czytam, więc wiem

GAZETA Białostocka WSPÓŁCZESNA

Cena gazety w prenumeracie pocztowej 1,35 zł.

ISSN 0137-9488

Uczyć się trzeba przez całe życie >>8

Prezentujemy kolejnego Mecenasa Wiedzy w naszej akcji

DZIŚ
po południu / w nocy

2° -2° >>2

www.wspolczesna.pl

19 grudnia 2013
czwartek
245(17935)
2,30 zł (w tym 8% vat)

Region >> Zakończyło się śledztwo w głośnej sprawie sprzedaży tabletek

Pomogły usunąć niechciane ciąże

Helena Wysocka
hwysocka@wspolczesna.pl

Podawały się za lekarki i sprzedawały tabletki wczesnoporonne. Z oferty skorzystało co najmniej 90 kobiet z całego kraju, także z naszego regionu. Na liście klientek jest m.in. kilka pań z Białegostoku oraz suwalczanka.

Wczoraj akt oskarżenia w tej sprawie został przesłany do sądu w Olsztynie.

– Dwie oskarżone przyznały się do winy i wystąpiły z wnioskiem o dobrowolne poddanie się karze – informuje Ryszard Tomkiewicz, rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej w Suwałkach, która prowadziła śledztwo.

Na jaką karę przystały, prokurator nie ujawnia.

Trzecia kobieta, której śledczy zarzucają pomoc w przerwaniu ciąży około 20 osobom, idzie w zaparte. Dotyczące jej materiały zostały wyłączone.

– Ta sprawa trafi na wokandę bez żadnych wniosków – precyzuje prokurator Tomkiewicz.

Oskarżonej grozi do 3 lat więzienia.

Kupowały studentki

Suwalska prokuratura ustaliła, że przestępczy proceder był uprawiany przez co najmniej cztery lata. Sprawa wyszła na jaw w 2011 roku, gdy w podsuwalskim lesie znaleziono zwłoki noworodka. Matka dziecka wyjaśniła, że urodziła je w domu martwe, po zażyciu tabletek, które narzeczony zakupił od Agnieszki B. z Olsztyna. Ofertę znalazł w internecie. Narzeczony zabrał też martwego noworodka i zakopał go w lesie.

W toku śledztwa prokuratura ustaliła, że kilka lat wcześniej Agnieszka B. także była w ciąży. Wówczas zakupiła uszkadzające płód tabletki od Wiesławy F. z województwa pomorskiego. Jakiś czas później otrzymała od niej propozycję współpracy i ją przyjęła. Do interesu zachęciła też swoją znajomą. Również z województwa warmińsko-mazurskiego. Organy ścigania podejrzewały, że na terenie kraju działała cała siatka trudniąca się handlem tabletkami, ale mimo trwającego blisko dwa lata śledztwa nie udało się tego potwierdzić.

Oskarżone kobiety zamieszczały w internecie ogłoszenia o treści „Przywracam miesiączkę". Telefonującym osobom mówiły, że są lekarkami i proponowały tabletki, które nie są dostępne bez recepty w naszych aptekach. Za dawkę, która wystarczała do przerwania ciąży, żądały od 400 do 2500 złotych. Cena zależała od determinacji klientek, a także od tego, czy targowały się one, czy nie. Np. suwalczanka zapłaciła za dwie tabletki aż 2500 złotych. A trzy białostoczanki targowały się i dzięki temu przerwanie ciąży kosztowało je od 400 do 700 złotych.

Oskarżone dostarczały towar w miejsce umówione z klientkami. Brały pieniądze i zupełnie nie interesowały się dalszymi losami ciężarnych. Nie jest trudno to zrozumieć, ponieważ nie miały pojęcia, czy i w jakim stopniu lekarstwo zagraża zdrowiu oraz życiu kobiet korzystających z ich oferty. Żadna z trzech zatrzymanych przez organy ścigania kobiet nie ma bowiem nic wspólnego z medycyną. Skąd miały farmaceutyki? Z ustaleń śledczych wynika, że m.in. kupowały za granicą.

Z oferty „lekarek" korzystały przede wszystkim młode, często uczące się jeszcze panie. Po tabletki przyjeżdżały w umówione miejsce w towarzystwie swoich partnerów, koleżanek, a nawet... rodziców.

Pieniądze muszą oddać

Oskarżone nie były do tej pory karane. Są w średnim wieku, prowadzą działalność gospodarczą i mają rodziny. Na sprzedaży tabletek zarobiły po kilkadziesiąt tysięcy złotych. Pieniądze, po uprawomocnieniu się wyroków, będą musiały zwrócić Skarbowi Państwa.

Dziś

Kramik: 7990 ogłoszeń

Jutro II część

W Magazynie:

▲ **Polacy chcą żyć na Marsie.** Prawie 2 tysiące Polaków zgłosiło się do misji na Marsa. Chcą w 2033 r. przeprowadzić się tam na stałe. Taki lot to bilet w jedną stronę. Dlaczego planują porzucić Ziemię? Co ich pcha w kosmos?
>>Czytaj jutro

Dziś w gazecie poradnik „Zadbaj o swoje pieniądze II"

Projekt realizowany z Narodowym Bankiem Polskim

NBP Narodowy Bank Polski

Misie pod choinkę od studentów medycyny dla małych pacjentów DSK



Fot.: Anatol Chomicz

Książki, gry planszowe, słodycze, no i przede wszystkim niezastąpione, urocze, mięciutkie maskotki. Takie prezenty dostali wczoraj mali pacjenci Dziecięcego Szpitala Klinicznego w Białymstoku. Dzieci odwiedził bowiem święty Mikołaj ze swoją świtą: śnieżynkami, aniołkami i reniferami. Prezenty trafiły do wszystkich dzieci. Dostał je m.in. 14-letni Michał Szymanowski (na zdjęciu).

Świąteczną akcję już po raz jedenasty przygotowało Międzynarodowe Stowarzyszenie Studentów Medycyny IFMSA. W ten sposób studenci wprowadzają świąteczną atmosferę do szpitalnych sal i korytarzy.

Pomagają im w tym ludzie dobrej woli. Pieniądze na prezenty pozyskiwane są na wiele sposobów. To kwesty na zabawach studenckich, sprzedaż różnorodnych wypieków bożonarodzeniowych, czy organizacja świątecznej kareoke. Wszystko dla dzieci.

– Misie wtulone w objęcia małych, uradowanych pacjentów to najpiękniejszy obraz – podkreśla Anna Szustkiewicz, wiceprezydent stowarzyszenia.

(mg)

Chcesz wygrać tablet lub inną z 20 atrakcyjnych nagród?

Zostań prenumeratorem **Gazety Współczesnej** i weź udział w prostym konkursie.

Jeszcze **TYLKO DZIŚ** możesz zamówić prenumeratę pocztową dziennika

Szczegóły na str. 7

Twoja gazeta w prenumeracie

Opinie

Czternaście osób poręczyło za Macieja T., oskarżonego o zabójstwo aplikantki. Są to znani przedstawiciele środowiska prawniczego i biznesu. Oto komentarze naszych Czytelników:

▲ **Nick: m**
www.wspolczesna.pl
Co prawda to było dosyć dawno, ale mentalnie wielu jest tam do dziś. Wtedy obowiązywały grzywny za zabójstwo. Za zabicie czyjegoś chłopa większa niż za zabicie swojego. Chłopa pańszczyźnianego oczywiście. Inną oczywistością jest to, że zasada obowiązywała tylko w jedną stronę. Zresztą, chłopa pańszczyźnianego i tak nie byłoby stać na zapłacenie takiej grzywny. Dziś po pewnych modyfikacjach nazywa się to poręczenie „osób godnych zaufania". Ciekawe kto im ufa?

▲ **Nick: Klik**
www.wspolczesna.pl
To świadczy tylko o tych osobach...

▲ **Nick: DJ Buhh**
www.wspolczesna.pl
Bardzo chciałbym poznać imiona i nazwiska tych osób oraz firmy jakie reprezentują.

▲ **Nick: POdwładny**
www.wspolczesna.pl
Ciekawe czy „fiskus „sprawdzi skąd wzięli oni takie kwoty pieniędzy oraz czy były one opodatkowane? Jak wiemy z praktyki, są wątpliwości co do posiadania tak dużych zasobów finansowych na kontach jak i zaskórniaków. Ale przecież tych „panów" wszyscy boją się ruszyć.

▲ **Nick: Bogusław**
www.wspolczesna.pl
A jak wyrok będzie prawomocny, to ten adwokat już z chęcią pozostanie w więzieniu? A nikt nie zaproponował milionów, żeby zamordowana aplikantka mogła chociaż na święta powrócić do domu? Dopiero się okazuje, że nie wszystko można załatwić za kasę. Bardzo współczuję rodzinie zamordowanej.

▲ **Nick: ddd**
www.wspolczesna.pl
Może prezydent Polski go ułaskawi... Za taką kasę to bym się nie zdziwił. **(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



2° -2°

Ciśnienie 1001 hPa

Łomża

2° -1°

Ciśnienie 1002 hPa

Suwałki



2° -1°

Ciśnienie 998 hPa

Ełk

2° -1°

Ciśnienie 1000 hPa

W dzień zachmurzenie duże. Miejscami opady deszczu. Wiatr słaby, południowy. W nocy zachmurzenie duże. Okresami opady deszczu i deszczu ze śniegiem. Wiatr słaby, okresami umiarkowany, zachodni.

Lublin/Białystok >> Sądu odwoławczego nie przekonało gigantyczne poręczenie majątkowe

Adwokat Maciej T. pozostanie w tymczasowym areszcie

Fot. Archiwum



Postanowienie o zastosowaniu tymczasowego aresztu jest już prawomocne. Maciej T. trafił za kratki 2 grudnia tego roku. Zgodnie z decyzją sądu, który skazał go za zabójstwo, ma tam spędzić przynajmniej 3 miesiące.

Propozycja poręczenia, także majątkowego na 3,3 mln zł i działkę o pow. ok. 1,4 ha, przez 14 osób godnych zaufania, oraz dozoru policji lub zakazu opuszczania kraju z zatrzymaniem paszportu nic nie dały.

– Sąd apelacyjny utrzymał w mocy postanowienie o zastosowaniu tymczasowego aresztu wobec Macieja T. – potwierdza Cezary Wójcik, rzecznik SA w Lublinie. – Z uwagi na wymiar kary, jaka została wymierzona, czyli 25 lat pozbawienia wolności, zasadne jest utrzymanie aresztu przynajmniej do uprawomocnienia się orzeczenia.

– Rozumowanie sądu było prawidłowe – ocenia adw. Kajetan Królik, pełnomocnik ojca zamordowanej 31-latki, oskarżyciela posiłkowego.

Obrońcy decyzji sądu nie chcą komentować. – Mam nieco inne zdanie na ten temat – powiedział nam jedynie adwokat Kazimierz Skalimowski.

Zażalenie, które złożyli obrońcy białostockiego adwokata skazanego za zabójstwo aplikantki, trafiło na wokandę wczoraj. Uważali oni, że Maciej T. może odpowiadać z wolnej stopy, bo po pierwsze: jest niewinny, co najwyżej może odpowiadać za nieumyślne spowodowanie śmierci. Po drugie: w trakcie procesu sąd również zwolnił go z aresztu, a Maciej T. stawiał się na każde wezwanie. Tak miało być i tym razem.

Sądu apelacyjnego te argumenty nie przekonały. Szczegółowe uzasadnienie nie zostało podane, gdyż podobnie jak cały proces, posiedzenie toczyło się z wyłączeniem jawności. Liczna reprezentacja mediów musiała opuścić salę rozpraw. Jednak jak udało nam się dowiedzieć, sąd umotywował swoją decyzję tym, że Maciej T. mógłby utrudniać dalsze postępowanie, a ponadto prawdopodobne jest, że długoletni wyrok więzienia, który już usłyszał, zostanie utrzymany w sądzie drugiej instancji.

Sprawa budzi ogromne zainteresowanie. Oto osoba z wyższych sfer, pochodząca ze znanej prawniczej rodziny, zostaje skazana na ćwierć wieku za kratami. Sąd Okręgowy w Lublinie na początku grudnia tego roku uznał, że z premedytacją Maciej T. zabił 31-letnią Martę Krupowicz. Najpierw brutalnie pobił, tak, że kobieta doznała również obrażeń wewnętrznych, a następnie udusił. Z uwagi na to, iż miał z ofiarą romans, tłumaczył się, że śmierć partnerki była wypadkiem. Podczas łóżkowych igraszek, za mocną ścisnął kobietę za szyję.

Środowe postanowienie nie oznacza jednak końca batalii sądowej. Już został złożony wniosek o uzasadnienie wyroku. Po jego otrzymaniu obrońcy na pewno złożą apelację.

To samo zapowiada Kajetan Królik.

– Będziemy żądali wymierzenia oskarżonemu kary dożywotniego pozbawienia wolności – mówi. Wraz z apelacją zamierza skierować do sądu apelacyjnego wniosek o wyłączenie się go z rozpoznawania tej sprawy. Ojciec aplikantki nie wierzy bowiem w jego obiektywizm. Zwłaszcza, że kilkanaście miesięcy temu złożył na prokuraturę zawiadomienie o możliwości popełnienia przez sędziów przestępstwa przekroczenia uprawnień. Było to po tym, gdy w marcu 2011 r., ten sam sąd wypuścił Macieja T. na wolność sugerując sądowi niższej instancji, że doszło do nieumyślnego spowodowania śmierci. Śledczy odmówili jednak wszczęcia postępowania. **(ika)**

Region >> Fałszywy ksiądz i fałszywa zakonnica wyszli na wolność

Grozi im grzywna i przepadek auta

Przyznali, że z Caritasem nie mają niczego wspólnego. Sądzili, że pojazd z logo tej instytucji oraz stroje osób duchownych zagwarantują im nietykalność.

Prokuratura zwolniła wczoraj z policyjnego aresztu dwoje mieszkańców woj. lubelskiego, których samochód w poniedziałek do kontroli zatrzymała straż graniczna. Działo się to w Gibach (pow. sejneński). Na pojeździe znajdowało się wielkie logo Caritasu. W dodatku mężczyzna ubrany był jak ksiądz, zaś kobieta jak zakonnica. Twierdzili, że wracają z Białorusi, gdzie zawozili kartki świąteczne, opłatki oraz świece. Opowieści te brzmiały na tyle mało wiarygodnie, że pogranicznicy postanowili zajrzeć do środka pojazdu oraz ciągnionej przez niego przyczepy. A tam w specjalnych skrytkach w podłodze oraz


GAZETA Białostocka WSPÓŁCZESNA
Region >> Pomysłodawcy wyjątkowej wigilii zamiast spotkać się z bezdomnymi, wylądowali w areszcie
Habit i koloratka ich nie ochroniły

w bocznej ścianie znajdowało się 317 tys. sztuk papierosów bez polskiej akcyzy o wartości około 170 tys. zł.

Mężczyzna ma 34 lata, kobieta – 23. On pracuje w jednej z firm, ona jest studentką. Nie wiadomo, czy pod osoby duchowne podszywali się już wcześniej. Nie potwierdziła się natomiast wczorajsza informacja, że pojazd zarejestrowany był na lubelską Caritas. Okazało się, że należy do osoby prywatnej. Fałszywy ksiądz miał natomiast dokumenty, które mogły sugerować, iż działa na rzecz tej instytucji. Ale rzecznik prasowy lubelskiej Caritas wykluczył, by taka współpraca miała kiedykolwiek miejsce. Prokuratura nie zastosowała żadnego środka zapobiegawczego, uznając, że sprawa jest oczywista, a główne dowody zostały zgromadzone. Fałszywemu księdzu i fałszywej zakonnicy za próbę przemytu grozi wysoka grzywna. Nie jest też wykluczony przepadek samochodu. Nie będą natomiast odpowiadać za podawanie się za osoby duchowne, bo w polskim prawie na to paragrafu nie ma. **(tom)**

Region >> Z sądu

Miał bazę konkurenta

Białostoczanin korzystał z bazy danych konkurenta i za to został skazany na karę 8 miesięcy więzienia w zawieszeniu na 2 lata. Orzeczenie jest prawomocne.

To finał sprawy sprzed siedmiu lat, którą niedawno opisywaliśmy na naszych łamach. Marcin L., syn ówczesnej białostockiej sędzi, zaczął handlować w Pruszczu Gdańskim oponami. Białostoczanin „przejął" połowę pracowników suwalskiej spółki, która działała na tym samym rynku i w tej samej branży. Wkrótce suwalczanin zorientował się, że ktoś włamuje się do serwera firmowych komputerów. Zawiadomił o tym organy ścigania, a te ustaliły, że to konkurencja. Marcin L. i dwaj jego, pochodzący z Wybrzeża pracownicy zasiedli więc na ławie oskarżonych suwalskiego sądu. Ten, w połowie br. uznał, że mężczyźni naruszyli ustawę o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji oraz o ochronie danych osobowych. Włamywali się do serwera komputera należącego do konkurenta, kopiowali dane jego kontrahentów i wykorzystywali je w prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej, choć nie byli do tego uprawnieni. Z tego powodu suwalczanin stracił blisko półtora miliona złotych.

L. nie przyznawał się do winy i zaskarżył orzeczenie do Sądu Apelacyjnego w Białymstoku. Ten utrzymał je w mocy. Sąd nakazał też oskarżonemu zapłacić 10 tys. zł grzywny. Postępowanie wobec pracowników L. zostało warunkowo umorzone. **(hel)**

Białystok >> Zapadł wyrok w sprawie katastrofy w galerii Alfa

To mur winny, nie konstruktor

Po trzyletnim procesie Sąd Okręgowy w Białymstoku uniewinnił wczoraj konstruktora galerii „Alfa", przy budowie której w 2008 roku zawalił się fragment starego muru w wyniku czego jeden robotnik zginął, a drugi został ranny. Wyrok jest nieprawomocny, a prokuratura nie podjęła jeszcze decyzji, czy się od niego odwoła.

W sprawie wypowiadało się kilka zespołów biegłych, których wnioski, niekiedy zupełnie odmienne, nie pozwoliły na jednoznaczną odpowiedź na pytanie: co było przyczyną katastrofy. Sąd uważa jednak, że winą nie można obarczać konstruktora galerii handlowej Centrum Alfa. Dlatego uniewinnił go wczoraj od zarzutu nieumyślnego doprowadzenia do katastrofy budowlanej, zagrażającej życiu lub zdrowiu wielu osób albo mieniu w wielkich rozmiarach. Andrzejowi M. groziło nawet 8 lat więzienia.

Sąd wziął pod uwagę opinie biegłych, którzy ocenili, że mur, który runął, miał wady ukryte – niemożliwe do wykrycia w trakcie standardowych badań technicznych budynku. Ujawniły się one dopiero po katastrofie. Zresztą, jak podkreślała sędzia Beata Brysieiwicz, szczegółowe ekspertyzy, łącznie z pobraniem wycinków muru, i tak nie dałyby gwarancji, że wady zostaną ujawnione. Próbki pobiera się losowo.

Uniewinniając projektanta, sąd przytoczył opinie biegłych, z których wynika, że do katastrofy doprowadził splot różnych przyczyn. Wśród nich, oprócz wspomnianych wad konstrukcji muru, były też wady materiałów (słaba zaprawa), warunki geologiczne gruntu pod budynkiem, stan filarów, ale również na odstępstwa wykonawców od projektu, dokonane bez wiedzy konstruktora. Przypomnijmy, że galeria przy ul. Świętojańskiej powstała na bazie XIX-wiecznego budynku po fabryce Biruny.

Zdaniem śledczych konstruktor budynku Andrzej M., nieprawidłowo oszacował nośność ściany. Mężczyzna nie przyznał się do winy. **(ika)**

Społeczeństwo >> Caritas Archidiecezji Białostockiej zaczęła rozwozić węgiel

12 ton opału dla potrzebujących

Dzięki Caritas także w domach potrzebujących zapanuje świąteczne ciepło.

Andrzej Zdanowicz
azdanowicz@wspolczesna.pl



– Tego węgla starczy mi na całą zimę – cieszyła się wczoraj pani Krystyna. – Dziękuję Bogu, że na świecie są jeszcze ludzie, którzy pamiętają o potrzebujących.

Bez pomocy nie dalibyśmy sobie rady – mówi Krystyna Maciejczuk z Białegostoku. – Mieszkam z chorym synem, sama zresztą też choruję. Renty, które dostajemy, ledwie starczają na opłatę mieszkania, leki i skromne wyżywienie.

Wczoraj otrzymała od Caritas około pół tony węgla. Jak mówi, starczy jej to na całą zimę.

25-letni syn pani Krystyny ma tętniaka i wymaga stałej opieki. Ona sama również jest schorowana i nie może pójść do pracy. Dotychczasowe życie przysporzyło jej mnóstwa cierpień, a i teraz ma problem ze związaniem końca z końcem.

– Na szczęście wspiera mnie opieka społeczna i organizacje pomocowe – mówi. – Mam też nadzieję, że wkrótce dostanę mieszkanie komunalne.

Ale na razie opał jest jej bardzo potrzebny, bo ma dwa duże piece. W podobnej sytuacji jest mnóstwo osób, którym od lat pomaga Caritas.

– Chcemy podzielić się z potrzebującymi ciepłem i to dosłownie – mówi Sebastian Wiśniewski, dyrektor Domu dla Bezdomnych Caritas. – Dzięki dofinansowaniu z Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Białymstoku mamy do rozdania 12 ton węgla, a dokładniej ekogroszku.

To właśnie opał jest dla potrzebujących jedną z najbardziej niezbędnych rzeczy, szczególnie zimą. Wielu rodzin po prostu nie stać na ogrzewanie swych domów. Caritas może im pomóc wystarczy napisać do niej podanie. Będą one przyjmowane do końca roku.

– Do tej pory z prośbą o tego rodzaju wsparcie zgłosiło się do nas dziesięć rodzin – mówi Wiśniewski. – To jednak dopiero początek akcji. Wkrótce będzie ich więcej.

Pakowaniem opału, jego załadunkiem i rozładunkiem zajmowali się mieszkańcy domu dla bezdomnych.

Caritas oprócz doraźnej pomocy potrzebującym zajmuje się prowadzenim m.in. dom matki i dziecka, domu dla bezdomnych, noclegowni (oddzielnej dla kobiet i mężczyzn) oraz ogrzewalni dla bezdomnych. Do tej ostatniej przyjmowane są osoby bez względu na stan trzeźwości. Szczególnie zimą tego typu instytucje są dla wielu osób jedynym ratunkiem przed zamarznięciem. ▲

Zaproszenie >>

Święta na basenie

Świąteczno-noworocznej przerwy nie trzeba spędzać tylko przy stole. Na białostoczan czekać będą pływalnie i lodowisko. – Każdy znajdzie dla siebie coś odpowiedniego. Może to być pływanie rekreacyjne lub zajęcia aqua aerobiku w celu poprawienia formy przed nocą sylwestrową, relaks po zakupowych szaleństwach w Strefie Relaksu (sauny, jacuzzi) albo rodzinne wyjście na lodowisko – mówi Beata Cackowska, przedstawicielka BOSiRu.

Wszystkie jego obiekty będą zamknięte tylko 25 grudnia. 24 grudnia chętni popływają do godz. 14. Natomiast lodowisko będzie czynne od godz. 11 do 15.30.

26 grudnia ślizgawka zostanie udostępniona do godz. 20.30. Na białostoczan czeka też basen przy ul. Stromej. Zostanie otwarty w godz. 14-21.30. W sylwestra wszystkie pływanie będą czynne do godz. 14, natomiast lodowisko do godz. 15.30

Popływać i jeździć na łyżwach będzie można także w Nowy Rok. **(mg)**

Zaproszenie

▲ **Do niedzieli w Warsztatowni** przy ul. Zamenhofa 1 można wziąć udział w niezwykłym kiermaszu. Na odwiedzających czeka wyjątkowe rękodzieło, ciekawe pokazy, kawa i herbata. Kiermasz jest czynny w godzinach 10-20. Wstęp jest bezpłatny.

▲ **Czytanie w teatrze.** W niedzielę Białostockim Teatrze Lalek (ul. Kalinowskiego 1) odbędzie się czytanie „Świątecznej niespodzianki" – bajki Marty Guśniowskiej. Początek spotkania o godzinie 15. Wstęp jest bezpłatny. **(uk)**

Z sądu >> To publiczne znieważenie

Wyrok za nazwanie Roma brudasem

Po 8 miesięcy więzienia w zawieszeniu na trzy lata oraz dozór kuratora – na tyle skazał wczoraj Sąd Rejonowy w Białymstoku czterech nastolatków. Mają 18-19 lat. Prokuratura oskarżyła ich o to, że przez prawie 3,5 roku (od września 2009) nękali rówieśnika pochodzenia romskiego – publicznie wyzywali go i jego rodzinę, potrącali i prowokowali do bójki.

„Gej", „brudas", „obszczymurek", „ciota" – takich m.in. słów używali Patryk B., Paweł L., Michał S. i Maciej W. wobec szkolnego kolegi. Sąd uznał, że nie był to koleżeński konflikt nastolatków (jak przekonywali w trakcie procesu obrońcy). Jak mówiła sędzia Barbara Paszkowska, słowa były obraźliwe i nawiązywały do narodowości pokrzywdzonego. Dowodami były m.in. zeznania samego pokrzywdzonego i innych świadków, w tym jego matki.

Główne wydarzenie objęte aktem oskarżenia miało miejsce na klatce schodowej bloku, w którym chłopak mieszkał. Postawiony zarzut dotyczył „publicznego znieważenia" z powodu przynależności narodowej. Jak bowiem zaznaczyła sędzia, klatka schodowa bloku to miejsce publiczne.

W akcie oskarżenia była także mowa o wysypaniu przed drzwiami mieszkania rodziny chłopaka worka ze śmieciami oraz przyklejeniu na drzwiach tzw. wlepki o treści nacjonalistycznej. Od tego zarzutu sąd oskarżonych uniewinnił, uznając, że nie było dowodów, iż to oni są sprawcami.

Poszkodowanego chłopaka nie było w środę w sądzie. Na początku procesu mówił, że czuł się zagrożony na osiedlu, na którym mieszka, a wieczorami bał się sam wychodzić.

Na razie nie wiadomo, czy wobec wyroku będą składane apelacje. Zarówno prokuratura jak i obrońcy zapowiedzieli jednak złożenie wniosków o uzasadnienie wyroku na piśmie i dopiero po zapoznaniu się z nim podejmą decyzję. **(ika, PAP)**

Zaproszenie na ciekawy koncert

▲ **Już dziś o godz. 17.30 w Galerii Arsenał** (elektrownia, ul. Elektryczna 13, wejście od ul. Świętojańskiej) odbędzie się ciekawy koncert. Artyści zaprezentują siódmy paragraf „The Great Learning", dzieła angielskiego kompozytora i wizjonera Corneliusa Cardew. Wstęp jest bezpłatny. Siedmiogodzinne „The Great Learning" jest jednym z najwybitniejszych, a jednocześnie najbardziej tajemniczych dzieł muzyki współczesnej XX w. W warstwie ideowej odwołuje się do jednej z ksiąg Konfucjusza, traktującej o podstawach harmonijnego rozwoju społeczeństwa. Kompozytor zawarł w nim postulaty pozwalające na wspólne tworzenie muzyki przez amatorów i profesjonalistów. Wykonawcą utworu jest The Great Learning Collective z Lublina. **(uk)**

reklama



Ponad 200 paczek trafi do rodzin w regionie

Kolejny raz Stowarzyszenie Pomocy Rubież zadbało o dobre święta dla najuboższych mieszkańców regionu. Wczoraj w siedzibie organizacji zaczęto wydawanie potrzebującym rodzinom paczek żywnościowych. Paczki kompletował między innymi Krzysztof Łobacz (na zdjęciu).

– Każda rodzina dostaje taką dużą, 16 kg paczkę – mówi Józef Kulikowski, prezes Stowarzyszenia Rubież. – Chcieliśmy, aby była to konkretna pomoc. W paczce znajdą się podstawowe produkty, takie jak mąka, cukier, ryz, makaron, konserwy, olej, herbata, słodycze. Będzie tez żółty ser. To produkty, które na pewno się przydadzą tym osobom.

Wczoraj paczki wydano ponad stu rodzinom, kolejne sto otrzyma dary w przyszłym tygodniu. Pomoc jest możliwa dzięki wsparciu ludzi dobrej woli, którzy ofiarowali żywność podczas niedawnej zbiórki w białostockich sklepach. Przez dwa dni wolontariusze stowarzyszenia i uczniowie z pięciu szkół zebrali 1090 kg trwałej żywności, w tym szczególnie dużo słodyczy do świątecznych paczek. Część darów pochodzi z Banku Żywności.

(luk)


A. Zgiet

Region >> To połączenie prowadziło przez przez wsie Bondary i Żednia

Ludzie doczekali się autobusu

W trasę wyruszył już autobus linii Białystok – Hajnówka. Jedz on przez michałowskie wsie.

Cieszymy się, że spółka PKS zareagowała na nasze prośby i dotrzymała obietnicy – podkreśla Konrad Sikora z Urzędu Miejskiego w Michałowie. To oznacza, że PKS uruchomił już linię Białystok – Hajnówka. Pierwszy autobus wyruszył w trasę w poniedziałek.

Nowe połączenie przebiega przez m.in. przez Suszczę, Narewkę, Michałowo i Sokole. Obecnie trwa rozwieszanie rozkładów jazdy na przystankach znajdujących się na trasie tej linii.

O połączenie prosili mieszkańcy

Przypomnijmy, że od sierpnia przez michałowskie wsie nie jeździł żaden autobus. PKS Białystok zlikwidował bowiem kursy przez te miejscowości.

Chodziło o jedno połączenie z Sokolem, jedno z Bondarami. Wystąpiły też utrudnienia z transportem do Suszczy, Plant, Odnogi, Krugłego Lasku. Do tych miejscowości połączenia zostały zlikwidowane.

Decyzję przewoźnika odczuli przede wszystkim ludzie, którzy mieli poważny problem z dojazdem do szkół czy pracy w Białymstoku oraz Michałowie.

Białostocki PKS likwidację kursów tłumaczył tym, że do większości z nich spółka musiała dopłacać. Jak wyjaśniał nam Adam Jakubowski, kierownik do spraw przewozów, przez te dopłaty brakowało pieniędzy na zakup nowych autobusów. Dlatego przewoźnik musiał ograniczyć kursowanie na terenach, gdzie pasażerów jest mniej.

Władze gminy postarały się

Takie tłumaczenie nie przekonało jednak mieszkańców michałowskich wsi. Napisali do burmistrza i władz spółki PKS prośbę o przywrócenie połączeń.

– Gdy tylko dowiedzieliśmy się o likwidacji połączeń, burmistrz natychmiast spotkał się z przedstawicielami PKS. Po tych rozmowach udało się doprowadzić do tego, że autobus jeździ – mówi Konrad Sikora.

Od sierpnia między władzami Michałowa a przedstawicielami spółki PKS trwały negocjacje. Wydaje się, że zakończyły się one pozytywnie.

– Zaprojektowaliśmy dodatkową linię Hajnówka-Białystok. Autobusy będą przejeżdżały przez miejscowości Suszcza, Planty, Bondary, Sokole oraz Żednię – wyjaśniał Adam Jakubowski.

Władze gminy Michałowo zadeklarowały też, że częściowo sfinansują połączenia. **(jul)**

Bielsk Podlaski >>

Nowość w szpitalu

Pracownię rezonansu magnetycznego otwarto na terenie bielskiego szpitala powiatowego. Właścicielem urządzeń jest spółka „Rode-Med", która stara się o zakontraktowanie usług.

– 2 grudnia zwróciliśmy się do NFZ-u z prośbą o podpisanie kontraktu. Mamy nadzieję, że fundusz wykupi pakiet świadczeń i w nowym roku będziemy mogli je świadczyć – zapowiadał prokurent inwestora Jacek Rode.

Na razie pacjenci mogą korzystać z usług pracowni odpłatnie. Gdy kontrakt z funduszem zostanie podpisany, to na miejscu diagnozowani będą także pacjenci bielskiego szpitala.

– Od lat realizujemy misję szerokoprofilowanego szpitala powiatowego, bo uważamy, że nasi mieszkańcy powinni mieć dostęp do szerokiego pakietu usług medycznych – mówił starosta bielski Sławomir Jerzy Snarski.

Pracownia powstała w szpitalnym budynku położonym opodal ul. Białowieskiej. Trafił do niej jeden niskopolowy i otwarty aparat rezonansu magnetycznego.

– Został on wyprodukowany w 2012 roiku i był używany tylko przez dwa miesiące w pracowni w Suwałkach. Kosztował 3 miliony złotych, a adaptacja pomieszczeń kolejne 500 tysięcy – mówił Rode.

Bożena Grotowicz, dyrektorka bielskiego SPZOZ zapowiedziała, że w najbliższym czasie ruszy kolejna inwestycja – remont szpitalnego prosektorium. **(jan)**

Lepsze drogi

▲ **Gm. Łapy.** Zakończyła się przebudowa dróg gminnych w miejscowościach Bokiny, Wólka Waniewska i Roszki – Wodźki. Asfaltową nawierzchnię zyskał półkilometrowy odcinek w miejscowości Bokiny. Zmodernizowano ponadto odcinek o długości 857 m. Roboty kosztowały 413 tys. zł i były po połowie finansowane przez gminę Łapy oraz powiat białostocki. W tym roku przebudowano też trasy w Wólce Waniewskiej i Roszkach-Włodkach. Łącznie kosztowało to ponad 200 tys. zł. Inwestycja była finansowana przez gminę Łapy. **(jul)**

Krótko

▲ **Czarna Białostocka.** Dom Kultury zaprasza w niedzielę na świąteczny koncert z cyklu Belcanto. Zaśpiewa młodzież przy akompaniamencie Stefana Czarneckiego. Występ rozpocznie się o godz. 15.

▲ **Łapy.** W najbliższą niedzielę od godziny 8 do 13 w ambulansie ustawionym na placu parafialnym przy kościele św. Krzyża w Łapach będzie można oddać krew.

(jul)

reklama
Pożyczki dla firm bez ZUS i US
OGÓLNOPOLSKA INFOLINIA ☎ 22 266 86 86
Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

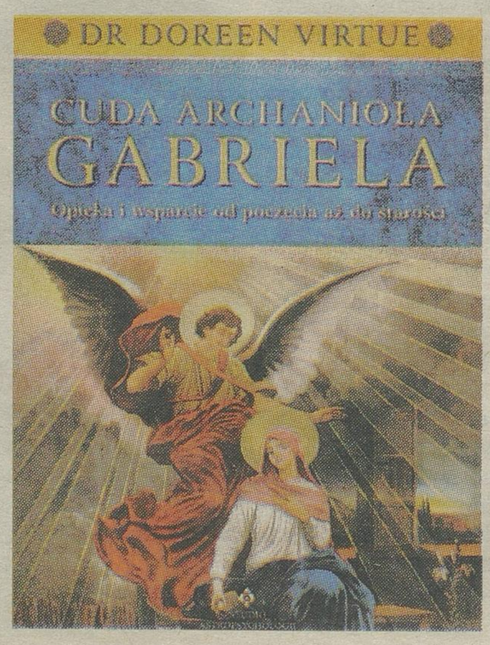
Konkurs >> Napisz do nas maila i wygraj ciekawą książkę dla siebie i rodziny

Archanioł Gabriel specjalnie dla Was

Książka jest dobra na wszystko. Tym bardziej, jeśli jest ciekawa. A takie właśnie są książki, jakie można wygrać w naszych konkursach. Już dziś mamy dla Was kolejną pozycję, która ukazała się nakładem Wydawnictwa Studio Astropsychologii – „Cuda Archanioła Gabriela. Opieka i wsparcie od poczęcia aż do starości" autorstwa dr Doreen Virtue.

Choć wielu z nas może o tym nie wiedzieć, Archanioł Gabriel pełni niezwykle istotną rolę w Biblii. To on został wyznaczony do jednego z najważniejszych zadań w historii, czyli zwiastowania Świętej Maryi narodzenie Zbawiciela. Stało się tak nie bez powodu.

W swojej książce dr Doreen Virtue przybliża czytelnikom sylwetkę jednego z najpotężniejszych archaniołów. Autorka, niekwestionowany autorytet z dziedziny kontaktów z aniołami, skupia się na wysłanniku niebios, z którego pomocy każdy może skorzystać.



Archanioł Gabriel to patron dzieci i matek. Otacza szczególną opieką zarówno pary starające się o dziecko, jak i kobiety będące w ciąży. Jeśli zatem planujesz powiększenie rodziny lub chcesz zapewnić nieustającą opiekę swojej pociesze, Gabriel z pewnością Ci pomoże. Jest on również archaniołem przynoszącym natchnienie i nowe pomysły. Jeśli ktoś cierpi z powodu pozornie niemożliwego do rozwiązania problemu, może śmiało poprosić Gabriela o inspirację i wskazanie właściwej drogi. Ten skrzydlaty wysłannik chętnie wesprze również uskarżających się na brak weny artystów.

Książka jest bogato ilustrowana, przez co idealnie nadaje się na prezent. Mamy ją dla Was. Piszcie maila dziś w godz. 11-11.05 na ukrutul@wspolczesna.pl. W treści wpiszcie swoje imię i nazwisko, numer telefonu i uzasadnienie dlaczego chcecie książkę.

(uk)

Białystok >> Osadzeni przez pół roku przygotowywali film

Więzienna animacja

Może dzięki tym warsztatom osadzeni nie wrócą już za kraty.

Andrzej Zdanowicz
azdanowicz@wspolczesna.pl

Dzięki tym zajęciom zdobyłem umiejętności, których nawet poza murami więzienia nie miałem okazji nabyć – mówi pan Krzysztof, odsiadujący wyrok w białostocki areszcie śledczym.

Pan Krzysztof podczas warsztatów nauczył się między innymi komputerowego obrabiania zdjęć. W kursie tym wzięło udział ponad dwudziestu skazanych. Jednym z efektów ich prac było stworzenie 10-minutowego filmu animowanego. A to spore dokonanie, bo na jedną sekundę tego filmu trzeba było przygotować ponad dwadzieścia klatek, czyli zdjęć. Prace nad nim trwały sześć miesięcy.



Film przygotowany przez skazanych został już zaprezentowany dyrekcji i pracownikom aresztu śledczego

Prawdopodobnie w przyszłym roku odbędzie się uroczysta projekcja tego filmu połączona z wernisażem zdjęć wykonanych przez osadzonych.

Pracownicy aresztu przyznają, że tego typu zajęcia są bardzo potrzebne.

– Dzięki programom readaptacyjnym skazani poznają inny świat, którego do tej pory nie znali – mówi Wojciech Januszewski, oficer prasowy Aresztu Śledczego w Białymstoku. – Uzmysławiają one skazanym, że kradzieże i popełnianie przestępstw, to nie jedyny sposób na życie. Podczas warsztatów nabierają praktycznych umiejętności, które mogą im się przydać po wyjściu na wolność. Pokazanie im takich alternatyw może zapobiec ich powrotowi do więzienia.

Warsztaty zorganizowała fundacja Human LEX Instytut zajmujący się pomocą osobom osadzonym i wychodzącym z zakładów penitencjarnych. Dofinansowało je Ministerstwo Sprawiedliwości.

Stawiski >> Pierwszy etap ważnej inwestycji

Już dziś pojedziemy nową obwodnicą

Na tę informację kierowcy i mieszkańcy czekali bardzo długo. Dziś punktualnie o godz. 14 zostanie otwarta dla ruchu obwodnica Stawisk.

– Dzięki niej ruch tranzytowy z Litwy w stronę Warszawy zostanie wyprowadzony z centrum tej miejscowości, przez którą trzy lata temu przejeżdżało średnio na dobę 8600 pojazdów – mówi Rafał Malinowski, rzecznik białostockiego oddziału GDDKiA.

6,5-kilometrowa droga omija Stawiski od zachodu i północnego-zachodu. W ramach inwestycji powstały drogi dojazdowe o długości 9,2 km oraz przebudowano prawie 700-metrowe odcinki dróg wojewódzkich na kierunkach Kolno – Stawiski oraz Nowogród – Przytuły.

W pierwszym, właśnie zakończonym etapie, została wybudowana jedna jezdnia (po jednym pasie ruchu w każdą stronę), z rozszerzeniem do dwóch w rejonie węzła Stawiski, czyli bezkolizyjnego skrzyżowania dk 61 z drogą wojewódzką Kolno – Stawiski. W kolejnych latach planowana jest budowa drugiej jezdni.

– Budowa obwodnicy Stawisk to także wykonanie sześciu obiektów inżynierskich – mostu, trzech wiaduktów, dwóch przejść dla zwierząt oraz budowa 38 przepustów – dodaje Rafał Malinowski.

Obwodnica powstała w niespełna półtora roku za 141 mln zł. Dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego wyniosło 34,2 mln zł.

(mg)

Białystok >> Chcemy ratować innych

Masowa akcja dobroci

Wyjątkowa okazała się ostatnia akcja pozyskiwania dawców szpiku. W Białymstoku przez dwa dni zarejestrowały się 723 osoby, w całym kraju – 17 594 osoby. To blisko połowa liczby wszystkich dawców zarejestrowanych w Polsce przed pięcioma laty, kiedy to swoją działalność rozpoczęła Fundacja DKMS Polska.

Akcja „Dla Ciebie to 5 minut, dla kogoś całe życie" odbywała się na blisko 100 uczelniach w Polsce.

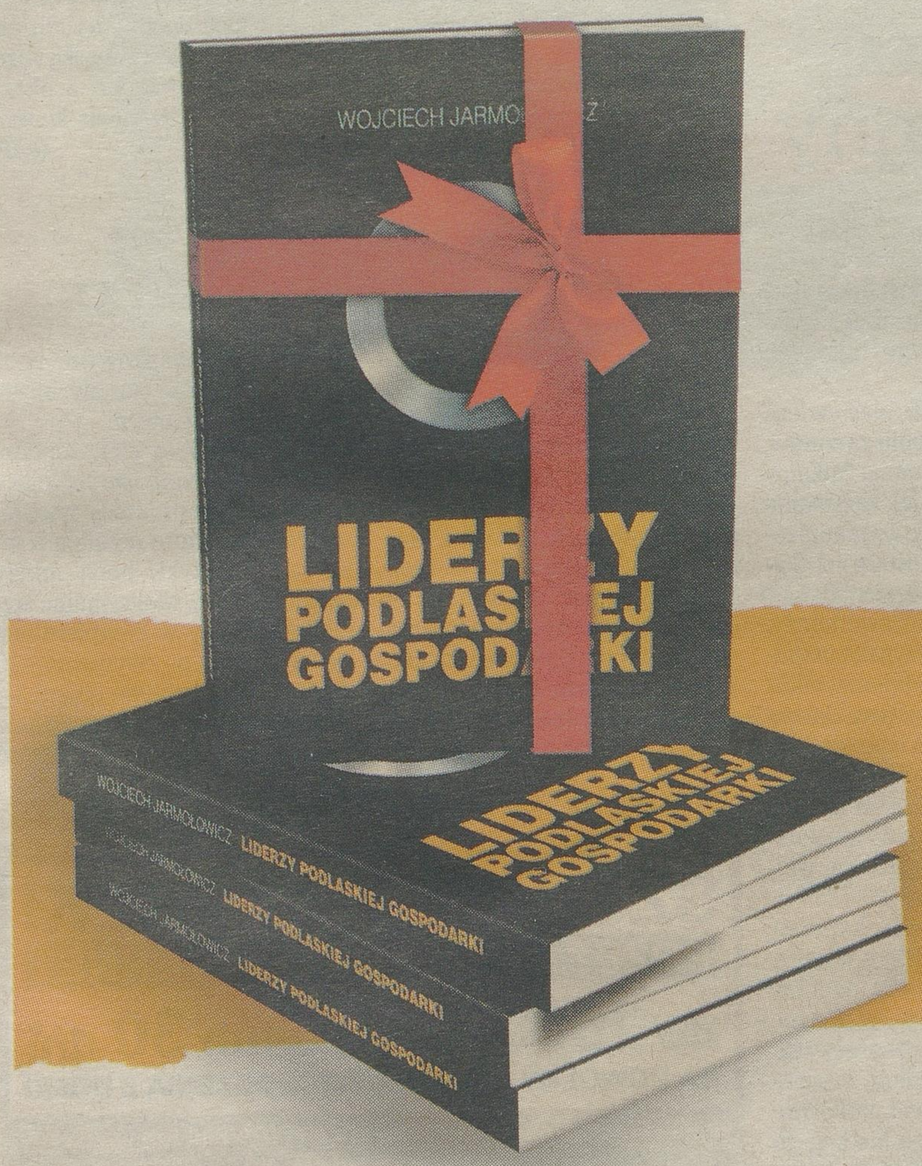
– To niewiarygodne co można zdziałać łącząc zapał, energię i kreatywność młodych ludzi z naszym organizacyjnym doświadczeniem – mówi Agata Maraszek, kierowniczka Działu Rekrutacji Dawców z Fundacji DKMS. – Liczba zarejestrowanych osób przeszła nasze najśmielsze oczekiwania. I dodaje, że ta akcja to kolejny przykład, że w Polsce jest jeszcze miejsce na masowe uruchamianie dobroci.

(luk)

promocja



Henryk Owsiejew Maciej Szumski Zbigniew Gołąbiewski Kinga Lesisz Mikołaj Charkiewicz Witold Karczewski Wojciech Strzałkowski Antoni Stolarski Jan Mikołuszko Sławomir Janusz Żubrycki



Liderzy Podlaskiej Gospodarki
Poznaj historie sukcesów ich firm.
Odkryj kulisy wielkich fortun.

Pomysł na świąteczny prezent.
Inspirująca lektura dla przedsiębiorczych.

Patronat: kurier Poranny Gazeta Współczesna Wydawca: .adnis Partner:

Warszawa >> Zaczęła się produkcja niezwykłego materiału

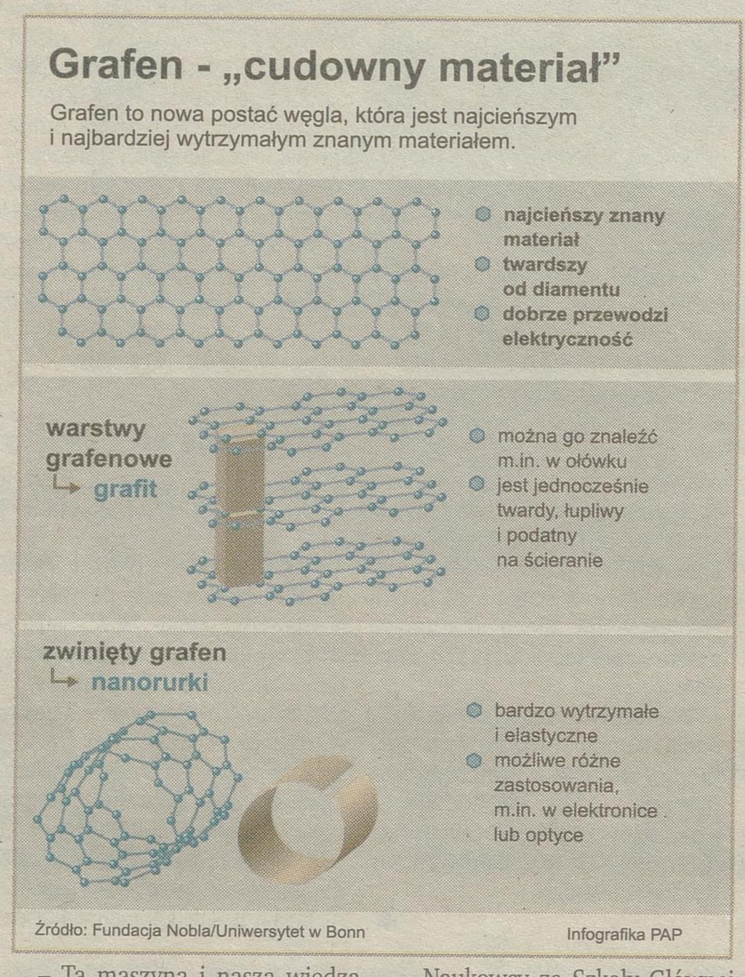
Wielki, choć płaski węgiel

Jest przyszłością elektroniki, ale też niszczy komórki rakowe. To grafen, którego produkcja ruszyła w Polsce.

Potrafiliśmy spiąć potęgę wynalazku, energię finansistów i pomoc państwa – powiedział premier Donald Tusk podczas wczorajszej uroczystości z okazji rozpoczęcia produkcji polskiego grafenu. – To historyczne i polskie osiągnięcie – mówił.

– Wykorzystanie grafenu obejmuje praktycznie wszystkie dziedziny życia. To materiał sto razy bardziej wytrzymały od stali, jest jednocześnie elastyczny i rozciągliwy, jest hydrofobowy (odpycha cząsteczki wody – przyp. red.), ma właściwości bakteriobójcze, jest przezroczysty, przewodzi elektryczność lepiej niż miedź czy srebro, transferuje elektrony sto razy szybciej niż krzem – poinformował prezes Agencji Rozwoju Przemysłu Wojciech Dąbrowski.

Dąbrowski, zapowiadając budowę Centrum Grafenowego, poinformował, że została zamówiona maszyna, która w pierwszym kwartale 2014 r. rozpocznie produkcję grafenu wysokiej jakości na miedzi.



– Ta maszyna i nasza wiedza pozwoli na wytworzenie grafenu o rozmiarach 30x30 cm. Jeszcze niedawno marzyliśmy o grafenie wielkości paznokci – zaznaczył prezes ARP. Dodał, że w 2015 r. ma być wytwarzany zredukowany tlenek grafenu. – Celujemy w czysty grafen płatkowy do zastosowań biomedycznych – wyjaśnił.

Naukowcy ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego twierdzą, że grafen może niszczyć komórki nowotworowe, przylegając do nich i tworząc cieniutką warstwę. Odcina ona dostęp tlenu i składników odżywczych, co prowadzi do śmierci komórki rakowej.

Dyrektor Instytutu Technologii Materiałów Elektronicznych (ITME), Zygmunt Łuczyński mówił o wydarzeniu bez precedensu, bowiem chodzi o sprzedaż komercyjną produktu zaledwie po trzech latach od nagrody Nobla za prace nad nim.

Łuczyński poinformował, że obecnie instytut znajduje się w pierwszej dwudziestce placówek naukowych na świecie zajmujących się grafenem.

Produkcją grafenu zajmie się firma Nano Carbon utworzona przez Agencję Rozwoju Przemysłu i ITME. Wczoraj, oprócz oficjalnego uruchomienia produkcji grafenu, ruszył także internetowy kanał sprzedaży tego materiału poprzez sklep grapheneshop.pl. **(PAP)**

Grafen

To nietypowy materiał, określany mianem dwuwymiarowego. Jest to pojedyncza warstwa atomów węgla, która wykazuje niespotykane właściwości mechanicznie i fizyczne. Świetnie przewodzi ciepło i elektryczność, jest więc dobrym materiałem do zastosowań w elektronice, np. do wytwarzania cienkich, elastycznych i wytrzymałych wyświetlaczy lub szybkich układów przetwarzających. Grafen został wynaleziony w 2004 r. przez rosyjsko-brytyjską grupę fizyków.

Kościół >> Watykan poparł arcybiskupa

Ks. Lemański nie poddaje się

Watykan odrzucił odwołanie ks. Wojciecha Lemańskiego w sprawie usunięcia go z urzędu proboszcza parafii w Jasienicy – podała wczoraj Kuria Biskupia Warszawsko-Praska.

Kuria ogłosiła, że tego dnia otrzymała dekret Kongregacji ds. Duchowieństwa z 18 grudnia w tej sprawie. Podkreśliła, że w uzasadnieniu dekretu napisano: „Zarówno z punktu widzenia formalnego, jak i rzeczowego, stwierdzono zasadność motywacji co do procedury usunięcia z urzędu ks. Wojciecha Lemańskiego".

Ks. Lemański powiedział, że nie widział jeszcze dekretu.

– Otrzymałem telefoniczną informację od kanclerza kurii. Jeśli się potwierdzi, złożę rekurs od decyzji Kongregacji do Najwyższego Trybunału Sygnatury Apostolskiej. Mam takie prawo – powiedział ks. Lemański.

Według Kurii Stolica Apostolska podzieliła argumentację, że „brak szacunku i posłuszeństwa Biskupowi Diecezjalnemu oraz nauczaniu biskupów w Polsce w kwestiach bioetycznych sprawiają, że dalsza posługa proboszczowska pod władzą biskupa diecezjalnego staje się niemożliwa. Publicznie głoszone poglądy nie spełniają wymogów prawa i przynoszą poważną szkodę i zamieszanie we wspólnocie Kościoła".

Decyzja Stolicy Apostolskiej potwierdza dekret, na mocy którego ks. Lemański został usunięty z urzędu proboszcza Jasienicy. Usunięty proboszcz nie ma prawa wykonywać żadnych funkcji proboszczowskich ani zamieszkiwać i przebywać na plebanii.

Kuria Biskupia Warszawsko-Praska prosi wszystkich, którym leży na sercu dobro Kościoła i ks. Wojciecha Lemańskiego o uszanowanie decyzji Watykanu.

W październiku br. Watykan odrzucił odwołanie ws. nałożonego na ks. Lemańskiego zakazu wypowiadania się w mediach.

Dekretem z 5 lipca br. ordynariusza warszawsko-praskiego abp. Henryka Hosera ks. Lemański został usunięty z urzędu proboszcza parafii Narodzenia Pańskiego w Jasienicy. Proboszcz odwołał się od tej decyzji.

Według ks. Lemańskiego działania abp. Hosera przeciw niemu rozpoczęły się, gdy ten podczas rozmowy zapytał go, czy jest obrzezany i czy należy do narodu żydowskiego. Za takie pytanie proboszcz z Jasienicy domagał się od arcybiskupa przeprosin. **(PAP)**

Rosja >> Amnestia uchwalona

Polski ekolog wróci do kraju

Duma Państwowa Rosji wczoraj przyjęła uchwałę o amnestii, która obejmie aktywistów Greenpeace'u, zatrzymanych po proteście na M. Barentsa i oskarżonych o chuligaństwo, a także dwie członkinie grupy Pussy Riot, odbywające kary łagru za wykonanie antyputinowskiego utworu w cerkwi.

Uchwała wejdzie w życie z chwilą opublikowania jej przez rządową „Rossijską Gazietę" i parlamentarną „Parlamientską Gazietę", co – jak się oczekuje – nastąpi w piątek.

Z amnestii skorzysta 30 ekologów z Greenpeace'u, w tym Polak – Tomasz Dziemianczuk.

– Na pewno czuję ulgę, widząc, że sytuacja zmienia się na lepsze. Nie zmienia to jednak faktu, że wciąż mam zarzuty za przestępstwo, którego nie popełniłem i liczę na to, że zostaną one oddalone. Ucieszę się, jeśli uda się załatwić wszystkie formalności na czas i będę mógł spędzić święta z rodziną, w Polsce – oświadczył Dziemianczuk.

Na razie nie jest jasne, kiedy pracownik Uniwersytetu Gdańskiego będzie mógł wrócić do Polski. Aby móc opuścić terytorium Rosji, musi uzyskać rosyjską wizę.

Amnestię ogłoszono z okazji 20. rocznicy uchwalenia konstytucji FR. **(PAP)**

Warszawa >> Premier zdecyduje o losie szefowej NFZ

Za chory system może stracić posadę

Minister zdrowia Bartosz Arłukowicz złożył wniosek do premiera o odwołanie prezes Narodowego Funduszu Zdrowia Agnieszki Pachciarz. W jego ocenie NFZ, po wprowadzeniu systemu eWUŚ, niewłaściwie zweryfikował nieubezpieczonych. Z tym zarzutem nie zgadza się Pachciarz.

Spór pomiędzy Ministerstwem Zdrowia a NFZ dotyczy osób, które w systemie eWUŚ (umożliwiającym pacjentom korzystanie z porad lekarskich na podstawie dokumentu tożsamości) widnieją jako nieubezpieczone, ale w rzeczywistości posiadają uprawnienie do świadczeń (np. pracownicy, których pracodawca nie zgłosił do ubezpieczenia). W ocenie ministerstwa Pachciarz przedstawiła zawyżoną liczbę takich osób i zażądała zbyt dużych pieniędzy z dotacji budżetowej na ich świadczenia zdrowotne. Prezes NFZ złożyła w tej sprawie skargę na ministra zdrowia do wojewódzkiego sądu administracyjnego.

Arłukowicz ocenił podczas wczorajszej konferencji prasowej, że wprowadzając system eWUŚ, „NFZ zatrzymał się w połowie drogi". – Nie może być tak, że urzędnicy nie do końca weryfikują osoby, które wyskakują w systemie eWUŚ jako nieubezpieczone, jednocześnie wyciągają natychmiast rękę po pieniądze czy do pacjentów, czy do budżetu państwa – mówił minister.

Arłukowicz poinformował, że – jeżeli premier przyjmie jego wniosek – obowiązki prezesa do czasu powołania nowego szefa NFZ będzie pełnił dotychczasowy wiceprezes Marcin Pakulski.

– Jest mi nieco przykro" – tak wniosek Arłukowicza skomentowała Pachciarz. Zaznaczyła jednocześnie, że spór z ministerstwem nie miał charakteru konfrontacyjnego. Jak mówiła, chodziło o prawidłowe zweryfikowanie liczby osób, które w eWUŚ widnieją jako nieubezpieczone.

Prezes NFZ podkreśliła, że złożenie wniosku do sądu administracyjnego wynikało nie tylko z troski o wyższe pieniądze dla pacjentów, ale także z konieczności zachowania dyscypliny finansów publicznych i ryzyka odpowiedzialności karnej za nierzetelne zarządzanie instytucją państwową lub przedstawianie nieprawdziwych informacji.

Premier Donald Tusk zwrócił się do rady NFZ o opinię ws. odwołania Pachciarz. Rada ma zebrać się dzisiaj.

W ocenie ekspertów – redaktora naczelnego branżowego miesięcznika „Menedżer Zdrowia" Janusza Michalaka i założyciela Fundacji Watch Health Care Krzysztofa Łandy – zmiana prezesa NFZ nie zmieni sytuacji w ochronie zdrowia. Proponują oni m.in. wprowadzenie dodatkowych ubezpieczeń zdrowotnych i urealnienie wyceny świadczeń.

Prezes Naczelnej Rady Lekarskiej Maciej Hamankiewicz uważa, że ani dotychczasowa prezes NFZ, ani Bartosz Arłukowicz nie mają wizji naprawy systemu ochrony zdrowia. **(PAP)**

Warszawa >>

Senator niewinny

Były senator PO Krzysztof Piesiewicz został wczoraj uniewinniony w głośnej sprawie narkotykowej, związanej z szantażem wobec tego znanego adwokata.

Sąd uniewinnił Piesiewicza od wszystkich siedmiu zarzutów, dotyczących posiadania kokainy i nakłaniania do jej zażywania dwóch kobiet, które go szantażowały (za szantaż zostały już skazane na 1,5 roku więzienia).

Wyrok jest nieprawomocny. Sędzia Iwona Strączyńska utajniła jego ustne uzasadnienie, także cały proces był niejawny. Jawna była tylko sentencja wyroku. Prokuratura chciała kary 6 miesięcy więzienia w zawieszeniu na dwa lata oraz zasądzenia 6 tys. zł nawiązki na rzecz organizacji walczącej z narkomanią.

W 2009 r. „Super Express" ujawnił film z udziałem ubranego w sukienkę senatora, nagrany w jego mieszkaniu przez Joannę D., jedną z kobiet-szantażystek. Film miał być dowodem, że senator posiadał i zażywał narkotyki. On sam twierdził, że nie była to kokaina, ale sproszkowane lekarstwa. **(PAP)**

UE >> Mentole zakazane od 2020 r.

Paczka jak antyreklama

Kraje UE przyjęły wczoraj ostateczny kompromis z Parlamentem Europejskim ws. dyrektywy tytoniowej. Uzgodniono, że zakaz mentoli wejdzie w życie latem 2020 r. Porozumienia z PE nie poparła Polska właśnie ze względu na zakaz mentoli.

Porozumienie przewiduje, że ostrzeżenie zdrowotne ma zajmować 65 proc. opakowania papierosów; zakazane będą tzw. szminkowe opakowania. Od 2016 r. mają być zakazane papierosy z dodatkami smakowymi poza mentolami, które zostały objęte okresem przejściowym.

Choć papierosy elektroniczne będą dopuszczone na rynek jako konsumpcyjne produkty tytoniowe, to kraje, które regulują je jako farmaceutyki, będą mogły czynić to dalej. Maksymalne stężenie nikotyny w e-papierosach będzie mogło wynosić 20 mg/ml. Mają być one objęte zakazem reklam, tak jak pozostałe wyroby tytoniowe. **(PAP)**

reklama
SZYBKIE POŻYCZKI
PRZEZ SMS I PRZEZ INTERNET
do 2000 zł na 15 lub 30 dni
NA DOWOLNY CEL I BEZ WYCHODZENIA Z DOMU
wyślij sms o treści KONTAKT na 664 079 800 lub wejdź na:
www.morgis.pl
Pomocna Pożyczka Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku krs nr 0000119317

ZOSTAŃ PRENUMERATOREM WYGRAJ SUPERNAGRODY!

Wykup prenumeratę Współczesnej na styczeń*
i weź udział w prostym konkursie.

Możesz wygrać jedną z 20 nagród



*Prenumeratę pocztową (33 zł) należy zamówić **do 19 grudnia.**

Zasady konkursu w pigułce: ● Wykup prenumeratę dziennika na styczeń ● W ciekawy sposób dokończ zdanie: Gazeta Współczesna to dla mnie... ● Wypełnij i wytnij kupon konkursowy, który znajdziesz w styczniowym dodatku dla Prenumeratorów "Życie obrazkach" ● Prześlij kupon konkursowy wraz z wykonanym zadaniem do 31 stycznia 2014 roku na adres redakcji dziennika ● Zachowaj dowód opłaty za prenumeratę

Pełny regulamin konkursu na stronie: www.wspolczesna.pl/prenumerata oraz w siedzibie redakcji.
Informacje na temat konkursu i sposobu zamówienia prenumeraty pod nr telefonu 85 74 89 500.

Twoja gazeta w prenumeracie

mecenas wiedzy

Czytam, więc wiem

Po raz drugi prowadzimy kampanię społeczną promowania czytelnictwa wśród dzieci i młodzieży. Chcemy również wspierać szkoły w ich działaniach, promujących czytelnictwo oraz chęć zdobywania wiedzy. Robimy to przez prezentację najciekawszych akcji społecznych, prężnie działających kół naukowych czy szkolnych rankingów najpopularniejszych książek. Dlatego zachęcamy dyrektorów, bibliotekarzy, nauczycieli, rodziców do dzielenia się pomysłami na promowanie czytelnictwa, ciekawymi wydarzeniami w bibliotekach, spotkaniami z pisarzami. Jesteśmy otwarci także na Państwa pomysły. Ważne, by doprowadziły one do wykształcenia w uczniach nawyku czytania, a nawet mody na nie. Materiały (teksty i zdjęcia) można wysyłać na adres wiem@mediaregionalne.pl.

Czekamy na Wasze recenzje

Podobnie jak w poprzednim roku nagrodzimy uczniów, którzy podzielą się swoimi wrażeniami po lekturze książek. Na naszych łamach będziemy publikować najlepsze nadesłane teksty. Zasady uczestnictwa: ▲ W akcji mogą wziąć udział wszyscy uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych oraz ponadgimnazjalnych z województwa podlaskiego ▲ Wystarczy napisać, a następnie przesłać recenzję ulubionej książki ▲ Tekst z polskimi znakami powinien mieć długość maksymalnie jednej strony maszynopisu ▲ Recenzje należy przesłać mailem na adres: wiem@mediaregionalne.pl. W tytule wiadomości należy wpisać hasło „Czytam, bo lubię". Każda recenzja musi być opatrzona imieniem i nazwiskiem autora oraz nazwą i adresem szkoły. Materiały można wysyłać na adres wiem@mediaregionalne.pl.

Mecenas Wiedzy >> Razem z gastronomikiem

Uczyć się trzeba przez całe życie

Hotel Podlasie i restauracja Lipcowy Ogród to firma rodzinna. Prowadzą ją Anna Narel i jej tata Zbigniew Wasiluk. W kampanię „Czytam, więc wiem" włączyli się pomagając Zespołowi Szkół Gastronomicznych w Białymstoku.

Maryla Pawlak-Żalikowska
maryla.zalikowska@mediaregionalne.pl

Ściśle współpracujemy z dwiema szkołami – precyzuje pani Anna. – Zespołem Szkół Gastronomicznych i Zespołem Szkół Handlowych. Włączając się w akcję „Czytam, więc wiem" wybraliśmy akurat tę pierwszą. Jej uczniowie są naszymi praktykantami, a potem również pracownikami.

Hotel Podlasie, mieszczący się przy ul. 42. Pułku Piechoty w Białymstoku (do niedawna była to ulica 27 Lipca), powstał 10 lat temu. Rodzina pani Anny (spółka nazywa się HASS H.A.Z.) kupiła wtedy budynek po hotelu robotniczym, który zaadaptowali na kameralny obiekt o urokliwych wnętrzach mający dziś 86 pokoi. W miarę możliwości finansowych ciągle trwały modernizacje. Hotel się zmieniał fragment po fragmencie i w roku 2009 przeszedł kategoryzację, która umożliwia pełnoprawne stosowanie wobec niego tego właśnie określenia – hotel.

Po pięciu latach przy obiekcie powstała Restauracja Lipcowy Ogród.

– Wynikało to po prostu z potrzeb gości – wspomina pani Anna. – Potrzebne było miejsce, gdzie mogliby zjeść posiłki. Najpierw otworzyliśmy dwie mniejsze sale, a potem, w miarę jak gości przybywało, dobudowaliśmy jeszcze jedną, dużą. Pełni ona teraz funkcję konferencyjno-bankietową, ale i restauracyjną. I przyciąga zarówno gości hotelowych, jak i z miasta.

– Od początku kuchni Lipcowego Ogrodu szefuje Tomasz Siwkowski, który przyjechał do nas z Warmii (wcześniej pracował w renomowanym Hotelu Anders w Starych Jabłonkach pod Olsztynem).

– Specjalnością naszego menu jest to, co jest specjalnością regionu – wyjaśnia Anna Narel. – Opieramy je na grzybach, serach korycińskich. Podlasie znane jest też z dziczyzny, dlatego na niej opieramy kuchnię Lipcowego Ogrodu. Nie używamy żadnej chemii. W kuchni zawsze można sprawdzić, że są tu naturalne składniki. Nie ma puszek, tylko zioła jednorodne sprowadzane z Białowieży. Sami je mielemy i mieszamy.

W naszej kampanii „Czytam, więc wiem" Hotel Podlasie i Lipcowy Ogród ufundował prenumeratę szkole gastronomicznej do końca tego roku szkolnego.

– My jako firma przyszliśmy do hotelarstwa z zupełnie innych branż – opowiada pani Anna.– Musieliśmy się nauczyć wielu rzeczy, żeby doprowadzić Hotel Podlasie do jakości, jaką dziś sobą reprezentuje i jaka go kwalifikuje jako hotel.

Pani Anna przyznaje, że jeszcze trudniejszą sprawą było poznanie gastronomii jako biznesu.

– Uczymy się tego każdego dnia, biorąc udział w konferencjach branżowych – wylicza. – Należymy do klastra Marek Turystycznych Polski Wschodniej. To bardzo ważne stowarzyszenie hotelarzy, służące promocji tego co nasze, podlaskie. Czytamy wiele branżowych gazet.

Bo to, co jest ważne, trzeba wiedzieć i z poziomu lokalnego, i regionalnego, i światowego. Nie wolno zapominać o naszej tożsamości i o tym, co tu mamy najlepszego. ▲

Pomóż szkole, zostań Mecenasem Wiedzy

Mecenasi Wiedzy to przedsiębiorcy, którzy ułatwiają dostęp do informacji szkołom z regionu poprzez wykupienie im prenumeraty naszych wydawnictw związanych z kampanią „Czytam, więc wiem". Na początku grudnia jest ich z nami 283. Dziękujemy. ▲ Pełną listę Mecenasów publikujemy w wydaniach magazynowych i jest to praktyka, którą stosować będziemy przez cały rok szkolny. Prezentacje przedsiębiorców i firm nie ograniczają się jednak do wymienienia ich nazw. Mecenasom Wiedzy poświęcamy także szersze informacje. Pytamy, co u nich słychać. Jak wiedza, jaką zdobyli w życiu, procentuje w ich karierach zawodowych.

▲ Nazwę firmy wymieniamy też we wtorki na łamach magazynu „Wiem. Tygodnik. Nauka Polska świat" oraz na stronach internetowych kampanii – www.wspolczesna.pl/wiem i www.poranny.pl/wiem

▲ Dla przedsiębiorców, którzy pomagają szkołom, mamy także kupony rabatowe na ogłoszenia drobne oraz ogłoszenia modułowe, zlecane w „Gazecie Współczesnej", „Kurierze Porannym" i „Teraz Białystok" (przy zakupie zestawów prenumeraty na kwotę min. 220 zł brutto).

▲ Zapraszamy do kontaktu: akcja.spoleczna@czytamwiecwiem.pl lub telefonicznie: 85 748 95 74 **(peż)**

promocja



Dołącz do nas! Zostań Mecenasem Wiedzy!

ORGANIZATORZY: PARTNER MERYTORYCZNY: PATRONI HONOROWI: PATRONI MEDIALNI:

Najpopularniejsi szkolni sportowcy >> Nauczyciel Wychowania Fizycznego i Uczeń-Sportowiec

Dziś i jutro czekamy na Wasze głosy

NAJPOPULARNIEJSZY NAUCZYCIEL WF 2013

1. Iwona Niemyjska
– 19 proc. głosów



▲ Zespół Szkół w Brańsku

sms o treści: WF.29

2. Marcin Jabłoński
– 7 proc. głosów



▲ Szkoła Podstawowa nr 2 w Mońkach

sms o treści: WF.17

3. Piotr Kryszłopowicz
– 5 proc. głosów



▲ Gimnazjum im. Jana Pawła II w Czarnej Białostockiej

sms o treści: WF.40

To już ostatnia szansa, by zagłosować na swojego faworyta.

Agata Sawczenko
agata.sawczenko@mediaregionalne.pl

Na Wasze głosy czekamy już tylko do jutra. Sms-y można przysyłać do godz. 14, a na kupony czekamy do godz. 10.

Pamiętajcie – Wasz głos może wszystko zmienić. I sprawić, że Wasz faworyci – spośród kandydatów obu plebiscytów – staną na podium.

To Wasi kandydaci – bo sami ich zgłosiliście – i nie zapominacie o nich. Choć w czołówce nadal są te same nazwiska, cały czas przybywa głosów na każdego z kandydatów w obu plebiscytach. Wśród nauczycieli nadal – od samego początku głosowania! – prowadzi Iwona Niemyjska, a wśród uczniów pierwsze miejsce zajmują razem – Maria Andrejczyk i Dominika Dabulis.

Kto kogo wyprzedził, komu przydałyby się dodatkowe głosy, możecie Państwo sami sprawdzić i ocenić. Sylwetki wczorajszych triumfatorów publikujemy obok, a pełne listy rankingowe – poniżej.

W ramkach zaś znajdziecie Państwo zasady głosowania na kandydatów za pomocą sms-ów. Pamiętajcie jednak, że oddać głos na swego faworyta można również za pomocą kuponów, które publikujemy w „Gazecie Współczesnej". Należy je dostarczyć na adres: „Gazeta Współczesna" ul. Św. Mikołaja 1, 15-419 Białystok. Można również głosować za pomocą sms-ów. Czekamy na nie już tylko do jutra. Na sms-y – do godz. 14, a na kupony – tylko do godz. 10. Pamiętajcie jeden sms to to samo, co jeden kupon. I to, i to liczymy jako jeden głos.

Informacje o kandydatach oraz regulamin plebiscytów publikujemy również w internecie na stronie www.wspolczesna.pl.

Nasze plebiscyty są po to, by docenić tych, dla których wychowanie poprzez sport jest bardzo ważne, którzy w swojej pracy propagują szacunek dla przeciwnika i zasady fair play. Chcemy docenić też młodych ludzi, którzy dopiero rozpoczynają swoją sportową drogę, ale już mają na tym polu ogromne sukcesy. To Wasi kandydaci. Nazwiska swoich ulubionych nauczycieli wychowania fizycznego zgłaszali nam ich uczniowie. Uczniów zaś wytypowali nauczyciele i dyrektorzy szkół. To już sukces, że znaleźli się w tym zestawieniu. Teraz czas, by pomóc im stanąć na podium. ▲

NAJPOPULARNIEJSZY UCZEŃ-SPORTOWIEC 2013

1. Dominika Dabulis
– 14 proc. głosów



▲ Zespół Szkół Ogólnokształcących w Sejnach

sms o treści: uczen.04

1. Maria Andrejczyk
– 14 proc. głosów



▲ Zespół Szkół Ogólnokształcących w Sejnach

sms o treści: uczen.01

2. Joanna Frankowska
– 12 proc. głosów



▲ Publiczne Gimnazjum nr 31 w Białymstoku

sms o treści: uczen.08

2. Marek Rzemieniecki
– 12 proc. głosów



▲ Zespół Szkolno-Przedszkolny w Dobrzyniewie Dużym

sms o treści: uczen.16

Partner
wschodzący Białystok

Patroni honorowi

Prezydent Miasta Białegostoku

Honorowy Patronat Marszałka Województwa Podlaskiego

Podlaski Kurator Oświaty

Wojewoda Podlaski

Polskie Radio Białystok
Patron medialny

GŁOSUJEMY DO 20 GRUDNIA 2013

GŁOSOWANIE

sms na numer 72069

Przy nazwisku każdego nauczyciela podajemy treść sms-a, który należy wysłać pod podany wyżej numer. W ten sposób oddajecie głosy na swoich ulubionych Nauczycieli Wychowania Fizycznego. Każdy sms się liczy i zwiększa szansę na wygraną Waszego faworyta. Opłata za wysłanie jednego sms-a wynosi 2,46 zł (w tym 23 proc. VAT). Jeden wysłany SMS liczony jest jako jeden głos na wskazanego kandydata.

Uczeń-Sportowiec >

- ▲ Rzemieniecki Marek – 12%, SMS o treści uczeń.16
- ▲ Fronc Jakub – 9%, SMS o treści uczen.09
- ▲ Drozdowska Izabela – 6%, SMS o treści uczen.06
- ▲ Purta Urszula – 4%, SMS o treści uczen.22
- ▲ Drągowska Emilia – 3%, SMS o treści uczen.05
- ▲ Radziszewska Aleksandra – 3%, SMS o treści uczen.14
- ▲ Engel Julia – 3%, SMS o treści uczen.07
- ▲ Klekotko Aleksandra – 3%, SMS o treści uczen.10
- ▲ Romanowicz Albert – 2%, SMS o treści uczen.15
- ▲ Samociuk Małgorzata – 2%, SMS o treści uczen.17
- ▲ Kupiecka Wiktoria – 2%, SMS o treści uczen.12
- ▲ Kozicka Aleksandra – 2%, SMS o treści uczen.11
- ▲ Stankiewicz Hubert – 2%, SMS o treści uczen.18
- ▲ Żmójdzin Dawid – 2%, SMS o treści uczen.21
- ▲ Czaban Mikołaj – 2%, SMS o treści uczen.03
- ▲ Śmiłowski Paweł – 1%, SMS o treści uczen.19
- ▲ Brajczewski Michał Filip – 1%, SMS o treści uczen.02
- ▲ Wszeborowska Wioleta – 0,2%, SMS o treści uczen.20
- ▲ Pietraszko Aleksandra – 0,2%, SMS o treści uczen.13

GŁOSOWANIE

sms na numer 71466

Przy nazwisku każdego ucznia podajemy treść sms-a, którą należy wysłać pod podany wyżej numer. Opłata za wysłanie jednego sms-a wynosi 1,23 zł (w tym 23 proc. VAT). Jeden wysłany SMS liczony jest jako jeden głos na wskazanego kandydata.

Nauczyciel Wychowania Fizycznego >

- ▲ Chyży Robert – 5%, SMS o treści wf.05
- ▲ Moczulski Robert – 5%, SMS o treści wf.27
- ▲ Grądzka Bogusława – 4%, SMS o treści wf.11
- ▲ Moczulski Roman – 4%, SMS o treści wf.28
- ▲ Godlewska Danuta – 3%, SMS o treści wf.10
- ▲ Blusiewicz Krzysztof – 3%, SMS o treści wf.03
- ▲ Jakubowska Regina – 2%, SMS o treści wf.18
- ▲ Żynel Piotr – 2%, SMS o treści wf.39
- ▲ Grzegorzewska Julita – 2%, SMS o treści wf.15
- ▲ Wróblewski Janusz – 2%, SMS o treści wf.35
- ▲ Cherubin Agnieszka – 2%, SMS o treści wf.04
- ▲ Komorowski Mariusz – 2%, SMS o treści wf.22
- ▲ Grunwald Krzysztof – 2%, SMS o treści wf.13
- ▲ Badura Urszula – 2%, SMS o treści wf.01
- ▲ Zembrowska Emilia – 2%, SMS o treści wf.38
- ▲ Baranowski Paweł – 2%, SMS o treści wf.02
- ▲ Kozłowski Hubert – 2%, SMS o treści wf.24
- ▲ Klimaszewski Marek – 2%, SMS o treści wf.21
- ▲ Czyżyk Marcin – 2%, SMS o treści wf.07
- ▲ Łukianiuk Andrzej – 2%, SMS o treści wf.26
- ▲ Konstantynowicz Gracjan – 2%, SMS o treści wf.23
- ▲ Grygoruk Sławomir – 2%, SMS o treści wf.14
- ▲ Grodzki Jarosław – 2%, SMS o treści wf.12
- ▲ Gasztold Tomasz –1%, SMS o treści wf.09
- ▲ Kulikowski Zbigniew – 1%, SMS o treści wf.25
- ▲ Humeńczyk Krzysztof – 1%, SMS o treści wf.16
- ▲ Sikorski Karol – 1%, SMS o treści wf.31
- ▲ Kalisz Sławomir – 1%, SMS o treści wf.19
- ▲ Kamiński Piotr – 1%, SMS o treści wf.20
- ▲ Styza-Walicka Marta – 1%, SMS o treści wf.33
- ▲ Wrutniak Marcin – 1%, SMS o treści wf.36
- ▲ Słowikowski Wojciech – 1%, SMS o treści wf.32
- ▲ Wszeborowski Adam – 1%, SMS o treści wf.37
- ▲ Czech Tomasz – 1%, SMS o treści wf.06
- ▲ Sawicki Eugeniusz – 1%, SMS o treści wf.30
- ▲ Wasik Piotr – 1%, SMS o treści wf.34
- ▲ Dziełak Czesław – 1%, SMS o treści wf.08

KUPON do głosowania

Najpopularniejszy Uczeń - Sportowiec 2013

Głosuję na kandydata:

Imię i nazwisko kandydata

Numer kandydata

1 kupon = 1 głos

więcej na www.wspolczesna.pl/nauczycielwf

KUPON do głosowania

Najpopularniejszy Nauczyciel WF 2013

Głosuję na kandydata:

Imię i nazwisko kandydata

Numer kandydata

1 kupon = 1 głos

więcej na www.wspolczesna.pl/nauczycielwf

Współpraca ze Wschodem >> Przekleństwem przedsiębiorców są granice

Niech władze staną na głowie

Dyskusja wokół polityki wizowej i warunków przekraczania granicy polsko-białoruskiej podniosła temperaturę polsko-ukraińsko-białoruskiego spotkania w Izbie Przemysłowo-Handlowej w Białymstoku.

Maryla Pawlak-Żalikowska
maryla. zalikowska @mediaregionalne.pl


Fot. A. Chomicz

Białoruska gospodarka jest zorientowana na eksport – zapewniał w Białymstoku Igor Sekreta, radca ambasady Białorusi w Warszawie ds. gospodarki (z lewej strony). – Dziś nie jest to tylko żywność. Również ciągniki czy agd. Bardzo istotny jest dla nas rynek unijny, o czym świadczy fakt, że sprzedajemy tam więcej towarów niż do Rosji.

Wspólnie z Regionalnym Ośrodkiem Debaty Międzynarodowej przedsiębiorcy, przedstawiciele korpusu dyplomatycznego i władz samorządowych i administracyjnych rozmawiali, jak poprawić relacje gospodarcze i podnieść wielkość obrotu.

– Przejechać przez te przeklęte granice to naprawdę tragedia. Niechże nasze władze staną na głowie, żeby to poprawić – tymi słowami Lech Pilecki, prezes Podlaskiego Klubu Biznesu podgrzał atmosferę podczas spotkania pod hasłem: Współpraca międzynarodowa w sektorze MSP w 2014 roku. Omawiano na nim warunki współpracy województwa podlaskiego z sąsiadami zza wschodniej granicy.

– Te przejazdy są straszne. Bez zmiany sytuacji nigdy nie dojdziemy choćby do poziomu Niemiec w obrocie z Białorusią. A w czym jesteśmy gorsi? Realia tych krajów rozumiemy jak nikt – argumentował Lech Pilecki. – Te granice to przeklęta sprawa. Jak dobrze by było, gdyby wreszcie powstał 50-kilometrowy pas przygraniczny, gdzie można by łączyć nasze interesy. Od wielu lat o tym mówimy i od wielu lat nie dzieje się nic.

Szef PKB przypomniał, że ponad pół roku temu przedsiębiorcy skarżyli się wizytującemu region Donaldowi Tuskowi na fatalne warunki uzyskiwania wiz, jakie ich partnerzy biznesowi mają szczególnie w Grodnie.

– Nie życzę nikomu przechodzenia czegoś takiego. To horrendalne trudności i żądania – mówił z irytacją Lech Pilecki i pytał Konsula Generalnego RP w Grodnie: – Jak to się dzieje, że białoruscy przedsiębiorcy wolą dostawać wizy przez Litwę niż u pana w urzędzie? Gdy granica była otwarta, dziennie do naszych białostockich banków napływało 5 do 8 milionów dolarów dziennie!

– Nic się nie zmieni, dopóki nie będzie większej liczby konsulów na Białorusi – odpierał zarzuty konsul Andrzej Chodkiewicz. – Powtarzamy to i my, i ambasador, ale do tego konieczna jest zgoda strony białoruskiej. Teraz wydajemy ok. 800 wiz biznesowych dziennie. To nie tylko średni biznes, ale i firmy mikro. Będziemy to zwiększać, ale kosztem wiz zakupowych. Maksymalnie możemy wydać 110-120 tysięcy wiz rocznie. Więcej nie, z powodu wydajności ludzkiej.

Jak mówił konsul, to i tak jest 150 procent wizowej normy unijnej na człowieka. Inne kraje już pytają, dlaczego Polska wydaje tak dużo wiz.

Przedsiębiorcy proponowali, żeby wobec tego wydawać więcej wiz 10-letnich, ale konsul odbijał piłeczkę, że nie ma takiej możliwości prawnej.

– Dlaczego nie występujecie przez swoich posłów o zmiany w tych przepisach – pytał Andrzej Chodkiewicz. Na co Witold Karczewski, prezes Izby Przemysłowo-Handlowej odpowiedział: – A widzi pan tu jakichś posłów?

Sala Izby Przemysłowo-Handlowej była tego dnia pełna. Przybyli przedsiębiorcy należący do IP-H i współpracujący z Podlaską Fundacją Rozwoju Regionalnego (współorganizator spotkania). Był i marszałek, i wicewojewoda, i przedstawiciel prezydenta Białegostoku, wysocy przedstawiciele służb dyplomatycznych Polski i Białorusi, reprezentanci izb przemysłowo-handlowych tych krajów.

Spośród 14 parlamentarzystów reprezentujących region, obecność potwierdziło dwóch. Żaden nie przyszedł. ▲

Krótko

▲ **Izba Skarbowa w Białymstoku najlepsza w kraju** Na pierwszym miejscu w klasyfikacji generalnej i w kategorii efektywności uplasowała się Izba Skarbowa w Białymstoku w X Rankingu Urzędów Skarbowych „Dziennika Gazety Prawnej". To powtórka ubiegłorocznego sukcesu. Okazało się, że najszybciej rozpatrywała odwołania od decyzji urzędów skarbowych. Ponadto, izba zajęła jeszcze trzecie miejsce w kategorii skuteczności, gdzie decydującą rolę odgrywała prawidłowość wydawanych decyzji podatkowych. Natomiast wśród 380 urzędów skarbowych z całego kraju, Urząd Skarbowy w Siemiatyczach uplasował się na trzeciej pozycji zarówno w klasyfikacji generalnej wśród małych US, jak i w kategorii efektywności. Na czwartej zaś pozycji, w kategorii efektywności znalazł się Urząd Skarbowy w Augustowie. Wśród dużych skarbówek, w tej kategorii wyróżnił się jeszcze Pierwszy Urząd Skarbowy w Białymstoku, który zajął szóste miejsce. Zaś Podlaski Urząd Skarbowy obsługującemu „dużych" podatników znalazł się na czwartej pozycji, w klasyfikacji generalnej wśród wyspecjalizowanych US, jak i w kategorii skuteczności. **opr. (d)**

▲ **Dobre nastroje wśród przedsiębiorców** Wskaźnik BIG mierzący poziom bezpieczeństwa prowadzenia działalności gospodarczej wzrósł o 3,73 pkt. – poziom 17,84 pkt., tym samym osiągając najwyższy poziom od 4 lat. Poprawa wartości głównego indeksu trwa już od 9 miesięcy. Wskaźnik BIG dla dostawców usług finansowych osiągnął 29,23 pkt., czyli najwyższą wartość w historii badania – wynika z 24. edycji Raportu BIG przygotowanego przez BIG InfoMonitor. **(d)**

Rankingi >> W województwie podlaskim liczy się tylko „spożywka"

Podlaskie marki coraz cenniejsze

Najcenniejszą podlaską marką jest Mlekovita – w tegorocznym Rankingu Najcenniejszych Polskich Marek dziennika „Rzeczpospolita" zajęła 6. miejsce. Jest wyceniana na 1,37 mld zł.

W porównaniu do minionego roku Mlekovita awansowała o jedną pozycję, a jej wartość wzrosła o 5 proc. Natomiast w porównaniu do roku 2004, w którym zadebiutowała w rankingu, jej wartość wzrosła aż o 1,14 mld zł.

– Mlekovita jest obecnie najcenniejszą marką produkcyjnego sektora gospodarki – podkreśla Dariusz Sapiński, prezes SM Mlekovita. – Silna marka pomaga nie tylko podtrzymać dobre relacje z klientami, ale i zdobywać nowych. Konsumenci chętnie wybierają produkty markowe, bo wiedzą, że dobry brand to gwarancja satysfakcji oraz oryginalności.

Warto dodać, że w rankingu znalazła się także druga marka SM Mlekovita – Wypasione (została sklasyfikowana na 267 pozycji, jej wartość to 23,5 mln zł).

Wysoko, bo na 24 miejscu znajduje się Żubr. Jego wartość to 662,8 mln zł (o 3 proc. mniej niż przed rokiem).

Znacznie, bo aż o 12 pozycji – na 40. miejsce, awansowało natomiast Łaciate – marka należąca do SM Mlekpol z Grajewa. Jej wartość to 331,6 mln zł (w porównaniu z poprzednim rokiem wzrosła o 30 proc.). W rankingu sklasyfikowana została (na 269 pozycji) także druga marka SM Mlekpol-Milko, która podobnie jak inne mleczne brandy, w ostatnim roku zwiększyła swoją wartość. Teraz wyceniana jest na 23,1 mln zł.

Kolejna z podlaskich marek, także mleczna, Piątnica zajęła 46 miejsce w rankingu. Jej wartość została wyceniona na 296 mln zł. Piątnica również „zaliczyła" największy awans wśród podlaskich brandów. W minionym roku była jeszcze na 61. miejscu. W ciągu ostatnich 12 miesięcy jej wartość wzrosła aż o 39 proc.

– Sami jesteśmy tym faktem pozytywnie zaskoczeni – mówi Zbigniew Kalinowski, prezes OSM Piątnica.

Dodaje, że Piątnica jest klasyfikowana w rankingu od dawna i co roku odnotowuje awans, ale nigdy nie był on aż tak znaczny. Jak tłumaczy, w rankingu tym liczą się dwa główne parametry: wielkość sprzedaży netto i siła marki (zależy od oceny konsumentów).

– I myślę, że to właśnie ten drugi czynnik miał decydujące znaczenie, bo sprzedaż nie wzrosła nam aż tak bardzo.

Wysoko w rankingu uplasowały się marki „wyskokowe" – na 48. miejscu znajduje się Żubrówka (293,1 mln zł), na 96. Absolwent (120,5 mln zł), a na 234 Łomża (34,4 mln zł).

Pod koniec pierwszej setki, na 99. miejscu, uplasował się Groszek – sieć sklepów należących do firmy Tradis, (119,3 mln zł). Natomiast marka Hoop zajęła 196 miejsce, jej wartość to 44,4 mln zł. Mispol został wyceniony na 14,3 mln zł i znajduje się na 307. miejscu.

Warto dodać, że wysoko (na 24 miejscu) uplasowała się ogólnopolska marka Społem mająca silną pozycję w woj. podlaskim. Została wyceniona na 562,1 mln zł. **(koci)**

W obiektywie


Fot. A. Chomicz

Nagroda dla Wiesława Kolucha – Ludzie powinni dzielić się tylko na mądrych i głupich – mówił Wiesław Koluch (na zdjęciu drugi z lewej), odbierając nagrodę przyznaną przez Regionalny Ośrodek Debaty Międzynarodowej, działający przy Podlaskiej Fundacji Rozwoju Regionalnego. Okazją było spotkanie przedsiębiorców w Izbie Przemysłowo-Handlowej, poświęcone współpracy międzynarodowej w sektorze MŚP w 2014 roku, ze szczególnym uwzględnieniem Ukrainy i Białorusi. Polska Sztuka Walki Koluchstyl, której szefem jest Wiesław Koluch, została uznana za najlepszą międzynarodową inicjatywę 2013 roku w województwie podlaskim. **(peż)**

Zanim weźmiesz „chwilówkę”

ZADBAJ O SWOJE PIENIĄDZE II (cz. 1) Koszt szybkiej pożyczki na święta może być wyższy, niż się spodziewasz!

W okresie przedświątecznym jeszcze bardziej niż zwykle jesteśmy kuszeni reklamami zachęcającymi do wzięcia tzw. szybkich pożyczek, popularnych chwilówek. Oferują je banki, spółdzielcze kasy oszczędnościowo-kredytowe (SKOK-i) i firmy, które pożyczają pieniądze w ramach prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej. Jest ona całkowicie legalna - ale tylko wówczas, gdy odbywa się zgodnie z prawem. Nie mylmy jednak firm pożyczkowych z bankami, bo różnica jest znacząca!



Fot. DiGiTouch

Umowy nie podpisuj w biegu. Musisz dokładnie ją przeczytać!

TO WARTO WIEDZIEĆ

1. Niebankowe firmy pożyczkowe, banki oraz SKOK-i przy udzielaniu pożyczek gotówkowych muszą przestrzegać zapisów ustawy o kredycie konsumenckim. Zostały one stworzone po to, żeby wzmocnić ochronę klienta w relacjach z instytucjami finansowymi.

2. Banki i SKOK-i podlegają kontroli sprawowanej przez Komisję Nadzoru Finansowego, podczas gdy firmy pożyczkowe - nie. Nadzór KNF ma na celu zapewnienie, że instytucje działają zgodnie z przepisami, a powierzone im środki pieniężne są bezpieczne. Banki muszą respektować również regulacje komisji, tzw. rekomendacje, mające ograniczyć podejmowane przez nie ryzyko, co w konsekwencji przekłada się na jeszcze większe bezpieczeństwo klientów. Listę podmiotów objętych finansowym nadzorem państwa znajdziesz na stronie www.knf.gov.pl

WYŻSZE WYMAGANIA, MNIEJSZE KOSZTY

Nadzór KNF nad bankami i SKOK-ami skutkuje m.in. tym, że muszą one udzielać kredytów i pożyczek w sposób odpowiedzialny. Właśnie z tego powodu, zanim zaakceptują wniosek klienta, badają jego dotychczasową historię kredytową i bieżącą sytuację finansową, aby ocenić zdolność do terminowej spłaty zobowiązania. Chodzi o to, by ktoś nie wpadł w spiralę zadłużenia. Czyli nie znalazł się w sytuacji, gdy będzie musiał zaciągać nowe pożyczki, by spłacić te już posiadane, co kończy się najczęściej wizytą komornika...

Tymczasem niebankowe firmy pożyczkowe to podmioty, które w żaden sposób nie są kontrolowane ani nadzorowane. Ponieważ nie muszą stosować się do rekomendacji KNF, mogą się reklamować, że pożyczą pieniądze niemal każdemu bez wnikania w jego finansową historię. Tyle tylko, że pożyczkodawca nie jest Świętym Mikołajem. Brak obowiązku badania zdolności kredytowej klienta i wynikający stąd brak szczególnych wymagań wobec niego wiąże się zazwyczaj z bardzo wysokimi kosztami udzielenia pożyczki. Suma oprocentowania oraz wszystkich opłat i prowizji może nawet wielokrotnie przewyższać kwotę, którą naliczyłby bank!

ZANIM PODPISZESZ

Niebankowe firmy pożyczkowe za oferowane przez siebie tak zwane chwilówki żądają niebotycznie wysokich opłat. Jeśli nie wierzysz, wejdź na stronę www.zanim-podpiszesz.pl Możesz tam sprawdzić na przykład jak szybko przyrasta dług pani Krystyny. Chciała pożyczyć pieniądze, by zorganizować Wigilię i kupić upominki dla rodziny. Ponieważ nie miała zdolności kredytowej, skorzystała z usług firmy oferującej szybką pożyczkę gotówkową. Pożyczone 4.000 zł zobowiązała się spłacić w rok. Nie spodziewała się jednak, że oprocentowanie będzie rosło tak szybko. Dopiero wówczas uważnie przeczytała umowę i zobaczyła, że dała się oszukać. Nie zwróciła bowiem uwagi na wartość całkowitej kwoty do zapłaty ani na wysokość rzeczywistej rocznej stopy oprocentowania pożyczki (RRSO).

Każdy pożyczkodawca powinien udzielić takiej informacji. Możemy ją również samodzielnie wyliczyć za pomocą kalkulatora na stronie www.zanim-podpiszesz.pl Warto z niego skorzystać, bo uświadamia, ile rzeczywiście kosztują chwilówki. Oto przykład: • kwota pożyczki: 500 zł • liczba rat: 20 • kwota raty: 50 zł, płatne co tydzień • prowizja: 8 zł • ubezpieczenie: 5 zł. Całkowita kwota do zapłaty? 1.013 zł! RRSO? 5725,96 procent! To blisko 358 razy więcej niż maksymalne oprocentowanie kredytu konsumpcyjnego! O tym już jednak w reklamach nie usłyszymy... Stąd, by uniknąć pułapki zadłużenia, musimy realnie ocenić swoje finansowe możliwości obsługi długu i rzeczywiste potrzeby, policzyć całkowite koszty oraz dokładnie przeczytać całą umowę przed podpisaniem. Warto też pamiętać, że mamy prawo do odstąpienia od niej w terminie 14 dni od dnia zawarcia, a pożyczkodawca musi nam zwrócić pobrane wcześniej opłaty.

(kb)

Więcej o finansach na stronie nbp.pl

Projekt realizowany z Narodowym Bankiem Polskim w ramach programu edukacji ekonomicznej

NBP Narodowy Bank Polski

TE PYTANIA KONIECZNIE MUSISZ ZADAĆ

Zanim podpiszesz umowę, zapytaj między innymi o:

- wysokość oprocentowania pożyczki/kredytu;
- wysokość opłat i prowizji z tytułu ich udzielenia;
- zabezpieczenia, jakie musisz przedstawić, aby je otrzymać oraz ich wysokość;
- całkowity koszt oraz wysokość RRSO. To Rzeczywista Roczna Stopa Oprocentowania. Wyrażona jest jako wartość procentowa wszystkich kosztów pożyczki/kredytu od całej kwoty w ujęciu rocznym. Są tym tańsze, im RRSO jest niższa.

CZYTAJ, BY SIĘ NIE DAĆ OSZUKAĆ

Nasi Czytelnicy nagminnie padają ofiarami nieuczciwych przedstawicieli różnych firm, także pożyczkowych. Niestety, przeważnie dzieje się tak dlatego, że nie doczytali umowy, jaką z nimi zawierają. Tłumacząc, że nie rozumieli prawniczych zapisów albo nie mieli na przykład czasu czy okularów, a dokument spisano drobnym druczkiem. Tyle tylko, że jeśli złożymy swój podpis pod jakimś dokumentem, zwykle (choć oczywiście nie zawsze) uznaje się, że poznaliśmy jego zapisy. I przeważnie na nic zdadzą się potem różne tłumaczenia. Można płakać, ale płacić trzeba...

DAJ SOBIE CZAS NA UWAŻNĄ LEKTURĘ

Na przeczytanie umowy zarezerwuj więcej niż przysłowiowy kwadrans. Zwłaszcza wówczas, gdy dokument masz podpisać w placówce danej instytucji, a opiewa na wysokie kwoty. Dopiero po dokładnym zapoznaniu się z warunkami zawartymi w umowie możesz z czystym sumieniem stwierdzić, że wiesz, co podpisujesz.

UWAGA

KONKURS • KONKURS • KONKURS • KONKURS • KONKURS • KONKURS • KONKURS • KONKURS

Zapraszamy do wypełnienia ankiety związanej z poradnikiem "Zadbaj o swoje pieniądze II" pod adresem mediaregionalne.pl/ankietanbp i nadesłania swojego sprawdzonego sposobu na zarządzanie pieniędzmi. Najciekawsze propozycje nagrodzimy minitabletami!

40 proc. Polaków czyta umowy tylko pobieżnie

GAZETA WSPÓŁCZESNA
WSPOLCZESNA.pl

Zapomnij o firmie zbyt tajemniczej

PORADY Już wiemy, że umowa powinna być czytana uważnie i ze zrozumieniem. A to oznacza, że pobieżne jej przekartkowanie nie gwarantuje zapoznania się ze wszystkimi zapisami. Jak tego uniknąć?

- Najlepszym rozwiązaniem jest wzięcie kserokopii umowy lub wzoru do domu, by spokojnie ją przeanalizować. Z opowieści naszych Czytelników wynika jednak, że często pracownicy firmy udzielającej pożyczek odmawiają wydania dokumentu. Zasłaniając się na przykład tajemnicą handlową. Co mamy wtedy robić? Złota zasada brzmi: zrezygnujmy z usług takiej instytucji, bo takie postępowanie jest podejrzane. W ten właśnie sposób działali różni pożyczkodawcy, których klienci nigdy nie zobaczyli obiecanych pieniędzy, ale musieli z góry za nie zapłacić.
- Czytając umowę, podkreślajmy wszelkie niezrozumiałe i niejasne zapisy, by nie uciekły nam te, które powinniśmy wyjaśnić z przedstawicielem firmy, a jeszcze lepiej - z niezależnym ekspertem. Radzimy skorzystać z darmowej pomocy rzecznika praw konsumenta. Pytajmy o niego w urzędzie gminy albo starostwie. Można też zadzwonić na infolinię Federacji Konsumentów pod nr 800 007 707, od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00.
- Koniecznie sprawdźmy również, czy umowa zawiera załączniki, aneksy, regulamin, itd. Jeśli tak, pamiętajmy, że są one jej nierozłączną częścią! Obowiązują w takim samym stopniu jak podstawowy dokument. A to oznacza, że z ich treścią trzeba zapoznać się równie wnikliwie. Szczególną uwagę zwróćmy na tabelę opłat.
- Nie inaczej zachowujmy się, gdy mamy podpisać tak zwaną umowę promocyjną, na której podstawie obiecuje się nam bezpłatne albo tańsze usługi czy towary. Nie dajmy się zwieść obietnicom, bo nikt nikomu niczego nie oddaje za darmo. Upewnijmy się, że wiemy nie tylko o wszystkich prezentach, ale i finansowych obciążeniach, jakimi skutkować będzie podpisanie dokumentu.
- Koniecznie zwróćmy też uwagę, jakie kary możemy ponieść w przypadku odstąpienia od umowy lub w sytuacji, kiedy nie będziemy w stanie spełnić jej warunków. To właśnie brak tej wiedzy jest najczęstszą przyczyną składania pozwów i skarg na przeróżne firmy. W takich postępowaniach traci się nie tylko czas i nerwy, ale często również pieniądze. Dlatego warto wcześniej sprawdzić, na jakich zasadach można odstąpić od umowy, w jakim terminie, czy wcześniejsza rezygnacja wiąże się z uiszczeniem opłaty, itp. (kb)

Kredyt a pożyczka - poznaj różnice

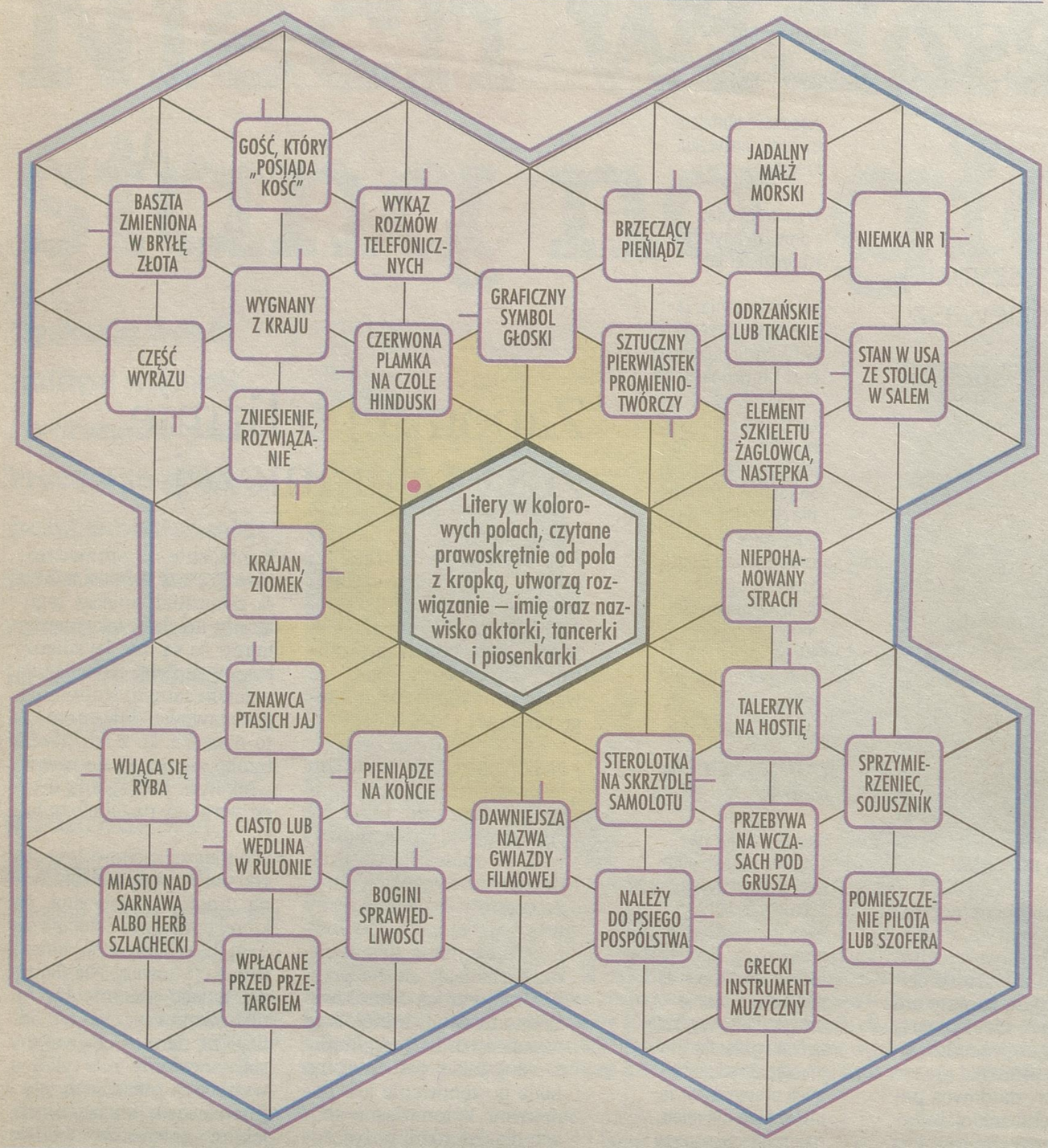
PRAWO Zapisy dotyczące pożyczki reguluje Kodeks cywilny. Pożyczać można pieniądze, wydając je na dowolny cel, ale również rzeczy oznaczone co do gatunku (na przykład samochód czy też węgiel). Do kwoty 500 złotych umowę da się zawrzeć w formie ustnej, powyżej tej sumy powinna być już spisana. Dokument może przewidywać brak odpłatności (odsetek, prowizji) oraz być zawarty na czas nieokreślony.

O ile pożyczkodawcą może być każdy z nas, to zgodnie z przepisami kredytu udzielają już tylko banki lub spółdzielcze kasy oszczędnościowo-kredytowe. Podlega on prawu bankowemu. Umowa musi być zawarta na piśmie, a jej przedmiotem mogą być wyłącznie pieniądze. Da się je przeznaczyć wyłącznie na wskazany cel. Bank ma prawo sprawdzić, czy wydajemy gotówkę zgodnie z ustaleniami umowy. Jeśli stwierdzi, że niezgodnie, może ją wypowiedzieć i zażądać natychmiastowego zwrotu całej sumy! Umowa dotycząca kredytu jest odpłatna, to znaczy wiąże się z koniecznością zapłaty odsetek i prowizji.

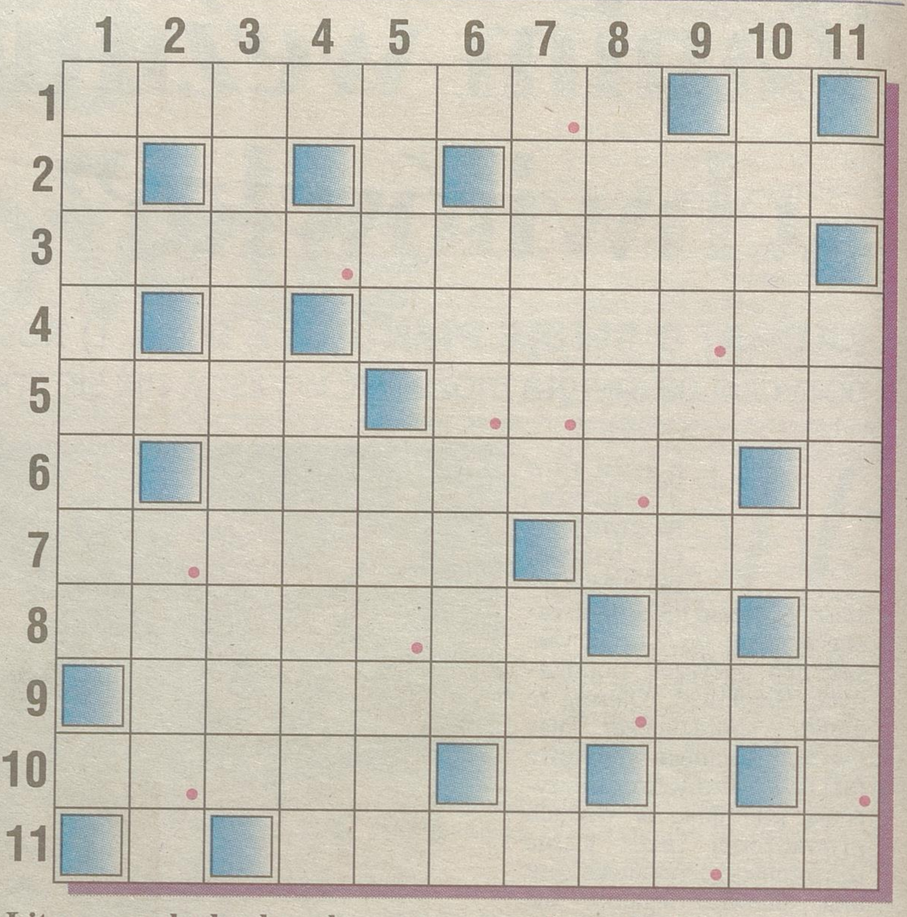
(kb)

Autor zadań: HELLES

1. Wirówka panoramiczna

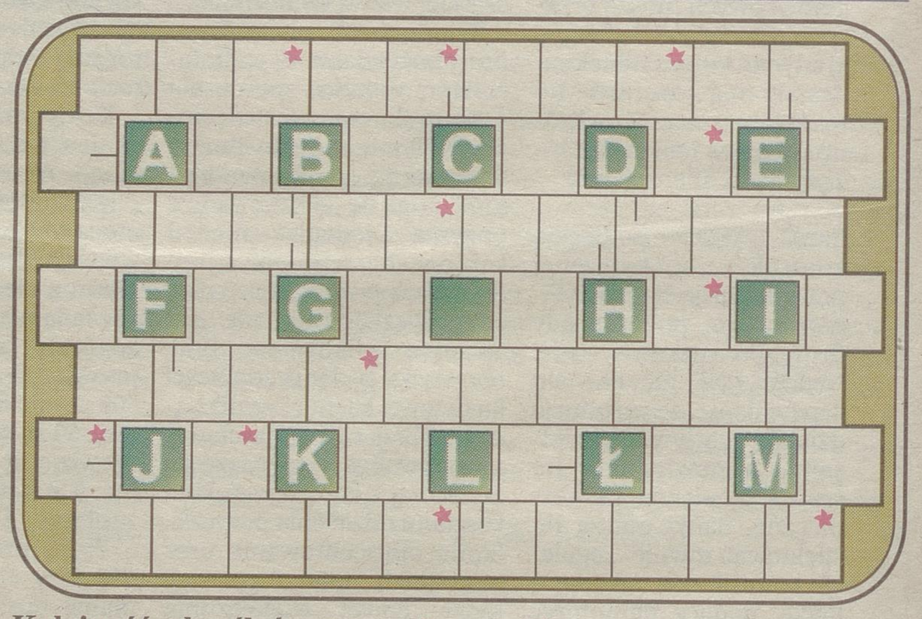


2. Krzyżówka magiczna



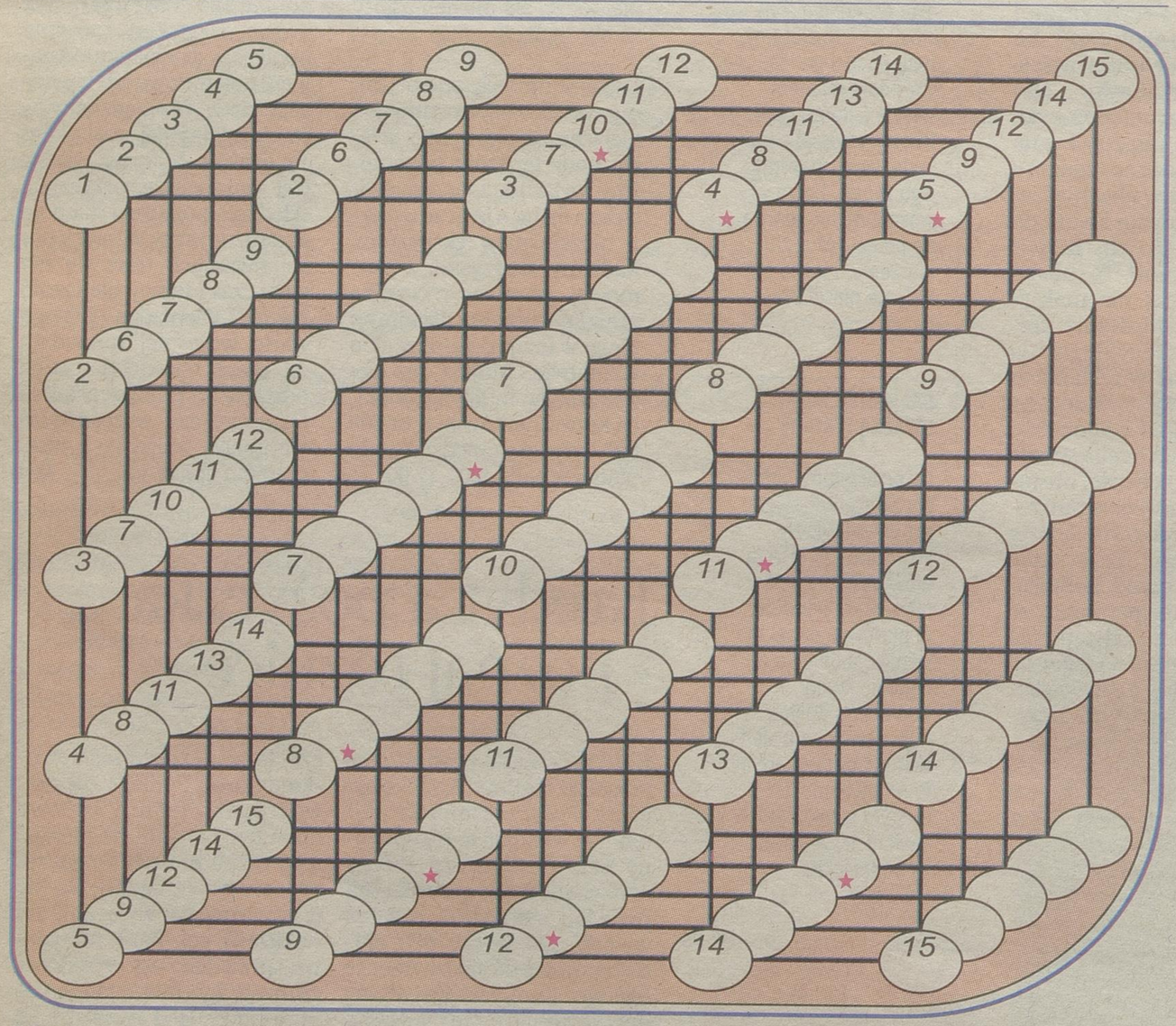
Litery w polach z kropką, czytane rzędami, dadzą rozwiązanie. 1) służy do włączania np. dzwonka u drzwi, 2) w parze z Panem Tadeuszem, 3) swojska pizza, 4) pieśń liryczna, 5) bywa bez pokrycia ✿ niezbędny składnik komórek roślinnych i zwierzęcych, 6) był nim Kwinto, 7) piosenka żeglarska ✿ 10 kwintali, 8) popisowy występ Jankiela, 9) warzywo zwane też wężymordem, 10) posag, 11) zbiór utworów literackich różnych autorów.

3. Alfabetka



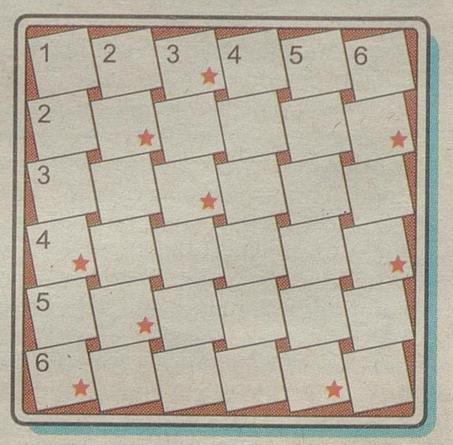
Kolejność określeń przypadkowa. Pierwsze litery odgadywanych wyrazów znajdują się już na właściwych miejscach. Litery w polach z gwiazdką, czytane rzędami, dadzą rozwiązanie.
PRAWOSKRĘTNIE (druga litera w polu z kreską):
Pani doktor ❖ główka z ząbkami ❖ podawana z plasterkiem cytryny ❖ darcie kotów ❖ cukier prosty ❖ szczyt zachwytu ❖ amerykańska odmiana jabłoni ❖ ozdoba stroju kobiecego ❖ naprawianie dziur ❖ literacka figura stylistyczna ❖ twarde drewno ❖ linia na mapie, łącząca punkty o jednakowej głębokości ❖ przebiega po plecach ❖ trąbka do odgrywania uroczystego sygnału.

4. Sześcian magiczny



Litery w polach oznaczonych gwiazdką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.
POZIOMO, PIONOWO I W GŁĄB:
1) tłuszcz zajęczy, 2) kurza mama, 3) Polak dla Polaka, 4) taczka dwukołowa, 5) małpa wąskonosa, 6) przeciwieństwo upadku, 7) miasto na Litwie, nad Niemnem, 8) kąpielisko i ośrodek turystyczny w Czarnogórze, 9) ozdobna lamówka tałesu, 10) jednostka monetarna Iraku, 11) utwór Chateaubrianda, 12) biały marmur włoski, 13) gatunek skowronka (anagram wyrazu koral), 14) produkt destylacji kumysu (w wyrażeniu „bar akademicki), 15) kuzyn karpia.

5. Kwadrat magiczny



Litery w polach z gwiazdką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie – tytuł niezbędnika każdego ojca.
1) np. pchła, 2) znakomity piłkarz brazylijski, aktualnie – napastnik FC Barcelona, 3) substancja do nasycania materiałów włóknistych, 4) Abu Zabi lub Dubaj, 5) żarty, dowcipy, 6) kruszący materiał wybuchowy.

Rozwiązania zadań

1. Karolina Nowakowska. 2. Siostrzenica. 3. Szczebiotka. 4. Domatorka. 5. „Serce taty”.

Apartamenty Tysiąclecia
INWESTUJESZ.
PO LATACH ZYSKUJESZ.





różne potrzeby różne możliwości

Rogowski DEVELOPMENT
Dział Sprzedaży: Białystok, ul. Legionowa 28/202, tel.: (85) 749 99 09
mieszkania@rogowskidevelopment.pl www.rogowski.com.pl

ŻYCZENIA ŚWIĄTECZNE* 8 zł

Treść (do 25 słów): _____

Tylko teraz **za jedyne 8 zł** masz wyjątkową okazję złożyć życzenia świąteczne najbliższym Ci osobom na łamach Gazety Współczesnej.
Przyjdź do Biura Ogłoszeń Gazety Współczesnej (ul. św. Mikołaja 1) i zleć publikację życzeń najpóźniej **19.12.2013r. (czwartek)**, a życzenia ukażą się **w poniedziałek 23.12.2013r.**

GAZETA WSPÓŁCZESNA

* życzenia mogą być zlecone wyłącznie przez osoby fizyczne

POŻYCZKI NIEBANKOWE
600 700 304
85 733 37 25
DAIGLOB FINANCE
SPŁAĆ INNE DROŻSZE POŻYCZKI
EMERYCI I RENCIŚCI BEZ OGRANICZENIA WIEKU
DO 2000 ZŁ !!!
www.daiglob.pl
ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ!
Białystok, Al. Józefa Piłsudskiego 6 lok. 2



BIURO OBSŁUGI KLIENTA
tel. 85-748-96-02, 03

ZA TREŚĆ REKLAM I OGŁOSZEŃ REDAKCJA NIE ODPOWIADA

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
Kramik - bezpłatne ogłoszenia drobne
tel. 85 748 74 48

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 - Telewizja Narew
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

AUTOMOTO

KUPIĘ

AUTA całe, do kasacji, naprawy, odbiór, tel. 503-163-134.
AUTOKOMIS, SZYBKI skup do 50.000 zł., tel. 500-008-130

SPRZEDAM

WOLKSWAGEN Polo, 1.2 benzyna, 3d, 2008r klima, elektryka, sprowadzony, 17800 zł. 509-324-577

BIZNES

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

KREDYTY/POŻYCZKI

*KREDYTY do 70 tyś. na oświadczenie. Konsolidacja w jeden kredyt. Akceptujemy każdy dochód, dużo decyzji pozytywnych, możliwe opóźnienie do 120 dni, 517-161-880.

BEZ zaświadczeń pożyczka 500 zł natychmiast całe województwo, tel. (85)732-30-22.
GOTÓWKA na dowolny cel. Nawet 7000 zł. Błyskawicznie, bez ukrytych opłat. Provident 600 400 288 (Taryfa wg opłat operatora)
GOTÓWKA świąteczna 536430000 ineskredyt.pl
KREDYT do 200 tyś. Suwałki: 664-064-179.

KREDYTY dla firm, 534-004-051.

MATRYMONIALNE

BIURA MATRYMONIALNE

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

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.
DZIAŁKA 1190 m2, Wygoda, tel. 602-392-090.
GARAŻE blaszane-wzmocnione. Dowóz, montaż gratis-cały kraj Producent (85)7335211, 509038426 www.robstal.pl Raty
GARAŻE, blaszaki- tanio, tel. 505-126-033.
48,2 m2, IIIp, 3-pok., os. Piasta, do wprowadzenia, 210.000 zł. 517-453-193

WYNAJMĘ

LOKAL 40m2, ul. 42. Pułku Piechoty (dawna 27 Lipca)- biuro- kwiaciarnia. 509-211-048
2-POK. wyposażone Świętokrzyska 509-211-048

PRACA

SZUKAM PRACY

STOLARZ , cieśla, emeryt. (85)744-10-96

ZATRUDNIĘ

EMERYTÓW, rencistów do prac porządkowych, tel. 602-46-15-12 (8.00-12.00).
KIEROWCĘ kat. C+E, doświadczenie, przesyłki kurierskie, 501-775-106.
MGR farmacji -kierownika, 602-392-090.
ZATRUDNIĘ kierowcę C+E. 513-058-378

ROLNICTWO

KUPIĘ

**********BYDŁO,** maciory, knury kupię. Faktura, wyrejestrowanie, tel. 516-161-190.
*********BYDŁO,** maciory, knury kupię. Faktura, wyrejestrowanie, tel. 663-041-519.
BYDŁO, KONIE, MACIORY, KNURY W KAŻDEJ KONDYCJI RZEŹNEJ. CAŁE PODLASIE, TEL. 509-117-107.
KNURY kupię, tel. (85)685-22-45, 694-933-680.
KUPIĘ ZIEMNIAKI 518-833-129
SKUP koni oraz bydła rzeźnego. 603-651-516.

ŻYTO kupię. 605914266

SPRZEDAM

ROL-MIX oferuje jałowice hodowlane z dolewem HF. Dowóz zwierząt do odbiorcy. 602-731-229, (61)437-75-27.
ZBIORNIKI do mleka, ciągniki, belarki. 504-252-839.

RÓŻNE

KUPIĘ

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

TURYSTYKA

AGROTURYSTYKA-KOBYLA-GORA.PL 692308621
BELGIA Holandia czw. śr., pt. 502-701-966,
BELGIA Holandia Niemcy -pt. i sb. 606-379-966,
HOLANDIA, Belgia: piątek, wtorek 518-349-303,

USŁUGI

ANTENY

ANTENY- serwis montaż Tanio 515411230,

AUTOMOTO

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

BUDOWA, REMONT

DOCIEPLENIA budynków, solidnie 504-854-831
DROBNE usługi remontowo- budowlane. 886-767-512, 85/67-55-626
KRYCIE dachów -tanio, tel. 602-333-644.
PODDASZA, remonty, malowanie 504-854-831
POLBRUK, tanio, solidnie. 506-920-373.
POSADZKI Agregatem 510453001
REMONCIK, tel. 533-552-282.
REMONTY, kompleksowe wykończenia domów, łazienki, gresy, szpachlowania, Gwarancja. 514-752-550
STUDNIA, pompy ciepła, tel. 604-651-727.
STUDNIE wiercone -solidnie! 504-320-592.

CYKLINOWANIE

BEZPYŁOWE- tanio, solidnie, tel. 500-55-15-15.
CYKLINOWANIE bezpyłowe, układanie 536-171-726

CZYSZCZENIE DYWANÓW

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

DACHY

DACHY - Krycie ! Najtaniej !!! tel: 604-590-996
DACHY, krycie, obróbki, suchy tynk, 693-367-095

HYDRAULICZNE

HYDRAULIK solidnie 85/7419382; 668-18-36-66

NAPRAWA RTV

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

OKNA I DRZWI

**** ROLETY dekoracyjne, zabezpieczające, Żaluzje - RABATY ŚWIĄTECZNE ! - Joker Producent, ul.Warszawska 79, 85/732 97 76**
OKNA, drzwi -najniższe ceny. Profesjonalny montaż. Sprawdź! 85/746-14-46, 602488413
USZCZELNIENIE, regulacja okien PCV 602488413

PRZEPROWADZKI

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

TRANSPORT

TRANSPORT, przeprowadzki, od 35zł 883675604

TYNKARSKIE

CEMENTOWE, gipsowe, remonty, 696-063-332

INNE

DOM Gościnny dla Emerytów, (85)716-11-44
SCHODY, parkiety, narbutt.pl. 85-833-17-01

ZDROWIE

GINEKOLOG

A-Z Ginekolog Tanio 502-865-184
GINEKOLOG pomoc 503-339-116

PSYCHIATRA

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

INNE

GABINET rehabilitacji dzieci NDT, SI 513-309-808.

Wyrazy głębokiego współczucia
Panu Prokuratorowi
SŁAWOMIROWI KOŁAKOWSKIEMU
z powodu śmierci
MAMY ANNY KOŁAKOWSKIEJ
oraz Pani Prokurator
MARIOLI KOŁAKOWSKIEJ
z powodu śmierci
TEŚCIOWEJ
Łączymy się w żalu z rodziną
Prokurator Okręgowy w Łomży
wraz z prokuratorami i pracownikami okręgu łomżyńskiego

„Człowiek jest podobny do tchnienia wiatru dni jego jak cień mijają"
Pani
HALINIE ORCIUCH
wyrazy głębokiego współczucia
oraz słowa otuchy w bolesnych chwilach
z powodu odejścia
MATKI
składają:
Dyrekcja, Rada Pedagogiczna i Pracownicy ZS2 w Suwałkach

Z powodu odejścia
UKOCHANEGO TATY
Drogiej Koleżance
ANI SAPIESZKO-WOJTANIS
i Jej Najbliższym
wyrazy najszczerszego współczucia
oraz słowa wsparcia w trudnych chwilach
Dyrekcja i Pracownicy
Towarzystwa Ubezpieczeń COMPENSA
Oddział w Suwałkach

Wyrazy głębokiego współczucia
JERZEMU LISOWSKIEMU
z powodu śmierci
MATKI
składają:
Zarząd i pracownicy
Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Cieplnej Sp. z o.o.
w Białymstoku

59. Plebiscyt na 10. Najpopularniejszych Sportowców Woj. Podlaskiego w 2013 roku >>

Głosy na wagę złota

Mariusz Klimaszewski
mklimaszewski@wspolczesna.pl

Już tylko dwa dni pozostały do zakończenia głosowania w 59. Plebiscycie „Gazety Współczesnej" na 10 Najpopularniejszych Sportowców Województwa Podlaskiego w 2013 roku. Tak więc trzeba się spieszyć by wesprzeć swojego faworyta.

W naszej plebiscytowej klasyfikacji trudno wskazać faworyta. Różnice punktowe między czołówką są minimalne i w zasadzie każdy głos może zaważyć o awansie sportowca w plebiscytowej hierarchii.

Od dłuższego czasu na fotelu lidera przebywa piłkarz drugoligowych Wigier Suwałki Aleksandar Atanacković, który zastąpił zapaśnika MOSiR-u Grajewo Oskara Czyżewskiego. Trzeci jest podlaski obieżyświat, rajdowiec Jarosław Kazberuk.

Kolejne miejsca w pierwszej dziesiątce zajmują: 4. Kamila Stepaniuk (Podlasie Białystok) lekkoatletyka, 5. Kamila Rybińska (UKS Kaliber Białystok) strzelectwo, 6. Żaneta Iwaszuk (UKS Kaliber Białystok) strzelectwo, 7. Michał Łogosz (SKB Litpol Malow Suwałki) badminton, 8. Piotr Milewski (Podlasie Białystok) lekkoatletyka, 9. Mariusz Gogol (Olimpia Zambrów) piłka nożna, 10. Damian Roszko (Podlasie Białystok) lekkoatletyka.

Przypominamy: głosowanie trwa już tylko do piątku, a swoje typy można oddawać przysyłając do nas sms-a lub też wypełniając specjalny kupon, który drukujemy poniżej. ▲

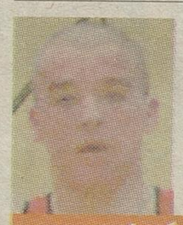
1. Aleksandar Atanackovic



▲ Wigry Suwałki (piłka nożna)

sms o treści: sport.01

2. Oskar Czyżewski



▲ MOSiR Grajewo (zapasy)

sms o treści: sport.07

3. Jarosław Kazberuk



▲ Polish National Team, Lotto Team, Tatra (rajdy)

sms o treści: sport.13

4. Kamila Stepaniuk



▲ Podlasie Białystok (lekka atletyka)

sms o treści: sport.35

KUPON Głosuję na kandydata do tytułu

NAJPOPULARNIEJSZEGO SPORTOWCA ROKU 2013

Imię i nazwisko sportowca

Numer sportowca

1 KUPON = 1 GŁOS

GŁOSOWANIE

sms na numer 72069

Przy nazwisku każdego sportowca podajemy treść sms-a, którą należy wysłać pod podany wyżej numer. W ten sposób oddajecie głosy na swoich ulubionych sportowców. Opłata za wysłanie jednego sms-a wynosi 2,46 zł (w tym 23 proc. VAT).

Partnerzy
Białystok
LOTTO
Patroni honorowi
Województwo Podlaskie
Prezydent Miasta Białegostoku
Honorowy Patronat Marszałka Województwa Podlaskiego
Polskie Radio Białystok
Patron medialny

Lista sportowców

Aleksandar Atanacković (Wigry Suwałki, piłka nożna) sms o treści **sport.01**
Kamila Augustyn (SKB Litpol Malow Suwałki, badminton) sms o treści **sport.02**
Kamil Borysewicz (Sparta Augustów, narciarstwo wodne) sms o treści **sport.03**
Paula Bzura (Juvenia Białystok, short track) sms o treści **sport.04**
Adam Cwalina (SKB Litpol-Malow Suwałki, badminton) sms o treści **sport.05**
Damian Czykier (Podlasie Białystok, lekka atletyka) sms o treści **sport.06**
Oskar Czyżewski (MOSiR Grajewo, zapasy) sms o treści **sport.07**
Edyta Dzieniszewska (Sparta Augustów, kajakarstwo) sms o treści **sport.08**
Paweł Florczak (kajakarstwo, UKS Dojlidy Białystok) sms o treści **sport.09**
Mariusz Gogol (Olimpia Zambrów, piłka nożna) sms o treści **sport.10**
Rafał Grzyb (Jagiellonia Białystok, piłka nożna) sms o treści **sport.11**
Żaneta Iwaszuk (Kaliber Białystok, strzelectwo) sms o treści **sport.12**
Jarosław Kazberuk (National Polish Team) rajdy sms o treści **sport.13**
Bartosz Konopko (Juvenia Białystok, short track) sms o treści **sport.14**
Magdalena Krukowska (Dojlidy Białystok, kajakarstwo) sms o treści **sport.15**
Kamil Kryński (Podlasie Białystok, lekka atletyka) sms o treści **sport.16**
Michał Łogosz (SKB Litpol Malow Suwałki, badminton) sms o treści **sport.17**
Patrycja Maliszewska (Juvenia Białystok, short track) sms o tresci **sport.18**
Natalia Maliszewska (Juvenia Białystok, short track) sms o treści **sport.19**
Robert Mateusiak, Nadia Zięba (Hubal Białystok, badminton) sms o treści **sport.20**
Piotr Milewski (Podlasie Białystok, lekka atletyka) sms o treści **sport.21**
Wojciech Nowicki (Podlasie Białystok, lekka atletyka) sms o treści **sport.22**
Dani Quintana (Jagiellonia Białystok, piłka nożna) sms o treści **sport.23**
Łukasz Parszczyński (Podlasie Białystok, lekka atletyka) sms o treści **sport.24**
Michał Pazdan (Jagiellonia Białystok, piłka nożna) sms o treści **sport.25**
Emilia Romanowicz (Puszcza Supraśl, narciarstwo) sms o treści **sport.26**
Rafał Rosolski (UKS Dojlidy Białystok, kajakarstwo) sms o treści **sport.27**
Anna Rostkowska (Athletics Jakać Młoda, lekka atletyka) sms o treści **sport.28**
Damian Roszko (Podlasie Białystok, lekka atletyka) sms o treści **sport.29**
Małgorzata Rutkowska (Sparta Augustów, narciarstwo wodne) sms o treści **sport.30**
Kamila Rybińska (Kaliber Białystok, strzelectwo) sms o treści **sport.31**
Daniel Rzadkowski (Olimpijczyk Suwałki, pływanie) sms o treści **sport.32**
Piotr Sielawa (Hetman Białystok, boks amatorski) sms o treści **sport.33**
Magdalena Sikorska (AZS PWSIP Łomża, tenis stołowy) sms o treści **sport.34**
Kamila Stepaniuk (Podlasie Białystok, lekka atletyka) sms o treści **sport.35**
Marek Twardowski (Cresovia Białystok, kajakarstwo) sms o treści **sport.36**
Wojciech Winnik (Ślepsk Suwałki, siatkówka) sms o treści **sport.37**
Krzysztof Zimnoch (Babilon Promotion, boks zawodowy) sms o treści **sport.38**

Pływanie >> Akademickie Mistrzostwa

WSFiZ najszybsza

Akademickie mistrzostwa Białegostoku w pływaniu stały pod znakiem dominacji reprezentantów Wyższej Szkoły Finansów i Zarządzania.

Z dwudziestu rozegranych konkurencji dziewięć zakończyło się zwycięstwami właśnie studentek i studentów WSFiZ. Kroku próbowali im dotrzymać pływacy Uniwersytetu Medycznego (6 zwycięstw). Na najniższym stopniu medalowego podium znalazła się drużyna WSWFiT - trzy wygrane. Na czwartym miejscu uplasowali się żacy z Politechniki.

(mark)

▲ **Oto akademiccy mistrzowie Białegostoku**
Kobiety
50 m dow.: Magdalena Styczyńska (WSWFiT), **50 m klas.:** Anna Pawlina (Uniwersytet Medyczny), **50 m mot.:** Anna Kwiatkowska (Uniwersytet Medyczny), **50 m grzb.:** Iryna Samakar (WSFiZ), **100 m zmiennym:** Magdalena Półtorzycka (Uniwersytet Medyczny), **100 m dow.:** Anna Kwiatkowska (Uniwersytet Medyczny), **100 m klas.:** Anna Pawlina (Uniwersytet Medyczny), **100 m grzb.:** Iryna Samakar (WSFiZ), **4x50 m dow.:** PB. **4x50 m zm.:** Uniwersytet Medyczny.

Mężczyźni
50 m dow.: Janusz Kuklik (WSWFiT), **50 m klas.:** Michał Zawadka (WSFiZ), **50 m mot.:** Jacek Sokulski (WSFiZ), **50 m grzb.:** Marcin Opalski (WSFiZ), **100 m zmiennym:** Roger Kurant (WSFiZ), **100 m dow.:** Piotr Ilendo (Politechnika Białostocka), **100 m klas.:** Bartłomiej Żukowski (WSFiZ), **100 m grzb.:** Marcin Opalski (WSFiZ), **4x50 m dow.:** WSWFiT, **4x50 m zmiennym:** WSFiZ.

Tenis >> Zimowe mistrzostwa województwa podlaskiego kadetek i młodziczek

Dziewczęta grają coraz lepiej

Na kortach Akademii Tenisowej Stanley w Białymstoku rozegrane zostały ostatnio zimowe mistrzostwa województwa podlaskiego w kategorii kadetek (do lat 16) i młodziczek (do lat 14) w tenisie.

W finale grupy starszej spotkały się Maja Makal i Zuzanna Maliszewska, które od dłuższego czasu rywalizują między sobą o palmę pierwszeństwa. Mecz o pierwsze miejsce miał bardzo wyrównany przebieg i zakończył się po trzech setach zwycięstwem Mai Makal 5:7, 6:1, 6:3.

Obie zawodniczki stale podnoszą swoje umiejętności i mają duże szanse pójść w ślady białostoczanki Karoliny Silwanowicz, która jest aktualną reprezentantką Polski w kategorii kadetek.

Natomiast w finale gry deblowej Zuzanna Maliszewska grająca w parze z Anitą Szepelską z klubu Return Łomża pokonały siostry Maję i Igę Makal 5:7, 7:5, 11:9.

W mistrzostwach województwa młodziczek Maja Makal zagrała z Anitą Szepelską wygrywając 6:3, 6:1.

(mark)



AT Stanley

Finalistki gry deblowej zimowych mistrzostw woj. podlaskiego kadetek (od lewej): Iga i Maja Makal, Zuzanna Maliszewska i Anita Szepelska

GAZETA WSPÓŁCZESNA
ZWIĄZEK KONTROLI DYSTRYBUCJI PRASY
KODEKS WYDAWCÓW
IZBA WYDAWCÓW PRASY

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.

Short track >>

Udało się w sztafecie

Zaczęła się rywalizacja w short tracku na Zimowej Uniwersjadzie w Trentino. Na 1500 metrów – Wojciech Kraśnicki z Juvenii Białystok zajął 30. miejsce.

Student Wyższej Szkoły Wychowania i Turystyki w Białymstoku w swoim biegu eliminacyjnym był czwarty. Żaden z Polaków, a także naszych reprezentantek nie przebrnął fazy ćwierćfinałów.

Udało się za to w sztafecie. Polacy z Kraśnickim w składzie w eliminacyjnym wyścigu zajęli 2. pozycję za znakomitą ekipą Korei Południowej i awansowali do dzisiejszego półfinału.

Wczoraj nie startowała reprezentantka Juvenii Agnieszka Tawrel. **(milk)**

Tenis >>

Pierwsza porażka

GW patronat

Andrzej Sienkiewicz, faworyt Zimowej Ligi Tenisowej pokonał lidera tabeli Marka Makala. Prowadzący w rozgrywkach białostockiego ośrodka „Stanley" tenisista sprawił jednak rywalowi sporo kłopotów ulegając dopiero po trzech setach 6/1 4/6 3/6.

(milk)

Ostatnie wyniki: Marek Makal - Andrzej Markiewicz 6/2 6/3; Andrzej Sienkiewicz - Leszek Cwalina 6/3 7/6; Stanisław Kulesza - Artur Puchnarewicz 6/2 6/0; Sienkiewicz - Leon Doliński 6/1 6/4; Łukasz Kazberuk - Grzegorz Perzyna 6/2 3/6 7/5 oraz 7/6 6/1; Sienkiewicz - Jerzy Wojniak 6/4 6/0; Sienkiewicz - Makal 1/6 6/4 6/3; Wojniak - Mirosław Doktór 6/2 6/2; Kulesza - Paweł Lewoniewski 7/5 7/6.

1. Makal	25	8-1
2. Kazberuk	21	7-0
3. Cwalina	21	6-3
4. Kulesza	19	4-7
5. Sienkiewicz	18	6-0
6. Markiewicz	17	5-2
7. Wojniak	16	3-7
8. Maliszewski	12	4-0
9. Lewoniewski	10	2-4
10. R. Doktór	9	1-6
11. Bałakier	8	2-2
Doliński	8	2-2
13. Dąbrowski	7	2-1
14. M. Doktór	7	0-7
15. Puchnarewicz	4	0-4
Perzyna	4	0-4
17. Sieklucki	1	0-1
Talarczyk	1	0-1

Lotto

Losowania z 17 grudnia
Lotto: 5, 15, 16, 27, 45, 48.
Lotto Plus: 3, 5, 10, 11, 40, 41.
Mini Lotto: 1, 10, 20, 27, 28.
Kaskada: 3, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 20, 22.
Multi Multi (godz. 14): 8, 9, 12, 14, 19, 20, 21, 24, 25, 33, 34, 39, 41, 43, 44, 46, 63, 66, 69, 72 **Plus:** 19.
Multi Multi (21.40): 1, 5, 6, 16, 18, 20, 22, 27, 30, 32, 38, 39, 44, 48, 54, 58, 60, 67, 70, 75 **Plus:** 30.

Piłka nożna >> Klubowe Mistrzostwa Świata. Sędzia zadziwił kibiców.

Narysował linię chińskiego muru

Bayern Monachium awansował do finału rozgrywanych w Maroku klubowych mistrzostw świata.

Miłosz Karbowski, PAP
mkarbowski@wspolczesna.pl

PAP



Sędzia Bakary Gassama zaznacza przy pomocy sprayu linię muru podczas meczu Bayernu z Evergrande

Zwycięzca europejskiej Ligi Mistrzów wygrał w Agadirze z najlepszą drużyną Azji – chińskim Evergrande Kanton 3:0 (2:0). Bayern przystąpił do turnieju od półfinału, podobnie jak mistrz Ameryki Południowej – Atletico Mineiro Belo Horizonte. Ekipa brazylijska wczoraj późnym wieczorem polskiego czasu miała grać o awans do finału z czempionami Maroka – Rają Casablanca.

Prowadzona przez słynnego Włocha Marcello Lippiego drużyna z Kantonu stawiała skuteczny opór mistrzom Niemiec do 40. minuty, ale w końcówce pierwszej połowy straciła dwie bramki.

Najpierw na listę strzelców wpisał się Francuz Franck Ribery, a potem Chorwat Mario Mandzukic. Tuż po zmianie stron wynik spotkania ustalił Mario Goetze.

Podczas meczu doszło do historycznego wydarzenia. Prawdopodobnie będzie bardziej pamiętane niż rezultat konfrontacji. Sędzia z Gambii, jako pierwszy w historii futbolu, użył specjalnego sprayu, by wyznaczyć linię muru przy rzucie wolnym. Działo się to w już trzeciej minucie.

Na wyznaczonej w ten sposób linii przez arbitra Bakary'ego Gassamę stanęli zawodnicy drużyny mistrza Chin po tym, jak sfaulowany został Ribery.

Aerozol ma za zadanie zdyscyplinować obrońców. Był testowany na przełomie czerwca i lipca w mistrzostwach świata drużyn do lat 20 w Turcji, a następnie w czempionacie U-17. Sędziowie bardzo pozytywnie ocenili eksperyment.

Spray zawiera nieszkodliwą dla środowiska naturalnego białą farbę, która znika z murawy w czasie od 45 sekund do dwóch minut po rozpryskaniu.

Nowinka technologiczna prawdopodobnie nie będzie używana podczas czerwcowych mistrzostw świata w Brazylii. Decyzja w tej sprawie może zapaść podczas marcowego posiedzenia Międzynarodowej Rady Piłkarskiej, czyli organu FIFA zajmującego się tworzeniem oraz nowelizacją przepisów gry w piłkę nożną i futsal.

Dotychczasowe wyniki
Baraż o awans do ćwierćfinału: Raja Casablanca (Maroko) - Auckland City FC (Nowa Zelandia) 2:1 (1:0).
Ćwierćfinały: Evergrande Kanton (Chiny) - Al Ahly Kair (Egipt) 2:0 (0:0), Raja Casablanca - CF Monterrey (Meksyk) 2:1 dogr. (1:1, 1:0).
Półfinały:
Bayern Monachium - Evergrande Kanton 3:0 (2:0). Bramki: 1:0 - Ribery 40, 2:0 - Mandzukic 44, 3:0 - Goetze 47.
Wczoraj późnym wieczorem:
Raja Casablanca - Atletico Mineiro (Brazylia).

Sporty walki >> Międzynarodowe Mistrzostwa Polski w Karate Kyokushin IBK

Od mini MMA do seniorskiego K1

Blisko sto zawodniczek i zawodników stanęło do walk w Międzynarodowych Mistrzostwach Karate Kyokushin IBK, które odbyły się ostatnio w Zambrowie. To dość duża liczba zważywszy, że Polska Federacja IBK istnieje dopiero drugi rok.

W hali Gimnazjum Nr 1 mogliśmy zobaczyć pojedynki dzieci w mini MMA oraz walki juniorów i seniorów w K1 i knockdown. Do Zambrowa oprócz zawodników z Polski przyjechali także reprezentanci z Holandii.

Gościem honorowym zawodów był wybitny mistrz Kyokushin Karate i UFC prezydent International Budo Kai - Kancho Gerard Gordeau 9 dan, który chwalił przygotowanie zawodników zwracając uwagę, że poziom przez nich prezentowany znacznie się podniósł od jego ubiegłorocznej wizyty w Polsce.

Organizatorem tych ciekawych zawodów był Mazowiecko-Podlaski Klub Karate oraz Polska Federacja Instytut Budokai Karate z shihanem Arturem Więzowskim na czele.

(mark)

▲ Finaliści poszczególnych kategorii

Mini MMA: 1. Hanna Wasilewska, 2. Mikołaj Werpachowski oraz 1. Aleksander Anuszkiewicz, 2. Jakub Karwowski.
Knockdown dzieci: 1. Kacper Rydzowski, 2. Jakub Smoczyk oraz 1. Weronika Jejno, 2. Kinga Szymańska.
Knockdown dzieci: 1. Jakub Majcherczyk, 2. Filip Bryzek oraz 1. Krystian Modliński, 2. Olaf Czechowicz oraz 1. Bartosz Kochanek, 2. Krystian Jacobsen.
Knockdown junior młodszy: 1. Bartosz Gryziak, 2. Jakub Dąbrowski oraz 1. Patryk Białek, 2. Krystian Knap i 1. Sandra Jarmuła, 2. Hanna Grużewska.
Knockdown junior: 1. Olgierd Michalski, 2. Szymon Zarzecki.
Knockdown junior starszy: 1. Zofia Grużewska, 2. Dominika Ziółek oraz 1. Sebastian Buba, 2. Kamil Nieszporek .
Knockdown senior, 80 kg: 1. Wesley Pex, 2. Tim van Seggelen
Knockdown senior, plus 80 kg: 1. Damian Laszuk, 2. Mano de Kok.

K1 Senior: 1. Szymon Chrzanowski, 2. Emil Niemyjski.
K1 Senior: 1. Mateusz Pochylski, 2. Patryk Perz.

archiwum



Fragment jednej z walk podczas Międzynarodowych Mistrzostw Polski Kyokushin IBK w Zambrowie

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.

GWsport
www.wspolczesna.pl

Bayern Monachium awansował do finału Klubowych Mistrzostw Świata rozgrywanych w Maroku.



ISSN 0137-9488

Piłka ręczna >> Biało-czerwone pokonały Francję 22:21 i są w półfinale

Polki zagrają o medale!



fot. PAP

Iwona Niedzwiedź „leci" na bramkę Francuzek. Biało-czerwone wczoraj dokonały historycznego wyczynu pokonując w ćwierćfinale mistrzostw świata Trójkolorowe 22:21

Polskie piłkarki ręczne dokonały wczoraj rzeczy wręcz niemożliwej. Na mistrzostwa świata jechały z celem wyjścia z grupy eliminacyjnej. A w piątek zagrają o wielki finał!

Mariusz Klimaszewski
mklimaszewski@wspolczesna.pl

Francuzki z ostatnich dwóch mistrzostw świata wracały ze srebrnymi medalami (2009 z Chin i 2011 z Brazylii). Polki mogły pochwalić się 5. miejscem wywalczonym w 1973 roku. Biało-czerwone w ogóle w porównaniu z osiągnięciami pozostałych ekip występujących w ćwierćfinałach mistrzostw świata w Serbii wyglądały jak Kopciuszek.

Pierwsza połowa wczorajszego spotkania należała do Polek, choć to Francuzki objęły prowadzenie 2:0. W 7. minucie był już remis po trafieniach Karoliny Siódmiak i Kingi Byzdry. Polki zaczęły mecz bez Aliny Wojtas, która tak wspaniale prezentowała się podczas spotkania Polek w 1/8 finału z Rumunią. Rolę Wojtas na początku doskonale wypełniała właśnie Siódmak. To dzięki jej bramkom biało-czerwone nie pozwoliły odskoczyć od siebie rywalkom.

Wojtas pojawiła się na boisku w 12. minucie i od razu rozpoczęła mecz od wspaniałego rzutu, który dał Polkom remis 5:5. Od tego momentu rozpoczął się rewelacyjny okres gry podopiecznych duńskiego trenera Kima Rasmussena.

„Trójkolorowe" nie potrafiły przejść żelaznej obrony naszej drużyny, a gdy dochodziły do rzutów to albo fatalnie pudłowały albo wspaniale broniła Małgorzata Gapska.

W ataku Polki nie myliły się i przy wyniku 8:5 trener rywalek poprosił o czas dla swojego zespołu. Po nim jednak biało-czerwone zdobyły kolejne dwie bramki i było już 10:5.

Cytat dnia

> Kim Rasmussen
trener Polek



Ciągle nie mogę uwierzyć, jak to się stało. Doszliśmy do tego ciężką pracą, po trudnym meczu.

Francuzki odpowiedziały trafieniem dopiero po 12 minutach! Zdobyły jednak trzy bramki z rzędu zmniejszając przewagę do Polek (10:8).

W końcówce pierwszej połowy trwała zażarta walka w obronie. Nasze dziewczęta dorzuciły jeszcze jedną bramkę i na przerwę zeszły wygrywając 11:8.

– Nie ma mowy o lekceważeniu biało-czerwonych. To będzie 60 minut wojny. Nie można sobie pozwolić na takie przestoje, jak w pierwszej połowie meczu z Japonią (wygranej przez Francuzki 12:9) bo można za to słono zapłacić" – ostrzegała przed meczem swoje koleżanki z drużyny 30-letnia środkowa Francji Nina Kamto.

I rzeczywiście druga połowa spotkania była prawdziwą wojną, wojną nerwów, która zakończyła się wspaniałym triumfem polskiej reprezentacji.

Francuzki kilkakrotnie niebezpiecznie zbliżały się do naszych dziewcząt odrabiając straty. W 35. minucie było 14:13, w 41 min. 16:15 dla Polski. Za każdym jednak razem nasze dziewczęta wytrzymywały presję zdobywając kolejne bramki. Na pochwałę zasługiwała także nasza bramkarka. W drugiej połowie Gapską zastąpiła Anna Wysokińska, która obroniła dwa rzuty karne.

Wynik spotkania nie był jednak przesądzony do ostatniej minuty meczu. Wicemistrzynie świata z Francji nie odpuszczały, a nasze dziewczęta zaczęły niepotrzebnie spieszyć się. W ostatnich trzech minutach Polki prowadziły trzema bramkami 21:18 i zamiast grać dłuższymi akcjami za szybko je kończyły rzutami, bądź popełniały błędy. „Trójkolorowe" doskoczyły na jedną bramkę 21:20.

I w tym momencie ważną bramkę zdobyła w ostatniej minucie Siódmiak na 22:20. Polki obroniły kolejną akcję i chociaż straciły jeszcze jedną bramkę to mogły podnieść ręce w geście triumfu.

– Polski zespół rozegrał dziś fantastyczny mecz. Myśmy wielokrotnie otwierali wrota do naszej bramki, a jednocześnie odbijaliśmy się od polskiej defensywy. Tworzymy właśnie nowy zespół i choć wielu kolegów uważało nas za faworytów, to na sukcesy musimy jeszcze poczekać – powiedział Alain Portes, trener Francuzek.

Polska prowadzona przez Kima Rasmussena sięgnęła po swój największy sukces docierając do strefy medalowej. Miejmy nadzieję, że nie powiedziała swojego ostatniego słowa. W piątek zagra o finał ze zwycięzcą meczu Serbia – Norwegia, który zakończył się wczoraj już po zamknięciu numeru „Współczesnej".

▲ **Polska – Francja 22:21 (11:8)**
Polska: Anna Wysokińska, Małgorzata Gapska – Iwona Niedźwiedź 3, Katarzyna Koniuszaniec 1, Kinga Grzyb, Agnieszka Jochymek 1, Patrycja Kulwińska 1, Karolina Kudłacz 1, Alina Wojtas 5, Kinga Byzdra 1, Karolina Szwed-Orneborg 1, Karolina Semeniuk-Olchawa 3, Małgorzata Stasiak, Karolina Siódmiak 5.
Francja: Amandine Leynaud, Cleopatre Darleux – Amelie Goudio, Nina Kamto Njitam 2, Koumba Cisse 1, Alison Pineau 5, Paule Baudouin 4, Grace Zaadi, Maakan Tounkara 1, Alice Leveque, Siraba Dembele 5, Audrey Deroin, Julie Goiorani, Dounia Abdourahim 1, Mariama Signate 1, Alexandra Lacrabere 1.
Pozostałe ćwierćfinały: Brazylia – Węgry 33:31 (12:11, 26:26, 29:29) po 2 dogrywkach. Późnym wieczorem grały: Dania – Niemcy, Serbia – Norwegia.

Siatkówka >>

Ślepsk łatwo punktuje

Avię Świdnik i Ślepsk Suwałki w tabeli I ligi przed wczorajszym meczem dzieliło sześć pozycji i tę różnicę widać było na boisku.

Gospodarzom atutów na dobrze dysponowanych suwalczan starczyło na jednego seta – pierwszego, w którym zresztą i tak triumfowali goście. Po ataku Wojciecha Pawłowskiego Avia prowadziła 6:4. Ślepsk wyrównał i zaczął konsekwentnie budować przewagę. Po akcji Wojciecha Winnika było 13:9 dla podopiecznych Piotra Poskrobki. Kiedy Krzysztof Modzelewski uderzył po prostej zrobiło się już 16:11. W tym momencie obudzili się świdniczanie. Doprowadzili do remisu 23:23. Na szczęście nie pomylił się na środku Mariusz Schamlewski, a za chwilę Pawłowski nadział się na blok Ślepska.

Na tym skończyły się emocje. Zespoły potwierdzały nie tylko swoje miejsca w tabeli, ale także aktualną formę. Ślepsk pewnie szedł po piąte zwycięstwo z rzędu, a rywale z każdą piłką zbliżali się do piątej, kolejnej porażki.

Drugiego seta gospodarze zaczęli od udanej akcji Daniela Szaniawskiego, ale 1:0 to jedyne prowadzenie jakie uzyskali w tej partii. Suwalczanie wygrali cztery kolejne akcje i od wyniku 4:1 spokojnie utrzymali przewagę do końca.

W trzeciej, ostatniej odsłonie Avia nie prowadziła już nawet przez chwilę. Wystarczyło kilka minut, by po zagraniu Łukasza Makowskiego na tablicy pokazał się wynik 7:3 dla Ślepska. Ostatni „kontaktowy" rezultat był przy stanie 12:15, kiedy zaatakował Jakub Guz. Po tej akcji, przy zagrywce Winnika, goście zdobyli z rzędu sześć punktów i stało się jasne, że komplet trzech „oczek" pojedzie do Suwałk z siatkarzami Ślepska.

Szansa na powiększenie dorobku już w sobotę. Rozpędzona suwalska maszyna podejmie we własnej hali Krispol Września.

▲ **Avia Świdnik – Ślepsk Suwałki 0:3 (23:25, 20:25, 14:25)**
Ślepsk: Kałasz, Skrzypkowski, Makowski, Modzelewski, Schamlewski, Winnik, Andrzejewski (libero) oraz Skorij, Bell.

(milk)

I liga siatkarzy

>

Pozostałe wyniki 13. kolejki: Stal AZS Nysa – Kęczanin Kęty 0:3 (22:25, 20:25, 22:25), Krispol Września – MKS Będzin 0:3 (21:25, 22:25, 13:25), Cuprum Lubin – Pekpol Ostrołęka 3:0 (25:20, 28:26, 25:17), TKS Nascon Tychy – Camper Wyszków 0:3 (19:25, 22:25, 17:25). Zakończony wczoraj późnym wieczorem: AGH 100RK Kraków – KPS Siedlce

1. MKS Będzin	13 35	38:9
2. Cuprum	13 29	33:16
3. Camper	13 27	34:20
4. Ślepsk	**13 26**	**31:20**
5. KPS Siedlce	12 23	29:20
6. Pekpol	13 19	26:27
7. Krispol	13 19	25:28
8. Kęczanin	13 17	24:28
9. Stal AZS	13 16	24:28
10. AGH Kraków	12 9	14:30
11. Avia	13 8	13:35
12. TKS Tychy	13 3	8:38

GAZETA WSPÓŁCZESNA

SMAKI PODLASIA

MIESIĘCZNIK DLA PRENUMERATORÓW 18 GRUDNIA 2013



TEMAT NUMERU

DANIA ŚWIĄTECZNE

OD REDAKCJI

Zanim usiądziemy przy wigilijnym stole

Już wkrótce będziemy ustawiać na wigilijnym stole tradycyjne potrawy. W większości domów zapewne będzie ich 12. I – zgodnie z tradycją – będą to dania postne. Nie może zabraknąć karpia, który jest przyrządzany na wiele sposobów. My też dzisiaj w „Smakach Podlasia" przedstawiamy kilka pomysłów na tę najpopularniejszą wigilijną rybę. Anna Bogucka, burmistrz Czyżewa dzieli się swoim przepisem na karpia w galarecie. Raisa Antoniuk, szef kuchni restauracji Oranżeria w Hotelu Branickim podaje przepis na karpia faszerowanego, a nasz Czytelnik, Marian Borowski, zdradza swój przepis na karpia pieczonego z pieczarkami. Oczywiście w najbliższych „Smakach Podlasia" nie może zabraknąć przepisów na śledzie. Do wyboru mamy śledzia na karmelizowanym jabłku, którego poleca Edward Puchalski, szef kuchni restauracji Żubrówka w Białowieży. Prezentujemy też przepis na śledzie w trzech smakach czy tatar ze śledzia. Postanowiliśmy przypomnieć też dania wigilijne trochę już zapomniane, np. kisiel z owsa. Przygotowaliśmy dwie wersje tej potrawy. Pierwsza to tradycyjna – kisiel przygotowywany z ziarna owsa, ale gdzie dzisiaj można je kupić? Druga – kisiel zrobiony z płatków owsianych – jest bardziej dostosowana do dzisiejszych realiów.
Podobnie jest z kutią – zamieszczamy przepis na tę przygotowywaną na bazie pszenicy i taką, do której dodaje się pęczak.
Choć – jak co roku – przed świętami będziemy się dwoić i troić, starać się, by na naszym stole niczego nie zabrakło, pamiętajmy o tym, że warto go ładnie przyozdobić, by poczuć, że wigilijny wieczór i świąteczne dni są wyjątkowe. Warto pomyśleć o świecach, żywych gałązkach, bombkach lub jeszcze innych ozdobach. Wszystkim naszym Czytelnikom życzymy wesołych i smacznych świąt Bożego Narodzenia.

W NUMERZE



Znani gotują 4–5



Szef kuchni poleca 6–9



Wigilijne przepisy 10–11



Ciasta 14

Przysyłajcie swoje przepisy!

Drodzy Prenumeratorzy, „Smaki Podlasia" chcemy tworzyć przy Waszym aktywnym udziale. Zapraszamy więc do współredagowania tego miesięcznika i prosimy o przysyłanie przepisów na potrawy, które goszczą na Waszych stołach na co dzień i od święta. Najciekawsze przepisy nagrodzimy.
Aby przysłany przepis mógł zostać opublikowany na łamach „Smaków Podlasia", musi zawierać dokładną recepturę i opis wykonania. Jeżeli jest to możliwe, prosimy też o dołączenie zdjęcia 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

W tym miesiącu czekamy zwłaszcza na propozycje dań na karnawał.

WOKÓŁ WIGILII

Wigilijny stół musi tworzyć nastrój



Ile potraw powinniśmy przygotować na wieczerze wigilją, czego nie powinno zabraknąć na stole oraz co symbolizują poszczególne dania, czyli...

WOKÓŁ WIGILIJNEGO STOŁU Tradycja nakazuje, by na wigilijnym stole znalazło się 12 potraw. Dlaczego tyle? Mają one symbolizować dwunastu apostołów, którzy zasiedli z Jezusem do ostatniej wieczerzy. W niektórych regionach kraju liczba ta łączona jest z dwunastoma miesiącami roku.

Jednak podania historyczne mówią, że niegdyś przygotowywano nieparzystą liczbę potraw np.: jedenaście na dworach magnackich, a dziewięć u szlachty. Wierzono, że liczby nieparzyste przynoszą szczęście.

Tradycyjna wieczerza wigilijna była posiłkiem postnym. Dzisiaj choć przepisy kościelne nie nakazują zachowania postu, w większości domów kolacja wigilijna zachowała swój tradycyjny charakter.

Suto zastawiony stół też miał swoją symbolikę. Miał zapewnić obfitość jedzenia w przyszłym roku. Dlatego tak ważne jest, by spróbować każdej z potraw.

Jednym z tradycyjnych wigilijnych dań jest kutia. Do jej przygotowania wykorzystuje się m.in. miód, mak i orzechy. Miód miał dodawać sił oraz był symbolem płodności, słodyczy, powodzenia oraz radości. Z kolei mak był „odpowiedzialny" za dobry sen i urodzaj. Orzechy miały potęgować mądrość oraz były symbolem dostatku. Dawniej na wigilijnych stołach gościły też potrawy z grochu i kapusty. Zgodnie z wierzeniami ludowymi, dodawały siły i zdrowia. Oczywiście nie mogło zabraknąć też ryby, która jest symbolem chrześcijaństwa i obfitości.

A co dzisiaj stawiamy na wigilijnym stole? Dzisiejsze dania wigilijne nie różnią się aż tak bardzo od tych, które przyrządzane były dawniej. Teraz również bardzo ważne są zupy – najczęściej barszcz czerwony z uszkami. W niektórych regionach kraju może być zastępowany przez zupę grzybową czy rybną. Na każdym stole wigilijnym obowiązkowo musi znaleźć się karp – smażony, pieczony lub w galarecie. Istnieje przesąd, że łuska świątecznego karpia w portfelu zapewni nam przypływ gotówki przez cały rok. Inną popularną wigilijną rybą jest śledź przyrządzany na różne sposoby. Nie powinno też zabraknąć kapusty z grzybami, pierogów z kapustą i grzybami, klusek z makiem czy kompotu z suszonych owoców. Spośród ciast do tych najbardziej wigilijnych należą makowiec i piernik.

Nakrywamy stół

Kolacja w blasku świec

Wigilijny stół zawsze był nakrywany białym obrusem, pod którym leżało siano. Dzisiaj częściej kładziemy je na obrusie. Staramy się też, by stół wyglądał odświętnie. Warto dodać kilka elementów, które wprowadzą odpowiedni nastrój, np. stroiki, ładne serwetki, świece, które dodadzą blasku. Z bielą dobrze komponują się dodatki w kolorze bordowym lub zielonym.

Przysyłajcie zdjęcia wigilijnych stołów. Mamy dla Was nagrody.

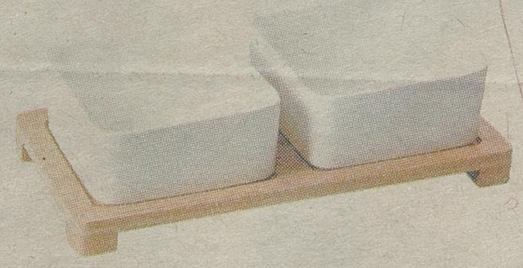
KONKURS Mówi się, że jemy oczami. Ważne jest więc nie tylko to co się na stołach wigilijnych znajduje, ale także to jak one wyglądają. Dlatego „Smaki Podlasia" postanowiły ogłosić konkurs na najładniejszy stół wigilijny – „Stoliczku nakryj się".

Wystarczy sfotografować stół, przy którym będziemy jeść wigilijną wieczerzę, a zdjęcie przysłać (do 15 stycznia) na adres mailowy: smakipodlasia@mediaregionalne.pl lub wysłać pocztą na adres: Smaki Podlasia, ul. Św. Mikołaja 1, 15-419 Białystok. Dla osób, które znajdą się w czołowej dziesiątce mamy nagrody.

Regulamin konkursu jest dostępny na stronie internetowej dziennika w zakładce prenumerata oraz w siedzibie redakcji.



Komplet noży kuchennych firmy Gerlach w stojaku – nagroda za 1. miejsce



Komplet dwóch misek na sałatki – nagroda za 2. miejsce



Album „Kuchnia polska. Encyklopedia sztuki kulinarnej" – nagroda za miejsca od 3. do 10.

ZNANI GOTUJĄ



ANNA BOGUCKA

Jest burmistrzem Czyżewa. Przyznaje, że lubi gotować chociaż teraz z racji pełnionych obowiązków ma na to mniej czasu. Jednak obowiązkowo przygotowuje posiłki na weekendy, spotkania rodzinne oraz na święta. W przygotowaniach do wigilii pomaga jej rodzina – dwie córki i syn, który ma smykałkę do gotowania.
– Staramy się, by wieczerza wigilijna była tradycyjna – mówi Anna Bogucka. – Przygotowujemy tradycyjne potrawy, których musi być dwanaście, a z rozpoczęciem wieczerzy czekamy na pierwszą gwiazdkę. Na stole musi się znaleźć barszcz z uszkami, wigilijna kapusta, pierogi, kutia oraz bardzo dużo ryb, w tym ryba po grecku oraz karp w galarecie, którego dzisiaj chcę polecić Czytelnikom.

Wigilijny karp w galarecie

SKŁADNIKI
- **1 – 1,5 kg świeżego karpia,**
- **2 marchewki,**
- **2 pietruszki,**
- **1/4 selera,**
- **cebula,**
- **łyżka żelatyny,**
- **sok z cytryny,**
- **liść laurowy,**
- **4 ziarenka czarnego pieprzu,**
- **4 ziarenka ziela angielskiego,**
- **sól**

SPOSÓB WYKONANIA

Oczyszczonego i sprawionego karpia pokroić w dzwonka, posolić, skropić sokiem z cytryny i odstawić. Włoszczyznę obrać, umyć i włożyć do garnka. Dodać łeb karpia, ziele angielskie, ziarenka pieprzu i liść laurowy, zalać wodą i gotować ok. 40 minut.

Do gorącego wywaru dodać pozostałą rybę i gotować na małym ogniu jeszcze 15-20 minut. Ugotowaną rybę wyjąć delikatnie łyżką cedzakową i po lekkim wystudzeniu usunąć ości. Wywar przecedzić doprawić solą i sokiem z cytryny. Do wywaru dodać żelatynę namoczoną w 3 łyżkach zimnej wody, podgrzać do wrzenia i zestawić z ognia, ostudzić.

Ułożonego na półmisku karpia udekorować zalać ostudzonym wywarem i odstawić w chłodne miejsce. Gdy galareta się zetnie karpia można podawać na stół.







ZNANI GOTUJĄ



JAN ZALEWSKI

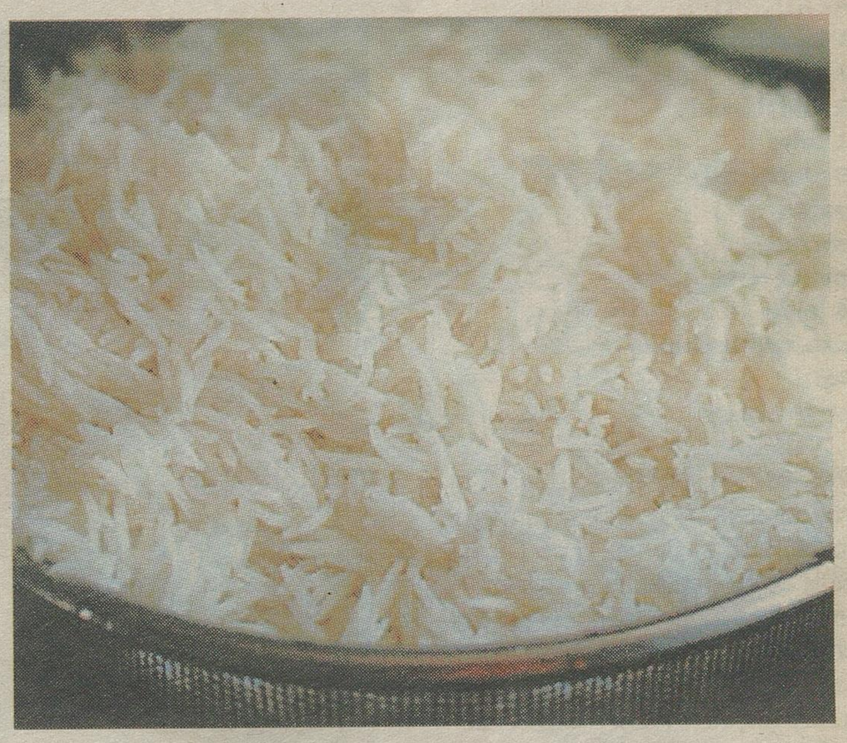
Jest dyrektorem Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie. Święta Bożego Narodzenia to dla niego okres, w którym odczuwa niezwykłą aurę. Świąteczne dni są czasem wyciszenia, spokoju, radości oraz życzliwości. W jego domu przygotowaniem potraw wigilijnych zajmuje się przede wszystkim żona wraz z córkami. Tradycyjnie na wigilijnym stole pojawia się 12 potraw. Są to: barszcz czerwony z uszkami, sałatka z tuńczyka, ryba po grecku, karp smażony, sałatka warstwowa – szuba, pierogi z kapustą i z grzybami, śledź z cebulką w oleju, makaron z makiem, kapusta z grzybami, placki drożdżowe, sałatka wielowarzywna oraz kompot z suszu wieloowocowego. W święta w jego domu zawsze panuje miła, radosna atmosfera. Znajduje wtedy czas na spacer z rodziną oraz zabawy z wnukiem.
– Spotykamy się z rodziną na wspólne śpiewanie kolęd przy świątecznym stole, który zastawiony jest smacznymi potrawami – opowiada. – Dzisiaj podzielę się z Państwem przepisem na nasze rodzinne danie: „gołąbki ostrożańskie po włosku".

Gołąbki ostrożańskie po włosku

SKŁADNIKI

- **1 główka kapusty włoskiej**
- **2 woreczki ryżu (200 g)**
- **1 kg mięsa mielonego wieprzowego**
- **1 jajko**
- **1 cebula**
- **1 marchew**
- **olej**
- **sól**
- **pieprz**
- **Vegeta**





SPOSÓB WYKONANIA

Główkę kapusty musimy sparzyć w niewielkiej ilości wrzącej wody i zdejmujemy kolejno warstwami liście, pozostawiając je do ostygnięcia. Ryż gotujemy na sypko i pozostawiamy do przestygnięcia. Cebulę kroimy w kosteczkę, podsmażamy na oleju i odstawiamy do przestygnięcia. Mięso mielone, ryż i jajko łączymy ze sobą i wyrabiamy jednolitą masę przyprawiając solą i pieprzem do smaku. Poszczególne liście kapusty układamy na stole.
Z mięsa formujemy owalne kotleciki i układamy na liściach. Następnie brzegi każdego liścia zwijamy do środka, a całość rolujemy. Przygotowane gołąbki wkładamy ciasno do głębokiego garnka wyłożonego pozostałymi liśćmi kapusty tak, aby zwinięta część była pod spodem. Kolejne warstwy gołąbków posypujemy startą marchewką i vegetą. Całość zalewamy wodą, solimy jeszcze na wierzchu kapustę i dusimy pod przykryciem na bardzo niewielkim ogniu około 1,5 godz. W razie potrzeby podczas duszenia gołąbki podlewamy niewielką ilością wody. Gołąbki podajemy polane sosem pomidorowym lub pomidorowo-grzybowym.





SZEF KUCHNI POLECA



AGNIESZKA RUSIŁOWICZ

Jest zastępcą szefa kuchni „na pokładzie" Titanica w Białymstoku. Pracuje tam od 2004 roku. Pasjonuje ją kuchnia regionalna i śródziemnomorska, a w szczególności potrawy przyrządzane z ryb. Jest osobą pełną pomysłów kulinarnych. Nie boi się wyzwań, z chęcią eksperymentuje w kuchni tworząc wyśmienite dania na wszelkie okazje.

Świąteczna ryba faszerowana w galarecie

SKŁADNIKI

- 1 kg dorsza
- 3 cebule
- 2 marchewki
- 1 seler
- 3 pietruszki
- natka
- chrzan
- bułka tarta
- 4 jajka
- paluszki krabowe
- sól
- pieprz biały

SPOSÓB WYKONANIA

Rybę zemleć 2 razy. Warzywa usmażyć na maśle i również zemleć. Dodać je do ryby razem z posiekaną drobno natką pietruszki, bułką tartą i chrzanem. Do tego dodać żółtka. Białka ubić na pianę, którą dodać na sam koniec. Wymieszać wszystko. Przyprawić solą i białym pieprzem. Rozłożyć masę na folię, a do środka poukładać paluszki krabowe. Zawinąć to ciasno i związać sznurkiem na krańcach. Tak przygotowaną rybę parzyć ok. 1 godz. Przed podaniem pokroić w grube plastry, wycinając świąteczny kształt a następnie zalać galaretą.



SZEF KUCHNI POLECA



RAISA ANTONIUK

W zawodzie pracuje od 30 lat, od 6 jako szef kuchni restauracji Oranżeria w Hotelu Branickim. Pasjonuje się tradycyjną kuchnią polską oraz śródziemnomorską. Lubi przyrządzać dania z ryb. Restauracja Oranżeria W Hotelu Branicki w okresie świątecznym oferuje tradycyjne potrawy wigilijne, jak np. barszcz z uszkami, karp smażony podany w szarym sosie, pierogi, kapusta z grzybami i łazankami, czy obowiązkowo serwowany w wigilię Bożego Narodzenia na Podlasiu - śledź na wiele sposobów.

– Co roku wprowadzamy jednak też nowe dania, podtrzymujące klimat bożonarodzeniowych tradycji kulinarnych, ale jednocześnie nawiązujące do smaków kuchni europejskich, np.: zupa rybna z karczochami, tymbaliki z owocami morza, roladki z sandacza w sosie cytrynowym, torcik korzenno- bakaliowy – mówi Raisa Antoniuk. - Dziś proponuję przepis na tradycyjnego karpia faszerowanego

Karp faszerowany

SKŁADNIKI
- **1 szt. karpia (filet bez głowy)**
- **pieczarki – 200 g.**
- **jajka – 2 szt.**
- **cebula – 2 szt**
- **żelatyna – 5 g.**
- **sól**
- **pieprz**

Zalewa:
- **woda z cytryną lub ocet winny**
- **liść laurowy**
- **ziele angielskie**

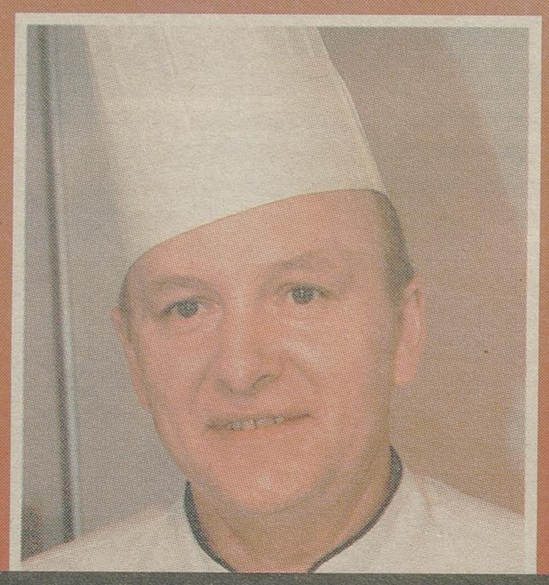
Dodatki:
- **chrzan**
- **konfitura z żurawiny**
- **limonka**

SPOSÓB WYKONANIA

Karpia patroszymy i wkładamy do zalewy na 12 godzin.
Następnie częściowo ścinamy mięso z karpia tak, aby przygotować z niego farsz. Cebulę przesmażamy na oleju, doprawiamy solą, pieprzem, wsypujemy połowę żelatyny. Mięso przekręcamy przez maszynkę wraz z przesmażoną cebulą. Pieczarki kroimy w pół plastry, podsmażamy na patelni i doprawiamy solą oraz pieprzem.
Filet karpia posypujemy solą i pieprzem oraz pozostałą żelatyną. Następnie wykładamy wcześniej przygotowany farsz, a następnie pieczarki. Filet składamy na pół, owijamy w folię do gotowania i parzymy w gorącej kąpieli wodnej ok. 40 minut.
Po wystygnięciu kroimy w dzwonki i podajemy z chrzanem, żurawiną oraz cząstkami limonki.
Przepis na cztery porcje



SZEF KUCHNI POLECA



EDWARD PUCHALSKI

Wieloletni szef kuchni w Best Western Hotelu Żubrówka w Białowieży. Laureat wielu konkursów kulinarnych, pasjonat sztuki gotowania, nie tylko kucharz, ale „artysta", dla którego przygotowanie potraw jest nie tylko pracą, ale pasją i prawdziwą sztuką. Jego specjalnością są dania kuchni myśliwskiej, regionalnej oraz kuchnia polska w prostej, ale zarazem wyrafinowanej formie.

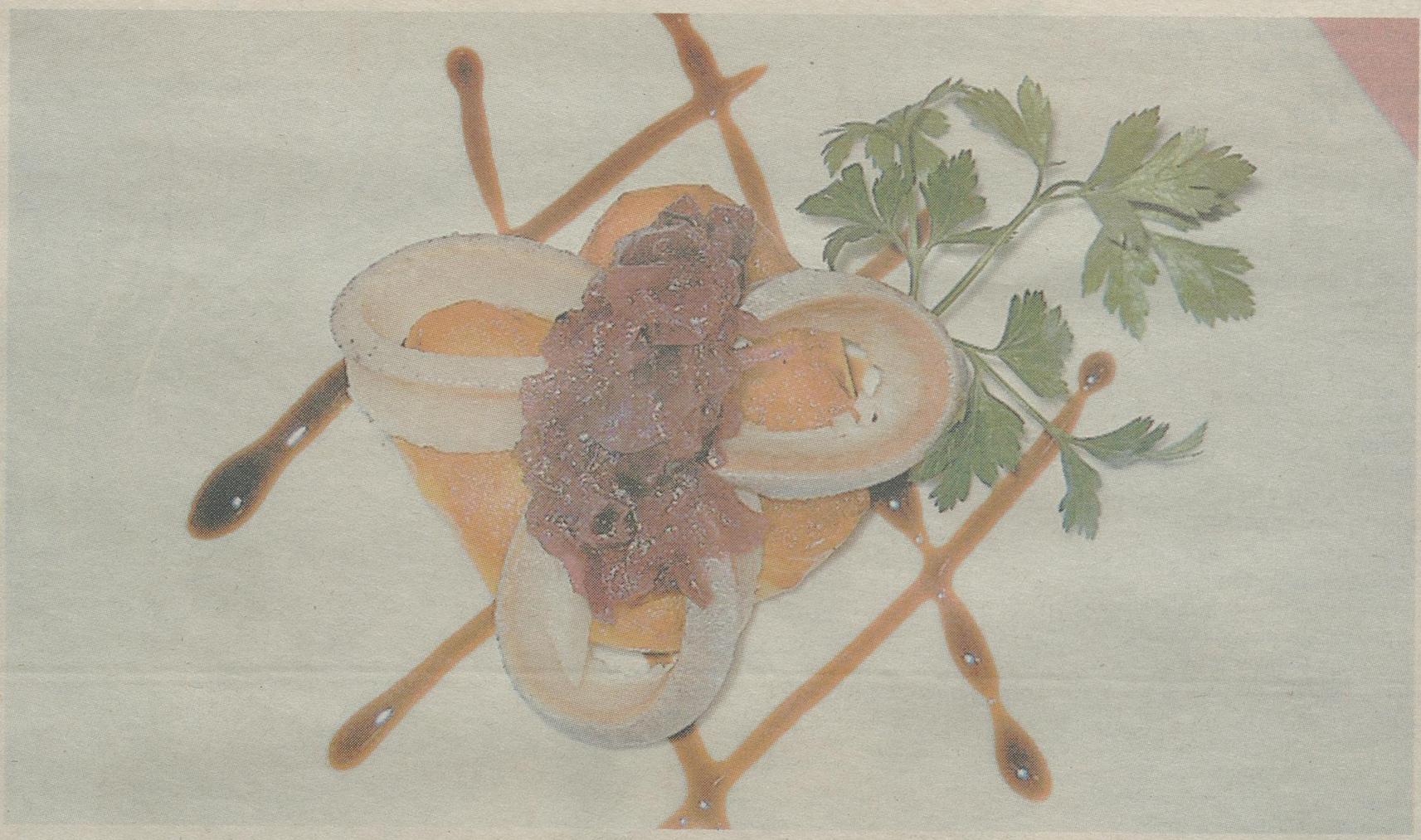
Wigilijny śledź na karmelizowanym jabłku

SKŁADNIKI

- **6 płatów śledziowych**
- **3 jabłka (twarde)**
- **masło – 2 łyżki**
- **miód – 4 łyżki**
- **cebula czerwona – 3 szt.**
- **żurawina – 2 łyżki**
- **sól**
- **wino czerwone**
- **olej**

SPOSÓB WYKONANIA

Śledzie wymoczyć, jabłka przekroić na połówki wydrążyć gniazda i usmażyć na karmelu zrobionego z masła i miodu. Cebulę pokroić w cienkie półtalarki i dusić na oleju, podlać czerwony winem, dodać żurawinę i doprawić do smaku. Podać jak na zdjęciu.









SZEF KUCHNI POLECA



EWA JUSZCZYK

Jest szefową kuchni hotelu Gościnna Kamienica w Białymstoku – pełną pomysłów i z dużym poczuciem humoru. Od ponad 15 lat jest związana zawodowo z gastronomią. Pasjonatka sztuki gotowania, kucharz i artysta. Przygotowywanie potraw jest dla niej nie tylko pracą, ale pasją i prawdziwą sztuką. Obecnie sama dzieli się swoją wiedzą z adeptami sztuki kulinarnej.

Ryba po grecku



SKŁADNIKI

- **filety rybne najlepiej świeże (polecam dorsza) może być mintaj lub morszczuk**
- **cebule**
- **pomidory w puszce (lub pulpa)**
- **oliwa**
- **słodka papryka**
- **sól, pieprz, cukier**

SPOSÓB WYKONANIA

Rybę przyprawiamy solą i pieprzem (delikatnie) i odstawiamy na 30 minut.

Po upływie 30 minut rybę panierujemy w mące i jajku. Obsmażamy ją na rozgrzanej oliwie na złoty kolor.

Farsz:

Cebulę kroimy w półkrążki i wrzucamy do rondla na rozgrzaną oliwę (3 łyżki). Musimy ją zeszklić. W trakcie smażenia dodajemy 5 łyżek wody, przyprawiamy solą, pieprzem i odrobiną papryki (do smaku) i dusimy pod przykryciem około 5 minut, co jakiś czas mieszając. Cebula nie może się rozgotować. Następnie dodajemy pomidory z puszki (zblendowane na jednolitą masę) i cukier. Wszystko dokładnie mieszamy i chwilkę jeszcze dusimy. Tak przygotowaną rybę układamy na półmisku, a na niej farsz. Dekorujemy natką pietruszki.

WIGILIJNE PRZEPISY

Karp pieczony w śmietanie



SKŁADNIKI
- karp 1 1 szt.
- śmietana 18% – 600 g
- cytryna – 2 szt.
- sól – 1 łyżeczka
- pieprz – 1 łyżeczka
- mąka pszenna Lubella – 3 łyżki
- masło – 2 łyżki
- olej – 4 łyżki

SPOSÓB WYKONANIA

Dzwonki karpia umyć i osuszyć. Posolić i popieprzyć (np. białm pieprzem) i odstawić na 2 godziny. Oprószyć mąką i usmażyć na złoty kolor, ale nie przypalić. Usmażone na złoto dzwonki karpia przełożyć do żaroodpornego naczynia, skropić całość połową cytryny i zalać 1 opakowaniem śmietanki – tak aby dzwonki były całe zalane. Wstawić do lodówki na 12 godzin. Potem ponownie skropić połową cytryny i polać 1 opakowaniem śmietanki. Znowu wstawić na 12 godz. do lodówki. Chodzi o to, żeby śmietana wsiąkła w karpia. Następnie ponownie skropić cytryna i polać 1 opakowaniem śmietanki, na wierzchu położyć kilka wiórków masła i wstawić do gorącego piekarnika (ok. 180 °) na 30-45 min. Upiec. Można spróbować sos podczas pieczenie i ewentualnie trochę dosolić i dopieprzyć.
Rybę warto zacząć dwa dni wcześniej – rano polać pierwszy raz śmietanką, wieczorem drugi raz i na drugi dzień rano 3 trzeci raz. Podawać z pieczywem lub gotowanymi ziemniakami.

Pieczony karp z pieczarkami



Fot. moojekoloryblox.pl

SKŁADNIKI
- 80 dag filetów z karpia
- 1 cebula
- 30 dag pieczarek
- 3 łyżki masła
- łyżeczka mielonej kolendry
- łyżka soku z cytryny
- pietruszka
- sól
- pieprz

SPOSÓB WYKONANIA

Opłukane filety skropić sokiem z cytryny, posypać solą i kolendrą, przykryć i wstawić na około dwie godziny do lodówki. Umyte i ususzone pieczarki pokroić w plasterki, skropić sokiem z cytryny. Pokrojoną w plasterki cebulę przesmażyć na maśle. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem, ułożyć pokrojone na porcje filety, na nich rozłożyć doprawić solą i pieprzem, posypać pieczarkami, polać stopionym masłem. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i zapiekać 30 minut. przed podaniem posiekać posiekaną pietruszką.

SKŁADNIKI
- ok. 3 litry wody
- 2 kostki rosołowe
- 2 liście laurowe i 2 ziela angielskie
- 5 marchewek
- 2 korzenie pietruszki
- 0,5 kg pieczarek
- masło
- średni karp
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA

Gotujemy wodę z kostkami rosołowymi, liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Wsypujemy pokrojone w krążki marchewkę i pietruszkę, i gotujemy 5-10 min. Wypatroszonego i pokrojonego w dzwonki karpia (wraz z ogonem i głową) wrzucamy do garnka i gotujemy ok. 5-10 minut. Odcedzamy karpia i układamy w naczyniu żaroodpornym, wokół układamy marchewkę i pietruszkę. Podsmażamy pieczarki doprawiając je solą i pieprzem. Pieczarki układamy w półmisku. Okładamy karpia kawałkami masła i wkładamy do piekarnika nagrzanego na ok. 160 stopni Celsjusza – pieczemy aż skórka się lekko zrumieni.

NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ

Rolada z indyka



SKŁADNIKI
- 80 dag piersi z indyka
- cebula
- 1 jajko
- 30 dag mięsa mielonego
- 2 łyżki rodzynków
- sól
- pieprz
- „Warzywko"
- tłuszcz do pieczenia
- żurawina do dekoracji (słoiczek żurawiny)
- łyżka chrzanu
- 2 łyżki majonezu

SPOSÓB WYKONANIA

Pierś z indyka ponacinać tak, aby powstał duży płat, lekko rozbić tłuczkiem, posolić i doprawić „Warzywkiem". Do mielonego mięsa dodać drobno pokrojoną cebulę, rodzynki, sól, pieprz „Warzywko" oraz jajko. Masę wyłożyć na pierś indyczą. Zawinąć w rulon i obwiązać. Roladę włożyć do żaroodpornego naczynia, dodać tłuszcz. Piec około 45 minut w temperaturze 200 st. C. Gotową ostudzić. Pokroić w plastry ułożyć na półmisku, udekorować żurawiną. Majonez wymieszać z żurawiną ze słoiczka. Podać jako sos.

Rolada z rzeżuchą, marchewka i groszkiem

SKŁADNIKI
- 1,5 -1,7 kg fileta z piersi indyka
- 4 łyżki bułki tartej
- 1 pojemniczek rzeżuchy
- 1 jajko
- 1 torebka mrożonej marchewki z groszkiem
- 1 puszka kukurydzy
- 40 dag twarożku
- śmietankowego kremowego
- sól, biały pieprz (z młynka)
- 3-4 łyżki oliwy



SPOSÓB WYKONANIA

Zagotować w garnku osoloną wodę. Do wrzątku włożyć marchewkę z groszkiem, gotować 5-8 minut. Odcedzić, przestudzić polewając zimną wodą, dobrze odsączyć. Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, ponacinać tak, aby powstał duży płat, lekko rozbić. Posypać solą i świeżo zmielonym pieprzem. Kukurydzę przełożyć na sitko, opłukać zimną wodą, odsączyć. Przygotować nadzienie: twarożek śmietankowy wymieszać z jajkiem, tartą bułką, kukurydzą i rzeżuchą. Dodać marchewkę z groszkiem, przemieszać. Nadzienie rozsmarować na mięsie. Uformować roladę, związać nićmi. Przełożyć do brytfanki, posmarować oliwą. Podlać 250 ml wody.

Brytfankę wstawić do rozgrzanego piekarnika, mięso piec 75-90 minut w temp. 200 st. C. W czasie pieczenia polewać tworzącym się wywarem. Roladę przełożyć na podgrzany półmisek, podawać z jarzynką (najlepiej marchewką i groszkiem cukrowym).

Czas przygotowania: 2 godziny i 15 minut.

PRZEPISY CZYTELNIKÓW

Tatar z pstrąga

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

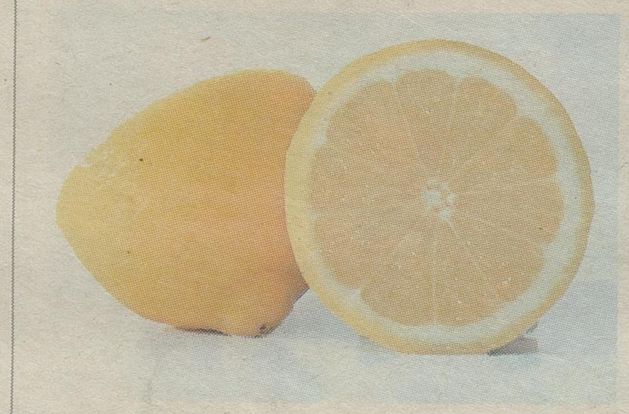


SKŁADNIKI

- pstrąg
- majonez
- cebula
- ogórek świeży
- musztarda
- sok z cytryny
- fileciki śledziowe anchios
- koperek
- sól, pieprz, papryka czerwona

SPOSÓB WYKONANIA

Pstrąga wypatroszyć, wyfiletować na połówki, zdjąć skórę, cebulę i ogórek pokroić w drobną kostkę, dodać koperek, sok z cytryny, sól, pieprz, ocet winny, musztardę i majonez, pokrojone w kostkę fileciki śledziowe, paprykę. Wymieszać i doprawić do smaku. Formować małe kuleczki.



Tatar ze śledzia

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

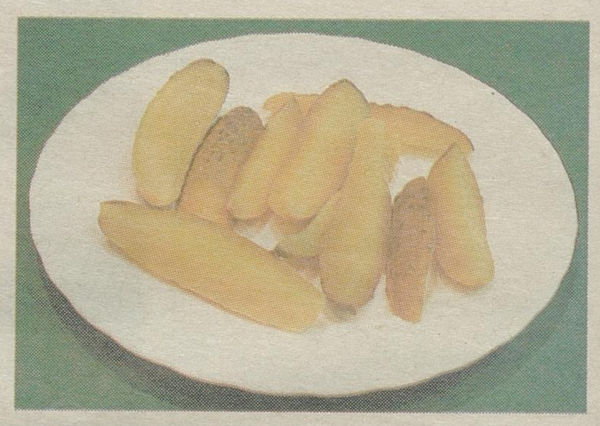


SKŁADNIKI

- filety śledziowe – 4 szt.
- ogórek konserwowy – 3 szt.
- cebula – 1 szt.
- zielona pietruszka
- musztarda
- ocet
- olej

SPOSÓB WYKONANIA

Wymoczone filety śledziowe pokroić w drobną kostkę i przełożyć do naczynia. Dodać drobno pokrojoną cebulę, ogórki oraz pozostałe składniki. Wymieszać i doprawić do smaku. Odstawić w chłodne miejsce. Uformować kulki i ułożyć na półmisku. Udekorować.



Polędwiczki z wiśniami

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI

- polędwiczki wieprzowe – 4 szt.
- cukier – 12 dag
- ocet winny – 3 łyżki
- piwo – 200 ml
- wiśnie bez pestek – 50 dag
- oliwa – 60 ml
- olej orzechowy – 50 ml
- cykoria (pokrojona w paski) – 4 szt.
- pistacje (uprażone) – 10 dag

SPOSÓB WYKONANIA

Na patelni skarmelizuj cukier. Wlej ocet i wymieszaj, dodaj piwo, gotuj 5 min. Włóż wiśnie i gotuj kolejne 5 min. Zdejmij z ognia, przełóż do innego naczynia, ostudź. Polędwiczki włóż na rozgrzaną oliwę, smaż na wolnym ogniu około 20 min. Na innej patelni rozgrzej olej orzechowy, włóż cykorię i pistacje, podgrzewaj ok. 5 min – aż cykorie zmiękną. Osącz z tłuszczu na papierowym ręczniku. Polędwiczki pokrój na medaliony, ułóż na talerzy, obłóż wiśniami i polej sosem. Na wierzchu ułóż cykorie i pistacje. Podawaj od razu po przygotowaniu. Udekoruj.

Szynka pieczona

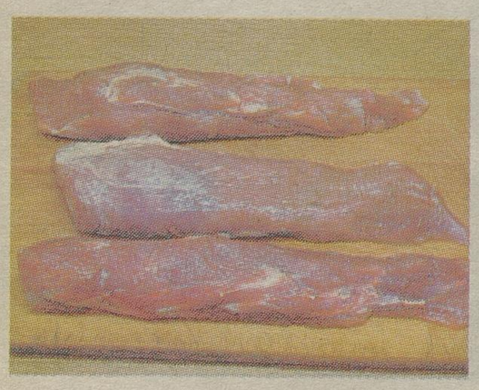
Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

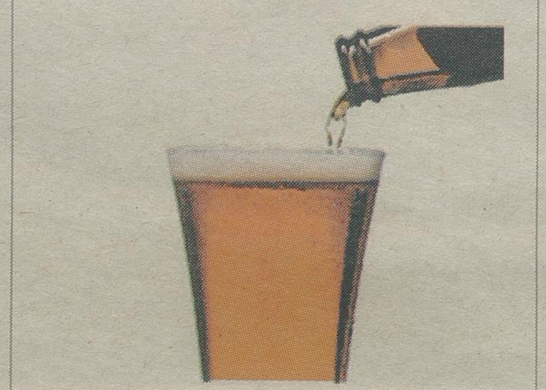
SKŁADNIKI

- szynka wieprzowa – ok. 1 kg
- przyprawa do wieprzowiny
- mąka – 25 dag
- drożdże – 2 dag
- mleko – 1/2 szklanki
- cukier – 1 łyżeczka
- masło – 3 łyżki
- żółtka – 2 szt.
- sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć ze wszystkich stron przyprawą, solą i pieprzem. Pokruszyć drożdże, wymieszać z 1/3 mąki, mlekiem i cukrem. Odstawić na 5 minut. Do pozostałej mąki dodać zaczyn, szczyptę soli, jajko, masło. Zagnieść ciasto, odstawić na 25 minut. Ponownie zagnieść i włożyć do lodówki na 30 min. Ciasto rozciągnąć (odkroić kawałki do dekoracji). Ułożyć szynkę, owinąć ciastem. Z reszty ciasta zrobić ozdoby, przykleić, posmarować rozmąconymi żółtkami. Piec 40 minut w temperaturze 180 st. Celsjusza. Pieczeń można podgrzać i skropić wodą (wstawić do pieca na 25 min – 150 st. Celsjusza).









PRZEPISY CZYTELNIKÓW

Karp wigilijny pieczony z pieczarkami

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

SKŁADNIKI

- karp świeży – 1 sztuka
- olej – 3 łyżki
- masło – 1 łyżka
- cebula – 1 szt.
- pieczarki – 100 gr.
- ziemniaki obrane – 8 szt.
- zielona pietruszka, sól, pieprz









SPOSÓB WYKONANIA

Karpia oczyścić nie odcinając głowy i na 3 godziny przed pieczeniem posolić i oprószyć pieprzem. Następnie włożyć do środka karpia łyżkę posiekanej cebuli i drobno pokrojone pieczarki skropione olejem. Naczynie do pieczenia wysmarować masłem lub olejem, ułożyć w nim karpia, skropić sokiem z cytryny, a następnie polać odrobiną oleju z oliwek i obsypać resztę cebulą. Ziemniaki ułożyć wokół ryby (najlepiej, by były małe) Piec około 40 minut podlewając wytworzonym sosem.
Przed podaniem przełożyć na półmisek, przykryć zieloną pietruszką i struganym chrzanem.
Uwaga! Można skropić alkoholem, ale nie jest to konieczne (znacznie odmienia smak ryby).

Śledzie w trzech smakach

Przepis przysłany przez Mariana Borowskiego z Białegostoku

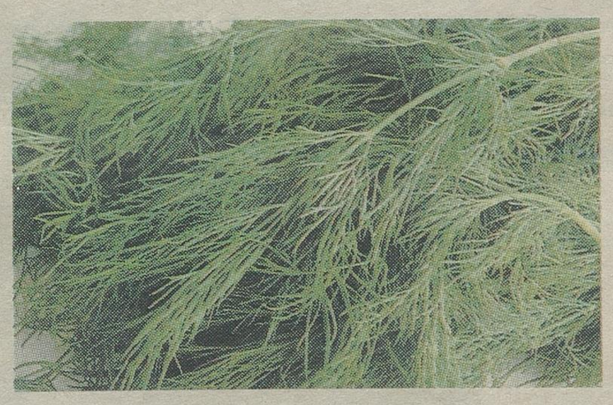
SKŁADNIKI

- marynowane filety śledziowe – 24 szt.

Sos musztardowy
- ocet winny – 2 łyżki
- ostra musztarda – 1 łyżka
- cukier – 4 łyżki
- posiekany koperek – 2 łyżki
- olej – 100 ml

Sos cebulowy
- posiekana czerwona cebula – 2 sztuki
- posiekany czosnek – 1 ząbek
- majonez – 200 ml
- gęsta śmietana – 100 ml
- sos worcester – 1 łyżeczka
- musztarda – 1 łyżka









Sos pomidorowy
- ocet winny – 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy – 1 łyżka
- cukier – 1 łyżka
- posiekany koperek – 2 łyżki
- olej – 100 ml

SPOSÓB WYKONANIA

Połącz w trzech oddzielnych miseczkach składniki sosu. Odsącz filety z octu, przełóż je do trzech głębokich naczyń, do każdej porcji śledzi wlej inny sos. Przykryj naczynia folią, marynuj w lodówce 12 godzin. Śledzie podawaj z ciemnym chlebem.

Sernik wiedeński



SKŁADNIKI
- 50 dag sera półtłustego
- 4 jajka
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 6 dag masła
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 5 ml aromatu waniliowego
- 5 dag rodzynek sułtańskich
- 5 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej

Polewa:
3 kostki gorzkiej czekolady
1 łyżeczka masła

SPOSÓB WYKONANIA
Ser zemleć trzy razy w maszynce. Żółtka oddzielić od białek. Żółtka utrzeć (ubić mikserem) z cukrem i cukrem waniliowym do białości. Dodać zmielony ser i wymieszać. Następnie dodać miękkie masło, mąkę ziemniaczaną i aromat waniliowy, wymieszać i zmiksować przez chwilę. Rodzynki sparzyć, odcisnąć z wody i dodać do sera, wrzucić skórkę pomarańczową i całość wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodać do sera i delikatnie wymieszać.
Prostokątną foremkę o wymiarach 12x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć ser. Piec w temperaturze 175 stopni C przez 60 – 70 minut. Jak sernik zacznie się rumienić przykryć folią aluminiową, aby pozostał jasny na wierzchu (ok. pół godziny przed końcem pieczenia). Po upieczeniu studzić sernik przy lekko uchylonym piekarniku, by nie narażać ciasta na gwałtowną zmianę temperatury. W trakcie studzenia sernik lekko opadnie, ale nie zmieni to wyglądu i smaku sernika.

Polewa:
Czekoladę z masłem rozpuścić w kąpieli wodnej. Polać ostudzony sernik, np. zrobić esy-floresy.
Jest to przepis na foremkę o wymiarach 12x30 cm.
Na zdjęciu wersja bez rodzynek i skórki.

Piernik przekładany



SKŁADNIKI
Ciasto:
- 1/2 kg mąki pszennej
- 150g miodu (może być sztuczny)
- 2 jajka
- 1/2 kostki masła (może być margaryna)
- cukier waniliowy
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 szkl cukru pudru
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika

Krem:
- 1/2 l mleka
- 3 łyżki grysiku
- 200g masła
- 3/4 szkl cukru pudru
- kilka kropli aromatu migdałowego

Polewa:
- 2 łyżki ciemnego kakao
- 3 łyżki wody
- 3 łyżki cukru
- 5 dag masła

SPOSÓB WYKONANIA
Ciasto:
W rondelku rozpuścić masło, dodać cukier, miód i przyprawy. Po zagotowaniu zdjąć z ognia i przestudzić. Dodać resztę składników i zagnieść ciasto. Podzielić na 3 równe części. Formę wysmarować masłem, rozprowadzić cienkie placki i kolejno upiec w temperaturze 180 st C przez kilkanaście minut – pilnować bo lubią się przypalać! Przełożyć na płaską deskę oddzielając każdy arkuszem papieru. Pozostawić na 1-2 dni aż zmiękną. Po tym czasie przełożyć.

Krem:
Do zimnego mleka wsypać grysik. Podgrzewać, a od chwili wrzenia gotować na małym ogniu przez 1/2 godziny ciągle mieszając. Zdjąć z ognia i przestudzić. Miękkie masło i cukier ubijać mikserem dodając po łyżce ugotowany grysik a na końcu zapach migdałowy. Placki smarować kremem i układać jeden na drugim. Wierzch oblać polewą czekoladową.

Polewa:
Wszystkie składniki podgrzewać na małym ogniu. Mieszać do chwili zagotowania. Zdjąć rondelek z kuchenki i polać czekoladą ciasto. Posypać posiekanymi orzechami włoskimi lub wiórkami kokosowymi. Ciasto jest najsmaczniejsze po 1-2 dniach.

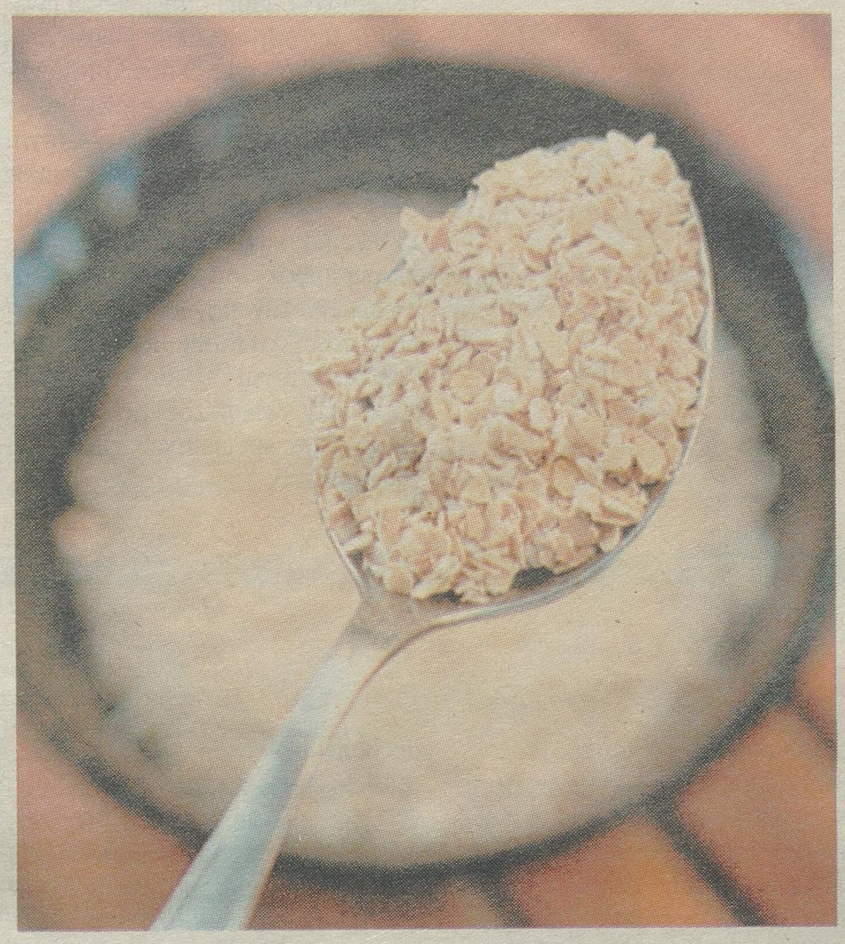
WIGILIJNE PRZEPISY

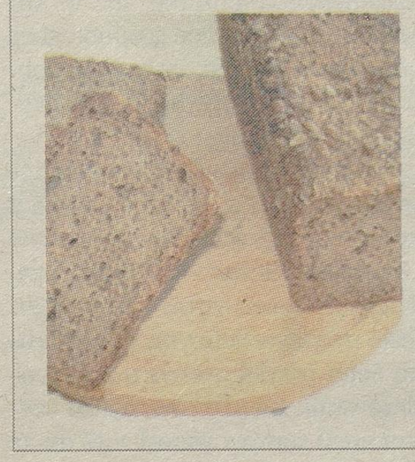
Kisiel z owsa

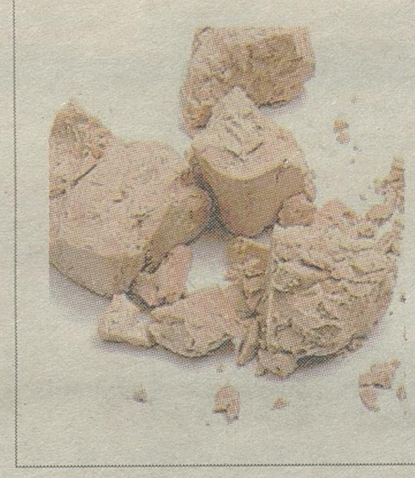
Kisiel z owsa – wersja tradycyjna

SKŁADNIKI
- 2 kg owsa
- 3 litry ciepłej wody

SPOSÓB WYKONANIA
Owies musi być dojrzały i dobrze zmielony. Owsianą mąkę przesypuje się do glinianego garnka, zalewa 3 litrami ciepłej wody i odstawia w ciepłe miejsce na 24 godz. Następnie wszystko trzeba przecedzić przez gęste płótno po czym zagotować otrzymaną ciecz i gotować do chwili, kiedy zacznie gęstnieć. Gotowy kisiel można jeść z dodatkiem cukru lub przesmażonych skwarek. Niektórzy podgrzewają go na patelni.
Przepis na cztery porcje owsianego kisielu.







Kisiel z owsa – wersja nowsza (z płatków)

SKŁADNIKI
- 1,5 litra wody
- 0,5 kg płatków owsianych
- 2 kromki razowego chleba
- 20 g drożdży

SPOSÓB WYKONANIA
Drożdże rozrabiamy z letnią wodą, dodajemy płatki owsiane oraz pokruszony razowy chleb. Dokładnie mieszamy i pozostawiamy na 24 godziny, aby zawiesina sfermentowała. Po tym czasie płatki przecedzamy przez sito o drobnych oczkach, wodę zlewamy do garnka, a pozostałe w sicie płatki przepłukujemy jeszcze 1 litrem wody. Przecedzony płyn zagotowujemy. Należy robić to na małym ogniu aby nie przypalić, ciągle mieszając aż potrawa zgęstnieje. Gotową potrawę przelewamy do miseczek lub salaterek i posypujemy cukrem, najlepiej oczywiście brązowym nierafinowanym.
Przed podaniem studzimy. Można też przelać go do większej miski i po zastygnięciu pokroić na kawałki. W niektórych domach jada się kisiel z utartym z miodem lub cukrem makiem lub gruszownikiem czyli kompotem z suszonych na piecu gruszek.

Kutia – z pszenicą i z pęczakiem

Kutia– wersja tradycyjna

SKŁADNIKI
- 1 szklanka maku
- 1 szklanka pszenicy
- 0,5 szklanki miodu
- 0,5 szklanki posiekanych orzechów włoskich i laskowych
- 0,5 szklanki rodzynek
- garść płatków migdałowych
- żurawina

SPOSÓB WYKONANIA
Dzień przed przystąpieniem do przygotowania kutii pszenicę należy opłukać, zalać zimną wodą i odstawić na całą noc. Rano odcedzić, zalać nową wodą, ugotować do miękkości, ponownie odcedzić i tak przygotowaną zostawić do ostygnięcia.
Mak należy również przepłukać, sparzyć wrzącą wodą lub mlekiem i odstawić na dwie godziny, do momentu, aż napęcznieje – wtedy trzeba go odcedzić i trzykrotnie zemleć, a następnie wymieszać z podgrzanym miodem, rodzynkami, orzechami, pszenicą i płatkami migdałowymi.



Gotową kutię przełożyć do miseczki, udekorować żurawiną i – jeżeli mamy pod ręką – paskami skórki pomarańczowej, smażonej w cukrze. Podawać mocno schłodzoną.

Kutia – z pęczakiem i masą makową

- 200 g pęczaku (kaszy jęczmiennej)
- szczypta soli
- 1 łyżka masła
- 800 ml wody
- 200 g masy makowej
- 140 g rodzynek królewskich
- 60 g orzechów nerkowca
- 60 g orzechów włoskich
- 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1/2 fiolki waniliowego aromatu do ciast
- 125 ml płynnego, naturalnego miodu

SPOSÓB WYKONANIA
Opłucz ziarna pęczaku. Włóż do rondelka i zalej 1 1/2 szklanką wody. Dodaj łyżkę masła i szczyptę soli. Gotuj pod przykryciem przez 15 minut mieszając co jakiś czas.
W międzyczasie zalej rodzynki wrzątkiem i odstaw na 15 minut po czym porządnie odsącz zachowując przy tym wywar z bakalii.
Do pęczaku dolej 1 szklankę wywaru, zdejmij z gazu i przykryj pokrywką.
Po 30 minutach powtórz czynność dolewając 1/2 szklanki wywaru.
Po 30 minutach dolej 1/3 szklanki wywaru i gotuj przez 15 min (płyn powinien wyparować, a kasza stać się miękka). Odstaw do wystudzenia.
Rozgrzej piekarnik do 200 stopni C.
Wyłóż blachę do pieczenia pergaminem, wysyp na nią orzechy i podprażaj przez 10 minut.
Wymieszaj wszystkie składniki w misce: ugotowany pęczak, orzechy, kandyzowaną skórkę pomarańczową, aromat waniliowy, rodzynki, miód i masę makową.
Przykryj folią spożywczą lub aluminiową i wstaw do lodówki na minimum 48 godz. Dzięki temu wszystkie smaki się połączą i będą bardziej aromatyczne.

FIGA Z MAKIEM

WOKÓŁ KARPIA

Polska zajmuje pierwsze miejsce w Unii Europejskiej nie tylko pod względem powierzchni stawów, ale także wysokości produkcji karpia. Mamy około 70 000 hektarów stawów karpiowych i produkujemy 20 000 ton karpia rocznie!

Hodowla karpia ma w naszym kraju długą tradycję zapoczątkowaną przez mnichów w drugiej połowie XII wieku. Pierwsze wzmianki o karpiach pochodzą z Bawarii i Czech. Polscy hodowcy szybko dorównali południowym sąsiadom – w średniowieczu polskie stawiarstwo uznawano obok czeskiego za najnowocześniejsze w Europie. Już w XIII wieku istniały wielkie gospodarstwa stawowe w dolinie Baryczy, w pobliżu Milicza i Przygodzic oraz w okolicach Oświęcimia i Zatora.

Olbrzymie stawy karpiowe budowano kiedyś na zlecenie polskich królów i możnowładców (m.in. staw „Zygmunt" liczący 460 hektarów). Tradycje chowu karpia odżyły w 20-leciu międzywojennym. W 1919 roku Sejm przyjął ustawę o zagospodarowaniu nieużytków, dzięki czemu areał stawów wzrósł z 37 do aż 88 tysięcy hektarów.

Największy w Polsce staw karpiowy, liczący obecnie 450 ha, położony w woj. podlaskim w miejscowości Czechowizna, został wybudowany w czasach króla Zygmunta Augusta.

Nowoczesne polskie gospodarstwa wykorzystują dzisiaj najnowsze osiągnięcia nauki i urządzenia gwarantujące odpowiednią jakość produkowanych ryb. Odłówki umożliwiają delikatny i bezstresowy odłów ryb. Płuczki są miejscem, w którym „odpija" się ryby po odłowie. Zabieg ten jest warunkiem niezbędnym dla uzyskania najwyższej jakości mięsa karpia między innymi poprzez usunięcie wyczuwalnego niekiedy obcego posmaku mułu. Ryby po odłowie jesiennym aż do momentu sprzedaży świątecznej przetrzymywane są w specjalnych ziemnych magazynach.

Cały proces odłowu, wydawania i załadunku ryb jest niezawodny i sprawny dzięki mechanizacji wielu czynności. Ryby są transportowane w specjalnych basenach izotermicznych z żywic poliestrowych, zaopatrzonych w instalację natleniającą co gwarantuje całkowicie humanitarne warunki w trakcie transportu. Profesjonalne gospodarstwa rybackie znajdują się pod stałą opieką i kontrolą weterynaryjną. Monitoruje się także jakość wody – parametry wody spuszczanej ze stawów nie mogą przekraczać wartości dopuszczalnych w przepisach.

Na podstawie strony internetowej „Pan Karp".

SPOSOBY NA KARPIA

Kto z nas nie przeżywa katuszy mordując świątecznego karpia? Dlatego podajemy dzisiaj sposoby na karpia (radzimy traktować z przymrużeniem oka).

1. Bicie na chama:
Walnąć młotkiem z całej siły między oczy lub w okolice oczu (uważać na palce) lub obciąć tasakiem głowę (uważać na dłoń).

Skutki uboczne – gwarantowane wyrzuty sumienia i mdłości. Nasze kalectwo i śmierć karpia równie prawdopodobne.

2. Bicie „na tchórza" – unikanie walki:
Do wanny z karpiem wrzuca się włączoną suszarkę do włosów.

Skutki uboczne: wymiana korków, zakup nowej suszarki, a w najgorszym wypadku porażenie prądem.

3. Bicie psychologiczne
Podchodzi się do wanny, w której beztrosko pływa karp i znienacka pokazuje mu się kalendarz z zakreśloną na czerwono datą 24 grudnia (na 99,9 proc. karp umrze na zawał).

Skutki uboczne – a co będzie, jak trafisz na ten 0,01 proc.?

4. Gry wojenne
Do wanny wrzucasz petardę.

Skutki uboczne: odpada patroszenie, dochodzi malowanie ścian i sufitu.

5. Bicie damskie
Wyciągasz korek z wanny i wychodzisz na papierosa i serial brazylijski.

Skutki uboczne: możesz zachorować na raka (palenie szkodzi).

6. Bicie niesportowe
Idąc do domu z karpiem udajesz, że niechcący wypada ci siatka pod nadjeżdżający autobus.

Skutki uboczne: czasem kierowca chcąc uniknąć kolizji z siatką, w której może być np. mina przeciwpancerna, przejeżdża nie tego co trzeba.

7. Bicie koleżeńskie:
Wypijasz z karpiem flaszkę i tłumaczysz mu, że on nie ma już po co żyć, bo jego dziewczyna zdradza go z innym w sąsiedniej centrali rybnej; karp umiera z żalu lub przepicia.

Skutki uboczne: chora wątroba, wyrzuty sumienia.

MIESZKANIE PACHNĄCE ŚWIĘTAMI

Równie ważne jak świąteczne smaki są świąteczne zapachy. Jak sprawić, by na długo unosiły się one w naszych mieszkaniach? Oto kilka wypróbowanych sposobów.

Sposób nr 1 – potpourii

To mieszanka suszonych kwiatów i owoców, które mają intensywny zapach. Mogą stanowić dekoracje w domu lub wprowadzać określony zapach.

Oto przepis na własne świąteczne potpourri.: 4 szklanki igieł jodły (jeśli nie mamy można ominąć), szklanka suszonych skórek cytrusów (np. grejpfrut, cytryna, limonka, pomarańcza), szklanka zasuszonego rozmarynu (niepokruszonego), 1/2 szklanki suszonych liści bazylii (niepokruszonych), 2 do 4 liści suszonego wawrzynu, 2 szklanki soli gruboziarnistej. Liście wawrzynu trzeba połamać na mniejsze części. Obrać wybrane owoce cytrusowe. Pociąć skórki na paski. Położyć blisko kaloryfera, aby same wyschły – powinny być twarde i łamliwe. Połamać je na małe kawałki (przechowywać w szczelnie zamkniętych woreczkach z zatrzaskiem lub w hermetycznych pojemnikach). Zmieszać wszystkie składniki ze sobą. Tak przygotowane potpourri możemy wykorzystać jako ozdoby świąteczne. Możemy np. włożyć je do cieniutkich wcześniej przygotowanych woreczków i powiesić na choince. Ciepło z lampek choinkowych uwolni zapach, a sól pomoże go utrwalić.

Sposób na świąteczny zapach nr 2

Potrzebne są:
– olejek zapachowy – morwa
– podgrzewacz olejków
– gałązki eukaliptusa
– olejek jodłowy
– atomizer do oleju



– żywe gałązki z choinki
– wysoki koszyk (na gałązki eukaliptusa)

Do podgrzewacza olejków wlej 1/4 szklanki olejku z morwy. Jak tylko olejek się rozgrzeje, dookoła zacznie unosić się piękny zapach morwy. Do koszyka włóż gałązki eukaliptusa i postaw go blisko drzwi wejściowych lub w pomieszczeniu gdzie panuje zwykle duży ruch. Mieszanka zapachu eukaliptusa i morwy nada wnętrzom bożonarodzeniowego zapachu. Atomizer do oleju wypełnij olejkiem jodłowym i od czasu do czasu spryskaj jakieś pomieszczenie. Pamiętaj, że wystarczy odrobina, aby zapach unosił się bardzo długo. Gałązki z żywej choinki umieść w różnych miejscach w domu– można z nich zrobić dekoracje bożonarodzeniowe.

Sposób na świąteczny zapach nr 3

Zacznijmy od sztucznej choinki. Przygotuj mieszankę z 1 szklanki wody i około 10 kropelek olejku leśnego (sosnowego) i takim preparatem spryskaj drzewko. Możesz też nasączyć wilgotną ścierkę kropelkami olejku i owinąć ją wokół pnia drzewka.

Aby pachniało piernikiem bez jego pieczenia wystarczy do kominka na olejki wlać kilka kropel olejków cynamonowych, kardamonowych, goździkowych. Kiedy pod kominkiem zapalimy świeczkę, po domu rozniesie się zapach świątecznych wypieków. Można też użyć olejków cytrusowych, pomarańczowych czy mandarynkowych.