesteśmy zespołem, który z trudem zdobywa punkty, nie powinniśmy więc ich łatwo tracić. Chyba za łatwo wygraliśmy z Kazachstanem, to nas trochę uśpiło i nie byliśmy odpowiednio skoncentrowani – powiedział Makowski.

Wczoraj późnym wieczorem biało-czerwone, na koniec turnieju w Płocku, spotkały się z Japonią. Azjatki wcześniej pokonały Niemcy i Kazachstan.

Wyniki turnieju w Płocku:
Niemcy – Japonia 2:3 (25:18, 25:20, 20:25, 22:25, 12:15)
Polska – Kazachstan 3:0 (25:17, 25:17, 25:11).
Polska: Różycka, Kaczor, Efimienko, Radecka, Kąkolewska, Skowrońska-Dolata, Maj (libero) oraz Sieczka, Wołosz, Konieczna, Martałek.
Japonia – Kazachstan 3:1 (23:25, 25:19, 25:18, 25:20)
Polska – Niemcy 0:3 (17:25, 17:25. 24:26). Polska: Różycka, Kaczor, Efimienko, Radecka, Martałek, Skowrońska-Dolata, Maj (libero) oraz Sieczka, Wołosz, Konieczna, Kąkolewska.
Kazachstan – Niemcy 1:3 (14:25, 11:25, 25:20, 19:25)
Mecz Polska – Japonia zakończył się wczoraj późnym wieczorem.

(milk, PAP)

Tenis >> Serena po wielkim meczu komplementuje Radwańską

Zwycięstwo było bardzo blisko

Agnieszka Radwańska po wielkim meczu, jak to określili komentatorzy, uległa Amerykance Serenie Williams 6:7 (3-7), 4:6 w półfinale turnieju WTA Tour w Toronto. – Grałaś wspaniale – rzekła do Polki, ściskając jej dłoń, liderka rankingu światowego tenisistek.

Trwający godzinę i 52 minuty pojedynek na twardych kortach, w turnieju z pulą nagród 2,369 mln dolarów, trzymał widzów w napięciu. W pierwszej partii obie zawodniczki po dwa razy przełamywały swoje serwisy. To Radwańska odrabiała straty. Potrafiła uzyskać przełamanie przy stanie 2:3, a potem 4:5. W tie-breaku triumfowała jednak zdeterminowana Amerykanka.

Na początku drugiej części widowiska, nagradzanego często przez kibiców burzą oklasków, „Isia" przyciskała rywalkę jak tylko mogła. Krakowianka starała się posyłać piłkę do linii końcowej, zwłaszcza przy returnach, by Serena nie mogła uderzać „bomb" nie do przyjęcia. Prowadziła nawet 3:1. Williams jednak dominowała w końcówce i wygrała 6:4.



Archiwum

Agnieszka Radwańska wciąż nie może pokonać Sereny Williams

– Agnieszka grała niesamowicie, ciężko mi ją było pokonać. Miałam kłopoty żołądkowe i musiałam pić więcej wody – powiedziała publiczności Serena.

Radwańska poprzednio rywalizowała z młodszą z sióstr Williams pod koniec marca w półfinale zawodów na takiej samej nawierzchni w Miami. Przegrała 0:6, 3:6, a spotkanie trwało niewiele ponad godzinę.

– Ten mecz był zdecydowanie lepszy niż pojedynek w Miami. Serena prezentowała się jednak bardzo dobrze, zwłaszcza w tiebreaku. Niewiarygodna gra w najważniejszych momentach - to właśnie z tego powodu jest numerem jeden na świecie. Nie miałam jak się temu dziś przeciwstawić – zaznaczyła Polka.

Starsza o osiem lat Amerykanka także nie szczędziła pochwał rywalce. Jak dodała, najwięcej problemu sprawiały jej płaskie piłki posyłane przez Radwańską.

– Minęło już trochę czasu od naszego ostatniego spotkania i można powiedzieć, że częściowo zapomniałam o tej jej broni. Z czasem jednak przyzwyczaiłam się do takich zagrań i było już trochę lepiej. To był z pewnością jeden z naszych najbardziej zaciętych pojedynków, a miałyśmy już kilka dobrych meczów – podkreśliła Williams.

Zajmująca pierwszą lokatę w rankingu tenisistek Amerykanka to jedyna zawodniczka z czołowej dwudziestki tego zestawienia, której 24-letnia Polka jeszcze nie pokonała.

(PAP, milk)

Piłka nożna >>

Zaczęli marsz po puchar

Bardzo dobrze w 1. rundzie podlaskiego Pucharu Polski poradziły sobie drużyny amatorskie. Aptel Białystok pokonał 3:1 KS UM Krynki, a Lambada Choroszcz wygrała 4:3 z Podlasiakiem Knyszyn.

Rzadkiego wyczynu dokonał Wiktor Jujko z Pogranicza Kuźnica Białostocka, który strzelił gola już w 7. sekundzie wyjazdowego spotkania z Supraślanką Supraśl. Goście zwyciężyli 5:0. **(kw)**

▲ **Wyniki 1. rundy PP:**
Lambada Choroszcz – Podlasiak Knyszyn 4:3, Aptel Białystok - KS UM Krynki 3:1, KS Sokoły - Husaria Łapy 3:0 wo, Czarni Gródek – Promil Białystok 2:4, Supraślanka Supraśl – Pogranicze Kuźnica Białostocka 0:5, KP Krynickie - BKS Jagiellonia Białystok 0:3 wo, Iskra Wyszki - Pionier Brańsk 3:0 wo, Błyskawica Dubicze Cerkiewne – Orzeł Kleszczele 1:4, Husar Nurzec – Tur II Bielsk Podlaski 0:1, COKiS Ciechanowiec – Bocian Boćki 2:4, Narew Piątnica – Wissa II Szczuczyn 0:3 wo, Rospuda Filipów – Konar-Kora Korycin 1:3, Grab Janówka – Jasion Jasionówka 0:4, Puszcza II Hajnówka – Kolejarz Czeremcha 1:0, Wczoraj wieczorem grali: Atena Białystok – KS Studzianki. Wolny los: Skra Wizna.

Lotto

Losowania z 9 sierpnia

Multi Multi (godz. 14): 2-5-10-23-32-33-43-48-50-51-56-59-61-62-66-67-72-78-79-80. **Plus:** 33

Multi Multi (godz. 21.40): 2-3-10-13-20-24-31-39-40-41-43-45-51-56-62-65-66-68-72-76. **Plus:** 31

Joker: 11
Cztery liczby ze zbioru 50 liczb: 6-12-28-47

Kaskada: 2-3-4-8-9-10-11-12-13-14-15-19

Losowania z 10 sierpnia

Multi Multi (godz. 14): 19-24-35-36-38-40-41-42-46-47-49-54-58-59-61-62-63-66-72-78. **Plus:** 24

Multi Multi (godz. 21.40): 4-6-8-20-23-27-35-37-39-42-44-46-54-56-60-64-65-71-79-80. **Plus:** 39

Lotto: 6-14-16-18-25-43

Lotto Plus: 21-30-32-34-40-44

Mini Lotto: 1-27-29-40-41

Kaskada: 3-4-5-8-10-13-16-19-21-22-23-24

III liga >> Debiut

Mają swój punkcik

Cenny remis w absolutnym debiucie w trzeciej lidze wywalczyli piłkarze LZS-u Narewka. Gospodarze mogli nawet pokusić się o zwycięstwo, ale w kilku akcjach zabrakło im skuteczności. Akcje rywali skutecznie stopował Adam Ciulkin.

– W tym meczu wiele sytuacji podbramkowych miały obie drużyny – mówił trener LZS-u Robert Kądzior. – Dziękuję zawodnikom za wielkie serducho i walkę do końca. Dziś przekonaliśmy się, jaka jest różnica w meczach czwartej i trzeciej ligi.

Gospodarze wyszli na inauguracyjny mecz w mocno przemeblowanym ustawieniu. Za rozgrywanie akcji ofensywnych odpowiedzialny był dotychczasowy środkowy obrońca Mirosław Krasnopolski. I już w 7. minucie miał on świetną okazję do strzelenia gola. Po faulu na Piotrze Skiepce sędzia odgwizdał karnego, jednak uderzenie kapitana Narewki sparował bramkarz.

W 24 min. na strzał zza pola karnego zdecydował się Radosław Stefanowicz. Piłka zrykoszetowała i zmyliła Ciulkina. Jednak jeszcze przed przerwą zrehabilitował się Krasnopolski, kończąc celnym strzałem akcję prawym skrzydłem w wykonaniu pozyskanego z Włókniarza Białystok Artura Gryki.

Po przerwie gospodarze poszli za ciosem i solową akcją popisał się Damian Zubowski, który wymanewrował kilku rywali i celnie strzelił. Potem trener Kądzior musiał przeprowadzić kilka zmian, bo wymusiły je urazy podstawowych zawodników. Gra Narewki siadła, co wykorzystali goście wyrównując. **(jan)**

▲ **LZS Narewka – Huragan Morąg 2:2 (1:1)**
Bramki: 0:1 – Stefanowicz 24, 1:1 – M. Krasnopolski 45+1, 2:1 – Zubowski 51, 2:2 – Chiliński 73.
LZS: Ciulkin – J. Krasnopolski, Małyszko, Lul (68 Stachelski), Hołownia – Gryko, Arciuch, M. Krasnopolski (71 Kuprianowicz), M. Łapiński, Skiepko – Zubowski (89 Śliwa).
Żółte kartki: Łapiński (LZS); Przybylski, P. Galik, Ł. Galik, Żórański (Huragan). **Sędziował** Krzysztof Jabłonowski (Białystok). **Widzów** 200.

III liga >> Warmia Grajewo wygrała z Turem 3:2

Pięć bramek osiem kartek

Emocjonujący mecz widzieli kibice Warmii i Tura.

Krzysztof Jankowski
kjankowski@wspolczesna.pl

Po zakończeniu gry więcej powodów do radości mieli grajewianie. Ich zespół wygrał 3:2, a wynik mógł wyglądać jeszcze efektowniej, gdyby pod koniec meczu Warmia nie przysnęła.

– Po kartkach dla gości i osłabieniu ich składu nam gra układała się gorzej. Stracone bramki pokazały, że czeka nas dużo pracy – mówił trener Jarosław Turowski, prowadzący Warmię wspólnie z grającym szkoleniowcem Marcinem Strzelińskim.

Po dwóch kwadransach gry Strzeliński dośrodkował z rzutu rożnego w pole karne, a tam Marcin Arciszewski strzałami na raty pokonał debiutującego w Turze Łukasza Szczepanika. Po zmianie stron koncertowo zagrał nowy nabytek Warmii Tomasz Dzierzgowski. Zeszłoroczny król strzelców IV ligi najpierw objechał kilku rywali i wyłożył piłkę debiutującemu piętnastolatkowi Mateuszowi Cybulskiemu, a potem sam wykorzystał dokładne podanie Strzelińskiego i gospodarze prowadzili już 3:0.

– Gdy wychodzi się na mecz bez koncentracji i zaangażowania, to nie można myśleć o zwycięstwie – mówił po meczu trener Tura Grzegorz Pieczywek.


K. Jankowski

W meczu Warmii z Turem oba zespoły próbowały szczęścia wykonując stałe fragmenty gry, ale zdecydowanie lepiej wychodziło to gospodarzom

Dopiero w końcowych 20 minutach przebudził się Tur. Najpierw Mateusz Jakubowski skorzystał z akcji Adriana Kozłowskiego, a w 89. minucie Karol Kosiński pokonał niedawnego kolegę z drużyny Krzysztofa Gieniusza.

▲ **Warmia Grajewo – Tur Bielsk Podl. 3:2 (1:0)**
Bramki: 1:0 – Arciszewski 32, 2:0 – Cybulski 64, 3:0 – Dzierzgowski 68, 3:1 – M. Jakubowski 70, 3:2 – K. Kosiński 89.
Warmia: Gieniusz – Lekenta, Arciszewski, Domurat, Koszczuk (88 Sypytkowski) – Randzio, Tuzinowski, Kozikowski (90+2 Baczewski), Strzeliński – Chyliński (62 Cybulski), Dzierzgowski.
Tur: Szczepanik – K. Kulikowski, K. Jakubowski, Marcinkiewicz, Gudewicz – Kesler (79 Burzyński), Lewczuk, M. Jakubowski, Radosław Żero – K. Kosiński – Karwacki (68 Kozłowski).
Żółte kartki: Chyliński, Domurat, Kozikowski (Warmia), Szczepanik, Gudewicz, K. Jakubowski (Tur).
Czerwone kartki: M. Jakubowski (Tur, 81., za odepchnięcie rywala), K. Jakubowski (Tur, 90. minucie, druga żółta).
Sędziował Marek Bilmin (Czarna Białostocka).
Widzów 200.

III liga >>

Zabrakło kilku minut

Tolkmicko to bardzo gorący teren – mówi po porażce 0:1 na wyjeździe z Barkasem grający trener Dębu Dąbrowa Białostocka Jacek Markiewicz.

„Dębowi" wiedzieli czego się spodziewać. Po pierwsze – pełnej mobilizacji bardzo mocnego beniaminka, który celuje w czub tabeli. Po drugie – niekoniecznie w pełni obiektywnego sędziowania.

– Wszystko się sprawdziło. Barkas to dobrze poukładany zespół, ale też po 40 minutach pierwszej połowy gospodarzom zaczęło brakować sił – mówi Markiewicz. – Jeśli chodzi o sędziowanie daliśmy arbitrowi pretekst. W 75. minucie pokazał za faul drugą żółtą, a więc też czerwoną kartkę Michałowi Łabieńcowi. Nie musiał, ale mógł to zrobić. Natomiast gola straciliśmy już po ewidentnym błędzie sędziów.

Rozstrzygająca akcja nastąpiła w 87. minucie. Po wrzutce Kamila Kuczkowskiego, pozyskany z Concordii Elbląg Tomasz Wiercioch, mimo asysty dwóch obrońców trafił do siatki. Zdaniem gości gracz Barkasu wyraźnie przyjął piłkę ręką.

Wcześniej obie ekipy miały swoje szanse. Po początkowym naporze gospodarzy, w końcówce pierwszej połowy Mateusz Sołowiej znalazł się sam na sam z bramkarzem tolkmiczan Tomaszem Wojtkiewiczem. Golkiper wygrał ten pojedynek.

Po przerwie Dąb opanował sytuację, zaczął prowadzić grę. Przebieg meczu w znacznym stopniu odmieniła wspomniana czerwona kartka.

▲ **Barkas Tolkmicko – Dąb Dąbrowa Białostocka 1:0 (0:0)**
Bramka: 1:0 - Wiercioch 87.
Dąb: Paweł Bondziul - Łabieniec, Chańko, Markiewicz, Korotkiewicz – Citko, Biernacki, Ambrożewicz, Sołowiej (73 Kowalewski), Orpik (60 Konon) – Piotr Bondziul (88 Dzitkowski).
Czerwona kartka: Łabieniec (75, Dąb). **Widzów:** 200. **(milk)**

III liga >> Remis po ciekawym meczu w Mońkach

Promień i Płomień równie gorące

Udanie sezon zainaugurował beniaminek z Moniek. Z remisu na boisku Promienia mniej zadowoleni byli piłkarze Płomienia Ełk.

– To jest dla nas strata punktów. Choć długo graliśmy w dziesiątkę, zdobyliśmy gola na 2:1, a Kamil Jackiewicz miał okazję podwyższyć na 3:1. Potem popełniliśmy błąd w ustawieniu i skończyło się remisem – mówi trener „Płomiennych" Przemysław Kołłątaj.

Podlaski beniaminek, o równie „gorącej" nazwie nie przestraszył się silnego rywala. Już w 8. minucie, po ładnej akcji i strzale pozyskanego z Sudovii Szudziałowo Kamila Czeremchy, objął prowadzenie. Goście szybko odpowiedzieli trafieniem Jackiewicza.

– Płomień był przy piłce, prowadził grę, my nastawiliśmy się na kontry. Byliśmy świadomi, że to lepsza, bardziej doświadczona drużyna. Przed meczem i w pierwszej połowie bardzo mocno padało. Wydaje mi się, że taka pogoda też trochę pomagała zespołowi, który się częściej bronił czyli nam – przyznaje trener „Promiennych" Dariusz Szklarzewski.


W. Wojtkielewicz

Promień (żółte koszulki) i Płomień (białe) na inaugurację podzieliły się punktami

W 41. minucie czerwoną kartkę, po drugiej żółtej zobaczył pomocnik Płomienia Paweł Łochnicki, poprzednio występujący w Turze Bielsk Podlaski. Ełczanie, choć osłabieni, nadal przeważali i objęli prowadzenie. Punkt dla ekipy z Moniek uratowali dwaj inni nowi zawodnicy: Kamil Wojtkielewicz i Aleksander Popławski. Pierwszy podawał, drugi strzelił. Popławski do Promienia latem trafił... z Płomienia.

– Strzelić gola swojej ostatniej drużynie to dodatkowa radość dla Alka. Cieszymy się z udanej inauguracji. Trochę się jej obawialiśmy, ale wyszła nie najgorzej. Ten remis wzięlibyśmy przed meczem w ciemno – kończy Szklarzewski.

▲ **Promień Mońki – Płomień Ełk 2:2 (1:1)**
Bramki: 1:0 - Czeremcha 8, 1:1 - Jackiewicz 20, 1:2 - Ciuńczyk 63, 2:2 - Popławski 80.
Promień: Jabłoński - Młodzianowski, Koźlik, Zalewski, Purta, Czeremcha (77 Grabowski), Jaromiński, Ziemkiewicz, Popławski, Wojtkielewicz (90 Zalesko), Odyjewski (87 Grygo).
Płomień: Grygo - Supiński (88 Niedźwiecki), Szaraniec, Safaryan, J. Stankiewicz, Łochnicki, Gondek, Mirwa, Kuśnierz (40 Szmytki, 52 Ciuńczyk), Trzaskalski (72 Twardowski), Jackiewicz.
Czerwona kartka: Łochnicki (41, Płomień). **(milk)**

III liga >> Porażka rezerw Jagiellonii

Zanotowali falStart

Rezerwy Jagiellonii wróciły do ligowej piłki. W Działdowie podopieczni Dariusza Bayera przegrali 0:1 ze Startem, choć na pewno nie byli słabszym zespołem.

– Niektórzy po raz pierwszy zderzyli się w życiu z seniorską piłką i taki mamy efekt – mówi Dariusz Bayer. – Rywale niczym nas nie zaskoczyli, bo grali prostą piłkę. Ambicja, defensywa i długie podanie do napastników. Właśnie po jednej z takich akcji straciliśmy bramkę. Długa piłka pod nasze pole karne, błąd popełnia stoper i zawodnikowi gospodarzy nie pozostało nic innego, jak tylko zamknąć oczy i huknąć na bramkę z kilku metrów. Reprymenda w szatni podziałała na zawodników, bo po przerwie zobaczyliśmy zupełnie inny zespół – dodaje szkoleniowiec.

W pierwszych 45 minutach Jaga rozczarowywała. Nie stwarzała sobie sytuacji pod bramką Startu, a sama straciła gola w 30. minucie po wspomnianej akcji. W drugiej połowie nie było wątpliwości kto rozdaje karty na boisku. Prawdopodobnie to Jaga zdobyłaby trzy punkty, gdyby w 65. minucie wykorzystała znakomitą okazję do wyrównania. Paweł Drażba był faulowany w polu karnym przez Marka Wyżlica. Do piłki ustawionej na 11. metrze podszedł zwykle niezawodny Karol Mackiewicz, ale Mateusz Leśniewski popisał się świetną interwencją.

Jagiellończycy zamiast walczyć o zwycięską bramkę, wciąż musieli odrabiać straty. Działdowianie do końca bronili się ofiarnie i skutecznie, wybijając nawet piłkę z linii bramkowej.

– Cóż przegraliśmy, być może nie zasłużenie. Wygrywać mecze też jest sztuką, nie wystarczy dobrze grać – mówi Dariusz Bayer.

▲ **Start Działdowo – Jagiellonia II Białystok 1:0 (1:0). Bramka:** 1:0 - Ogrodowczyk 30.
Jagiellonia II Białystok: Baran (46 Drągowski) – Malinowski, Porębski, Radecki, Waszkiewicz – Gulbierz (85 Kowalewski), Kosiński, Arłukowicz, Mackiewicz (68 Gajos) – Drażba, Giełażyn.
Żółte kartki: Zasadzki, Ogrodowczyk, Malinowski (Start), Waszkiewicz, Drażba (Jagiellonia II). **(milk)**

III liga >

▲ **Granica Kętrzyn – ŁKS 1926 Łomża 0:0**
ŁKS 1926: Łopatowicz – Rydzewski, Malinowski, Kacprzyk, Cychol, Bajor (88 Gałązka), M. Kraska (77 Lelujka), Speichler, Maćkowski (71 Lemański), Laskowski, Olesiński.
Żółte kartki: Rałowiec, Rotenberg (Granica), Cychol, Kacprzyk, Laskowski, Lemański, Bajor (ŁKS). **Czerwone kartki:** Lachowski (56, Granica), Cychol (56, ŁKS), Gałązka (90, ŁKS).
▲ **Mecz Znicz Biała Piska – Wissa Szczuczyn został odwołany z powodu zalania boiska**
▲ **Sokół Ostróda – MKS Korsze 2:0 (0:0). Bramki:** 1:0 - Głowacki 54, 2:0 - Głowacki 66.
▲ **Mrągowia Mrągowo – Motor 2:1 (2:1). Bramki:** 0:1 - Ludwiczak 30, 1:1 - Kowalewski 43, 2:1 - Kowalewski 47.

1. Sokół	1	3	2-0
2. Warmia	**1**	**3**	**3-2**
3. Mrągowia	1	3	2-1
4. Barkas	1	3	1-0
Start	1	3	1-0
6. Promień	**1**	**1**	**2-2**
LZS Narewka	**1**	**1**	**2-2**
Huragan	1	1	2-2
Płomień	**1**	**1**	**2-2**
10. Granica	1	1	0-0
ŁKS 1926	**1**	**1**	**0-0**
12. Znicz	0	0	0-0
Wissa	**0**	**0**	**0-0**
14. Tur	1	0	2-3
15. Motor	1	0	1-2
16. Jagiellonia II	**1**	**0**	**0-1**
Dąb	**1**	**0**	**0-1**
18. MKS Korsze	1	0	0-2

Piłka nożna >> Wigry w ostatniej akcji zremisowały z Limanovią Limanowa

Liczą się bramki, a nie sytuacje

Zamiast już do przerwy zapewnić sobie wygraną, suwalczanie do końca musieli walczyć o punkt.

Wojciech Drażba
sport@wspolczesna.pl

Gdyby nie ukaranie walkowerem, beniaminek z Limanowej byłby na czele tabeli i w Suwałkach pokazał, że zasługuje na tę pozycję. Goście zagrali pressingiem, z wysoko ustawioną obroną, z którą biało-niebiescy długo nie mogli sobie poradzić. Kiedy już dochodzili do pozycji strzeleckich, pudłowali albo trafiali w doskonale dysponowanego tego dnia Waldemara Sotnickiego.

Bramkarz Limanovii fenomenalnie obronił uderzenie Artura Bogusza, no i tylko sobie znanym sposobem zdołał sparować dwa strzały z bliska Tomasza Tuttasa.

Napastnik Wigier zupełnie zatracił skuteczność z wiosny, kiedy zdobył 10 goli. Nic dziwnego, że suwalski klub poszukuje strzelca. Odesłał do domu Portugalczyka Nuno Capelę, ale zaangażował 20-letniego Piotra Karłowicza. Wypożyczony z Wisły Kraków młodzieżowiec zadebiutował po przerwie i wespół z drugim rezerwowym Adamem Pomianem ożywił ataki gospodarzy, ale jeszcze nie na tyle, by przyniosły one bramkowy efekt.

Gola, za sprawą wprowadzonego Senegalczyka Karamo Sane, niespodziewanie zdobyli goście, zaraz z boiska za drugą żółtą kartkę wyrzucony został Valentin Jeriomenko i wydawało się, że suwalczanie skazani są na pierwszą w sezonie porażkę.

Wigry, łącznie z bramkarzem Karolem Salikiem, rzuciły się do rozpaczliwych ataków. Po uderzeniu Aleksandara Atanackovicia piłkę z linii bramkowej wybił obrońca Limanovii, po kolejnym strzale Serba i Karola Drągowskiego instynktownie obronił Sotnicki. Bramkarza gości pokonał dopiero Bartosz Widejko, który wykorzystał asystę Karłowicza i silnym strzałem z woleja pod poprzeczkę doprowadził do wyrównania.

– W naszej szatni panuje smutek i dobrze, że zawodnicy nie cieszą się z tego remisu – mówi Donatas Vencevicius, trener Wigier. – Nie będzie radości, dopóki nie zaczną wykorzystywać stwarzanych okazji – kwituje.


Fot. W. Drażba

Bartosz Widejko (z lewej) w ostatniej chwili zapewnił punkt biało-niebieskim. Lewy obrońca Wigier w trzech dotychczasowych meczach zdobył dwa gole

Wigry Suwałki - Limanovia Limanowa 1:1 (0:0)
Bramki: 0:1 - Sane 82, 1:1 - Widejko 90+4.
Wigry: Salik - Lauryn, Wenger, Karankiewicz (73 Drągowski), Widejko, Omilianowicz (46 Karłowicz), Atanacković, Jeriomenko, Tarnowski (67 Pomian), Bogusz, Tuttas.
Czerwona kartka: Jeriomenko (Wigry, 86. za drugą żółtą). **Żółte kartki:** Wenger, Atanacković, Jeriomenko (Wigry), Pietras, Czajka (Limanovia). Sędziował: Sławomir Pipczyński (Radom). **Widzów:** 2500.

II liga

Wyniki 3. kolejki

Znicz Pruszków – Pelikan Łowicz 3:1 (1:0). Bramki: 1:0 - Paluchowski 32, 2:0 - Paluchowski 52, 3:0 - Paluchowski 57, 3:1 - Koman 74.
Legionovia Legionowo – Olimpia Elbląg 1:2 (0:2). Bramki: 0:1 - Kołosow 38, 0:2 - Kołosow 40, 1:2 - Złotkowski 48.
Stal Stalowa Wola – Wisła Puławy 1:1 (1:0). Bramki: 1:0 - Reiman 38-karny, 1:1 - Nowak 69-karny.
Garbarnia Kraków – Motor Lublin 1:2 (0:0). Bramki: 0:1 - Falisiewicz 51-karny, 0:2 - Jaroń 53, 1:2 - Górecki 64.
Siarka Tarnobrzeg – Radomiak Radom 2:1 (1:1). Bramki: 1:0 - Koczon 13, 1:1 - Leandro 20, 2:1 - Frankiewicz 78.
Pogoń Siedlce – Świt Nowy Dwór Mazowiecki 2:1 (1:0). Bramki: 1:0 - Czerkas 45, 1:1 - Melon 59, 2:1 - Tarachulski 87.
Concordia Elbląg – Stal Rzeszów 0:0
Wigry Suwałki – Limanovia Limanowa 1:1 (0:0)
Olimpia Zambrów – Stal Mielec – mecz przełożony na 18. września

1. Motor	3	7	7-2
2. Stal Rz.	3	7	4-0
3. Olimpia E.	3	7	4-2
4. Znicz	3	6	6-3
5. Pogoń	3	6	4-3
6. Wigry	**3**	**5**	**6-3**
7. Stal St. W.	3	4	4-5
8. Olimpia Z.	**2**	**4**	**4-1**
9. Wisła	3	4	3-5
10. Pelikan	3	4	6-4
11. Radomiak	3	4	5-3
12. Limanovia	3	4	4-4
13. Świt	3	3	3-6
14. Stal M.	2	3	3-4
15. Siarka	3	3	2-5
16. Concordia	3	1	1-6
17. Legionovia	3	0	3-6
18. Garbarnia	3	0	1-8

Program 4. kolejki (17-18 sierpnia): Motor Lublin – Wigry Suwałki (17 sierpnia, godz. 17), Olimpia Elbląg – Olimpia Zambrów (17 sierpnia, godz. 17), Pelikan Łowicz – Stal Rzeszów, Świt Nowy Dwór Mazowiecki – Concordia Elbląg, Radomiak Radom – Pogoń Siedlce, Wisła Puławy – Garbarnia Kraków, Znicz Pruszków – Legionovia Legionowo, Limanovia Limanowa – Siarka Tarnobrzeg (21 sierpnia), Stal Stalowa Wola – Stal Mielec (21 sierpnia). **(miik)**

Piłka nożna >> Sławy futbolu wygrały w Suwałkach 10:4 z artystami

Strzelili mniej goli, rozdali więcej autografów

Drużyna Polskiego Stowarzyszenia Byłych Piłkarzy, z Dariuszem Dziekanowskim, Jackiem Zielińskim, Tomaszem Kłosem i Marcinem Mięcielem na czele wysoko pokonała w Suwałkach Reprezentację Artystów Polskich. Grającym trenerem przegranych jest inny były reprezentant kraju Piotr Świerczewski.

– Trochę szkoda, że dostaliśmy dwucyfrówkę, bo widać, że nasza drużyna robi postępy – mówi popularny „Świr". – W niedawnych Mistrzostwach Świata Artystów w Moskwie zajęliśmy 6. miejsce, a nasi piłkarze mogą o takim tylko pomarzyć.

W ekipie RAP klasą dla siebie byli golkiper Grzegorz Jędrzejewski, który uchronił swój zespół przed utratą co najmniej drugich tylu goli oraz zdobywca trzech bramek Mateusz Jurkowski. Rafał Mroczek, Tomasz Schimscheiner, Robert Moskwa, Przemysław Cypriański, Rafał Maserak, Tomasz Jachimek czy Bilguun Ariuntabaar także udowodnili, że ich systematyczne treningi nie idą na marne. Aktorzy i muzycy byli lepsi kondycyjnie, ale w końcówce seryjnie marnowali kontry nawet pięciu na jednego.

Po końcowym gwizdku, piłkarze mogli za to pozazdrościć rywalom popularności. Suwalscy kibice ruszyli po wspólne zdjęcia i autografy przede wszystkim do gwiazd ekranu. Imprezę, podczas której prowadzona była kwesta na leczenie wymagającej operacji serca 6-letniej Oliwii Grzędzińskiej, zakończył efektowny pokaz sztucznych ogni. **(wdr)**


M. Ortowska

Aktor Rafał Mroczek nie zdołał zablokować strzału Roberta Podolińskiego, na co dzień trenera Dolcanu

I liga – 3. kolejka

Olimpia Grudziądz – Puszcza Niepołomice 3:1 (0:0). Bramki: 1:0 - Kowalczyk 57, 1:1 - Cholewiak 59, 2:1 - Rogalski 61, 3:1 - Smoliński 90.

Stomil Olsztyn – Dolcan Ząbki 1:1 (0:1). Bramki: 0:1 - Piesio 24, 1:1 - Głowacki 79.

GKS Tychy – Energetyk ROW Rybnik 2:2 (2:2) – w Jaworznie. Bramki: 1:0 - Smółka 2, 1:1 - Kurzawa 25, 1:2 - Feruga 31, 2:2 - Flis 45.

Wisła Płock - Arka Gdynia 2:1 (2:0). Bramki: 1:0 - Krzywicki 24, 2:0 - Dziedzic 41, 2:1 - Jarzębowski 68.

Flota Świnoujście – Górnik Łęczna 1:1 (0:0). Bramki: 1:0 - Bodziony 77, 1:1 - Szmatiuk 90.

Sandecja Nowy Sącz – Miedź Legnica 0:0

Okocimski KS Brzesko – GKS Katowice 1:1 (0:1) – w Krakowie. Bramki: 0:1 - Zieliński 13, 1:1 - Darmochwał 90.

Chojniczanka Chojnice – GKS Bełchatów 0:1 (0:1). Bramka: 0:1 - Baranowski 44.

Termalica Bruk-Bet Nieciecza – Kolejarz Stróże 2:0 (1:0). Bramki: 1:0 - Pawlusiński 41, 2:0 - Horvath 84.

1. Dolcan	3	7	8-2
2. Wisła	3	7	6-3
3. Flota	3	7	4-2
4. GKS Bełchatów	3	7	3-1
5. Chojniczanka	3	6	5-3
6. Olimpia	3	6	4-6
7. Okocimski	3	5	4-2
8. Arka	3	4	4-2
9. Termalica	3	4	5-4
10. GKS Katowice	3	4	3-2
11. GKS Tychy	3	4	4-5
12. Energetyk	3	3	5-5
13. Stomil	3	3	2-2
14. Miedź	3	2	3-4
15. Górnik	3	1	1-5
16. Sandecja	3	1	0-4
17. Puszcza	3	0	2-6
18. Kolejarz	3	0	1-6

GAZETA WSPÓŁCZESNA

Wydawca: Media Regionalne Spółka z o.o. 00-838 Warszawa, ul. Prosta 51. **Redakcja:** 15-419, Białystok, ul. św. Mikołaja 1; **Dyrektor Zarządzający Oddziału:** Krzysztof Paliński; **Redaktor Naczelny:** Konrad Kruszewski - tel. 85 748 74 00, fax 85 748 74 01; **Sekretariat Redakcji** - tel. 85 748 74 74; **Dział Sportowy** - tel. 85 748 74 80; **Dział Magazynu** - tel. 85 748 74 58. **Biuro Reklam i Ogłoszeń** - tel. 85 748 96 02; **KRAMIK** - tel. 85 748 74 48; **Przedstawiciele Handlowi** - tel. 85 748 74 41.
ODDZIAŁY REDAKCJI: Bielsk Podlaski tel./fax 85 730 67 86; **SUWAŁKI** ul. Kościuszki 78a lok.4, 16-400, tel./fax 87 566 30 00, 87 566 75 70, biuro ogłoszeń - tel./fax 87 566 57 26; **ŁOMŻA** ul. Długa 6, 18-400, tel. 86 216 78 99, 86 215 10 25, biuro ogłoszeń - tel/fax. 86 216 56 97; **EŁK** ul. Pułaskiego 24, 19-300,tel. 87 621 59 16, 87 621 08 05, fax 87 610 85 05, biuro ogłoszeń - tel. 87 610 85 05.
Druk: Drukarnia w Ignatkach, Ignatki 40/2, 16-001 Kleosin.
Prenumeratę przyjmują „RUCH" SA (Białystok, Ełk, Łomża, Ostrołęka), Urzędy Pocztowe oraz listonosze do 20. każdego miesiąca; informacje: Dział Kolportażu - tel./fax 85 748 74 24.
Nr indeksu 350133. Redakcja nie odpowiada za treść reklam i ogłoszeń. Na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 1 b ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych Media Regionalne Sp. z o.o. zastrzega, że dalsze rozpowszechnianie materiałów opublikowanych w „Gazecie Współczesnej" jest zabronione bez zgody Wydawcy.

Piłka nożna >> 4. kolejka T-Mobile Ekstraklasy. Nowy lider z Zabrza.

Popisy górniczej orkiestry Nawałki

Górnik nieoczekiwanie wymienił na pozycji lidera ekstraklasy Legię Warszawa.

Miłosz Karbowski, PAP
mkarbowski@wspolczesna.pl

Zabrzanie pewnie pokonali w Łodzi Widzew 3:0. Legioniści – opromienieni awansem do 4. rundy kwalifikacji Ligi Mistrzów – polegli w Chorzowie w boju z Ruchem. Mający do tej pory komplet punktów warszawianie przegrywali już po 29 minutach 0:2. Tuż po przerwie gola strzelił Marek Saganowski, ale gościom – mimo kilku okazji – nie udało się zmienić niekorzystnego wyniku. W bramce Ruchu bardzo dobrze spisywał się Krzysztof Kamiński.

– Zawsze ciężko grało nam się w Chorzowie, ale nic nie zapowiadało, że przegramy. Po przerwie dość szybko strzeliliśmy gola i poszliśmy na całość, chcąc odrobić straty. Były sytuacje, ale nic nie chciało z nich wpaść i w efekcie wyjeżdżamy bez punktu – powiedział trener gości Jan Urban.

Po konfrontacji w Łodzi kibice zapamiętają nie tylko efektowną wygraną Górnika, ale też kuriozalną bramkę na 2:0. Gol może kandydować do miana „wpadki sezonu". Obrońca Widzewa Thomas Phibel podał do bramkarza Macieja Mielcarza, ten się poślizgnął i piłka wpadła do siatki niczym po strzale z dystansu.

– Bardzo nas cieszą trzy punkty. To nie było łatwe, lekkie i przyjemne spotkanie. Zawodnicy musieli włożyć w mecz dużo sił, ale ten wysiłek przyniósł efekt. Brawa dla nich za konsekwencję i upór. Od pierwszej minuty narzuciliśmy swój styl gry. Szukaliśmy różnych sposobów, by rozmontować obronę. Staraliśmy się wymuszać błędy na przeciwniku i stąd bardzo dużo odbiorów w strefie rywala. Gra pressingiem przyniosła efekt – mówił trener nowego lidera ekstraklasy, Adam Nawałka.


PAP

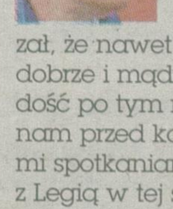
Widzewiak Bartłomiej Kasprzak (z lewej) i Maciej Małkowski z Górnika w pojedynku o piłkę. Zabrzanie na boisku w Łodzi odnieśli pewny triumf.

Tak jak Legia, kilka dni po pucharowym boju, męczył się Śląsk Wrocław. Sensacyjni pogromcy Club Brugge do przerwy przegrywali z Pogonią w Szczecinie 0:2. Z biegiem czasu drużyna Stanislava Levego atakowała coraz groźniej. W drugiej połowie zdołała wyrównać, a ozdobą spotkania był przepiękny gol Przemysława Kazimierczaka. W polu karnym przyjął piłkę i uderzył z powietrza z półobrotu.

– Dla nas to był oczekiwany trudny mecz. Pogoń grała agresywnie. Dobrze nas rozczytała. Szybko straciliśmy bramkę, zabrakło dobrego krycia przy stałym fragmencie gry. Na dodatek przed przerwą dostaliśmy do szatni gola na 2:0. Później pokazaliśmy super charakter, a były sytuacje na zwycięstwo. Okazało się, że – mimo męczącego tygodnia, czwartkowego meczu w Brugii i podróży powrotnej do Polski – nie brakło nam sił. Po tym jak ten mecz się dla nas zaczął, wynik jaki stąd wywozimy uważam, że jest dla nas dobry – mówił Levy.

Drugie zwycięstwo z rzędu odniosła Lechia Gdańsk. Po 2:0 z Jagiellonią, tym razem piłkarze Michała Probierza pokonali – także u siebie – Cracovię 3:1. ▲

Powiedzieli



▲ Dariusz Wdowczyk trener Pogoni Szczecin

– Jest niedosyt. Było dużo fajnych akcji i dobrej gry. Prowadziliśmy 2:0 i wypuściliśmy to z ręki. Oddaliśmy w drugiej połowie inicjatywę, czyhając na kontry i mieliśmy szanse na kolejne bramki. Po pierwszej połowie powiedziałem chłopakom, że jestem dumny z ich gry. Po drugiej mogę powiedzieć, że jestem zadowolony. Wrażenia artystyczne dobre, tylko że zdobyty jeden punkt, a dwa stracone.



▲ Jacek Zieliński trener Ruchu Chorzów

– Zespół pokazał, że nawet z Legią można dobrze i mądrze zagrać. Radość po tym meczu pomoże nam przed kolejnymi trudnymi spotkaniami. Bo wygrać z Legią w tej sytuacji, kiedy jest rozpędzona i za chwilę może grać w Lidze Mistrzów, to ważne wydarzenie. Ale nie będziemy się nim zachłystywać. Rywal był piłkarsko lepszy, my musieliśmy to zrównoważyć innymi cechami i dzięki nim wygraliśmy.



▲ Michał Probierz trener Lechii Gdańsk

– Udało nam się chyba przełamać klątwę, bo do tej pory na PGE Arenie Lechia nie potrafiła odnieść dwóch zwycięstw z rzędu. Mogliśmy lepiej otworzyć to spotkanie, jednak po objęciu prowadzenia nie potrafiliśmy zrealizować na boisku tego, co sobie zakładaliśmy. Widocznie dzwon w postaci straconego gola był nam potrzebny, bo po nim nasza drużyna zaprezentowała zupełnie inne oblicze. Zwycięstwo mogło być bardziej okazałe.

Piłka nożna >> Losowanie kwalifikacji Ligi Mistrzów i Ligi Europy

Śląsk chce tworzyć historię

Gdybyśmy przypieczętowali awans przed własną publicznością, bylibyśmy świadkami wielkiego święta – podsumował losowanie ostatniej rundy kwalifikacji Ligi Mistrzów Bogusław Leśnodorski, prezes Legii Warszawa, która trafiła na Steaue Bukareszt. W 4. rundzie eliminacji Ligi Europejskiej najmocniejszego rywala z możliwych dostał natomiast Śląsk Wrocław, bo spotka się z FC Sevilla. Tu też pierwszy mecz odbędzie się na stadionie przeciwnika.

Piłkarze Legii przyznają, że mieli inne typy, jednak Steaua to nie jest najgorszy los.

– Wolałbym trafić na Victorię Pilzno, ale każdy jest do pokonania. Pierwszy mecz gramy na wyjeździe, to z pewnością duży plus. Czas na przygotowania, trenerzy na pewno wszystko dobrze zaplanują – mówi Dominik Furman.

Michał Żyro dodaje: – Na tym etapie nie ma łatwych drużyn. Co prawda chcieliśmy trafić na Celtic, ale na pewno nie jesteśmy na straconej pozycji.


PAP

Waldemar Sobota był gwiazdą konfrontacji Śląska z Club Brugge. Jak poradzi sobie z Sevillą?

Pomocnik Steauy Alexandru Bourceanu uważa, że warszawski zespół jest najsilniejszym z pięciu, na jakie można było trafić. – Jeśli jednak będziemy wymagający dla rywali i skupieni na naszej grze tak jak w poprzednich meczach, wywalczymy awans – stwierdził Bourceanu.

Dyrektor sportowy Sevilli Ramon Rodriguez przyznał, że nie jest do końca zadowolony z wyniku losowania.

– Śląsk to prawdopodobnie najbardziej wymagający rywal, na jakiego mogliśmy trafić, obok szwedzkiego Elfsborga – powiedział Rodriguez.

Hiszpanie w poprzedniej rundzie rozbili Mladost Podgorica 3:0 u siebie i 6:1 w Czarnogórze.

– Na pewno nie jesteśmy faworytem, ale mam nadzieję, że nasza rywalizacja z Sevillą przejdzie do historii polskiej piłki nożnej – powiedział prezes Śląska Piotr Waśniewski.

▲ **Pary 4. rundy kwalifikacji Ligi Mistrzów:**

„Ścieżka mistrzowska": Steaua Bukareszt – Legia Warszawa, Dinamo Zagrzeb – Austria Wiedeń, Ludogorec Razgrad – FC Basel, Viktoria Pilzno – NK Maribor, Szachtior Karaganda – Celtic Glasgow.

„Ścieżka ligowa": Olympique Lyon – Real Sociedad San Sebastian, Schalke Gelsenkirchen – Metalist Charków, Pacos de Ferreira – Zenit St. Petersburg, PSV Eindhoven – AC Milan, Fenerbahce Stambuł – Arsenal Londyn. **(PAP, milk)**

Statystyka 4. kolejki T-Mobile Ekstraklasy

▲ **Podbeskidzie Bielsko-Biała – KGHM Zagłębie Lubin 0:0.**
Podbeskidzie: Rybansky - Górkiewicz, Pietrasiak, Konieczny, Adu - Chmiel, Łatka, Sloboda, Jagiełło - Wodecki (75 Chrapek), Pawela (86 Kołodziej).
Zagłębie: Gliwa - Oleksy, Guldan, Banaś, Rymaniak - Cotra, Piątek, Kwiek (61 Papadopulos), Bilek, Przybecki (44 Abwo, 74 Błąd) - Woźniak.
Żółta kartka: Adu (Podbeskidzie).
Widzów: 2600.

▲ **Widzew Łódź – Górnik Zabrze 0:3 (0:2). Bramki:** 0:1 - Nakoulma 18, 0:2 - Phibel 40, 0:3 - Zachara 60.
Widzew: Mielcarz - Stępiński, Phibel, Augustyniak, Hajrapetjan - Batrovic (70 Kowalski), Kasprzak (56 Nowak), Okachi, Staroń (46 Alex Bruno), Kaczmarek - Visniakovs.
Górnik: Witkowski - Olkowski, Danch, Gancarczyk, Kosznik - Nakoulma (75 Szeweliuchin), Sobolewski, Mączyński, Przybylski, Małkowski (44 Madej) - Zachara (61 Mośników).
Żółte kartki: Visniakovs, Alex Bruno (Widzew), Olkowski, Zachara (Górnik). **Widzów:** 5000.

▲ **Lechia Gdańsk – Cracovia Kraków 3:1 (1:1). Bramki:** 1:0 - Pietrowski 8, 1:1 - Bernhardt 25, 2:1 - Wiśniewski 47, 3:1 - Buzała 84.
Lechia: Bąk (46 Małkowski) - Deleu, Bieniuk, Madera, Pazio - Wiśniewski (74 Matsui), Dawidowicz, Pietrowski, Frankowski, Grzelczak - Buzała (85 Tuszyński).
Cracovia: Pilarz - Kuś, Żytko, Kosanovic, Marciniak - Bernhardt, Szeliga (70 Budziński), Danielewicz, Straus (81 Boljevic), Steblecki (55 Ntibazonkiza) - Nowak.
Żółte kartki: Dawidowicz (Lechia), Kosanovic (Cracovia). **Widzów:** 14735.

▲ **Ruch Chorzów – Legia Warszawa 2:1 (2:0). Bramki:** 1:0 - Kuświk 25, 2:0 - Surma 29, 2:1 - Saganowski 48.
Ruch: Kamiński - Gieraga (55 Babiarz), Szyndrowski, Starzyczyk, Dziwniel (26 Konczkowski) - Włodyka, Surma, Starzyński, Malinowski, Zieńczuk - Kuświk (68 Sultes).
Legia: Kuciak - Broź, Cichocki, Junior, Brzyski - Kucharczyk, Jodłowiec (39 Łukasik), Pinto (84 Dwaliszwili), Furman, Kosecki (79 Żyro) - Saganowski.
Żółte kartki: Starzyczyk, Surma, Malinowski, Sultes (Ruch), Saganowski, Dossa Junior, Broź, Łukasik (Legia). **Widzów:** 8500.

▲ **Pogoń Szczecin - Śląsk Wrocław 2:2 (2:0). Bramki:** 1:0 - Golla 11, 2:0 - Akahoshi 45, 2:1 - Kaźmierczak 76, 2:2 - Hołota 86.
Pogoń: Janukiewicz - Frączczak, Golla, Dąbrowski, Lewandowski - Bąk, Ława (79 Ouedraogo), Rogalski, Akahoshi, Murayama (90 Edi Andradina) - Chałas (57 Pietruszka).
Śląsk: Kelemen - Ostrowski (85 Hołota), Garvish, Kokoszka, Dudu Paraiba - Sobota, Kaźmierczak, Stevanovic (85 Więzik), Mila, Patejuk (56 Plaku) - Paixao.
Żółte kartki: Bąk, Frączczak (Pogoń), Kokoszka, Paixão, Garvish (Śląsk).
Widzów: 4000.

▲ **Lech Poznań – Korona Kielce 2:0 (2:0). Bramki:** 1:0 - Tralka 39, 2:0 - Ubiparip 44.
Lech: Kotorowski - Możdżeń, Wołąkiewicz, Kamiński, Henriquez - Lovrencsics (88 Drewniak), Tralka, Hamalainen, Pawłowski (85 Drygas), Ubiparip - Teodorczyk (46 Ślusarski).
Korona: Małecki - Golański (46 Dejmek), Stano, Malarczyk, Sylwestrzak - Kiełb (63 Sierpina), Jovanovic, Janota, Lenartowski, Sobolewski - Gołębiewski (74 Trytko).
Widzów: 24813.

▲ **Wisła Kraków – Jagiellonia Białystok 1:1 (0:0)**

▲ **Dziś: Piast Gliwice – Zawisza Bydgoszcz.**

1. Górnik	4	10	7-2
2. Legia	4	9	13-3
3. Lechia	4	8	8-4
4. Jagiellonia	**4**	**7**	**5-5**
5. Lech	4	6	4-2
6. Piast	3	6	6-5
7. Wisła	4	6	4-3
8. Widzew	4	6	5-10
9. Ruch	4	5	5-5
10. Pogoń	4	5	5-6
11. Cracovia	4	4	6-8
12. Śląsk	4	3	4-5
13. Zagłębie	4	2	1-4
14. Podbeskidzie	4	2	3-8
15. Zawisza	3	1	2-4
16. Korona	4	1	3-7

GW sport
www.wspolczesna.pl

Suwalskie Wigry w ostatnich sekundach uratowały remis w meczu z Limanovią Limanowa. **Str. 18**



ISSN 0137-9488

Piłka nożna >> Po remisie w Krakowie. Jaga walczyła do ostatniej minuty

Rakieta Balaja trafiła Wisłę

Jagiellonia, za sprawą niezawodnego Bekima Balaja, ukradła w Krakowie punkt Wiśle w doliczonym czasie gry.

Miłosz Karbowski
mkarbowski@wspolczesna.pl

Półtora miliona złotych – tyle pieniędzy dostała Jaga w minionym tygodniu na promocję Białegostoku. Żeby godnie reprezentować miasto warto walczyć w ekstraklasie do końca. Żółto-czerwoni, choć to Wisła prowadziła i miała więcej bramkowych szans, nawet na chwilę nie zwątpili w swoje siły i zremisowali 1:1.

– Z przebiegu gry to dobry wynik, bo wyrównaliśmy w ostatniej minucie. Wcześniej mieliśmy kilka fajnych akcji, ale zawsze czegoś brakowało – ostatniego podania albo obrońcy Wisły dobrze się zachowywali – mówi Michał Pazdan.

Jaga zaprezentowała lepsze oblicze niż w poprzednim spotkaniu przegranym 0:2 z Lechią w Gdańsku. Trzeba przyznać, że wielkiego meczu nie grała, ale poprawa była ewidentna. W pierwszej połowie obie ekipy skutecznie neutralizowały swoje poczynania ofensywne. Dość kuriozalnie wyglądały skróty tej części meczu, kiedy w nieskończoność pokazywano dwie akcje. Niezły strzał z linii pola karnego Łukasza Burligi – obroniony przez Jakuba Słowika – oraz rykoszet po wolnym Dawida Plizgi – tu piłka o centymetry minęła bramkę Wisły.

Po przerwie było dużo ciekawiej. Mniej dokładni jagiellończycy trudniej dochodzili do sytuacji strzałowych. Pierwsze celne uderzenie w światło bramki zanotowali dopiero w 70. minucie, gdy z dalszej odległości próbę podjął Rafał Grzyb. Wisła była nieco groźniejsza, głównie za sprawą kwartetu: Paweł Brożek, Patryk Małecki, Rafał Boguski, Łukasz Garguła. Mimo dobrej postawy Słowika, gospodarze wyszli w końcu na prowadzenie i to wtedy, gdy jagiellończycy zyskali optyczną przewagę. Piłkę po dośrodkowaniu Emmanuela Sarkiego nieszczęśliwie odbił Jakub Tosik, Brożek zgrał ją głową do Małeckiego, a ten strzelił nie do obrony.



PAP

Bekim Balaj (z lewej) tuż po wystrzeleniu piłkarskiego „pocisku", który dał Jagiellonii remis na stadionie przy ulicy Reymonta w Krakowie. Z gratulacjami spieszy Tomasz Kupisz. Jaga po czterech wyjazdowych meczach ma na koncie 7 punktów.

Do końca spotkania zostało nieco ponad 10 minut. Łatwo oceniać to, co się potem wydarzyło po fakcie, ale nie sposób oprzeć się wrażeniu, że białostoczanom trochę pomógł Franciszek Smuda. Trener Wisły zdjął Boguskiego, a wprowadził Osmana Chaveza. Później narzekał na obrońcę z Hondurasu, ale przecież to sam doświadczony szkoleniowiec wpuścił go na plac gry.

Wisła, ze zmniejszonymi atutami w ofensywie, cofnęła się na swoją połowę. Efekty przyszły szybko. Jagiellonia z minuty na minutę mocniej naciskała. Na swoją szansę czekał wpuszczony na boisko Albańczyk Balaj. Szalał Mateusz Piątkowski, który w 87. minucie zaskakująco uderzył zza pola karnego. Techniczny strzał zaskoczył Michała Miśkiewicza, ale trafił w zewnętrzną część spojenia słupka z poprzeczką.

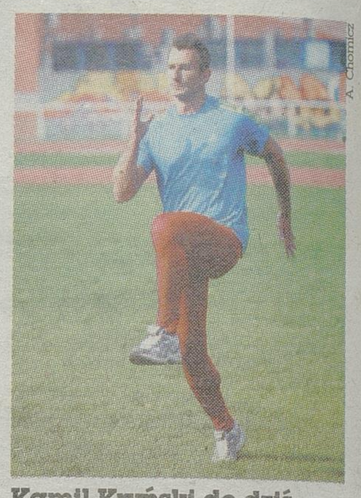
To było tylko ostrzeżenie. „Biała Gwiazda" została na dobre skarcona w drugiej minucie doliczonego czasu. Znów szarżował Piątkowski, a Chavez nieprzemyślanym wślizgiem sfaulował go przed linią pola karnego. Odległość – na wprost bramki – 19,9 metra. Rozegranie rzutu wolnego – perfekcyjne. Przy piłce szykował się Tomasz Kupisz, obok czaił Tosik. Nagle podbiegł Balaj i kropnął jak z armaty, w murze uchylił się Ugo Ukah. Piłka niczym rakieta poleciała wprost w Miśkiewicza, ale z taką prędkością, że golkiper tylko ją odbił, a ta zatrzepotała w siatce.

– Cały mecz byłem bezrobotny, a w końcówce nie udało mi się pomóc zespołowi. Piłka była uderzona bardzo mocno, zobaczyłem ją w ostatniej chwili i ześlizgnęła mi się z rękawicy – mówił Miśkiewicz.

– Na treningach często ćwiczę takie strzały i zdecydowałem się podjąć to wyzwanie, udało się – powiedział Balaj po zdobyciu trzeciego gola w sezonie. ▲

Lekkoatletyka >>

Podlasianie odlatują



A. Chomicz

Kamil Kryński do dziś przygotowywał się na zgrupowaniu w Spale

Dziś na lekkoatletyczne mistrzostwa świata w Moskwie odlatują Kamila Stepaniuk i Kamil Kryński z Podlasia Białystok. Czempionat rozpoczął się w sobotę.

Samolot z białostockimi lekkoatletami na pokładzie startuje o 12:25. Stepaniuk na swój start w eliminacjach skoku wzwyż poczeka do czwartku. Finał w sobotę. W niedzielę natomiast Kryński pobiegnie w sztafecie 4x100 metrów. Najpierw w eliminacjach, a potem – miejmy nadzieję – w wielkim finale kończącym całe mistrzostwa.

– Kamil do poniedziałku przebywał w Spale na obozie. Motorycznie jest dobrze przygotowany. W tym sezonie, przy dobrych warunkach, jest w stanie na 100 metrów złamać granicę 10.30. Jego występ na czwartej zmianie jest pewny, będzie zamykać sztafetę. Co ważne, on jest mocny psychicznie. Nie boi najważniejszych startów, wręcz przeciwnie – mówi klubowy trener Kryńskiego, Wojciech Niedźwiecki.

– Sztafeta to nie tylko umiejętność szybkiego biegania. Tu liczy się podanie pałeczki i ucieczka. Polacy mają to dobrze dopracowane, dlatego są najlepsi z „białych sztafet". Jeśli chodzi o całą reprezentację liczymy na trzy medale w rzutach. Dodatkowo, moją cichą faworytką jest Karolina Tymińska w siedmioboju – dodaje Niedźwiecki.

(milk)

Więcej na str. 15

Statystyka meczu

Wisła Kraków – Jagiellonia Białystok 1:1 (0:0). Bramki: 1:0 - Małecki 79, 1:1 - Balaj 90+2.
Wisła: Miśkiewicz – Burliga, Głowacki, Jovanovic, Bunoza – Małecki, Chrapek (63 Sarki), Boguski (84 Chavez), Stjepanovic (46 Nalepa), Garguła – Brożek.
Jagiellonia: Słowik – Tosik, M. Baran, Pazdan, Straus – Kupisz, Bandrowski (66 Ukah), Gajos (79 Balaj), Grzyb, Plizga (60 Quintana) – Piątkowski.
Żółte kartki: Bunoza, Chrapek, Nalepa, Chavez (Wisła), Piątkowski, Baran, Grzyb, Quintana, Pazdan (Jagiellonia).
Sędziował: Paweł Pskit (Łódź).
Widzów: 12310.

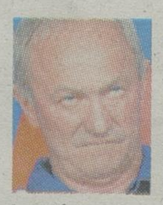
Strzały: 13-12. **Strzały celne:** 7-2
Słupki i poprzeczki: 0-1
Rzuty rożne: 4-5
Posiadanie piłki: 52 % - 48 %
Spalone: 4-1
Faule: 19-19

Powiedzieli po meczu Wisła Kraków – Jagiellonia Białystok



Piotr Stokowiec trener Jagiellonii

– Nie jestem zadowolony z braku stabilności w naszej grze, statycznych momentów i braku dośrodkowań po dobrych fragmentach. Wiedzieliśmy, że Wisła to dobra drużyna, stosująca dobre skoki pressingowe. Mimo to przeciwstawiliśmy się rywalowi. Gdy ułożyliśmy grę to dostaliśmy bramkę. Balaj trenował jeden dzień, bo jest po urazie. W jego miejscu był Plizga, który miał wyprowadzać nas przy kontrach.



Franciszek Smuda trener Wisły

– Bardzo żałuję, że nie zdobyliśmy kompletu punktów. Byliśmy tego blisko, niestety popełnione zostały błędy przez zawodników takich jak Chavez, reprezentant Hondurasu, który nie może w ciągu 5 minut faulować trzy razy przed własną bramką. Miał nam pomoc, a zaszkodził. To są reprezentanci swoich krajów, trzeba od nich wymagać dużo. Zdobyliśmy jeden punkt, naturalnie do następnego meczu będziemy tego żałować.



Tomasz Bandrowski pomocnik Jagiellonii

– Zaczęliśmy trochę nerwowo, wciąż siedział w nas ten mecz w Gdańsku. Cieszymy się, że duch drużyny żyje. Bramka Bekima dodała nam teraz niesamowitej wiary. Nie był z drużyną, nie przepracował okresu przygotowawczego, a nam pozostaje się jedynie cieszyć, że mamy takiego zawodnika, na którego możemy liczyć. Mam nadzieję, że takie wyczyny powtórzy też przed własną publicznością.



Arkadiusz Głowacki obrońca Wisły

– Jesteśmy mocno rozczarowani. Wychodziło nam niemal wszystko to, co ćwiczyliśmy na treningach. Trudno cieszyć się z faktu, że nadal jesteśmy niepokonani. Cóż, to co los dał nam na koniec meczu w Kielcach, teraz odebrał. Gdybyśmy spokojnie oddalili grę od własnej bramki po zdobyciu gola, trzy punkty zostałyby w Krakowie. Zawodnicy z przodu mieli już jednak trochę „w nogach", więc opadli z sił.

Ekstraklasa

Wyniki 4. kolejki
Wisła – Jagiellonia 1:1 (0:0)
Podbeskidzie – KGHM Zagłębie 0:0
Widzew – Górnik 0:3 (0:2)
Lechia – Cracovia 3:1 (1:1)
Ruch – Legia 2:1 (2:0)
Pogoń – Śląsk 2:2 (2:0)
Lech – Korona 2:0 (2:0)
Dziś grają: Piast – Zawisza

1. Górnik	4	10	7-2
2. Legia	4	9	13-3
3. Lechia	4	8	8-4
4. Jagiellonia	**4**	**7**	**5-5**
5. Lech	4	6	4-2
6. Piast	3	6	6-5
7. Wisła	4	6	4-3
8. Widzew	4	6	5-10
9. Ruch	4	5	5-5
10. Pogoń	4	5	5-6
11. Cracovia	4	4	6-8
12. Śląsk	4	3	4-5
13. Zagłębie	4	2	1-4
14. Podbeskidzie	4	2	3-8
15. Zawisza	3	1	2-4
16. Korona	4	1	3-7

REKLAMA

Lato w zimie!

Trwa promocyjna sprzedaż ofert ITAKI z katalogu „Zima, gorące marzenia"

Nowe egzotyczne kierunki: rajskie plaże Mauritiusa i Seszeli i 20 nowych programów wycieczek objazdowych. Od 20 czerwca ruszyła sprzedaż oferty ITAKI na sezon Zima 2013/2014. Łącznie prawie 400 propozycji na niezapomniane lato w zimie.

Na sezon Zima 2013/14 ITAKA przygotowała 250 hoteli w 23 destynacjach plażowych i 89 wycieczek objazdowych do 47 krajów. Jak co roku katalog zawiera wiele fantastycznych nowości. Mauritus to synomin ekskluzywnych wakacji, wyspa zachwycająca scenerią, jaką tworzą białe plaże i turkusowy Ocean Indyjski, znana z wysokiego poziomu usług hotelowych, idealne miejsce na romantyczną podróż poślubną. Z legendarnego archipelagu Seszeli ITAKA dla swoich klientów wybrała Mahe, wyspę z najlepszą infrastrukturą turystyczną, która zachowała swoje naturalne piękno. Na 490 km wybrzeża zachwyca 60 rajskich plaż z białym piaskiem, obramowanych palmami. Te dwie prestiżowe destynacje obsługiwane będą liniowymi przelotami Emirates. W sezonie Zima 2013/14 ITAKA powraca na piękną Sri Lankę z bogatą kulturą, wieloma ciekawymi miejscami i piaszczystymi plażami. Zima na na Wyspach Zielonego Przylądka to idealny pomysł na doładowanie baterii. Sal ma jedną z najwspanialszych plaż na archipelagu, są tu idealne warunki do uprawiania sportów wodnych. Wyspa jest znakomicie przygotowana na przyjęcie turystów, plaże i korzystne wiatry przyciągają tu pasjonatów windsurfingu i kitesurfingu.

Do Kenii i Zanzibaru, na Dominikanę i wenezuelską Margaritę klienci ITAKI w sezonie Zima 2013/14 polecą Boeingiem 787 - Dreamlinerem: komfortowo, nowocześnie i prosto do celu. Od lat ciesząca się niesłabnącym powodzeniem Kenia repezentowana jest przez hotele w okolicy Mombasy i Malindi, a także 4 programy safari, które można wspaniale połączyć z wypoczynkiem w „plażowym" hotelu. Dzięki zmianie portu przylotowego na Dominikanie na La Romana będzie można wygodnie obsłużyć zarówno Punta Cana, jak i Boca Chica oraz Samanę.

Po raz kolejny Itaka zaprasza to Tajlandii, krainy uśmiechu, a także do najmniejszego indyjskiego stanu, czyli na Goa. Oczywiście w ofercie nie może zabraknąć „stałych punktów programu" czyli miejsc, które od lat są przebojami w zimowych katalogach firmy: 4 wyspy Kanaryjskie: Fuerteventura, Lanzarote, Teneryfa i Gran Canaria; Madera, Cypr; 4 destynacje w Egipcie: Hurghada, Sharm El Sheikh, Marsa Alam i Taba; Tunezja, Maroko.

Dla miłośników zwiedzania w katalogu Zima 2013/14 jest do wyboru 89 programów wycieczek objazdowych, w tym 20 nowości. Citybreaks, klasyczne trasy po Europie, podróże do miejsc, które „od zawsze" fascynowały ciekawych świata. Z nowości można polecić trasę „Sari bandami i baole", jedną z kilku nowych wycieczek do Indii, a także „Misja Argentyna" – niezapomniane 2 tygodnie w ojczyźnie tanga. Jednocześnie z katalogiem ITAKI na rynek wchodzi kolejna, VII już edycja Katalogu ITAKA&GALA – Podróże w stylu gwiazd, projekt realizowany wspólnie z dwutygodnikiem Gala, obejmujący 59 luksusowych hoteli.

Więcej informacji o ofercie i promocjach na www.itaka.pl



Zima, białe szaleństwo



Po udanym sezonie narciarskim w minionym roku ITAKA rozszerza ofertę dla narciarzy.

Katalog „Zima, białe szaleństwo" obejmuje 37 hoteli w 12 ośrodkach narciarskich w 4 krajach. O kryteriach wyboru hoteli i regionów narciarskich do katalogu, ich cechach szczególnych i atutach, opowiada Mariusz Jańczuk, Prezes ITAKI.

Na Zimę 2013/14 proponujemy zdecydowanie więcej ofert dla narciarzy. Sukces nart w Turcji był sygnałem, że nasi klienci chcą z nami jeździć w zimie nie tylko do egzotycznych krajów, ale także na narty. Narty w Erzurum to był duży sukces ITAKI, otrzymaliśmy wiele pozytywnych opinii od klientów, którzy docenili bardzo wysoki standard hoteli położonych na stokach.

Na Zimę 2013/14 oczywiście kontynuujemy operację czarterową do Erzurum i dalej gorąco namawiam na narty w Turcji. Inna kultura, wspaniałe widoki, które zawsze kojarzą mi się z Tybetem, góry przekraczające wysokość 3000 m n.p.m., a przede wszystkim najwyższej jakości śnieg - biały puch, to cechy wyróżniające narty w Turcji. Także w tym roku oferujemy wysokiej klasy hotele w bardzo dobrej cenie.

Narty we Włoszech to zupełnie odmienna propozycja, adresowana do osób, które nie tylko docenią fantastyczne warunki narciarskie, jakie oferują włoskie Dolomity i Piemont, ale także specyficzne życie „apres ski". Cortina d'Ampezzo, San Martino di Castrozza to zarówno ważne stacje narciarskie, z rewelacyjnymi górami i wspaniale poprowadzonymi trasami, jak i pełne życia kurorty, gdzie wieczorem można wybrać się do baru, restauracji, czy do dyskoteki. Na stokach są wspaniałe schroniska, gdzie jakość potraw jest jak w dobrej restauracji, a „bombardino" (w rozsądnych ilościach) doda energii narciarzom. Val Senales to bardzo popularna w Polsce alpejska dolina, dzięki organizowanym tam polskim dniom. Atuty Val Senales i ośrodka narciarskiego Maso Corto to gwarantowany śnieg na trasach na lodowcu. Przepiękny, górzysty włoski Piemont, graniczący z Francją, to 1300 km tras, a jego słynny rejon narciarski Vialattea jest doceniany przez narciarzy z całego świata. Po drugiej stronie granicy leży Sabaudia, z pięknymi dolinami i ośrodkami narciarskimi na stokach. Do takich miejsc należy rejon Vallmenier-Valloire i Valfrejus: rezydencje przy samych trasach, położenie typu ski in/out to gratka dla każdego narciarza. Jest tu wystarczająco dużo tras na tydzień pobytu, dobre jak na Francję ceny oraz przyjemna atmosfera - sportowo i rodzinnie. Oczywiście polecam hiszpańską Sierra Nevadę, czyli narty w słońcu Andaluzji! Pradollano to stacja z hiszpańskim temperamentem, są tu knajpki i nocne życie, a na dodatek tylko 30 km od przepięknej Granady.

Zapraszam na narty z ITAKĄ i do zobaczenia na stoku!

Mariusz Jańczuk



Dreamlinerem na wakacje marzeń z ITAKĄ

Wygodnie i prosto do celu. Kenia, Wenezuela, Dominikana – egzotyka coraz bliżej



Dreamlinery LOT-u będą wykonywać rejsy czarterowe dla ITAKI w terminie od listopada 2013 do kwietnia 2014. Klienci ITAKI polecą na pokładzie najnowocześniejszego samolotu świata do tak egzotycznych miejsc jak: Kenia, Wenezuela i Dominikana.

To zupełnie nowa jakość w czarterach - mówi Mariusz Jańczuk, Prezes ITAKI. Luksus, nowoczesność i… prosto do celu.

ITAKA stawia na jakość - komentuje Piotr Henicz, Wiceprezes ITAKI. Od wielu lat otrzymujemy prestiżowe nagrody konsumenckie i ten bardzo ważny dla nas kontrakt jest kolejnym krokiem do zagwarantowania naszym Klientom najwyższego standardu usług.

LOT oferuje najwyższy komfort i standard podróży, jednocześnie skracając jej czas. Należy podkreślić, że dzięki osiągom Dreamlinerów, loty z Warszawy do Kenii, Wenezueli czy na Dominikanę mogą odbywać się bez międzylądowań. Pozwala to na ograniczenie czasu podróży do minimum, co ma ogromną wartość dla komfortu pasażerów przy tak dalekich dystansach.

Dreamliner daje nieporównywalny komfort podróży – powiedział Sebastian Mikosz, Prezes Zarządu PLL LOT S.A. Ten samolot już zyskuje sobie uznanie pasażerów latających na naszych rejsach atlantyckich. Bezpośredni, komfortowy rejs Dreamlinerem w tak odległe zakątki świata jak Kenia, Dominikana czy Wenezuela będzie najlepszym dopełnieniem wspaniałych wakacji. Zwłaszcza, że alternatywą jest wielogodzinny lot z międzylądowaniem.

Dreamlinery LOT-u oferują 252 miejsca pasażerskie w trzech klasach podróży: Elite Club, Premium Club i w klasie ekonomicznej. Pasażerowie podczas lotu będą mieli dostęp do filmów na żądanie, książek w wersji audio, repertuaru muzycznego, jak również do czytnika, dzięki któremu będzie można przejrzeć aktualne wydania czasopism, czy magazynów. Ciekawym rozwiązaniem jest również port USB, dzięki któremu będzie można pobrać na nasze urządzenie przenośne materiały dostarczone przez przewoźnika. Młodsi pasażerowie z pewnością docenią gry w wersji dla pojedynczych lub kilku graczy, a najmłodsi będą mieli do swojej dyspozycji książeczki do kolorowania i kredki. Oczywiście wszyscy miłośnicy lotnictwa będą mieli możliwość sprawdzenia bieżącego położenia samolotu na mapie świata. Cechą wyróżniającą Dreamlinera spośród innych samolotów jest większa wilgotność powietrza oraz wyższe ciśnienie na pokładzie. Dzięki temu pasażerowie docierają do miejsca przeznaczenia zdecydowanie bardziej wypoczęci.

Czarterowe destynacje	Czas podróży na rejsach czarterowych z międzylądowaniem	Czas podróży Boeingiem 787 LOT-u na rejsach czarterowych bez międzylądowań
Kenia	10 h 35 min	8 h 13 min
Dominikana	13 h 45 min	10 h 51 min
Wenezuela	13 h 50 min	11 h 5 min



Podróżuj jak w marzeniach!

Bezpośrednie loty Dreamlinerem do Kenii, Wenezueli i na Dominikanę!



ISSN 0137-9488

REKLAMA

Co nowego w ITACE?

Nowe technologie, nowy serwis internetowy z wersjami językowymi, sponsoringi.



W sezonie 2012 ITAKA obroniła pozycję lidera zorganizowanych wyjazdów i zakończyła rok 2012 z zyskiem. Szczególnie udana była miniona zima, kiedy to odnotowano rekordową liczbę klientów. ITAKA ma aktualnie ponad 25% udziału w polskim rynku turystycznym, co pozwala, dzięki efektowi skali, oferować korzystne warunki dla klientów. Różnorodność oferty uodparnia ITAKĘ na różnego rodzaju kryzysy. Solidną pozycję finansową firmy podkreślają także raporty ratingowe prezentowane w prasie. ITAKA to firma inwestująca w nowoczesne technologie. Aktualnie wdrażana jest aplikacja CRM (Customer Relationship Management), która pozwoli jeszcze bardziej podnieść poziom obsługi klientów i agentów. Jest już gotowa rosyjska i angielska serwisu internetowego i rezerwacyjnego www.itakanet.pl. Nowy serwis internetowy i szata graficzna dopasowane są do obecnych trendów. Jest to pierwszy serwis touroperatora w Polsce zaprojektowany w oparciu o responsive web design – strona dopasowuje się automatycznie do urządzenia, na którym jest wyświetlana (komputer stacjonarny, laptop, tablet, komórka). Zmieniona została prezentacja hoteli, wprowadzono większe zdjęcia, informacje o atrakcjach w regionie. Aplikacja mobilna Przewodniki Itaki plasuje się w pierwszej dziesiątce aplikacji turystycznych w Polsce. ITAKA jest nie tylko laureatem wielu prestiżowych nagród, ale także sponsorem wielu wydarzeń. W roku 2013 ITAKA sponsorowała transmisję Ligi Światowej w siatkówce mężczyzn, Polskie Nagrody Filmowe Orły, a także 50. Krajowy Festiwal Polskiej Piosenki w Opolu, jest także partnerem wystawy World Press Photo w Opolu.



ITAKA zdobywa rynki wschodnie

W 2013 r. największy polski touroperator zamierza obsłużyć ok. 15.000 turystów z krajów sąsiednich. Salony firmowe ITAKI w Kaliningradzie i w Wilnie.



Wakacyjne propozycje ITAKI stają się coraz bardziej popularne także za naszą wschodnią i południową granicą. Wysoka jakość usług i standard obsługi, dbałość o Klienta oraz bardzo stabilna pozycja na rynku to czynniki, które odgrywają decydującą rolę przy wyborze organizatora wypoczynku.

ITAKA już od wielu lat daje się poznać jako firma spełniająca wszystkie te kryteria. Nie dziwi więc, że zainteresowanie jej ofertami wzrasta również na sąsiednich rynkach. W Rosji, w Obwodzie Kaliningradzkim oferta ITAKI jest dostępna już od trzech, a na Litwie nawet od czterech sezonów. Do tej pory była to sprzedaż agencyjna. W 2012 r. z ITAKĄ wyjechało kilka tysięcy zagranicznych klientów. Największa grupa to właśnie Rosjanie z Obwodu Kaliningradzkiego. Rosjanie najczęściej wylatują z ITAKĄ z Gdańska, dokąd mają z Kaliningradu tylko 2 godziny jazdy samochodem. Ich ulubione kierunki to Wyspy Kanaryjskie i Madera, wybierają droższe hotele, na miejscu chętnie korzystają z wycieczek fakultatywnych. Rosnące zainteresowanie Klientów nie mogło pozostać bez odpowiedzi, którą jest salon firmowy ITAKI w Kaliningradzie. To jednocześnie pierwszy zagraniczny salon firmowy ITAKI. Po Kaliningradzie, przyszedł czas na Wilno, drugi zagraniczny salon firmowy, otwarty przez ITAKĘ. I podobnie jak w Kaliningradzie, otwarcie przyciągnęło do salonu mnóstwo osób, zainteresowanych ofertą. A ITAKA zadbała o odpowiednią oprawę. Otwarcia salonu dokonała Julia Vitsko – Kierownik Zagranicznej Sieci Sprzedaży. Odbyły się także rozmowy z Ukrainą. Na konferencji we Lwowie obecny był także Konsul Generalny RP we Lwowie, prof. Jarosław Drozd. Turyści ze Lwowa i Iwano-Frankiwska (dawniej Stanisławów) mogą jeździć na wakacje z ITAKĄ z Lublina czy Rzeszowa. Także na Białorusi, w Brześciu, odbyło się spotkanie w którym uczestniczyło ponad 70 przedstawicieli biur agencyjnych.

Po Rosji, Litwie, Białorusi i Ukrainie, przyszedł czas na Czechy. Turyści z tego kraju także coraz częściej wybierają wakacje z wylotami z Polski. Dlatego też w kwietniu, w Ostrawie, zorganizowano spotkanie z agentami z regionu Moraw. W szkoleniu uczestniczyło 50 agentów, zaprezentowano najpopularniejsze i najciekawsze wakacyjne kierunki z wylotem z Katowic, jakie ITAKA ma w swojej ofercie.



od lewej: Piotr Henicz - wiceprezes ITAKI, prof. Jarosław Drozd - Konsul Generalny RP we Lwowie.

Szerokie wsparcie nowym partnerom zapewnia International Customer Service, dział któremu szefuje Julia Vitsko. Otwarcie salonów było poprzedzone szkoleniami dla sprzedawców z produktu ITAKI i rozmowami z miejscowymi partnerami. Współpraca z Kaliningradem i Wilnem przynosi nadspodziewanie dobre efekty. Dlatego też ITAKA inwestuje w te rynki. Strona internetowa www.itaka.pl dostępna jest już w wersji angielskiej i rosyjskiej. Firma zatrudniła i odpowiednio przeszkoliła angielsko- i rosyjskojęzycznych pracowników, odpowiedzialnych za kontakty z zagranicznymi klientami.

Piotr Henicz, Wiceprezes ITAKI, szacuje, że w tym roku wyjazd z Itaką wykupi 15 tysięcy mieszkańców krajów ościennych, w tym 11-12 tysięcy Rosjan i Litwinów, a pozostali to Ukraińcy, Białorusini i Czesi.

Na salonach ITAKI

111 salonów firmowych, w tym 2 zagraniczne. Nowoczesność, elegancja i profesjonalni konsultanci – to recepta firmy na najwyższe standardy obsługi klienta.



Nowoczesna aranżacja salonów, eleganckie stroje szyte na miarę w renomowanej firmie i pełen profesjonalizm konsultantów. Tak ITAKA wita klientów w 111 salonach firmowych, z których dwa (na fotografiach trudne do rozróżnienia, bo urządzone w tych samych standardach) znajdują się za granicą. Tyko w drugim kwartale 2013 ITAKA otworzyła 4 nowe salony firmowe w Polsce: w Poznaniu, Rzeszowie, Bytomiu i Rumii oraz 2 salony zagraniczne: w Kaliningradzie i w Wilnie.

ITAKA może się poszczycić ponad 80.000 stałych klientów, którzy są zarejestrowani w programie lojalnościowym „Podróż spełnionych marzeń" z atrakcyjnymi nagrodami. Jednak stałego klienta zdobywa się przede wszystkim standardem usług. Począwszy od obsługi w salonie sprzedaży, przez rezydenta lub pilota wycieczki objazdowej, komfort przejazdu i przelotu oraz klasę hoteli. Jest wielu klientów, którzy podróżują z ITAKĄ już od ponad 20 lat. Wielu z nich ma swoich ulubionych konsultantów. ITAKA ma aktualnie prawie 60.000 fanów na Facebooku, a ich liczba stale rośnie. Dzięki Facebookowi ITAKA dzieli się ze społecznością internetową zarówno radosnymi wydarzeniami, jak np. otrzymywane nagrody, jak i informacjami operacyjnymi. Facebook jest także jednym z kanałów informacji oraz kontaktu z Klientami. Często organizowane są konkursy, które przybliżają firmę Klientom. Aplikacja Przewodniki ITAKI jest dostępna dla użytkowników iPhonów, iPadów i telefonów z systemem Android.

Wyjazdy z ITAKĄ można zarezerwować w 111 Salonach Firmowych i ok. 1500 biurach agencyjnych na terenie całego kraju, przez Infolinię dzwoniąc na numer 801 989 000 oraz 7 dni w tygodniu 24 godziny na dobę na stronie www.itaka.pl.

„Myślimy o Tobie, myślimy o innych"



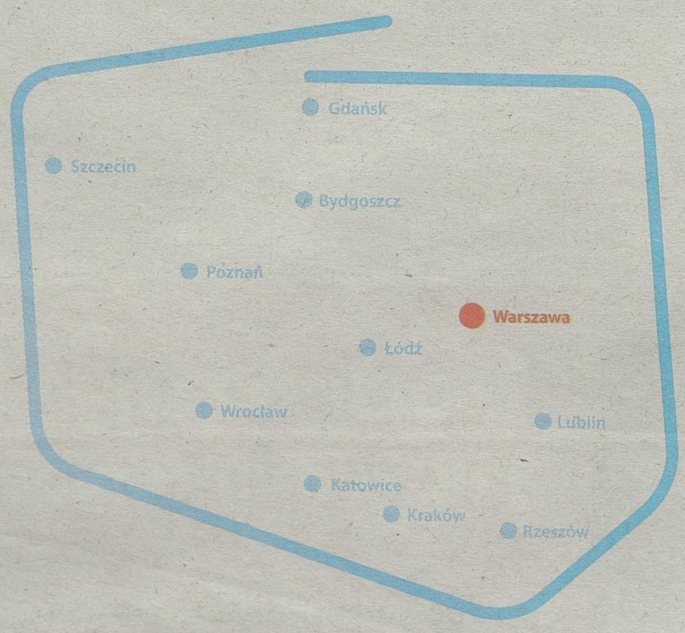
W 2012 dobiegł końca pierwszy, trzyletni etap współpracy UNICEF i biura podróży ITAKA. Realizując projekt „Myślimy o Tobie, myślimy o innych", ITAKA wsparła program pomocy dzieciom na Sri Lance. Celem działań UNICEF w tym kraju jest zmniejszenie o 1/5 liczby niedożywionych dzieci, które nie ukończyły 5. roku życia. Dzięki darowiźnie finansowej ITAKI, UNICEF wyposażył szpitale i ośrodki zdrowia w specjalistyczny sprzęt medyczny, podstawowe lekarstwa oraz wysokokaloryczne odżywki stosowane w leczeniu niedożywienia dzieci. Pomoc dotarła do tysięcy potrzebujących dzieci, ratując ich zdrowie, a często życie! Także Klienci biura mogli wesprzeć dzieci, dokonując zakupu wycieczek w systemie online i w punktach sprzedaży. Serdecznie dziękujemy tym wszystkim, którzy zdecydowali się pomóc UNICEF.

W trakcie trzech lat partnerstwa ITAKA przekazała UNICEF 1,5 miliona złotych. Zaangażowanie ITAKI pozwoliło UNICEF realizować także inne programy pomocy dzieciom. Z prawdziwą dumą ITAKA kontynuuje współpracę z UNICEF. Obok przekazywanego wsparcia finansowego, latem 2013 roku ITAKA wdrożyła wyjątkowy program dotyczący etycznego podróżowania. Dzięki niemu klienci biura mogą lepiej poznać zwyczaje i sytuację dzieci w krajach do których się udają. Realizując razem z UNICEF program „Etyczne Podróże" wszyscy podróżujący mogą uzyskać cenne wskazówki, o tym, jak zachować się w trudnych sytuacjach, które mogą spotkać każdego turystę w dalekich, egzotycznych zakątkach świata. „Kodeks etycznego podróżowania" dostępny jest na www.itaka.pl i www.etycznepodroze.pl.

Salony firmowe:

BIAŁYSTOK: ul. Malmeda 19, tel. (85) 8762140, pn.-pt. 9-19, sob. 10-15; ul. Świętojańska 15, Galeria Alfa, tel. (85) 8762007, pn.-sob. 9-21, ndz. 10-20; **SUWAŁKI:** ul. Kościuszki 103, CH Tesco, tel. (87) 5657644, pn.-sob. 9-21, ndz. 10-18

Skąd i dokąd lata ITAKA



WYLOTY Z WARSZAWY:
Albania, Bułgaria, Chorwacja, Cypr, Czarnogóra, Dominikana, Egipt, Grecja: Chalikidiki, Kefalonia, Korfu, Kos, Kreta, Peloponez, Riwiera Ateńska, Rodos, Thassos, Zakynthos; Gruzja, Hiszpania: Costa Blanca, Costa Brava, Costa De La Luz, Costa Del Sol, Costa Dorada, Ibiza, Majorka, Minorka; Indie, Kenia, Maroko, Mauritius, Portugalia: Algarve, Azory, Madera; Seszele, Sri Lanka, Tajlandia, Tanzania, Tunezja, Turcja, Wenezuela, Włochy: Kalabria, Sardynia, Sycylia; Wyspy Kanaryjskie: Fuerteventura, Gomera, Gran Canaria, Lanzarote, Teneryfa; Wyspy Zielonego Przylądka, Zanzibar, Zjednoczone Emiraty Arabskie

ITAKA nr 1 wśród Konsumentów!

Superbrands







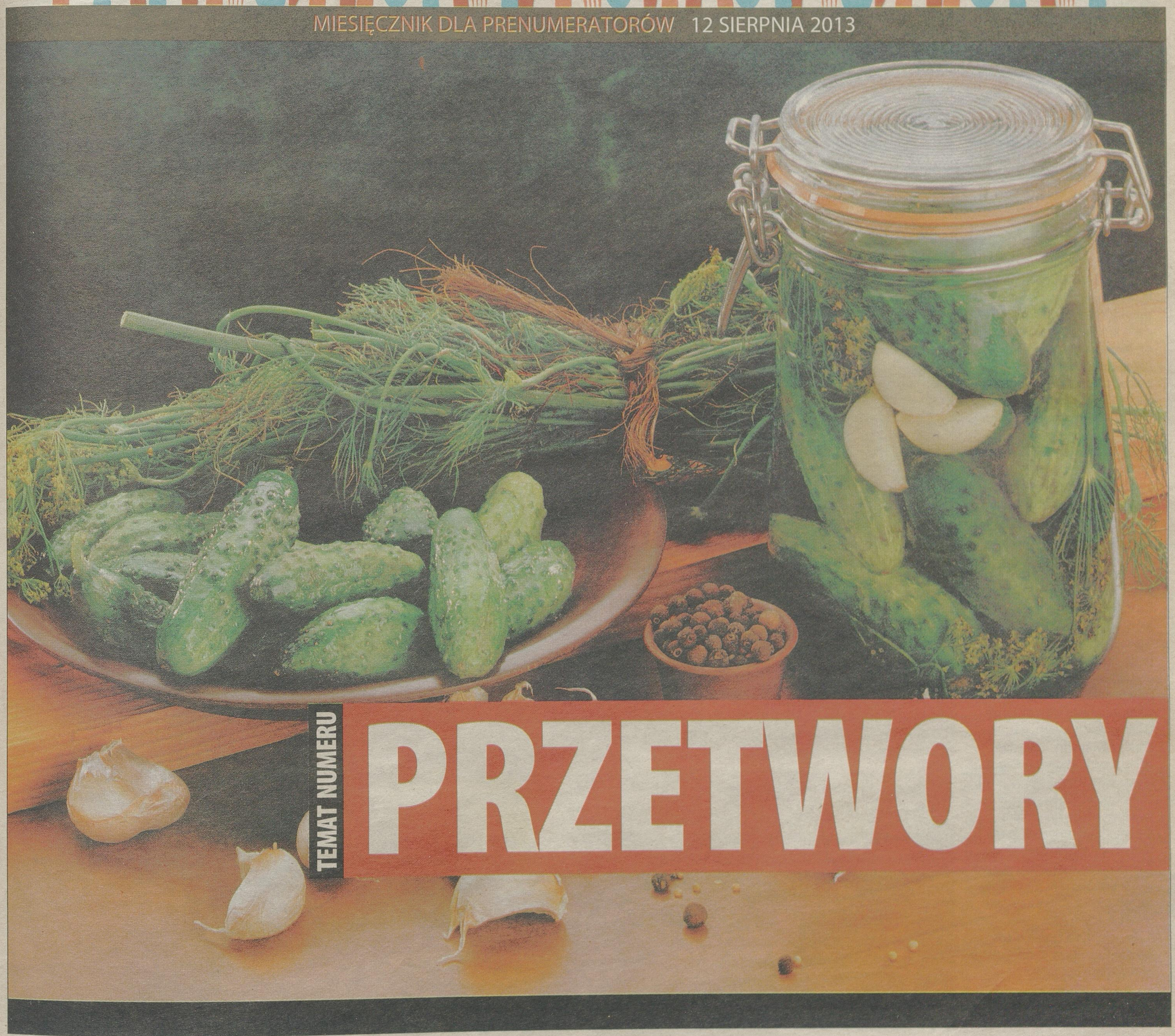
Przez ponad 24 lata działalności ITAKA była wielokrotnie nagradzana i wyróżniana.

ITAKĘ doceniają zarówno eksperci, jak i Konsumenci. Wiosną 2013 roku po raz trzeci przyznano Itace tytuł Superbrands Polska. Jako dowód na wyjątkowe, oparte na zaufaniu relacje z Klientami po raz kolejny ITAKA otrzymała także Złote i Kryształowe Godło European Trusted Brands, Złote Godło Konsumenckiego Lidera Jakości 2013, a także Laur Konsumenta w kategorii „Biura Podróży" oraz Jakość Roku 2012. Wszystkie nagrody stanowią dowód na silną pozycję ITAKI jako firmy cieszącej się uznaniem, oferującej dobry standard usług i dbającej o relacje z Klientem.

GAZETA WSPÓŁCZESNA

SMAKI PODLASIA

MIESIĘCZNIK DLA PRENUMERATORÓW 12 SIERPNIA 2013



TEMAT NUMERU

PRZETWORY

OD REDAKCJI

Lato zamknięte w słoiku

Rozpoczął się czas robienia przetworów. Kiedyś przetwory przygotowywała każda szanująca się pani domu. Na półkach w piwnicach nie mogło zabraknąć m.in. marynowanych i kiszonych ogórków, pikli, różnych sałatek, dżemów, konfitur, kompotów i soków. Dzisiaj coraz mniej osób może pochwalić się wekami z pysznymi warzywami i owocami. A szkoda. Bo choć w sklepach pełno jest dżemów, soków, marynat, to nie smakują one tak dobrze jak te przygotowane własnoręcznie. I nic nie daje takiej satysfakcji jak własnoręczne zamknięcie smaków lata w słoiku.

Warto więc zabrać się do roboty. Trwa jeszcze sezon na ogórki, w letnim słońcu dojrzewają pomidory, w ogrodach i sklepach króluje cukinia. Pojawiają się pierwsze jabłka i śliwki, zaczyna dojrzewać aronia. Dlatego też podpowiadamy dzisiaj jak można zagospodarować te owoce i warzywa. Czytelnicy podają przepisy na smaczny dżem z jabłek, gruszek i aronii, sałatkę z buraczków i papryki a także różne sałatki z ogórków. Podajemy też przepisy na dżem śliwkowo-jabłkowo-gruszkowy. Ewa Juszczyk, szef kuchni hotelu Gościnna Kamienica w Białymstoku dzieli się natomiast swoim przepisem na marynowaną cukinię. Podajemy także przepisy na marynowane gruszki i śliwki, które będą doskonałym dodatkiem do dań mięsnych.

Dostępne owoce i warzywa warto nie tylko wekować, ale także wykorzystywać jak najczęściej w kuchni – do dań obiadowych, deserów. Rozalia Mancewicz, Miss Polonia 2010 poleca przepis na naleśniki ze świeżym szpinakiem i fetą. A Irena Biruk, zastępca szefa kuchni w Best Western Hotelu Żubrówka w Białowieży podpowiada jak zrobić faszerowaną paprykę. Faszerujmy wiec papryki i cukinie, róbmy kompoty. A jeśli mamy ochotę na coś słodkiego zróbmy kruche ciasto ze śliwkami lub jabłkami.

W NUMERZE



Znani gotują 4–5



Szef kuchni poleca 6–9



Przetwory 10–13



Ciasta 14–15

Przysyłajcie swoje przepisy!

Drodzy Prenumeratorzy, dodatek „Smaki Podlasia" chcemy tworzyć przy Waszym aktywnym udziale. Zapraszamy Was do współredagowania tego miesięcznika, prosimy o przysyłanie przepisów na potrawy, które goszczą na Waszych stołach. Aby przysłany przepis mógł znaleźć się na łamach „Smaków Podlasia", musi zawierać dokładną recepturę i opis wykonania. Jeżeli jest to możliwe, warto dołączyć zdjęcie potrawy oraz autora przepisu. Przepisy, podpisane imieniem i nazwiskiem, można wysyłać pocztą tradycyjną na adres:

Smaki Podlasia
ul. Św. Mikołaja 1
15-419 Białystok
Można też zostawić kopertę z przepisem bezpośrednio w recepcji na parterze siedziby redakcji przy ul. Św. Mikołaja 1.

Korespondencję można też wysyłać drogą mailową na adres: smakipodlasia@mediaregionalne.pl

Tematem wiodącym wrześniowego numeru będą grzyby. Zachęcamy więc do przesyłania przepisów na różnego rodzaju potrawy z wykorzystaniem grzybów.

WIEM CO JEM

Od kompotów po powidła



Historia przetworów owocowych i warzywnych jest stara jak świat. Pierwsze receptury opracowano już w starożytności. Owoce gotowano wówczas w miodzie, a warzywa konserwowano solą.

WSZYSTKO O PRZETWORACH Z biegiem lat odkrywano coraz to nowsze metody np. pasteryzację. Zaczęto robić konfitury, marmoladę, dżemy, kiszonki. Zobaczmy zatem jakie są najpopularniejsze rodzaje przetworów.

Powidła – są produktem typowo polskim, choć spotyka się je także na Słowacji, Węgrzech oraz w Niemczech. W Polsce do wyrobu powideł używano i nadal używa się śliwek węgierek. Dawniej powidła przygotowywano w dużych ilościach, więc smażono kilka dni, zazwyczaj bez cukru, aż do uzyskania dość gęstej masy. Aby masa była bardziej zwarta, mielono ją lub przecierano przez sito, tak czyni się do dziś. Oczywiście wedle upodobań dodaje się do nich także cukru. Tradycyjne powidła śliwkowe mają słodko-kwaśny smak. W Polsce popularne są także powidła wiśniowe, na świecie w zależności od klimatu i dostępności owoców, przyrządza się także m.in. powidła brzoskwiniowe czy morelowe.

Marmolada – słowo marmolada wywodzi się od greckiej nazwy melimelon, poprzez łacińską nazwę melimelum, portugalską marmelada, francuska marmelade i angielską marmalade. Początkowo najczęściej robiono ją z pigwy, która gotowana była w miodzie. Jednak współczesna marmolada powstała pod koniec XVIII wieku w Szkocji – trochę przez przypadek. Wpływ na to mieli szkocki sklepikarz Keiller i jego żona. Sprowadzili oni z Hiszpanii gorzkie pomarańcze, które były stosunkowo tanie w porównaniu z innymi ciepłolubnymi owocami. Przerobili więc je na marmoladę, która zrobiła furorę. Odkryto, że do przygotowania doskonałej marmolady, która powinna mieć dość gęstą, lekko galaretowatą konsystencję i zachowywać kształt przy krojeniu, nadają się wszelkie owoce zawierające duże ilości pektyn.

Konfitury – wytwarza się je niemalże ze wszystkich owoców. Przygotowanie konfitur jest dość pracochłonne, dlatego uznaje się je za produkt szlachetny i wykwintny. Owoce na konfitury nie mogą być niedojrzałe ani przejrzałe. Ta zasada dotyczy wszystkich przetworów. Jeśli przyrządzamy konfiturę z owoców pestkowych, np. wiśni czy czereśni, należy starannie pozbawić je pestek. Podstawą dobrej konfitury jest klarowny i dość gęsty syrop przyrządzany z wody i cukru. W nim owoce gotowane są w całości. Należy mieszać je delikatnie, aby ich nie uszkodzić, do momentu aż syrop nieco odparuje i widoczne w nim będą głównie owoce.

Dżem – może być przyrządzany z różnych owoców, a czasami nawet z warzyw np. z dyni lub marchewki. Istnieją także dżemy z pomidorów, rabarbaru czy ogórków. Zazwyczaj część owoców przeznaczonych na przygotowanie dżemu miażdży się, a resztę pozostawia w całości. Następnie owoce zagęszcza się cukrem, cukrem żelującym lub pektyną i gotuje przez jakiś czas do momentu, aż masa uzyska pożądaną konsystencję, bardziej lub mniej gęstą. Dobry dżem musi być lekko galaretowaty i łatwy do rozsmarowania. Dżemy to chyba najbardziej popularna forma przetworów, gdyż jest najmniej pracochłonna, co oczywiście wcale nie rzutuje na ich smak.

Marynata – to również bardzo popularna forma konserwowania owoców i warzyw. Gotuje się je w zalewie octowej z przyprawami. Następnie składniki przekładane są do czystych, wyparzonych słoików i zalewane jeszcze raz zagotowanym wywarem octowym. Na zachodzie wszelkie w ten sposób zakonserwowane warzywa nazywa się piklami, w Polsce używamy raczej przymiotnika konserwowe. Do warzyw i owoców, których żywot najczęściej przedłuża się tą metodą, zaliczamy najczęściej ogórki, paprykę, pomidory, gruszki, patisony, dynię, śliwki, a także grzyby.

Kompoty – są bardzo łatwe w przygotowaniu. Umyte owoce np. wiśnie, agrest, czereśnie, rabarbar, truskawki, umieszcza się w wygotowanych słoikach, zalewa gorącą wodą zagotowaną z cukrem i przyprawami np. goździkami. Następnie słoiki z kompotem pasteryzuje się poprzez zagotowanie ich w garnku z wodą.

Kiszonki – kiszenie to jedna ze starszych metod. Szczególnie popularna jest w Europie Środkowej i Wschodniej, tym również i w Polsce (kiszone ogórki i kapusta). Ale do kiszenia nadają się też pomidory, buraki, a także jabłka. Głównym środkiem konserwującym zapobiegającym psuciu się warzywa jest sól, która przyspiesza fermentację mlekową wywołaną przez bakterie kwasu mlekowego. Ponadto mimo tego, że smak danego warzywa czy owocu czasami znacznie się zmienia, nie ma to wpływu na wartości odżywcze danego produktu.

ZNANI GOTUJĄ



ROZALIA MANCEWICZ

Miss Polonia 2010 przyznaje, że gotowanie jest jedną z jej największych pasji. Teraz nie gotuje jednak często ze względu na brak czasu. Ale kiedy ma wolną chwilę lubi poeksperymentować w kuchni. Uwielbia kuchnię meksykańską oraz – oczywiście – naszą regionalną. Ostatnio bardzo posmakowały jej naleśniki ze szpinakiem i serem feta.

Naleśniki ze szpinakiem i fetą

SKŁADNIKI

Ciasto naleśnikowe

- 2 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 200 ml wody
- 200 ml mleka
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju do ciasta i odrobina oleju do smażenia

Farsz

- 400 g szpinaku mrożonego lub świeżego
- 250 g sera feta
- 2 łyżki gęstej śmietanki 18%
- masło lub oliwa z oliwek do smażenia
- 2-3 ząbki czosnku
- sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA

Przesiać mąkę do miski, wbić jajka, dodać cukier, sól, olej, mleko i wodę. Miksować ciasto do powstania gładkiej masy. Patelnię rozgrzać z odrobiną oleju. Wlewać ciasto na rozgrzaną patelnię i smażyć z obu stron aż placki będą rumiane. Szpinak umyć, odsączyć i posiekać drobno.

Na patelnię dodać łyżkę masła, wrzucić szpinak, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek (można dać więcej lub mniej czosnku – jak kto woli – ja daję standardowo 2-3 ząbki). Cały czas mieszać farsz , by się nie przypalił. Smażyć aż do całkowitego odparowania wody. Dodać 2 łyżki gęstej śmietany. Mieszać. Ser feta pokruszyć, dodać do szpinaku, przemieszać. Doprawić solą i pieprzem.

Gotowy farsz nakładać na naleśniki, zawinąć w rulony.









ZNANI GOTUJĄ



MARIA WAŚKIEWICZ

Jest właścicielką białostockiej firmy Wimar specjalizującej się w produkcji drzwi garażowych oraz bram wjazdowych przesuwanych. Bardzo lubi gotować, ale nie ma czasu więc robi to przeważnie w weekendy oraz wówczas, gdy odpoczywa na działce nad jeziorem. Preferuje kuchnię smaczną bez sztucznych dodatków i bez GMO. Lubi kupować produkty ze znanego źródła, np. jajka od tzw „szczęśliwych kur". Jej „firmowe" dania to gołąbki, zrazy zawijane klasyczne i nowoczesne oraz barszcz ukraiński, który lubi gotować na działce z pomocą siostry lub koleżanki – bo prawdziwy barszcz gotuje się prawie przez połowę dnia. Natomiast na święta i inne uroczystości lubi przygotowywać kaczkę lub gęś – w zależności od tego co można kupić w sklepie. Przepis, który dzisiaj podaje znalazła w Kurierze Porannym lub Gazecie Współczesnej jakieś 6 lat temu. Zwróciła na niego uwagę także z powodu osoby, która go polecała. Był to jej znajomy – starosta grajewski, Jarosław Augustowski.

Kaczka lub gęś z jabłkami

SKŁADNIKI

- **1 kaczka lub gęś**
- **1 kg kwaśnych jabłek**
- **4 ząbki czosnku**
- **1 łyżka miodu**
- **25 ml jałowcówki lub ginu**
- **majeranek, olej, sól, pieprz (ja jeszcze dodaję świeżo mielone owoce jałowca)**

SPOSÓB WYKONANIA

Kaczkę nacieramy mieszaniną miodu, oleju, majeranku, ginu, mielonego owocu jałowca, czosnku, soli i pieprzu. Odstawiamy na dobę lub trochę więcej.

Przed pieczeniem napełniamy kaczkę pokrojonymi w ćwiartki jabłkami (bez pestek) i spinamy wykałaczkami lub zszywamy. Miód powoduje przypalanie się kaczki w trakcie pieczenia, dlatego dobrze jest ją włożyć do rękawa do pieczenia lub przykryć brytfannę pokrywą.









SZEF KUCHNI POLECA



KATARZYNA OBUCHOWSKA

**Jest szefem kuchni białostockiej restauracji Zappa. Pracuje w niej od 8 lat (czyli od momentu jej powstania), a szefem kuchni jest od 5 lat.
Ma bardzo dobre wyczucie smaku, potrafi umiejętnie łączyć różne smaki. Preferuje kuchnię polską i regionalną. Ciągle podnosi swoje umiejętności, bierze udział w szkoleniach prowadzonych przez znanych kucharzy.**

Kulebiak



SKŁADNIKI

Ciasto
- 1/2 kg mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 szkl. mleka (250 ml)
- 1 łyżka miękkiego masła
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 20g świeżych drożdży

Nadzienie:
- 60 g boczku wędzonego
- 80 g żółtego sera
- 1 papryka zielona
- 1 papryka czerwona
- 2 pomidory
- szczypiorek
- pieprz
- sól
- oliwa
- jajko

SPOSÓB WYKONANIA

Z łyżki mąki, drożdży, szczypty cukru i 1/4 szklanki mąki zrobić zaczyn. Po około 10 minutach (zaczyn powinien napęcznieć) dodać zaczyn do reszty składników i wyrobić ciasto aż będzie odchodziło od dłoni. Miskę przykryć i pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie włączyć piekarnik, nastawiając go na 200 stopni Celsjusza i przygotować nadzienie. Boczek pokroić w drobną kostkę. Ser żółty (np. Gouda) zetrzeć na wióry przy pomocy tarki do warzyw. Szczypior i paprykę posiekać w drobną kostkę. Pomidory sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórkę, pokroić w drobną kostkę. Na patelnię wlać 4 łyżki oliwy, rozgrzać, wrzucić pokrojoną paprykę, następnie po 2 minutach pomidory, a po kolejnych 3 minutach szczypiorek, mieszać na patelni przyprawiając do smaku solą i pieprzem jeszcze przez 2 minuty.

Ciasto podzielić na 4 lub 5 kawałków. Każdy rozwałkować na prostokąt o wymiarach 20x30 cm. Wzdłuż dłuższego boku ułożyć nadzienie warzywne z patelni, następnie boczek i na koniec żółty ser. Brzegi ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem i zlepić pieróg. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach kilkucentymetrowych. Nakłuć widelcem kilka razy, posmarować roztrzepanym jajkiem. Wstawić do upieczenia na 25 minut aż się zrumienią. Podawać na ciepło najlepiej z rosołem lub czystym barszczem.

Z przepisu tego zrobimy 4-5 dużych kulebiaków (dla 4-5 osób)

SZEF KUCHNI POLECA



IRENA BIRUK

Od 14 lat pracuje w Best Western Hotelu Żubrówka w Białowieży, a od kilku lat jest zastępcą szefa kuchni. Jest laureatką konkursów kulinarnych, pasjonatką sztuki gotowania – można powiedzieć, że nie tylko kucharzem, ale artystką dla której przygotowanie potraw jest nie tyle pracą, co pasją i prawdziwą sztuką

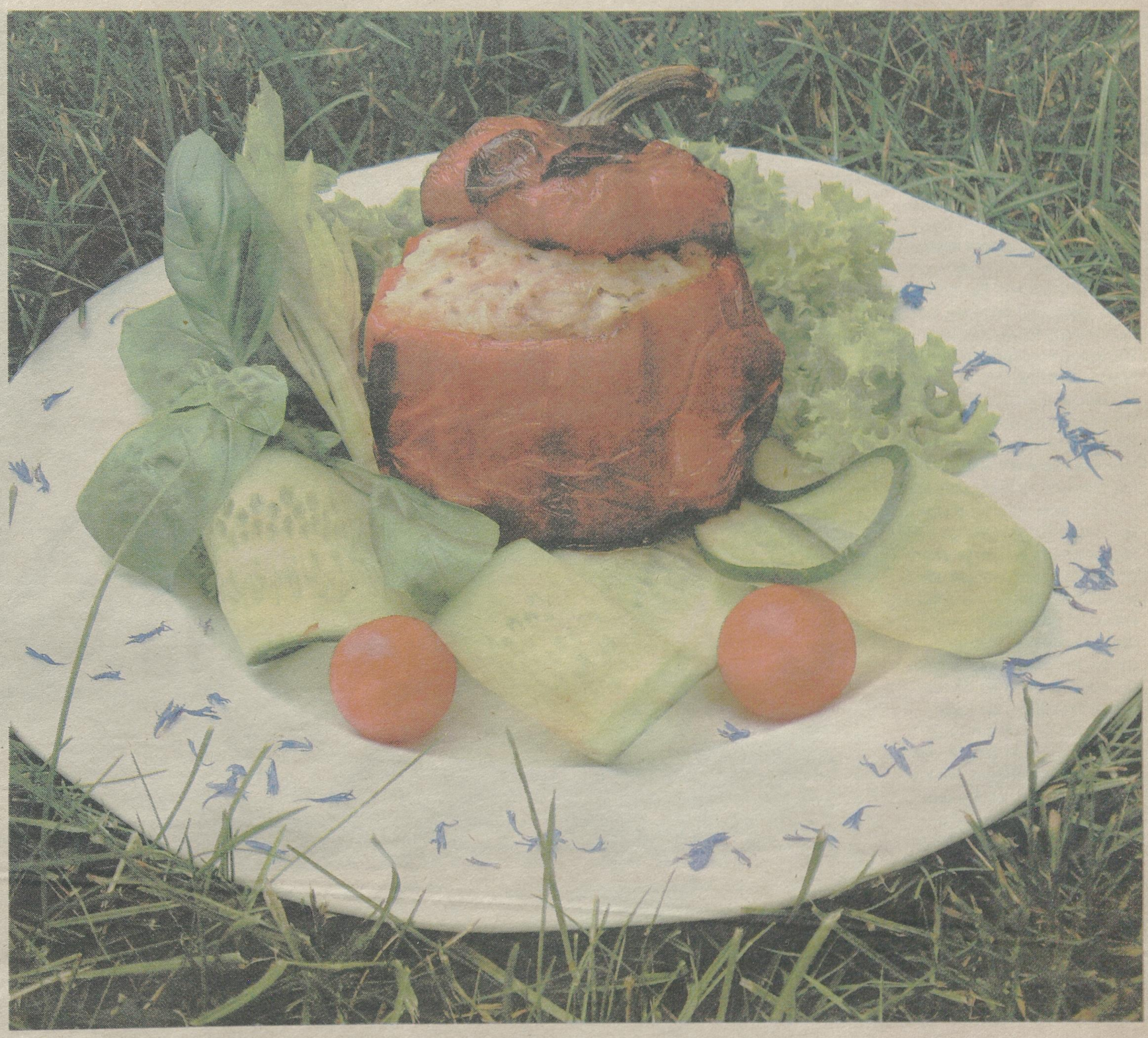
Letnia papryka faszerowana

SKŁADNIKI

- **4 szt. papryki czerwonej**
- **30 dkg mięsa mielonego**
- **10 dkg ryżu ugotowanego na sypko**
- **10 dkg sera feta**
- **1 szt. cebuli**
- **sól, pieprz, czosnek, oliwa z oliwek**

SPOSÓB WYKONANIA

Z papryki odciąć „czapeczki" i wydrążyć pestki. Cebulę drobno posiekać. Mięso mielone wymieszać z ryżem, posiekaną cebulą i pokruszonym serem feta. Dodać sól, pieprz, posiekany czosnek i delikatnie wymieszać. Papryki oprószyć solą i pieprzem od środka. Nadziać farszem mocno dociskając. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, przykryć „czapeczkami" i skropić oliwą z oliwek. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C około 35 - 40 minut.



SZEF KUCHNI POLECA



EWA JUSZCZYK

Jest szefową kuchni hotelu Gościnna Kamienica w Białystoku – pełną energii i pomysłów, z dużym poczuciem humoru. Od ponad 15 lat jest związana zawodowo z gastronomią. Pasjonatka sztuki gotowania, obecnie sama dzieli się swoją wiedzą z młodymi adeptami sztuki kulinarnej.

Cukinia marynowana



Ciekawe

Wszystko o cukinii

Cukinię można wykorzystywać w kuchni na wiele sposobów: dusić, smażyć, zapiekać, faszerować, kisić.
Warzywo to, choć bardzo podobne do ogórków, ma znacznie więcej składników odżywczych niż one. Zawiera witaminy C, A, K oraz witaminy z grupy B, beta-karoten, flawonoidy i sole mineralne (magnez, potas i żelazo), które wpływają korzystnie na odporność organizmu. Bardzo ważny jest fakt, że cukinia gromadzi mało metali ciężkich z gleby.
Warzywo to jest także niskokaloryczne i lekkostrawne (100 g ma zaledwie 15 kcal), zapewne dlatego, że w 90 proc. składa się z wody. To sprawia, że cukinia często jest wykorzystywana w dietach. Spożywanie cukinii pozytywnie wpływa na układ krążenia i pokarmowy, łagodząc objawy nadkwaśności, sprzyja też przemianie materii.
Co ciekawe, nie tylko owoce cukinii są jadalne, ale także kwiaty. Ma ona dwa rodzaje kwiatów: męskie i żeńskie. Jak donosi strona internetowa Wymarzony ogród, kwiaty żeńskie to te z zalążkiem owocu na dnie. Męskie, mają u nasady tylko szypułkę – można zrywać je bez szkody dla owocowania rośliny.
Jak przygotować kwiaty cukinii? Należy je zbierać, kiedy są otwarte, delikatnie oczyścić i usmażyć w cieście (można je faszerować np. serem).

SKŁADNIKI

- **koper**
- **czosnek**
- **ziele angielskie**
- **listek laurowy**

Zalewa:

- **8 szkl. wody**
- **1 szkl. octu**
- **1 łyżka soli**

SPOSÓB WYKONANIA

Do słoików wkładamy koper, czosnek, ziele angielskie oraz listek laurowy. Zalewę gotujemy i dodajemy pokrojoną cukinię w plastry do gotującej się zalewy na około 3-5 minut. Przekładamy do słoików, zakręcamy i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia.
Marynowana cukinia stanowi bardzo dobry dodatek do pieczonej karkówki z ziemniaczkami.

KUCHARZ POLECA



ŁUKASZ RAKOWSKI

Jest zastępcą szefa kuchni Restaurant & Bar Cristal. Co dzień budzi się z pomysłem na nowe danie. Chciał być mechanikiem samochodowym, ale mama – szefowa kuchni – zaszczepiła w nim miłość do gotowania. Zaczynał od praktyk w hotelu Bristol pod okiem Karola Okrasy. Potem pracował w warszawskiej restauracji Amber Room, podpatrując jak gotują Wojciech Modest Amaro i Jacek Grochowina. W Restaurant & Bar Cristal jest od trzech lat. Interesuje go kuchnia polska, ale z nowoczesnym zacięciem. Wykorzystuje zapomniane produkty: topinambur, jarzębinę, pędy sosny. Dużo eksperymentuje. A jeśli chce odpocząć od gotowania, wsiada na motor i pędzi przed siebie.

Sarna na risotto z pestek słonecznika

SKŁADNIKI

- **150 g polędwiczki z sarny**
- **150 g pestek z słonecznika**
- **50 g czereśni**
- **100 ml wywaru drobiowego**
- **1 łyżka masła**
- **sól, pieprz**
- **jadalne kwiaty do dekoracji: bratki i liście nasturcji**

SPOSÓB WYKONANIA

Polędwiczki delikatnie oczyścić z błon, doprawić solą i pieprzem następnie obsmażyć z każdej ze stron przez około 2 minuty. Odstawić je do piekarnika nagrzanego do 68 C. To najlepsza temperatura dla tego mięsa które jest bardzo delikatne. Do rondelka wsypać 150 g prażonych pestek słonecznika, dodać łyżkę zimnego masła, cały czas mieszać, żeby dokładnie się rozprowadziło. Następnie dodać 100 ml wywaru drobiowego. Całość mieszać do odparowania 1/2 płynu, resztę wywaru wchłoną pestki dzięki czemu uzyskamy konsystencję kleistego „risotta". Doprawić solą i pieprzem. Na środek talerza nałożyć „risotto" a na nim polędwiczki, całość udekorować czereśniami, kwiatami bratków i liśćmi nasturcji. Wybierając kwiaty pamiętajmy, aby sięgać po te przy uprawie których nie były używane sztuczne środki. Kwiaty bratków dodadzą daniu wiele koloru a liście nasturcji odrobinę ostrości.



PRZEPISY CZYTELNIKÓW

Ogórki słodko-pikantne i pikle



Przepisy otrzymaliśmy od pani Danuty Bagińskiej, prezes stowarzyszenia BARWA z Rafałówki (gm. Zabłudów)

SKŁADNIKI
- 5 kg ogórków gruntowych
- 2 czubate łyżki soli
- 4 cebule – pokrojone w plastry
- 4 ząbki czosnku- rozdrobniony
- 5 kwiatów kopru ogrodowego
- liść chrzanu
- 10 liści wiśni
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżeczki mielonego pierzu czarnego

Zalewa
- 1 1/2 szklanki octu 6%
- 3/4 szklanki wody
- 3 szklanki cukru

SPOSÓB WYKONANIA

Ogórki umyć i pokroić cienkie plastry, posolić, wymieszać i zostawić na noc. Odlać sok, który puściły. Przygotować zalewę: zagotować wodę z cukrem i octem. Do ogórków dodać pozostałe składniki i następnie zalać gorącą zalewą, wymieszać i zostawić na 10 godzin. Ogórki wraz z zalewą układać w słoiki i zakręcać. Słoiki należy zawekować, gotując je w dużym garnku przez 15 minut (woda powinna sięgać do połowy słoików, warto położyć na dnie ściereczkę, aby słoiki się nie obijały).

Pikle

SKŁADNIKI
- 5 kg ogórków

Zalewa
- 10 szklanek wody
- 1,5 szklanki cukru
- 1,5 szklanki octu
- 3 duże płaskie łyżki soli, koperek, ziele angielskie, liść laurowy, korzeń chrzanu, czosnek, kilka ziarenek pieprzu.

SPOSÓB WYKONANIA

Wszystkie składniki na zalewę zagotować. 5 kg ogórków obrać i pokroić na ćwiartki. Poukładać w słoikach i zalać zimną zalewą. Pasteryzować 15 minut na wolnym ogniu.

Koreczki warzywne i ogórki na ostro

Przepisy pani Danuty Bagińskiej

SKŁADNIKI
- 4 kg ogórków gruntowych
- 0,5 kg cebuli
- 5-8 papryk
- 1 seler
- 1 kalafior

Zalewa
- 3 szklanki octu
- 3 szklanki wody
- 4 szklanki cukru
- 1 łyżka gorczycy
- ziele angielskie

SPOSÓB WYKONANIA

Warzywa umyć. Ogórki pokroić w kostkę, cebulę w ósemki, paprykę w kostkę. 1 szklankę soli wsypać do 6 szklanek wody i zalać warzywa na 3 godziny. Odlać wodę z solą i następnie zalać zagotowaną zalewą. Pasteryzować 15 minut.





Ogórki na ostro

SKŁADNIKI
- 2,5 kg ogórków
- 2 łyżeczki chili (w proszku)
- główka czosnku
- 4 łyżki soli

Zalewa
- 1,5 szklanki octu
- 600 gram cukru
- 8 łyżek oleju

SPOSÓB WYKONANIA

Ogórki umyć i pokroić w słupki. Dodać sól, wymieszać i odstawić na 6 godzin. Po tym czasie odcedzić, dodać chili, przeciśnięty czosnek i wymieszać. Zalewę zagotować i zalać ogórki, odstawić na 12 godzin. Ogórki poukładać w słoikach i zalać zalewą, w której „dochodziły". Zamknąć słoiki i odstawić w chłodne miejsce.

PRZEPISY CZYTELNIKÓW

Buraczki z papryką

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI

- buraki – 3 kg
- papryka – 1/2 kg
- cebula duża – 3 szt.

Zalewa

- woda – 1 szklanka
- cukier – 1/2 szklanki
- ocet 10% – niepełna szklanka
- sól – czubata łyżka

SPOSÓB WYKONANIA

Buraki umyć, ugotować, obrać i starkować na tarce o grubych oczkach. Paprykę wydrążyć, umyć i pokroić w paseczki. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, przełożyć do dużego garnka i gotować 5 minut. Na koniec dodać trzy łyżki oliwy i pieprz do smaku. Nałożyć do wyparzonych słoików, zakręcić i ułożyć na ścierce nakrętką do dołu. Przykryć i zostawić do wystygnięcia.







Dżem z aronii

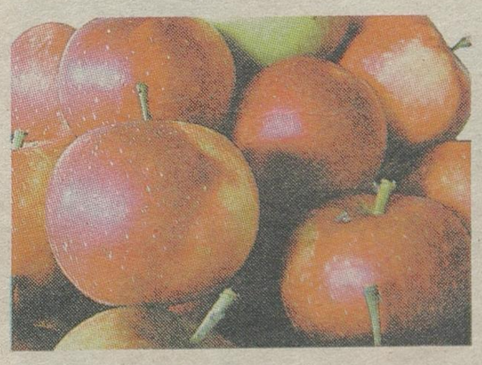
Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

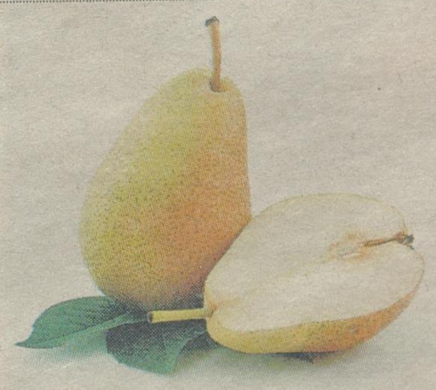
SKŁADNIKI

- aronia – 1 kg
- jabłka – 1/2 kg
- gruszki – 1/2 kg
- cukier – 1 kg
- woda – 1 szklanka

SPOSÓB WYKONANIA

Umytą aronię zalać gorącą wodą i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu 15 minut. Następnie dodać cukier i zagotować. Jabłka i gruszki obrać i starkować na tarce o grubych oczkach, dodać do aronii. Wymieszać i zostawić do następnego dnia. Na drugi dzień gotować jeszcze 15 minut na wolnym ogniu. Gorące wlewać do wyparzonych słoików i zakręcić. Nie trzeba pasteryzować.







DŻEMY

Dżemy z jabłek, śliwek, gruszek









Dżem jabłkowo-gruszkowo-śliwkowy

SKŁADNIKI
- 1 kg obranych jabłek
- 1 kg obranych gruszek
- 1 kg śliwek wydrylowanych
- 1 kg cukru
- 20 dkg orzechów włoskich
- 20 dkg rodzynek
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka cynamonu

SPOSÓB WYKONANIA

Pokrojone owoce zasypać cukrem, odstawić na godzinę. Zagotować, zmniejszyć ogień i smażyć ok. 1 godziny. Należy uważać, aby nie przypalić. Następnego dnia również zagotować i smażyć ok. 1 godziny. Czas smażenia zależy od tego jaką chcemy mieć konsystencję dżemu i od użytych śliwek.
Do gorącego dodać cukier waniliowy, cynamon, orzechy bez krojenia i rodzynki. Odstawić na kilka godzin, po czym ponownie zagotować i smażyć już trochę krócej, bo bakalie wciągnęły wodę i dżem zrobił się bardziej gęsty.

Dżem jabłkowo-śliwkowy

SKŁADNIKI
- 1 kg obranych jabłek
- 1 kg wypestkowanych śliwek
- 40 dag cukru
- 1 płaska łyżeczka cynamonu

SPOSÓB WYKONANIA

Jabłka obieramy i oczyszczamy, kroimy na małe kawałki. Wypestkowane śliwki wraz z jabłkami wrzucamy do garnka, wlewamy pół szklanki wody i wszystko dusimy do konsystencji dżemu, od czasu do czasu mieszając. Pod koniec smażenia dodajemy cynamon, cukier i jeszcze chwilę gotujemy.
Gorący dżem przekładamy do słoików, kładziemy do góry dnem lub przez chwilę zagotowujemy.

Dżem śliwkowo-gruszkowy

SKŁADNIKI
- 1,5 kg gruszek
- 1,5 kg śliwek
- 1 opakowanie cukru żelującego
- 1 łyżeczka cynamonu

SPOSÓB WYKONANIA

Gruszki obieramy, oczyszczamy i kroimy w kostkę. Śliwki kroimy w połówki, dodajemy do gruszek i smażymy do miękkości (można podlać 1/2 szklanki wody). Pod koniec smażenia dodajemy cukier i cynamon, gotujemy jeszcze ok. 10 min.
Gorący dżem przekładamy do słoików, pasteryzujemy ok. 10 min.

Dżem z moreli

Dżem z moreli ze skórką cytryny

SKŁADNIKI
- 1 kg moreli (bez pestek)
- otarta skórka z połowy cytryny
- sok z jednej cytryny
- 400 g cukru

SPOSÓB WYKONANIA

Morele umyć , osączyć, usunąć pestki. W garnku dodać sok i otartą skórkę z cytryny. Od momentu gdy morele zaczną się podsmażać gotować je przez 5 minut, następnie dodać cukier i gotować dżem z moreli – od momentu zagotowania przez około 30 minut. Jeżeli chcemy gęstszy można podgotować go dłużej (ale po 30 minutach po wystygnięciu jest wystarczająco gęsty).
Jeżeli chcemy zobaczyć jaką konsystencje będzie miał dżem po ostygnięciu możemy użyć testu zimnego spodka. Talerzyk wkładamy do zamrażalki na kilka minut żeby dobrze go schłodzić, na taki zimny talerzyk dajemy kilka kropli dżemu. Dżem powinien ostygnąć po zetknięciu z zimnym talerzykiem, dżem będzie miał właśnie taką konsystencję po ostygnięciu. Słoiki pełne gorącego dżemu po zakręceniu odwrócić do góry dnem. Można pasteryzować.



Dżem z moreli

SKŁADNIKI
- 2 kg moreli
- sok z 1/2 cytryny
- 100 ml wody
- 50 dag cukru (można trochę mniej)

SPOSÓB WYKONANIA

Z moreli wyjąć pestki. Pokroić owoce na małe kawałki i podsmażyć w garnku wraz z wodą. Dodać do nich sok z cytryny. Gdy owoce zmiękną, wszystko razem zmiksować. Następnie dodać cukier i smażyć razem do ulubionej konsystencji (często mieszać, aby dżem nam się nie przypalił). Gotowy, gorący dżem przełożyć do wyparzonych słoiczków, zakręcić i położyć do góry dnem. Dodatkowo można słoiki zagotować.

MARYNATY

Gruszki w occie



SKŁADNIKI
- **2 - 2 , 5 kg twardych, jeszcze mało dojrzałych gruszek**

Zalewa
- **5 szkl. wody**
- **3/4 szkl. octu spirytusowego 10%**
- **1 czubata szkl. cukru (trochę więcej jeśli gruszki są wyjątkowo kwaśne)**
- **łyżka goździków**
- **kawałek kory cynamonu, ok. 8 - 10 cm**

SPOSÓB WYKONANIA

Gruszki muszą być naprawdę twarde, jeszcze zielone. Najlepsza jest odmiana bergamotka, ewentualnie bera, ale w ostatnich latach trudno je dostać. Składniki zalewy umieszczamy w garnku i gotujemy na małym ogniu (pod przykryciem) przez 15 - 20 min. Gruszki obrać cienko, przekroić na połówki, łyżeczką usunąć gniazda nasienne, ogonki można zostawić. Obrane owoce od razu włożyć do zakwaszonej niewielką ilością octu lub kwasku cytrynowego wody, aby nie ściemniały. Gdy wszystkie już są obrane, partiami gotować je w zalewie przez 5 – 10 min., na małym ogniu. Gruszki mają zrobić się lekko szkliste, ale trzeba uważać aby ich nie rozgotować. Wyjąć owoce łyżką cedzakową i ułożyć w wyparzonych słoikach. Zalewę przecedzić przez sito wyłożone gazą i powtórnie zagotować. Przyprawy z zalewy rozłożyć w równych częściach do słoików. Gruszki zalać gotującą zalewą, zakręcić wyparzonymi zakrętkami i odstawić do góry dnem do ostygnięcia. Można je jeść już po kilku dniach. Są doskonałym dodatkiem do pieczonych mięs i wędlin.

Śliwki w occie



SKŁADNIKI
- **1 kg śliwek (najlepsze są węgierki)**
- **1/2 kg cukru**
- **1/2 szklanki octu jabłkowego lub winnego (6%)**
- **1 łyżka goździków (płaska)**
- **1 łyżeczka cynamonu**

SPOSÓB WYKONANIA

Śliwki umyć, usunąć pestki, ułożyć ciasno w przygotowanych słoikach. Z cukru, octu i przypraw ugotować syrop, gorącym zalać słoiki i od razu zamknąć. Słoiki pasteryzować przez 20 minut. Odstawić na co najmniej 2 tygodnie. Po tym czasie śliwki są gotowe do jedzenia.

Śliwki w occie II

SKŁADNIKI
- **3 kg śliwek**
- **30 dag cukru**
- **1,5 litra octu winnego**
- **3 goździki**
- **12 ziaren pieprzu, laska wanilii**
- **2 liście laurowe**

SPOSÓB WYKONANIA

Do konserwowania nadają się zarówno mirabelki, jak i małe renklody, a także niezbyt dojrzałe węgierki. Tak przygotowane, są doskonałe do mięs – zwłaszcza do pieczeni wieprzowej lub dziczyzny.
Cukier, wanilię, goździki, pieprz, liście laurowe włożyć do emaliowanego garnka. Wlać ocet. Powoli doprowadzić do wrzenia, dokładnie wymieszać, ostudzić. Śliwki przebrać, wybierając zdrowe i najbardziej dorodne. Umyć i osuszyć. Obciąć ogonki kilka milimetrów od owocu. Wygotować słoiki i osączyć na czystej ściereczce lub na papierowym ręczniku. Włożyć do nich śliwki. Najlepsze są słoiki z hermetycznym zamknięciem. Śliwki zalać octem, odcedzając przyprawy. Owoce muszą być przykryte płynem. Zamknąć słoiki i odstawić przynajmniej na miesiąc.
Do marynowania wybierać dojrzałe, ale nie przejrzałe śliwki, jędrne, bez zmarszczki przy ogonku. Dla uzyskania lepszego aromatu – w co 10. śliwkę wkłuć goździk.

Ciasto ze śliwkami i bezą

Przepis i zdjęcie pochodzą ze strony http://ania-gotuje.blog.pl

SKŁADNIKI

- 3 1/2 szklanki mąki
- 1 1/2 kostki (czyli 300 g) masła
- 1 1/2 szklanki drobnego cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 5 jaj
- łyżka cukru z wanilią
- 1 kg śliwek (świeżych, mrożonych, z kompotu lub syropu)
- 1 l mleka
- 3 op. budyniu waniliowego z cukrem (120 g)



SPOSÓB WYKONANIA

Na mleku ugotować budyń. Odstawić. Wymieszać mąkę z cukrami, proszkiem i solą, dodać masło, rozdrobnić, wbić żółtka (białka schładzać w lodówce) i wyrobić ciasto. Podzielić na dwie części – 3/5 i 2/5 – jedna troszkę większa od drugiej. Mniejszą włożyć do zamrażarki, większą do lodówki na 30 minut. Po tym czasie włączyć piekarnik na 180 stopni (góra, dół). Formę wysmarować tłuszczem i wyłożyć pergaminem (najlepsza będzie blaszka o rozmiarach około 25×30 cm. Większą część ciasta rozwałkować, wyłożyć na blachę i przykryć budyniem. Rozłożyć osączone śliwki. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, gdy będą sztywne dodać resztę (pół szklanki) cukru. Ubić aż będą błyszczące, wyłożyć na śliwki. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta. Piec 45 minut, studzić poza piecem. Po wystudzeniu można posypać cukrem pudrem.

Ciasto ze śliwkami i kruszonką

Przepis i zdjęcie pochodzą ze strony http://passionfruit.blox.pl

SKŁADNIKI

- 4 jajka M
- 2/3 szklanki cukru
- 200 g masła (z tego 150 g użyjemy do ciasta a 50 g na kruszonkę)
- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier waniliowy lub aromat – ok. 4 kropli
- masło, mąka, cukier i 1/2 łyżeczki cynamonu do kruszonki



SPOSÓB WYKONANIA

Masło roztapiamy w małym rondelku, odstawiamy do wystygnięcia. Śliwki myjemy i kroimy na pół, usuwamy pestkę. Jajka ucieramy wraz z cukrem na puch. Dodajemy cukier waniliowy lub aromat. Wlewamy 3/4 rozpuszczonego masła. 1/4 zostawiamy sobie do kruszonki.
Do ciasta dodajemy następnie proszek do pieczenia oraz stopniowo przesianą mąkę. Miksujemy dokładnie. Ciasto powinno być dość gęste. Ciasto przelewamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy.
W ciasto wtykamy pod skosem śliwki. Układamy je w rzędach. Do pozostałego masła dodajemy cynamon, ok 2 łyżki cukru i mąkę. Miksujemy. Mąki dodajemy tyle, by podczas miksowania robotem wytworzyła nam się kruszonka, czyli dość suche, rozdzielające się grudki. Ciasto posypujemy kruszonką i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 180 st. C przez ok. 45 minut, do suchego patyczka.
Najlepiej piec w w formie o wymiarach 28 cm x 24 cm.

CIASTA

Pyszna szarlotka

Przepis i zdjęcie pochodzą ze strony: http://nienazarty.blog.pl



SKŁADNIKI

Ciasto
- 125 g zimnego masła
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- pół szklanki cukru pudru
- 1 jajko i 1 żółtko
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy

Mus jabłkowy
- około kilograma jabłek
- 2-3 łyżki cukru (w zależności od odmiany owoców i upodobań)
- pół łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki wody

SPOSÓB WYKONANIA

Na stolnicę przesiewamy mąkę z proszkiem, dodajemy cukier puder, cukier waniliowy i masło w kawałkach. Wszystko szybko siekamy. Gdy masło jest już w drobnych kawałkach dodajemy jajka i szybko ugniatamy na jednolite ciasto. W miarę potrzeby dodajemy mąki, by nie lepiło się do rąk. Dzielimy ciasto na 2 części, zawijamy każdą w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na kilka godzin (najlepiej na całą noc). Masło w cieście musi znów zastygnąć, wtedy lepiej się je wałkuje i układa w formie.
Jabłka obieramy i kroimy na drobne kawałki. Gotujemy. Mus jabłkowy trzeba ostudzić.
Jedną część schłodzonego ciasta wałkujemy pomiędzy dwoma kawałkami folii i układamy na blaszce, lepiąc wysokie brzegi (na około 3-5 cm). Wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i pieczemy około 10-15 minut. Po tym czasie ciasto wyjmujemy i studzimy.
Na wystudzony spód wykładamy mus jabłkowy oraz rozwałkowaną drugą część ciasta albo w całości albo w paskach (dekoracyjną kratkę). Takie ciasto wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i zapiekamy do zrumienienia (około 15 minut).
Ciasto studzimy i posypujemy obficie cukrem pudrem.

Jabłecznik z budyniem

Przepis i zdjęcie pochodzi ze strony internetowej http://smaker.pl



SKŁADNIKI
- mąka pszenna – 4 szklanki
- mąka pszenna – 4 szklanki
- cukier – 1 szklanka
- margaryna do pieczenia – 1,5 kostki
- kakao – 4 łyżki
- żółtka jaj – 4 sztuki
- jabłka – 1 kg (złota reneta)
- proszek do pieczenia – 2 łyżeczki
- budyń waniliowy – 2 opakowania
- mleko – 750 ml
- bułka tarta
- sól

SPOSÓB WYKONANIA

Przesianą mąkę mieszamy z cukrem, kakao i proszkiem do pieczenia. Wymieszane suche składniki łączymy z pomocą posiekanego zimnego tłuszczu i żółtek. Zagniatamy ciasto nie wyrabiając go zbyt długo. Nasze dłonie szybko je ogrzeją i ciasto nam się będzie kleić. Uzyskaną masę dzielimy na dwie części. Jedna trafi do lodówki druga do zamrażalnika. Przygotowujemy blaszkę smarując ją pozostałym na papierze tłuszczem i wysypując bułka tartą tak by przywarła na dnie i do połowy boków. Wykładamy w blaszce wystudzone przez około 10 minut w lodówce ciasto. Szybko by nie zagrzać ciasta, rozprowadzamy go na dnie blachy. Rozprowadzone ciasto posypujemy bułką tartą, aby soki z jabłek i budyń nie przemoczyły kruchego spodu. Na tak przygotowany spód trafią pokrojone w plastry lub kostkę jabłka. Całość zalewamy przygotowanym na mleku budyniem waniliowym (2 opakowania na 750 ml mleka). Pozostało już jedynie zetrzeć na wierzch drugą część ciasta, która zmroziła się w zamrażalniku. Dzięki temu łatwiej się ciasto na tarce zetrze.
Pieczemy jabłecznik około 50 minut w temperaturze 180 stopni C.
Po upieczeniu niech sobie ciasto odpocznie aby budyń ponownie stężał. Najlepszy jabłecznik z budyniem jest na drugi dzień gdy kruche ciasto delikatnie zmięknie, a aromat jabłek połączy się z wanilią budyniu.

FIGA Z MAKIEM

WYKORZYSTAJ SEZON NA OWOCE I WARZYWA

Przetwory z owoców i warzyw możemy już robić od czerwca. Największy ich wysyp mamy jednak w sierpniu i wrześniu.



Jeśli „przespaliśmy" sezon truskawkowy i porzeczkowy, to teraz mamy szansę, by zrekompensować sobie straty. Już w sierpniu rozpoczyna się zbiór śliwek (renklod i mirabelek) oraz wczesnych odmian gruszek. Nadal jest dobry czas na kiszenie i konserwowanie ogórków. Schyłek miesiąca to najlepszy miesiąc na przygotowanie przetworów z pomidorów (soków, przecierów, musów). W sierpniu owocują i dostępne są: jeżyny, maliny, owoce czarnego bzu, mirabelki, wiśnie, brzoskwinie, pomidory, cukinie, patisony, kabaczki.

Sierpień i wrzesień to bardzo dobry czas, by przygotować rozmaite sałatki wielowarzywne. Warto zrobić przetwory z cukinii, kabaczków, pomidorów, papryki, kalafiorów, marchwi, buraków, a także marynaty owocowe (śliwki, jabłka, gruszki). Z przerośniętych ogórków można przygotować pikle. Pod koniec miesiąca (o ile dopisuje pogada) zaczynają pojawiać się grzyby.

Wrzesień to także czas robienia przetworów z: jabłek, śliwek, winogron, aronii, jarzębiny.

Październik to czas kiszenia kapusty i przygotowania innych kiszonek (z buraków, kalafiora, marchewki, jabłek itp.). Warto zrobić przetwory z pigwy i owoców dzikiej róży, które są szczególnie bogate w witaminę C i chronią przed jesiennym przeziębieniem.

Październik to sezon na: gruszki, pigwę, owoce dzikiej róży, kapustę, grzyby.

Listopad to ostatni dzwonek dla wszystkich spóźnialskich. Przygotować można jeszcze przetwory z warzyw korzeniowych i kapusty. Dostępna jest: żurawina, dynia, buraki.

GOTOWANIE NA WESOŁO

O pasztecie zajęczym, kompociku i pieczonych kurczakach, czyli... gotowanie na wesoło

Do wytwórni pasztetów przyjechała kontrola z sanepidu.

– Czy ten pasztet zajęczy jest naprawdę z zająca?

– Tak, ale prawdę mówiąc dodajemy jeszcze trochę koniny.

– Tak? A w jakich proporcjach?

– Pół na pół... Jeden zając, jeden koń.

***

Przy stole rodzinka zjada w ciszy i skupieniu obiad. Nie rozmawiają ze sobą ze względu na to, żeby nie robić przykrości synkowi, który od urodzenia nic nie mówi.

W pewnej chwili synek zatrzymuje rękę z widelcem w połowie drogi do ust i mówi:

– A gdzie kompocik.

W tym momencie cała rodzina znieruchomiała z zaskoczenia.

Po dłuższej chwili matka mówi przez łzy szczęścia:

– Synku! Odezwałeś się! Przecież ty nic nie mówiłeś!!!

A synek:

– No ale przecież zawsze był kompocik!

***

Idą sobie dwa pomidory drogą, aż tu nagle jednego z nich przejechał samochód.

Drugi pomidor mówi:

– Chodź ketchup, idziemy dalej.

***

Na przyjęciu podano pieczone kurczaki. Jeden z gości wziął udko do reki i zaczął ogryzać.

– Nożem! – podpowiada mu szeptem żona.

– Kogo?

***

Przychodzi facet do knajpy i zagaduje kolegę siedzącego obok:

– Ja kiedyś jadłem tu ślimaki, a ty?

– Jakoś nie miałem odwagi zamówić...

– Ja też, ale zamówiłem zieloną sałatę.

ZBIŁ FORTUNĘ NA DOMOWYCH DŻEMACH

Czy na robieniu tradycyjnych przetworów można zbić fortunę? Oczywiście, że tak. Udowodnił to „dżemowy chłopiec" ze Szkocji.

Fraser Doherty – Szkot, który ma dopiero 23 lata dorobił się na domowych dżemach i uważany jest za jednego z najbardziej obiecujących biznesmenów. Oto jego historia.

Mieszkający w Edynburgu mały Fraser dużo czasu spędzał z babcią, bo jego rodzice byli bardzo zapracowani. Babcia była osobą starej daty, która wciąż pamiętała powojenną biedę – dlatego dla niej bardzo ważne było robienie na zapas najróżniejszego rodzaju przetworów. Przechowywała je w domowej spiżarni. Pewnego weekendu wnuczek postanowił pomóc babci przy robieniu dżemów. Był pod tak wielkim wrażeniem jej umiejętności i całego procesu – zwłaszcza efektu końcowego – że nieśmiało zapytał czy może sam zrobić dżem. Fraser miał wówczas 14 lat. Warto dodać, że dżem się udał.

Od tego czasu niemal każdą wolną chwilę poświęcał robieniu owocowych przetworów – oczywiście według przepisów babci. Przygotowywał ich tak wiele, że rodzina nie była w stanie wszystkiego zjeść. Za radą ojca zdecydował się, by rozpocząć sprzedaż własnoręcznie robionych dżemów. Pierwszymi klientami byli przyjaciele rodziny oraz sąsiedzi. Dżemowy chłopiec bardzo szybko stał się sławny na lokalną skalę. By podołać wszystkim zamówieniom – musiał tygodniowo przygotowywać setki słoików. Warto dodać, że wszystko robił w domowej kuchni.

Wkrótce stanął przed wyborem: nauka lub biznes. Nie dawał rady pogodzić jednego z drugim, zwłaszcza, że zamówień przybywało. Po rodzinnej naradzie postanowił rzucić szkołę i na poważnie zająć się dżemowym biznesem. Miał wtedy zaledwie 16 lat. Mimo tak młodego wieku i braku doświadczenia solidnie przygotował się do wyzwania. Zbadał rynek i doszedł do wniosku, że nie jest w stanie w żaden sposób konkurować z wielkimi rywalami, postanowił więc pójść pod prąd. Postawił na tradycję i naturalność. Na początek wszedł w porozumienie z fabryką, którą wynajmował na kilka dni w miesiącu, by przygotowywać swoje dżemy. Dawało to większe możliwości niż produkcja przetworów w domowej kuchni.

Dziś jego dżemy można kupić w niemal każdym sklepie w kraju. W kolejce po nie ustawiają się sieci handlowe. 23-letni Doherty oparł się przy okazji największej pokusie każdego, kto błyskawicznie osiągnie sukces – pójścia na ilość, by zwielokrotnić zyski. Cały czas trzyma się zasady wypracowanej w wieku 16 lat: jakość, jakość i jeszcze raz jakość. O tym, jak poważnie podchodzi do swojego biznesu, świadczy też to, że sprzedaje jedynie cztery smaki dżemów, bo ich receptury ma doskonale opracowane. Gdy wchodził na rynek, oferował trzy rodzaje: jagodowo-porzeczkowy, rabarbarowo-imbirowy oraz żurawinowo-malinowy. Ostatnio dołączył czwarty smak: pomarańcza-marakuja.

Tak udany start w biznesie sprawił, że Doherty stał się ulubieńcem wszystkich. Głośno stało się o nim w mediach, zwyciężał w konkursach na najlepszych menedżerów młodego pokolenia, wygrywając z technologicznymi geekami. Premier David Cameron zaprosił go na obiad na Downing Street 10.

Fraser Doherty cały czas pracuje nad rozwojem własnej firmy. Marzy mu się zdobycie innych rynków, nie tylko europejskiego.

Przyznaje, że podjecie decyzji o rzuceniu szkoły i rozwijaniu produkcji dżemów nie było łatwe, bo ich sprzedaż w Wielkiej Brytanii cały czas maleje. Główną przyczyną jest to, że oferowane przez innych producentów dżemy mają niewiele wspólnego z prawdziwymi dżemami. Są to galaretowate masy pełne sztucznych barwników, które są zatopione w gigantycznej ilości cukru. Fraserowi Doherty pomogło więc to, że postanowił, iż jego wyroby będą inne – tradycyjne i zdrowe. Jego firma SuperJam zaledwie w ciągu dwóch lat osiągnęła przychody przekraczające milion funtów, a on sam zdobył wiele nagród dla najlepiej zapowiadającego się przedsiębiorcy młodego pokolenia. Daleko w tyle zostawił wszelką e-konkurencję.

OPR. NA PODSTAWIE DZIENNIK.PL