

dobry tygodnik sądecki

dts²⁴

SMAKI SĄDECKIE

26 sierpnia 2021 | nr 34 - 37 (564-567)
gazeta bezpłatna

nakład: 20 000*
*obejmuje dystrybucję
wersji elektronicznej

Pani Kara gotuje nie tylko na ekranie

» str. 7



Kolejny numer „Dobrego Tygodnika Sądeckiego” ukaże się 14 września

TYGODNIÓWKA MARKA STAWOWCZYKA



ZAPOWIEDZI WYDAWNICZE

Marczyński pokazał książkę

Zapowiada się na sportową biografię tej jesieni. Tomasz Marczyński uchylił rąbka tajemnicy i pokazał w naszej redakcji próbny wydruk swojej książki „Loco”.

Biografia znanego polskiego kolarza zawodowego ukaże się w połowie września, ale „Marianek” już dziś na naszych łamach zapowiada, że będzie ciekawie. I to nie tylko dla kolarskich kibiców, bowiem „Loco” to historia

nie tylko o kolarstwie. To raczej opowieść o ludzkim uporze, ciężkiej pracy i konsekwencji w dążeniu do celu. A kolarską karierę i związane z nią wyrzeczenia można przełożyć na niemal wszystkie dziedziny życia.

(MOL)

Zobacz:



Tomasz Marczyński

POWRÓT MIESIĄCA

Wiceminister znów wiceministrem

Po sześciu dniach od podania się do dymisji Andrzej Gut-Mostowy wrócił na stanowisko wiceministra rozwoju, pracy i technologii. Poseł reprezentujący okręg sądecko-podhalański 11 sierpnia zrezygnował z funkcji na znak lojalności

z Jarosławem Gowinem szefem partii Porozumienie, do której należał. Jednak ostatecznie zmienił zdanie, ponownie przyjmując nominację z rąk premiera i wracając na zajmowane tydzień wcześniej stanowisko.

(R)

REKLAMA

„Dobry Tygodnik Sądecki”
znajdziesz na:



OGŁOSZENIA DROBNE

KUPIĘ KAŻDĄ
TOYOTĘ.
531-666-333,
KUPIĘ KAŻDEGO
SPRINTERA.
531-666-333

Partnerzy wydania:



Jak obecna władza zarabia na PRL-u



Jerzy Widel
Z kapelusza

Z niechęcią, wręcz obrzydliwoscią, co niektórzy politycy prawnicy mówią o tzw. słusznie minionych czasach sprzed 1990 r. czyli czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej. Co wcale nie oznacza, że nie sięgają do nich, by wyciągnąć pieniądze od obywateli, którzy bądź się w PRL urodzili, zawarli związki małżeńskie, bądź spłodzili dzieci. Zresztą cezura czasowa nie zamyka się 4 czerwca 1989 r., kiedy to zdaniem jednej z aktorek upadł komunizm, ale rozciąga ten niby PRL-owski czas jeszcze na późniejsze lata.

Doświadczyła tego niedawno jedna z naszych szanownych Czytelniczek, która udała się do biura notarialnego w Nowym Sączu. Otrzymała bowiem w spadku po zmarłej matce część mieszkania i chciała je przepisać na siebie. Notariusz poprosił

o przedłożenie aktu zawarcia małżeństwa. Państwo W. pobrali się w 1991 r. Ówczesny Urząd Stanu Cywilnego wystawił im oficjalny dokument, w którym widniała w nagłówku Polska Rzeczpospolita Ludowa. Notariusz nie przyjął dokumentu, twierdząc, że państwo W. muszą przedłożyć uwspółcześniony dokument, z którego zniknie PRL. Dodał też, żeby nie posługiwać się w urzędach peerelowskim aktem, bo mogą być kłopoty.

Można się uśmiechnąć na urządniczą głupotę, bo ktoś, kto np. urodził się w PRL, powinien de facto w dokumentach nie istnieć. Co prawda 31 grudnia 1989 r. weszła w życie nowelizacja, która wprowadziła do konstytucji nową nazwę państwa. Tego dnia określenie Polska Rzeczpospolita Ludowa przeszło do historii. Ale przecież jeszcze przez kolejne lata urzędy wystawiały na starych blankietach akty narodzin, zgonu, zawarcia małżeństwa itp. Teraz władza każe sobie płacić 22 zł za wyprodukowanie nowych, zgodnych z nowelizacją konstytucji z grudnia 1989 r. dokumentów. Łatwo policzyć 22 zł razy miliony osób i kasa płynie do budżetu. Tak się zarabia na PRL-u.

Notariusz nie przyjął dokumentu, twierdząc, że państwo W. muszą przedłożyć uwspółcześniony dokument, z którego zniknie PRL

REKLAMA

NASZ LOS JEST W ICH ŁĄPKACH

PSI PATROL FILM

TYLKO W KINACH

28-29 sierpnia

Przedpremierowe seanse z konkursami tylko w kinach Helios

HELIOS DLA DZIECI

HELIOS



Kulinarne rewolucje

Nie samym chlebem żyje człowiek – mówi stare przysłowie. I oczywiście w pełni się z tym zgadzamy. Ale też bez tego chleba powszedniego żyć się nie da. Dlatego ten numer „Dobrego Tygodnika Sądeckiego” częściowo poświęcamy temu co przyziemne, czyli temu co na talerzu. Choć właściwie czy jest to temat przyziemny, skoro delectując się potrawami mawiamy, że coś smakuje niczym „niebo w gębie”?

Czytając nasze teksty Czytelnicy na pewno spostrzegą to, co chcieliśmy zaakcentować – podejście do konsumpcji przechodzi rewolucję. Może cichą i niespektakularną, ale jednak. Oto lata 20. XXI wieku przynoszą zauważalną tendencję do wykorzystywania gotowych dań albo zamawiania w restauracjach obiadów na wynos. Przepisów kulinarnych szukamy już nie w książkach kucharskich, ale w programach telewizyjnych i na kanałach YouTube. Chętnie korzystamy też z diet, zwłaszcza opracowanych specjalnie dla nas i dostarczanych wprost pod drzwi. I oczywiście bardzo zależy nam, żeby to, co mamy na talerzu, było zdrowe i ekologiczne. O tym wszystkim piszemy w tym numerze DTS. Ale zapraszamy również na kulinarny spacer w przeszłość – śladami sądeckich restauracji. Smacznego!

REDAKCJA

Z KALENDARZA SĄDECKIEGO

31 SIERPNIA (1989) Firma Wiśniowski z Wielogłowa wyprodukowała pierwszą partię bram uchylanych, automatycznie otwieranych. W tamtych czasach bramy otwierane pilotem można było oglądać tylko w amerykańskich filmach. Tak rozpoczęło działalność jedno z najprężniejszych przedsiębiorstw na lokalnym rynku, a dziś duża firma o zasięgu europejskim.

4 WRZEŚNIA (1873) Przedsiębiorstwo Koeller Gregerson rozpoczęło prace przy budowie tunelu kolejowego w Żegiestowie, najdłuższego w naszym regionie. Roboty kamieniarsko-tunelowe wykonywali włoscy specjaliści.

10 WRZEŚNIA (2000) Katarzyna Zygunt jako pierwsza kobieta w Polsce sędziowała ligowy hokejowy mecz mężczyzn: TKH Toruń – Zagłębie Sosnowiec. Sędzią została rok wcześniej, teorię i testy na lodzie zdając w siódmym miesiącu ciąży.

(WM)

LICZBA TYGODNIA

700 tys. zł

zarobili sądecy hotelarze za same noclegi uczestników trzydniowego Festiwalu Piękna,

który odbył się w miniony weekend w Nowym Sączu. Impreza zgromadziła tłumy nie tylko na widowni w amfiteatrze Parku Strzeleckiego, ale również przed telewizorami w 140 krajach, gdzie walkę o tytuły Miss i Mister Supranational oraz Miss Polski obejrzały miliony widzów.

List do Andrzeja Szarka



Wojciech Molendowicz
Z gór widać lepiej

Szanowny Panie Profesorze, Drogi Andrzeju, z rosnącym zdumieniem odnotowuję docierające z różnych stron sygnały, jakoby przyłożył swoją destrukcyjną dłoń do zamknięcia w dotychczasowej formule legendarnej Małej Galerii. Chyba przeceniasz siłę mojej ręki. I o ile zabawne jest ustawianie mnie w równym szeregu reżimowych pacholków (bo nie takie rzeczy o sobie słyszałem, za wszystkich możliwych reżimów), to chyba jednak wypada mi odnieść się do rozpowszechnianego przez Ciebie zarzutu, że DTS był stronnicy w sprawie MG. Sprawdziłem w statystykach portalu dts24 i ze skrucą przyznaję Ci rację. Przesadziliśmy! Nie wiem, jak mogliśmy być tak nieobiektywni i w tym sporze publikować głównie opinie broniące status quo w Małej Galerii. Nie wiedziałeś, że tak było? Widocznie nie czytasz i nie słuchasz tego, co pisaliśmy i mówiliśmy w tamtym czasie. I to by stanowiło jakąś okoliczność łagodzącą dla głupstw opowiadanych obecnie przez Ciebie.

Internetowa wyszukiwarka podała mi na tacy całą paletę linków do tekstów naszych dziennikarzy relacjonujących (z dużym wyważeniem i wnikliwością!) spór na froncie Mała Galeria vs władze miasta. Nie będę tutaj streszczał wszystkiego, co napisaliśmy na ten temat, ale posłużę się jednym tylko cytatem. Z kogo? Z Szarka, Drogi Andrzeju. To stało jak byk w tytule kierowanym pod adresem ratusza: „Jak chce się rządzić, to trzeba czytać książki...”. Parafrazując klasyka: jak chce się komuś zarzucać brak obiektywizmu,

trzeba wcześniej przeczytać teksty. Mam domniemanie graniczące z pewnością, że Ty ich nie czytałeś. No bo jak po ich lekturze taki umysł jak Twój, mógłby dojść do wniosku, że Molendowicz źle się zachował w tej sprawie. A przecież to były teksty czysto informacyjne. Do podstawionego na plantach mikrofonu mogłeś wypowiedzieć dowolną ilość zdań, zarzucając barbarzyńcom szturmującym świątynię sztuki brak kompetencji i wszystkiego innego, co potrzebne, by się znaleźć w tym miejscu.

Ale miało być o stronniczości DTS, a informacje były przecież bezstronne, choć to głównie Ty w nich monologowałeś. A były jeszcze inne teksty i te faktycznie waliły z grubej rury. Dla przykładu śp. Monika Kowalczyk w swoim komentarzu napisała m.in. takie zdanie: „To, co robi prezydent Ludomir Handzel pozbywając się twórców tej marki, to zwykłe barbarzyństwo”. A kilka dni później Wojciech Knapik, również jednostronnie, dołożył w DTS: „I pierwsze, co prezydent powinien zrobić w tej sprawie, to grzecznie zapytać prof. Andrzeja Szarka o zdanie”.

Andrzej, szukać dalej przykładów oddających klimat tamtej debaty? Nadal masz niewzruszoną pewność, że ktoś tu zachował się nieładnie, czy po prostu niczego nie czytasz? Jaką krzywdę

Ci wyrządziły te teksty? Co jeszcze należało napisać, żeby nakarmić artystyczne ego? Trudno, muszę dalej żyć z różnymi opiniami na swój temat, nawet tak skrajnie niesprawiedliwymi jak Twoja, którą wygłaszasz przy różnych okazjach. Ale przypomnę jeszcze apel środowiska Małej Galerii, by zaprosić Cię do studia Regionalnej Telewizji Kablowej, aby Twoje racje miały szansę wybrzmieć z każdej możliwej ambony. Zaprosiłem Cię. I co? Twój menedżment odpowiedział, że na godz. 10 do programu to nie wstaniesz. Skoro więc spanie do południa było ważniejsze niż dyskusja o Małej Galerii, to znaczy, że Galeria nie była warta aż takiej fatygi.

Panie Profesorze, jestem absolutnie przekonany, że kiedyś Mała Galeria będzie nosiła Twoje imię, a na Plantach stanie jakaś forma pomnika upamiętniająca największego współczesnego artystę Nowego Sącza. Jestem pewien, że ktoś wpadnie na taki pomysł. Wielki szacun Andrzej! Ale zanim tak się stanie, ten jeden raz obudź się wcześniej niż zwykle i przeanalizuj. Dotychczasowa strategia dzieląca świat na geniusza oraz stado barbarzyńców wyczerpała się. Ile jeszcze lat można słuchać, że ignorantami są/byli: Czerwiński, Zegzda, Malczak, Wiktor, Kuliś, Nowak, Kantor, Handzel i wszyscy inni...

Parafrazując klasyka: jak chce się komuś zarzucać brak obiektywizmu, trzeba wcześniej przeczytać teksty. Mam domniemanie graniczące z pewnością, że Ty ich nie czytałeś

REKLAMA

FORD PUMA
MODNY I WYGODNY CROSSOVER ROKU 2020
TERAZ TEŻ W WERSJI HYBRYDOWEJ Z AUTOMATYCZNĄ SKRZYNIĄ BIEGÓW

JUŻ OD **69 900 PLN**

| Wikar Nowy Sącz, ul. Węgierska 168, tel. 18 414 0 414

JUŻ OD **875 PLN**
NETTO/MIES.
W FORD WYNAJEM
0% WŁĄTY WŁASNEJ*

*Szczegóły w salonie Wikar i na:



wikar.pl

ZABEZPIECZENIA ANTYKOROZYJNE

Bezbarwna powłoka, zabezpieczenie podwozia i profili zamkniętych już od 670zł

ZABEZPIECZAMY:

- samochody osobowe
- samochody ciężarowe
- maszyny rolnicze
- sprzęt budowlany

ZNIŻKA 100 zł*

*ważna do 31.08.2021 r. za okazaniem tego kuponu na usługi w serwisie KROWN Nowy Sącz, ul. Zielona 27. Regulamin promocji dostępny u usługodawcy.

www.krown.pl

NOWY SĄCZ, ul. Zielona 27 (na terenie WSB)

723 818 780

nowysacz@krown.pl

/Krown Polska

Partnerzy wydania:





Zapłacimy wyższe mandaty za wykroczenia drogowe

» Rozmawia Wojciech Molendowicz

Rozmowa z młodszym inspektorem KRZYSZTOFEM DYMURĄ – komendantem miejskim Policji w Nowym Sączu

– Nasi Czytelnicy i Widzowie RTK kojarzą Pana z czasami, kiedy był Pan zastępcą naczelnika Wydziału Ruchu Drogowego Komendy Wojewódzkiej w Krakowie i często komentował w telewizji różne sytuacje drogowe.

– Rzeczywiście przez kilkanaście lat miałem okazję komentowania w różnych mediach spraw związanych z działalnością policji drogowej województwa małopolskiego. Potem pełniłem służbę jako naczelnik prewencji. Kolejne zadanie to kierowanie Komendą Miejską Policji w Nowym Sączu. Już od ponad roku mam przyjemność i zaszczyt kierować tą jednostką, która jest jedną z największych w województwie. Jeśli chodzi o stan etatowy to druga jednostka zaraz po Krakowie.

– Jak Pan dwa lata temu wyjeżdżał z Krakowa do Nowego Sącza to koledzy Panu zazdrościli?

– Każdy region ma swoją specyfikę i wszędzie jest dużo zadań do realizacji. Trafiłem tutaj na czas covidowy. Musiałem oprócz walki

z przestępczością, zapewnienia bezpieczeństwa mieszkańcom i turystom, walczyć o utrzymanie ciągłości funkcjonowania jednostki, bo niestety policja jest instytucją, która nie może zamknąć działalności. To się udało. Nie było sytuacji, żeby jakkolwiek jednostka organizacyjna podlegała komendantowi miejskiemu musiała zawiesić funkcjonowanie. Chociaż trzeba powiedzieć, że Covid-19 nas funkcjonariuszy dotknął i kilkadziesiąt osób było albo na kwarantannach albo w izolacji. (...)

– Jako byłemu zastępcy naczelnika Wydziału Ruchu Drogowego kwestia bezpieczeństwa ruchu drogowego jest Panu szczególnie bliska?

– Ruch drogowy jest szczególnie bliski każdemu komendantowi,

bo rzeczywiście działanie w obszarze kryminalnym jest bardzo ważne, natomiast wszystkie badania opinii publicznej, które oceniają poczucie bezpieczeństwa mieszkańców w danym regionie, mówią o wskazywaniu na zagrożenia życia i zdrowia związane z brawurą jazdą kierowców, z niebezpieczeństwami w ruchu drogowym. Trzeba podkreślić, że przecież uczestnikiem ruchu drogowego jest każdy z nas w charakterze kierującego, pasażera czy też pieszego. Moje doświadczenie pokazuje, że każdy z nas powinien być odpowiedzialny za bezpieczeństwo w ruchu drogowym. To nie jest tylko domena policji, ale również każdego, kto w ruchu uczestniczy. Oczywiście nam przypada ta niewdzięczna rola związana z egzekucją przepisów, która się

wiąże z pewnymi sankcjami. Ale zawsze podkreślam, że reakcja na zachowanie pirata drogowego jest czynnością ochronną wobec osób, które przepisów przestrzegają.

– Czy to moje subiektywne odczucie, że ilość piratów drogowych to zjawisko narastające?

– Nie jest to zjawisko narastające. (...) Tych zdarzeń globalnie nie jest już tak dużo jak kilka lat temu. Pamiętam, że gdy powstawały struktury województwa, odnotowano w ciągu roku 427 ofiar śmiertelnych. Teraz w ciągu roku było około 150 ofiar. Widzimy w mediach te drastyczne zachowania, bo one często są wykorzystywane do działań prewencyjnych, żeby napiętnować niewłaściwe zachowanie, a po drugie ludzie chcą bezpiecznie po drogach się poruszać

i chcą pokazywać takie zachowania. Wiele samochodów ma zamontowane kamerki, każdy z nas może być „dziennikarzem”, bo mamy smartfona, a jeśli film jest drastyczny to zyskuje na popularności. Mam nadzieję, że ta popularność drastycznych filmików prowadzi do przemyśleń, bo taki powinien być ich cel.

– Policja przegląda takie filmiki? Reaguje na nie?

– Korzystamy z różnych form kontaktu ze społeczeństwem i pozyskiwania informacji w zakresie ruchu drogowego. Głównymi, oprócz bezpośredniego kontaktu, jest Krajowa Mapa Zagrożeń Bezpieczeństwa. Każdy może wejść na stronę internetową i poprzez odpowiednią aplikację zaznaczyć na danym terenie coś, co niepokoi, również w kontekście ruchu drogowego. Druga rzecz to specjalna skrzynka stop agresji drogowej, która jest obsługiwana przez Wydział Ruchu Drogowego Komendy Wojewódzkiej i tam takie filmiki można przesłać. Warto dodać dane, gdzie doszło do zachowania i kiedy. Jeśli zrobimy do to roku od momentu ujawnienia takiego wykroczenia, to zapewniam, że policja zawsze prowadzi postępowanie wyjaśniające w sprawie. Jeśli

Kwota mandatów karnych nie wzrastała od ponad 20 lat. Gdy wprowadzano ten taryfikator z maksymalną kwotą 500 zł za jedno wykroczenie, to średnia pensja wynosiła ok. 1800 zł.

REKLAMA

FORD MUSTANG MACH-E



MOŻESZ MIEĆ ELEKTRYKA, A MOŻESZ MIEĆ IKONĘ

W 100% elektryczny Ford Mustang Mach-E łączy ponad 50 lat dziedzictwa Mustanga z najnowocześniejszą technologią elektryczną. Piękny, innowacyjny i ikoniczny. Zapewnia zasięg zeroemisyjny nawet do 610 km. Wybierz nowego Forda Mustanga Mach-E i odkryj przyjemność podróżowania samochodem elektrycznym.



Wikar 33-300 Nowy Sącz, ul. Węgierska 168, tel.: 18 414 0 414, www.wikar.pl

W zależności od wariantu i wersji zużycie energii elektrycznej wynosi od 16,5 do 19,5 kWh/100 km, emisja CO₂ 0 g/km, zasięg od 400 km do 610 km (dane na podstawie świadectw homologacji typu). Zużycie energii elektrycznej i emisja CO₂ zostały określone zgodnie ze Światową Zharmonizowaną Procedurą Testów Pojazdów Lekkich (WLTP).

Na zdjęciu Ford Mustang Mach-E w wersji AWD.

Partnerzy wydania:





Młodszy inspektor Krzysztof Dymura

jest kompletny materiał dowodowy to nawet bez dodatkowych przesłuchań są nakładane wnioski o ukaranie czy mandaty.

– 28 lipca przyjęto projekt nowelizacji Prawa o Ruchu Drogowym, od 1 grudnia wejdą nowe przepisy. To reakcja na drastyczne zachowania kierowców?

– Stan bezpieczeństwa generalnie się poprawia, ale nasze oczekiwania jako społeczeństwa są coraz większe. Moim zdaniem te działania legislacyjne, które były podejmowane w ostatnich latach, były istotne. Był przecież bardzo ważny i bardzo przydatny w walce z piratami drogowymi przepis, który pozbawia prawa jazdy na okres 3 miesięcy osobę, która na obszarze zabudowanym przekracza prędkość o 50 km. Przepis, który był wykorzystywany w całej Europie, dotarł do nas. Poprawiło to sytuację, ale dalej jednak brakowało bardziej zdecydowanych reakcji na niewłaściwe zachowania. Przypominam, że ten projekt przewiduje zwłaszcza bardzo duży wzrost wysokości mandatów karnych. Obecnie za jedno wykroczenie można nałożyć mandat do 500 zł, a gdy dochodzi do zbiegu wykroczeń, czyli gdy kierowca popełnił

dwa lub więcej wykroczeń, to do 1 tys. zł. Oczywiście sumuje się wtedy punkty karne, ale maksymalna ilość punktów przy tym zbiegu wykroczeń to 10. Okazało się, że kwota mandatów karnych nie wzrastała od ponad 20 lat. Gdy wprowadzano ten taryfikator z maksymalną kwotą 500 zł za jedno wykroczenie, to średnia pensja wynosiła ok. 1800 zł. Wczoraj sprawdziłem z ciekawości – GUS podał, że obecnie średnia pensja to 5800 zł a mandaty nadal wynoszą 500 zł. Widać podczas kontroli drogowej, że kierowcy „boją się” punktów karnych ale kwota mandatów karnych na nikim nie robi wrażenia.

– Można uchwalić najlepsze prawo, wysokie mandaty, konfiskatę samochodów, płacenie renty ofiarom wypadków, ale najważniejsze to nieuchronność kary i ściągłość mandatów. Słyszymy np. że sprawca był pijany i pozbawiony prawa jazdy od dawna, a jednak wsiadł za kółko.

– Mogę mówić tylko o obszarze funkcjonowania policji, czyli o tym pierwszym etapie. Ukaranie sprawców to już jest sprawa prokuratury i sądu. Natomiast małopolska policja w ciągu roku wykonuje około 1,5 mln kontroli drogowych, to naprawdę

bardzo duża ilość. Jest też bardzo duża ilość badania stanu trzeźwości kierowców, więc działania prewencyjne są na wysokim poziomie także w skali kraju. Nigdy nie będzie takiej możliwości, żebyśmy przy każdym kierowcy postawili policjanta, który będzie patrzył na ręce i kontrolował. Natomiast ta nowelizacja przepisów, chociażby w kwestii kwot mandatów, to też było coś o co policja czy Małopolska Rada Bezpieczeństwa Ruchu Drogowego, która od lat aktywnie i kreatywnie działa, postulowały.

– Kilka przykładów rozwiązań, które będą obowiązywać od 1 grudnia: mandat za przekroczenie dopuszczalnej prędkości o ponad 30 km/h minimalna wysokość 1,5 tys. zł niezależnie od faktu, czy naruszenie zostało stwierdzone w obszarze zabudowanym czy też poza nim. Sporo?

– Wydaje mi się, że adekwatnie, ale też zobaczymy jeszcze w jakiej formie te przepisy zostaną przyjęte. (...) W ogóle trzeba powiedzieć, że na podstawie ogólnych przepisów prawa wykroczeń obecnie sąd może wymierzyć kwotę grzywny do 5 tys. zł. Teraz według projektu ma to być podniesione do 30 tys. zł. Wydaje mi się, że to będzie adekwatna reakcja na zachowania piratów drogowych, tym bardziej, że będzie połączona ze zmianą funkcjonowania punktów karnych. Okres ważności punktów karnych będzie wydłużony z roku do dwóch lat i co ważne w przypadku zbiegu wykroczeń, czyli jeśli podczas jednej kontroli wskażemy dwa czy więcej wykroczeń, będziemy mogli przypisać kierowcy sumę punktów za te wykroczenia, której górna granica zostanie podniesiona z 10 do 15 punktów. A podkreślam, że granica, kiedy kierowca jest kierowany na kontrolne sprawdzenie kwalifikacji, zostaje utrzymana – wynosi 24 punkty, więc myślę, że pirat drogowy szybciej straci prawo jazdy i będzie wyeliminowany z ruchu.

– Do tej pory ktoś tracił prawo jazdy i mówił: cóż mi zrobić i jeździł dalej. W zmienionym kodeksie przewiduje się konfiskatę samochodu i czasowe niedopuszczenie pojazdu do ruchu, jeśli kierowcą nim osoba nieposiadająca wymaganego uprawnienia. Czyli policja wzywa ławetę i pirat drogowy że-gna się z samochodem?

– Zobaczymy, jaką formę przyjmie ten przepis. Natomiast byłaby to zdecydowana reakcja wobec tych, którzy przepisy lekceważą. Powiem tylko, że w ostatnich latach te przepisy zostały uszczelnione. Jeśli jest wyrok sądowy, czyli tracimy prawo jazdy np. za spowodowanie wypadku drogowego czy przestępstwa chociażby związanego z alkoholem, i jedziemy mimo to pojazdem, to popełniamy przestępstwo określone w art. 244 Kodeksu karnego, czyli niestosowanie się do orzeczeń sądowych. Problem był wtedy, gdy była decyzja administracyjna, chociażby związana z przekroczeniem dopuszczalnego limitu punktów karnych. To zostało uszczelnione, gdy wprowadzono zapis mówiący o zatrzymaniu prawa jazdy po przekroczeniu o 50 km prędkości w obszarze zabudowanym, ponieważ wprowadzono nowy artykuł 180a Kodeksu karnego, który mówi, że jeśli poruszamy się pojazdem mimo tego, że została wydana prawomocna decyzja przez uprawniony organ, to również popełnia się przestępstwo, wcześniej było to kwalifikowane jako wykroczenie. Tak więc małymi krokami uszczelniamy system nadzoru nad bezpieczeństwem ruchu drogowego, a grudniowa nowelizacja to milowy krok.

– To jeszcze jeden przykład. W projekcie zakłada się ściśle powiązanie postępowania karnego i cywilnego, co ułatwi i usprawni otrzymanie renty za zmarłego. Mówimy o przypadkach, kiedy kierujący doprowadzi do uszczerbku na zdrowiu albo śmierci innej osoby. To kolejne uszczelnienie?

– Prawda jest taka, że nigdy postępowanie cywilne nie wykluczało się z postępowaniem karnym, natomiast chyba to krok w dobrym kierunku, że takiej osobie czy rodzinie ofiary wypadku drogowego będzie łatwiej dochodzić spraw odszkodowawczych.

– To się będzie działo z automatu? Np. zrobiłeś komuś krzywdę na drodze pod wpływem alkoholu – placisz rentę?

– Wie pan, jaki jest problem jeśli chodzi o sankcje? Świadomość prawną u piratów drogowych i nietrzeźwych kierowców jest tak mizerna, że im się wydaje, że tylko tracą prawo jazdy i ewentualnie mogą iść do więzienia. Natomiast cały szereg

przepisów powoduje, że przez kilka, nawet kilkadziesiąt lat mogą ponosić finansowo konsekwencje swoich zachowań. Nikt o tym nie mówi, ale już teraz obowiązuje taki przepis, że jeżeli pijany kierowca spowoduje zdarzenie drogowe, w którym będą np. kilkuset tysięcy straty, to ubezpieczenie AC nie działa, a z OC takie odszkodowanie będzie wypłacone, ale firma odszkodowawcza regresem będzie się domagać zwrotu kosztów, które poniosła. I tak się dzieje. Firmy ubezpieczeniowe znalazły furtkę i odzyskują wiele dziesiątek tysięcy czy milionów ze zdarzeń i o tym się zbyt rzadko mówi. Zatem kierowanie pojazdem pod wpływem alkoholu to nie tylko utrata prawa jazdy i nie tylko ewentualna kara więzienia, ale też cały szereg kwestii finansowych i odszkodowawczych.

– Nieraz dożywotnich?

– Jeśli będzie wprowadzony wspomniany przepis o rentach dla ofiar, który będzie wprost powiązany z przepisem karnym, to będzie to bardzo łatwa ścieżka do uzyskania przez osobę poszkodowaną czy jej rodzinę tych pieniędzy. Do tej pory trzeba było dodatkowo w procesie cywilnym tego typu odszkodowanie wywalczyć.

– Poczujemy się bezpieczniej?

– Jeśli chcemy, żeby było bezpieczniej, to każdy z nas podniesie rękę, żeby te przepisy zostały jak najwcześniej wprowadzone. Dla piratów drogowych będzie to problem, albo szybko ich przywoła do bezpiecznej jazdy. Jesteśmy w pasie przygranicznym, sąsiadujemy ze Słowacją i zawsze podczas różnego rodzaju debat na temat bezpieczeństwa mówiliśmy o tym, dlaczego polski kierowca na Słowacji jedzie z prędkością 50 km w obszarze zabudowanym, a po przekroczeniu polskiej granicy gwałtownie przyspiesza?

– Dlaczego?

– Bo tam są wysokie mandaty, około 600–650 euro za znaczne przekroczenie prędkości. A u nas 500 zł i to jest najwyższa kwota mandatu karnego.

WYKORZYSTANO FRAGMENTY
ROZMOWY DLA REGIONALNEJ
TELEWIZJI KABLOWEJ

REKLAMA

SPA & WELLNESS

Zapraszamy do nowoczesnego SPA & Wellness, gdzie można korzystać z zabiegów gwarantujących zdrowy i atrakcyjny wygląd, dobrą kondycję fizyczną oraz zapewniających regenerację sił i ukojenie nerwów.

Masaże lecznicze Masaże sportowe Fizjoterapia

Zabiegi antycellulitowe Biczce szkockie

Fitosauna Sauna fińska

500 164 520

Nowy Sącz ul. Nadbrzeżna 32 Budynek IQ Point

Pełną ofertę sprawdź na spabeskid.eu

Partnerzy wydania:

TRADYCJA

12. STAROSĄDECKI JARMARK RZEMIOSŁA

Stary Sącz - Rynek – 28-29 sierpnia 2021 r.

od 11.00 kiermasz wyrobów regionalnych, warsztaty rękodzieła ludowego, tradycyjne potrawy, wspólne malowanie obrazu XXL z artystami XV Międzynarodowego Pleneru Malarskiego, skoczna muzyka, słowacki kolotoć

Sobota

17.00 Zespoły tańca nowoczesnego z Powiatowego Młodzieżowego Domu Kultury w Starym Sączu

18.30 Zespół MURAŃ z Zakopanego

20.30 Grupa Artystyczna LEŚNE LICHÓ
– pokaz tańca z ogniem

Niedziela

16.00 Starosądecki Chór Gospel i Muzyki Rozrywkowej

17.00 Pokaz iluzji „MAGICZNA PODRÓŻ”
- Rafał Mulka Beskidzki Teatr Iluzji

18.00 Kapela HOWERNA

ORGANIZATOR:
URZĄD MIEJSKI W STARYM SĄCZU

PARTNER:
IZBA RZEMIOSŁA I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI NOWY SĄCZ
CECH RZEMIOSŁ RÓŻNYCH I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W NOWYM SĄCZU

PATRONAT MEDIALNY:
Starosądeckie
info



Partnerzy wydania:





Rozmowa z KARINĄ KLIMEK, prowadzącą program „Pani Kara gotuje” na kanale lokalnym Regionalnej Telewizji Kablowej

– Jak zaczęła się Twoja przygoda z gotowaniem? Czy już jako dziecko chętnie przebywałaś w kuchni?

– Od dziecka kuchnia była miejscem, w którym toczyło się u nas życie rodzinne. Mój tata oraz dziadek bardzo lubili gotować i robili to niezwykle dobrze. Nawet najprostsze potrawy w ich wykonaniu smakowały niesamowicie. Do dziś zastanawiam się, jak oni to robili i myślę, że to była kwestia nieskazonych jeszcze chemii produktów. Na początku tylko podpatrywałam z racji tego, że ogólnie byłam niejadkiem, ale sam proces przygotowywania był dla mnie interesujący. Gdy miałam około 11 lat, próbowałam odtwarzać podpatrzone potrawy lub tworzyć swoje, z początku bardzo proste. Zawsze fascynowały mnie książki kucharskie, szczególnie te z pięknymi zdjęciami, których w moim dzieciństwie było jeszcze stosunkowo mało. Jednak gotowanie przy ich pomocy było bardzo utrudnione, dlatego że masa produktów była w tych czasach niedostępna.

– Czym jest dla Ciebie gotowanie? Tylko przyrządzaniem jedzenia, a może sposobem na relaks lub jeszcze czymś innym?

– Gotowanie zawsze sprawiało mi przede wszystkim radość. Szukałam w tych czynnościach również sposobu na przyjemne spędzanie wolnego czasu, choć zawsze stawiałam i stawiam na prostotę i szybkość wykonania, która finalnie da efekt „wow”.

– Czy masz za sobą jakieś kursy, szkolenia kulinarne?

– Nigdy nie korzystałam z profesjonalnych kursów i szkoleń. Zaliczyłam może dwa w życiu. Zazwyczaj metodą prób i błędów dochodzę sama do celu, choć przeglądając miliony przepisów w Internecie, jestem w stanie ocenić z grubszą, czy dany przepis będzie spełniał moje oczekiwania. Największe doświadczenie, głównie w kwestii organizacyjnej, dała mi praca w restauracji, gdzie miałam styczność, jak ja to mówię, z gotowaniem na dużą skalę. Zawsze byłam ciekawa, jak to jest gotować dla większej liczby osób. Dostałam taką możliwość i bardzo się z tego cieszę, ponieważ w tym momencie przygotowanie obiadu na przykład dla 10 osób nie jest aż tak dużym wyzwaniem.

– Kiedy zaczęłaś dzielić się swoją pasją jako Pani Kara i gdzie można zobaczyć Twoje kulinarne działania?

– Z ciekawości sprawdziłam, kiedy wyemitowaliśmy pierwszy

Dobre jedzenie wspomaga ciało, duszę i kontakty towarzyskie

» Rozmawia Kinga Nikiel-Bielak



Karina Klimek czyli Pani Kara

odcinek programu „Pani Kara gotuje” w Regionalnej Telewizji Kablowej w Nowym Sączu i był to rok 2015. Sama jestem w szoku, że aż tyle czasu minęło. W tym momencie kanał lokalny RTK jest jedynym miejscem, gdzie można mnie zobaczyć, ale mam nadzieję, że już od września się to zmieni i dotrę

– Jakie jest Twoje popisowe danie?

– Nie mam dania, które uznałabym za moje popisowe, jednak muszę przyznać, że zdecydowanie lepiej odnajduję się w potrawach wytrawnych niż w słodkościach. Gdy chcę zaimponować daniem, zazwyczaj jest to porządny kawałek wołowiny. Czysty, prosty smak – najlepszy.

– Jakie potrawy są według Ciebie najtrudniejsze, a jakie najłatwiejsze do przyrządzenia?

– Jakie potrawy są według Ciebie najtrudniejsze, a jakie najłatwiejsze do przyrządzenia?

– Jaką była Twoja największa kulinarna wpadka?

– Jakiejś mega wpadki to chyba nie zaliczyłam. Co prawda zrobiłam kiedyś beżę, dodając soli zamiast cukru, ale na szczęście zorientowałam się, że coś jest nie tak przed jej podaniem. Oczywiście w zależności od dnia mam wrażenie, że czasem coś mi wychodzi lepiej bądź gorzej, ale to zazwyczaj moje subiektywne odczucie.

– Może zdradzisz jakiś pomysł na szybką przekąskę, którą można przygotować, gdy w drzwiach pojawiają się niespodziewani goście?

– Lubię mieć w lodówce opakowanie ciasta francuskiego, z którego bardzo szybko można wyczarować proste przekąski, począwszy po prostu od paluchów podanych z jakimś dipem, po klasyczne zawijańce z serem i szynką zapieczone w piekarniku. Ciasto francuskie doskonale sprawdzi się też do przygotowania szybkich ciasteczek z dowolnym dżemem lub owocami. Taki ciepły deser doskonale będzie smakował z lodami waniliowymi.

Gotowanie zawsze sprawiało mi przede wszystkim radość. Szukałam w tych czynnościach również sposobu na przyjemne spędzanie wolnego czasu, choć zawsze stawiałam i stawiam na prostotę i szybkość wykonania, która finalnie da efekt „wow”

do większego grona odbiorców za pośrednictwem YouTube.

– Najchętniej gotujesz dla samej siebie, czy dla większego grona osób – rodziny, znajomych?

– Największą przyjemność sprawia mi oczywiście gotowanie dla innych, chętnie zapraszam znajomych na obiad. Uwielbiam patrzeć na uśmiechnięte i zadowolone twarze po posiłku. Jedzenie może być świetną terapią i wyzwalaczem endorfin. Wspomaga ciało, duszę, ale i kontakty towarzyskie.

– Korzystasz z gotowych przepisów, modyfikujesz je, czy tworzysz własne potrawy? Wolisz tradycyjną, czy nowoczesną kuchnię, dania typowo polskie, czy zagraniczne smaki?

– Wymyślanie nowych przepisów jest dosyć trudne, owszem nie rzadko próbuję, ale głównie opieram się na tym, co ktoś już wymyślił, nie odkrywam koła na nowo. Zawsze jednak modyfikuję, pod swój gust i smak. Bywa tak, że z jednego przepisu biorę sposób na przygotowanie na przykład mięsa, ale łączę to już później z własnym sosem czy

– Zdecydowanie najtrudniejsze dla mnie osobiście jest pieczenie ciast. Myślę, że jest to związane z faktem, iż ciasta zazwyczaj wykonane muszą być bardzo precyzyjnie. Szczególnie odmierzanie poszczególnych składników musi być dokładne. Poza tym bywają czasochłonne, choć z pewnością to kwestia wprawy. Nie mam jednak tyle serca do słodczy co do mięsa. No i moją główną dewizą jest to, że ma być szybko i smacznie. To staram się pokazywać w moich programach, bo mam świadomość, że nie każdy ma czas spędzać niezliczone godziny

w kuchni, ale każdy zasługuje na to, żeby dobrze i smacznie zjeść.

– Co jest Twoim największym kulinarnym wyzwaniem, marzeniem?

– Największym wyzwaniem na ten moment będzie uruchomienie kanału na YouTube i skrupulatne prowadzenie go, a kto wie, w przyszłości może przyjdzie czas, żeby otworzyć mały lokal, gdzie będę mogła raczyć swoją kuchnią sądeckan.

– Każdy może gotować, czy trzeba mieć w sobie „to coś”?

– Gotować na poziomie – nazwijmy to – „domowym” może, a nawet powinien każdy. W każdej dziedzinie są jednostki wyjątkowe, tu mówimy o wybitnych kucharzach, którzy na swoje sukcesy zapracowali zapewne nie tylko talentem, ale i ciężką pracą oraz systematycznym doskonalaniem. Ja oczywiście też to robię, w sensie staram się doskonaląć na własną rękę, ale na skalę, która wydaje mi się wystarczająca, aby móc podzielić się swoimi umiejętnościami.

– Kto jest Twoim największym krytykiem kulinarnym?

– Moimi największymi krytykami kulinarnymi są oczywiście moje dzieci, które znają już przeróżne smaki świata dzięki podróżom i nie ukrywam – wizytom w dobrych restauracjach, bo oprócz tego, że uwielbiam gotować, cenię sobie bardzo lokale, w których można zjeść coś wyjątkowego. To zresztą daje mi później możliwość spróbowania swoich sił w odtwarzaniu w domu tego, co mi smakowało.

– Jaka była Twoja największa kulinarna wpadka?

– Jakiejś mega wpadki to chyba nie zaliczyłam. Co prawda zrobiłam kiedyś beżę, dodając soli zamiast cukru, ale na szczęście zorientowałam się, że coś jest nie tak przed jej podaniem. Oczywiście w zależności od dnia mam wrażenie, że czasem coś mi wychodzi lepiej bądź gorzej, ale to zazwyczaj moje subiektywne odczucie.

– Może zdradzisz jakiś pomysł na szybką przekąskę, którą można przygotować, gdy w drzwiach pojawiają się niespodziewani goście?

– Lubię mieć w lodówce opakowanie ciasta francuskiego, z którego bardzo szybko można wyczarować proste przekąski, począwszy po prostu od paluchów podanych z jakimś dipem, po klasyczne zawijańce z serem i szynką zapieczone w piekarniku. Ciasto francuskie doskonale sprawdzi się też do przygotowania szybkich ciasteczek z dowolnym dżemem lub owocami. Taki ciepły deser doskonale będzie smakował z lodami waniliowymi.

REKLAMA

ZACHCIANKA
RESTAURACJA

ZAPRASZA
UL. PAPIESKA 38
CHEŁMIEC

MOZYKA GRANA NA ŻYWO

Znajdź Nas

Partnerzy wydania:





BROWAR I KUCHNIA
TRZY KORONY

NOWOCZESNA KUCHNIA REGIONU, TRADYCYJNE PIWO WARZONE NA MIEJSCU



Browar i Kuchnia Trzy Korony
Galeria Trzy Korony (poziom 0)
Lwowska 80, 33-300 Nowy Sącz

Partnerzy wydania:





Dzień zaczyna się od łyżeczki miodu

»→ Rozmawia Ewelina Skowron-Ściurka

Rozmowa WŁADYSŁAWĄ BORZĘCKĄ, która z mężem Janem od dwudziestu lat prowadzi pasiekę obejmującą ponad 160 pni pszczelich w Przysietnicy i w Maszkowicach

– Jak zaczęła się Pani przygoda z miodem i pszczołami?

– W życiu mojego męża pszczoły były obecne z dziada pradziada. Jego dziadek i tata mieli pasieki. Ja, na początku, nie miałam pojęcia o pszczołach. Ale teraz pszczoły są wszechobecne w naszym życiu. Bez tego miłego brzęczenia obok ucha, nie potrafię już sobie wyobrazić mojego dnia.

– Tak samo jak bez miodu nie wyobraża sobie Pani swojej kuchni?

– Tak. Wszyscy w domu – mąż i nasz dorosły już syn – zaczynamy dzień od łyżeczki miodu. To już stało się naszym rytuałem. Polecam każdemu taką kurację. Na pewno nie zaszkodzi, a zadziała dobroczynnie na nasz organizm. Jedna łyżeczka miodu nie sprawi oczywiście, że z dnia na dzień pozbedzimy się naszych dolegliwości lub wyleczymy się z przeziębienia, ale spożywanie regularnie tego dobroczynnego daru natury poprawi znacznie naszą odporność. W miodzie występują takie specyficzne substancje jak: różnego typu enzymy, hormony zwierzęce jak i roślinne oraz substancje o działaniu antybiotycznym. Dodam tylko, że tę samą kurację stosuje moja teściowa. Codziennie je łyżeczkę miodu. Cieszy się dobrym zdrowiem, a ma już 90 lat. Jak widać miód to sposób na długowieczność.

– Chodzi o jakiś szczególny rodzaj miodu?

– Różne miody mają różne właściwości. Myślę jednak, że w tym przypadku najważniejsza jest systematyczność. Każdy rodzaj miodu wpłynie przede wszystkim na naszą odporność.

– Żeby jednak uzyskać taki efekt musimy mieć dostęp do prawdziwego miodu.



Władysław i Jan Borzęccy

Pani i mąż jesteście już ekspertami w tej dziedzinie, macie też swoją pasiekę, jak jednak możemy rozpoznać dobry miód, nie mając takiego zaplecza?

– Tak to prawda. Trudno jest kupić prawdziwy miód. Najlepszym rozwiązaniem jest zakup miodu z zaufanej pasieki. Należy też zwracać uwagę na to, czy wybrany przez nas słoik ze złotym płynem ma odpowiednią etykietę z danymi pszczelarza, przynajmniej wiemy, od kogo kupujemy. Lepiej zapłacić więcej i korzystać z dobroczynnego działania tzw. „żywego” miodu.

– Często w słoiczkach widzimy, że miód się krystalizuje. Czy to dobry znak, jeżeli chodzi o jego jakość?

– Jeżeli miód się krystalizuje to bardzo dobrze. Miód jest wybierany w postaci płynnej, nazywamy to patoką. Później dopiero robi się mętny i w końcu krystalizuje. Właśnie ten proces jest najlepszym świadectwem na autentyczność miodu.

– Gdzie jeszcze wykorzystuje Pani miód?

– Miód jest w naszym domu wszechobecny, używamy go zamiast cukru. Sama piję kawę z miodem i cynamonem. Jest pyszna i oczywiście zdrowa. Wszelkiego rodzaju marynaty do mięs z miodem z dodatkiem imbiru, chili i czosnku stworzą nam pyszną potrawę z powszechnym schabem w roli głównej. Z pewnością takim schabem, pieczonym na maśle

lub oleju kokosowym, zachwycimy gości. Potrawy z dodatkiem miodu zyskują na szlachetności. Poza tym miód dodaje do soków, kiszzonek i oczywiście wszelkiego rodzaju ciast, pierożków, a nawet sernika, nie mówiąc już o deserach. Specyficznej słodczy nic nie zastąpi.

– Jakiego miodu używa Pani najczęściej?

– W kuchni preferuję miody kwiatowe. Spadziowe mają dużą ilość olejków eterycznych i choć zawiera dużo więcej minerałów niż miody nektarowe, do ciast wolę miód jasny, delikatniejszy.

– A jaka jest różnica między miodem kwiatowym a miodem spadziowym?

– Miód kwiatowy, inaczej nektarowy, jak sama nazwa wskazuje, powstaje z kwiatu. Pszczoły zbierają go i zanoszą do ula. Miód spadziowy powstaje z wydzieliny mszyc i czerwców żerujących na igłach lub liściach drzew. Wydzielina ta jest zbierana przez pszczoły. I tu mamy dwa rodzaje: miód spadziowy liściasty lub iglasty. Ten drugi jest bardzo poszukiwany i ceniony przez konsumentów. Jest on najdroższym z miodów, zwanym również miodem papieskim lub królewskim. Ma on barwę ciemnobrązową aż do czarnej z lekkim odcieniem zieleni. Posiada właściwości prozdrowotne, przede wszystkim podnosi odporność, której tak bardzo każdemu potrzeba, działa oczyszczająco na organizm, odmładzająco. Możemy go wykorzystać do maseczek na twarz, wtedy stosujemy go w połączeniu z żółtkiem lub z oliwą z oliwek. Dodaje energii, działa przeciwzapalnie, goi rany, jest pomocny przy kaszlu, przeziębieniach, wzmacnia serce oraz cały układ krążenia, działa również uspokajająco.

– Ma Pani jeszcze inne nietypowe patenty na zdrową kuchnię?

– Wyeliminowałam używanie margaryny. Do smażenia używam oleju kokosowego, masła lub smalcu. Oprócz miodu, mam jeszcze jeden tajemniczy składnik służący naszemu zdrowiu. Często mamy do niego dostęp i co ważne nic nie kosztuje. Chodzi tutaj o czerwone kwiaty koniczyzny, zbierane prosto z łąki. Wspaniale poprawiają metabolizm, regulują trawienie, odtruwają, usuwają pasożyty z organizmu, mają też witaminy i minerały. Prawie wszystkie trawy dziko rosnące nadają się do spożycia.

– Czy w tym roku jest problem ze zbiorem miodu?

– Niestety. Maj był zimny i mamy bardzo dużo opadów. W tym roku pszczoły nie poszły na kwiaty, właściwie nie wiemy dlaczego. Na Sądecku zawsze czekamy na spadz, a wszystko wskazuje na to, że jej nie będzie. To już kolejny rok bez miodu.

Tę samą kurację stosuje moja teściowa. Codziennie je łyżeczkę miodu. Cieszy się dobrym zdrowiem, a ma już 90 lat. Jak widać miód to sposób na długowieczność

REKLAMA

CZAS NA LETNIE PRZETWORY

Szeroki asortyment sezonowych owoców i warzyw

Spółdzielnia Ogrodnicza Ziemi Sądeckiej
zaprasza
do swoich sklepów i hurtowni



Partnerzy wydania:

TRADYCJA

Ford
Wikar

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL LOUIS UNIVERSITY



Opowiadki znad talerza

» Jerzy Widel



Ulica Jagiellońska na początku XX w. W tle hotel Imperial.



Restauracja Imperial obecnie.

Umierał powoli przez lata. Aż wreszcie się dokonał ostatni akt. Przed paroma miesiącami swoje podwoje dla spragnionych dobrego jada i napitku zamknął Zajazd Sąddecki.

Może to jakaś klątwa, wszak był pobudowany na terenach klasztornych, niejako wydartych siostrzom z Białego Klasztoru. Wodził na pokuszenie jakby iście szatańskie, bo jego wrota były vis-à-vis kościoła pod wezwaniem Matki Bożej Niepokalanej. Tym samym zamknęła się definitywnie era wspaniałej nowosądeckiej gastronomii owianej chwałą w kraju i za granicą.

Zajazd Sąddecki oddany do użytku w czerwcu 1982 r. (stan wojenny!) był ostatnią sztandarową inwestycją Wojewódzkiej Spółdzielni Spożywców „Społem”. Był ostatnim przybytkiem kulinarnym, gdzie można było usłyszeć muzykę tłuczenia świeżego mięsa na kotlet

schabowy. Dzisiaj ostatnimi redutami niegdyśiejszych Nowosądeckich Zakładów Gastronomicznych pozostały restauracje Panorama – ostatniego Mohikanina sądeckiej gastronomii Mariana Oleksego, i jedynie tylko z nazwy Imperial.

Palma pierwszeństwa, biorąc pod uwagę historię miasta i dzieje restauracji, należy się Imperialowi. Od początku XX w. hotel i restauracja Imperial należały do rodziny żydowskiej Altschullerów. Hitlerowcy zmienili nazwę na Deutsche Haus. W 1945 r. nie było już hotelu, ale pozostał bar o nazwie Pod Murzynkiem. Pierwotnie był prywatny, by w 1956 r. przejęły go Nowosądeckie Zakłady Gastronomiczne i przywróciły przedwojenną nazwę, która obowiązuje do dzisiaj.

„Eksperyment Sąddecki” i jego owoce

Niewątpliwym twórcą potęgi gastronomicznej był Józef Nodzyński pierwszy dyrektor

powstałych w 1952 r. NZG. Był wizjonerem, bowiem wierzył w rozwój turystyki Sądeckiej. A turysta, jak wiadomo, nie samym powietrzem i ładnymi widokami żyje. Dzięki jego mądrości i dalekowzrocznej polityce już w kolejnym roku uruchomiono szkoły gastronomiczne, by zapewnić kadrę. Obok zasadniczej szkoły gastronomicznej powołano technikum, także dla już pracujących.

Rozkwit sądeckiej gastronomii nastąpił dzięki światłym gospodarzom Sądeckich, którzy wymusili na Gomulce i Cyrankiewiczze daleko idące ustępstwa na rzecz samorządności powiatu nowosądeckiego. W ramach tegoż eksperymentu część pieniędzy z podatków miała tutaj pozostać i finansować bazę turystyczną, hotelową i gastronomiczną. To był rok 1958. W następnych latach ruszyła budowa schronisk, hoteli, restauracji, stanic wodnych nad Jeziorem Rożnowskim. To właśnie na tej bazie powstały „pomniki”

gastronomiczne. Dzisiaj niektóre z nich zrujnowane. Dom Żołnierza w Nowym Sączu, Hawana w Krynicy-Zdroju, hotel i restauracja Orbis Beskid w Nowym Sączu, Kaskada w Grybowie, Pod jodłami w Kosarzyskach, Panorama w Nowym Sączu – otwarte w 1967 r. Na tamte czasy cały kraj zazdrościł Nowemu Sączowi wspaniałych nie tylko lokali, ale także świetnie wyszkolonych fachowców gastronomicznej branży.

Obecnie Panorama i Imperial w niczym nie przypominają obiektów sprzed 10, 20 lat. Ale nie chodzi tylko o wygląd, ale o ducha „zakładu żywienia zbiorowego” jak nazywano w PRL restauracje, kawiarnie, bary.

– Myślę jednak, że ten duch Panoramy zrodzony w 1967 r. nadal gdzieś się tutaj porusza – mówi Marian Oleksy, kierownik restauracji od 1985 r., a od lat 90. jej właściciel. – Staramy się nie utracić nic z marki, jaką miała przez lata Panorama. Trzymamy poziom, chociaż

REKLAMA

TŁOCZNIA OWOCÓW PAWŁOWSKI

Zdrowe i pyszne soki
tłoczone ze świeżych owoców i warzyw

- 🍏 Naturalne soki owocowo-warzywne.
- 🍌 Bez dodatku cukru i substancji słodzących.
- 🍏 Bez dodatku barwników, konserwantów i wody.
- 🍌 Nieuzyskiwane z koncentratu.

506 896 395

Żbikowice 21
33-314 Łososina Dolna
tloczniapawlowski@wp.pl



Partnerzy wydania:





zdają sobie sprawę, że zmienił się świat. Ludzie nie chodzą jak kiedyś do restauracji, na dancingi. Co więcej, brakuje do pracy młodych ludzi, których można by praktycznie szkolić. Nie ma nowego narybku.

Marian Oleksy wie, co mówi, wszak jest absolwentem Technikum Gastronomicznego i ukończył też Akademię Ekonomiczną. Przeszedł przez wszystkie szczeble kariery gastronomika, między innymi w lokalach, których już nie ma.

Oto tam, gdzie od lat mieści się Ośrodek Chirurgii Oka prof. Zagórskiego, była restauracja i bar Pod Koleją. Istniała kilkadziesiąt lat. W latach 70. słynęła z tego, że do piwa należało wziąć zakąskę – śliwkę albo stary ser!

Jeszcze ciekawszą historię, bo grubo przedwojenną, miała restauracja Dworcowa. Miała ona koloryt lat 30. i była czynna do godziny 3. nad ranem, po czym otwierała się znowu od godz. 6. Kto dzisiaj tak pracuje w gastronomii? Niestety wspinała restauracja, w której szefem kuchni był Władysław Faraś gotujący do 1945 r. hrabiostwu Stadnickich w Nawojowej, została zamknięta w 1974 r. na czas remontu dworca i... nigdy nie przywrócono jej do życia. Mamy piękny dworzec tylko w nim nie ma pasażerów.

Wspomnienia sądeckiej gastronomii

W opracowaniu „Poczytać i wspomnieć o gastronomii nowosądeckiej” przygotowanym na 50-lecie Zespołu Szkół Nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej jej autor Joanna Kowalik podała ciekawą statystykę obejmującą lata 1952–1989. Otóż okazuje się, że w Nowym Sączu w tym okresie istniały 42 lokale różnej kategorii i różnego rodzaju – od stołówek, jadalni, poprzez bary aż po restauracje tzw. I kategorii tzn. z danciem. Zatrzymajmy się przy niektórych, najbardziej charakterystycznych.

Spośród 10 restauracji wyróżniał się Imperial, gdzie przed południem spotykali się przy kawie przedstawiciele klasy rzemieślniczej tzw. prywatna inicjatywa. W południe zasiadali do obiadów urzędnicy przy gwarze sądeckiej bohemy. Artyści malarze, poeci, ludzie tzw. świata kultury raczej obiadów nie spożywali, racząc się piwem i wódką.

Podobnie było w Obywatelskiej zwanej później Stylową też przy ul. Jagiellońskiej. W Rynku od przedwojnia działała Podhalańska później nazwana Staropolską. W Podhalańskiej królowała klasa chłopska, która z rana wysypywała się z autobusów, kiedy na rynku istniał dworzec autobusowy. Po ubitym targu na rynku masłanym, czy bazarze na Głowackiego, chłopstwo tam oblewało sukcesy handlowe i wsiadało do autobusów.

Na rogu Długosza i Młyńskiej stała od przedwojnia restauracja Zdrowie. Nierzadko można było tam spotkać ludzi w białych kitlach z pobliskiej przychodni i szpitala. Dzisiaj na miejscu Zdrowia jest parking.

Inne koloryty panowały w restauracji Ludowa przy Lwowskiej. Może grzechem byłoby nazwać ten lokal mordownią, bo jadło było bardzo dobre, ale lało się piwo i gorzalka. Stoliki zaś obsiadywali „pieklarze” – niższej rangi klasa robotnicza i handlowa z pobliskiej tandety. Z oczywistych względów dancingu tam nigdy nie było, zaś pranie się po gębach zdarzało się nader często.

Swoje środowiskowe knajpy mieli oczywiście kolejarze z węzła i Warsztatów Kolejowych (ZNTK). Oni królowali przede wszystkim w Barze Krynickim przy Nawojowskiej, Pod Koleją przy Batorego i w Grodzkim koło tzw. Kocich Plant. Przy piwie i wódce podsumowywali dzień pracy i snuli plany na kolejne tygodnie. Niektórym dojeżdżającym z Ptaszkowej, czy Męciny „kolejarzom” często umykały pociągi, więc kończyli biesiady na dworcu w Dworcowej. Niestety tam były wyższe ceny niż Pod Koleją.

Do najsłynniejszych kawiarni należały bez wątpienia Ratuszowa na Rynku, gdzie podawano znakomity tort orzechowy i grzańca z goździkami. Przygrywała czasem kapela regionalna. Kawiarnia Mocca przy Alejach Wolności nazywana była Pod Trupkiem, gdyż w czasie jej budowy odkryto liczne piszczele i czaszki po zlikwidowanym starym cmentarzu. Słynna była i z tego powodu, że kierowała nią Maria Jabłońska, która jako pierwsza w socjalistycznej gospodarce otworzyła prywatny Bar nad Kamienicą, gdzie serwowała pyszne flaki i golonki.

Swoją karierę mistrza nad mistrzami kuchni rozwinął w Barze Turysta istniejącym przed laty przy obecnym dworcu autobusowym artysta Marian Mólka. To były świetne lata 70. sądeckiej gastronomii. Kiedy Mólka przeszedł do Panoramy, ta obsypywana była licznymi Srebrnymi i Złotymi Patelnięmi „Światowida”. W latach 70. ten turystyczny magazyn organizował co roku konkurs na najlepszy lokal gastronomiczny w Polsce. Sądecka gastronomia zazwyczaj w nim brylowała na czele z Panoramą.

Jadło jakieś inne

Nastąpiła rewolucja 1989 r. i zaczęła się budowa kapitalizmu poprzez prywatyzację, często dziką. Zaczął obowiązywać rachunek ekonomiczny. Okazało się wkrótce, że Wojewódzka Spółdzielnia Spożywców „Społem” to kolos na glinianych nogach i zaczęła się wyprzedaż lokali – często ludziom, poza chwalebnyymi wyjątkami, niemającym bladego pojęcia



Restauracja Panorama w latach 70. XX wieku



I obecnie

o gastronomii. Te wyjątki to m.in. Marian Oleksy, który przejął Panoramę, czy Zofia Korczyńska, która w 1990 r. kupiła Staropolską i przekształciła ją w Bonę egzystującą do 2003 r. Jerzy Pazdan założył w 1995 r. sieć lokali Cechową, Kupiecką i Ratuszową. Kiedy Pazdan zmarł w 2007 r., tę ostatnią przejęła rodzina i nadal w sądeckim magistracie trwa słynące z wyśmienitych pierogów. Ale inne lokale padały jak przysłowiowe muchy. Najbardziej dostało się przybytkom, z których korzystała kolejarzka brać, czyli klasa robotnicza.

W pejzażu miasta nie usłyszysz już lokali z tradycją często przedwojenną. Powstawały

i znikwały nowe, prywatne firmy. Niektóre, jak Basztowa Janusza Sikorskiego, czy 4 pory roku znakomitego gastronomika Antoniego Rolki (kiedyś pracował w Imperialu, Panoramie) mają się zupełnie dobrze. Serwują dobre jadło, w tym nieśmiertelne schabowe z ziemniakami i kapustą zasmażaną. Ale to jaskółki nieczyniące wiosny. Czasy sądeckiej gastronomii na poziomie ogólnopolskim już przeszły. To, jak mówią Słowacy, se ne vrati! Panuje obecnie nowy styl, nowa jakość. Czy lepsza, niech oceniają klienci. Piwa, wódki, cocktaile jest pod dostatkiem, tylko jadło jakieś inne...

REKLAMA



ZAPRASZAMY DO SKLEPÓW FIRMOWYCH:

N. SĄCZ, UL. KLASZTORNA 26
TEL. 660 677 346,
KAMIONKA WIELKA 501
TEL. 18/ 445 61 35

WWW.ZMKMAK.PL

Tradycyjne

Wyroby Wędliniarskie



Partnerzy wydania:





Nowy Sącz
Miasto Królewskie

PATRONAT MEDIALNY

super
NOVA

AGENCJA ARTYSTYCZNA CERTUS z Częstochowy

SERCA NA ODWYKU

reżyseria: Cezary Żak

13/09/ piątek / godz. 17.30 i 20:30

Teatr Witkacego z Zakopanego

SPISKI – Hej!

z cyklu: Tatrzańskie. Część III

reżyseria: ANDRZEJ St. DZIUK

29/09/ środa / godz. 17.30 i 20:30



TEATR CAPITOL z Warszawy

AKT RÓWNO LEGŁY

reżyseria: Olaf Lubaszenko

19/09/ niedziela / godz. 16.00 i 19:30

20/09/ poniedziałek / godz. 17.30 i 20:30



mOK
MIEJSKI
OŚRODEK
KULTURY
W NOWYM
SĄCZU

Kup bilet online

Pełen repertuar oraz sprzedaż biletów online:
www.mok.nowysacz.pl/repertuar
oraz: www.sadeckajesienkulturalna.pl

Sądecka
Jesień Kulturalna



Patronat Honorowy: Prezydent Miasta Nowego Sącza Ludomir Handzel

Sala Widowiskowa Miejskiego Ośrodka Kultury
Al. Wolności 23 / Nowy Sącz

Partnerzy wydania:





Ze słoika albo z tacki, ale smak jak u mamy

Rozmowa ze ZBIGNIEWEM SZUBRYTEM – właścicielem Zakładów Mięsnych Szubryt

– Skąd pomysł na dania gotowe marki Szubryt?

– Współcześnie, w natłoku zadań dnia codziennego, coraz częściej brakuje nam czasu na przygotowanie posiłków. Rynek dań gotowych w słoikach i na tackach w ostatnich latach dynamicznie rośnie i zyskuje coraz szersze grono klientów. Do grupy stałych już od lat zwolenników dań gotowych, to jest kierowców samochodów ciężarowych, rodzin wyjeżdżających na wakacje, czy osób pracujących poza granicami naszego kraju, dołączają gospodynie domowe, które zauważają i doceniają główne walory naszych dań, czyli prosty skład bez chemii, domową jakość i domowy smak. W związku z powyższym po prostu nie mogliśmy sobie pozwolić na nieobecność w tej dziedzinie.

– Żyjemy coraz szybciej czy nie lubimy gotować? Lepiej i szybciej zjeść coś gotowego ze słoika czy z tacki?

– Brak czasu to domena współczesności, dotyka coraz szerszych grup społecznych. Sięgając po dania gotowe Szubryt nie idziemy na żaden kompromis jakościowy – są to produkty „jak u mamy”, których samodzielne przygotowanie w domu wymaga dostępu do wielu składników i przypraw, a także czasu. Należy tu zaznaczyć również korzyści w rodzinnym budżecie.

– Po jakie dania gotowe z Państwa oferty możemy obecnie sięgnąć?

– Aktualnie w naszej ofercie jest ponad trzydzieści dań gotowych w słoikach, ponad dwadzieścia smarowideł i konserw, oraz dziewięć dań gotowych na tackach. Znajdą Państwo tu zarówno klasyczne potrawy tradycyjne dla kuchni polskiej, takie jak zupa pomidorowa, zupa ogórkowa, krupnik po staropolsku z wołowiną,



Zbigniew Szubryt

Rynek dań gotowych w słoikach i na tackach w ostatnich latach dynamicznie rośnie i zyskuje coraz szersze grono klientów

kotlety mielone z kapustą, bigos, leczko, gołąbki, gulasz wołowy, strogonow, grochówka, łazanki, żurek czy seria roladek wieprzowych z nadzieniem – w słoikach i na tackach. Są też dania regionu góralszczyzny, wśród których prym wiedzie kwaśnica, kapusta po góralsku z golonką pieczoną i kapusta po góralsku z boczkiem. Doskonałym dopełnieniem codziennego menu są kanapki z naszymi smarowidłami, takimi jak kielbasa staropolska, mięsivo

bez E czy boczek mielony z wieprza. Wśród konserw dominuje konserwa podobna do tej z PRL-u. Wykaz całego asortymentu znaleźć można na stronie szubryt.pl oraz naszej platformie do zakupów internetowych e-wedlina.pl.

– Bigos, leczko, gołąbki, kwaśnica ze słoika... Niby zachęcająco, ale czy to jest zdrowe?

– Największą zaletą wyróżniającą nasze dania gotowe na tle oferty innych producentów jest ich

niepowtarzalny domowy charakter, na który składa się kilka czynników, takich jak tradycyjne staropolskie receptury, fakt używania świeżych składników i przypraw naturalnych, zupełnie tak jak to ma miejsce podczas przyrządzania posiłków w domu. Nasze produkty nie są sztucznie dosmaczane wzmacniaczami smaku ani zabarwane chemicznie, nie zawierają też konserwantów. Stawiamy na jakość i smak naszych dań.

– Skąd jako konsument mogę mieć pewność, że np. roladki czy zraziki są pierwszogatunkowym produktem, a nie przetworzonym mięsem, które np. się nie sprzedało?

– Dania gotowe marki Szubryt można zakupić na terenie całego kraju, są dostępne w większości ogólnopolskich sieci handlowych. Jako znany i ceniony producent nie moglibyśmy pozwolić sobie na tego typu praktyki! Nasze wyroby spełniają najbardziej rygorystyczne wymogi krajowe i unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności. Jesteśmy w posiadaniu certyfikatu QAFP (System gwarantowanej jakości żywności), a wybrane produkty zostały odznaczone godłem Teraz Polska oraz przyznawanym przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi znakiem „Poznaj Dobrą Żywność”.

– Podobno do współpracy z marką Szubryt udało się namówić gwiazdę „Master Chefa”?

– Tak, naszym najnowszym produktem jest linia dań gotowych na tackach z serii „Dania Mikołaja”, ambasadorem której jest Mikołaj Rey, potomek wieszczki, znany z programów „Master Chef” i „Dzień dobry TVN” kucharz, który komponuje przepisy i nadzoruje ich produkcję. Jestem przekonany, że współpraca z panem Mikołajem pozwoli uzyskać wyróżniający się produkt na rynku dań gotowych. Na chwilę obecną w sprzedaży jest makaron z sosem carbonara oraz kurczak curry z makaronem, a wkrótce pojawią kolejne nowości w serii.

– Pan osobiście sięga po gotowe dania marki Szubryt?

– Jasne, że tak! Oprócz oczywistych walorów i zalet korzystania z dań gotowych, staram się osobiście doglądać ich jakości. Jeśli mam wybrać kilka moich faworytów to bez wątpienia są to kotlety mielone z kapustą, kwaśnica, mięsivo bez E oraz seria roladek na tackach.

(JOMB)

AUTOREKLAMA

Co wyróżnia nasz sok?

Nie zawiera koncentratu, konserwantów i cukru

Jest tłoczony bezpośrednio z owoców z naszych sadów

Jego jakość jest monitorowana na każdym etapie procesu produkcji

Soki w szklanych wygodnych dla dzieci butelkach!

ZAPRASZAMY DO NASZYCH SKLEPÓW

W Siedzibie Firmy
tącko 761

W Nowym Sączu
ul. Paderewskiego 33

W Sklepie Online
www.owoclacki.pl

Nasze Sklepy to źródło produktów regionalnych o unikalnych walorach smakowych i odżywczych. Kupisz tu wspaniałe, zdrowe i soczyste owoce i pyszne soki świeżo tłoczone a także konfitury i syropy naturalne, zioła, przyprawy, owoce suszone a nawet miody i produkty pszczelarskie.

14 dni przydatności do spożycia po otwarciu

Komfort wielokrotnego dozowania soku dzięki zaworowi VITOP

Sprawdź ofertę i kup nasz sok na www.owoclacki.pl

Partnerzy wydania:

TRADYCJA

Ford
Wikar

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL LOUIS UNIVERSITY



Tradycja to podstawa, choć lubimy się tą tradycją bawić

Rozmowa z DOROTĄ JUREK – właścicielką restauracji Zachcianka, sklepu Spiżarnia Zachcianka i domu weselnego Kaprys

– Nasz kolega redakcyjny w tym numerze DTS narzeka, że w Sączu nie można już zjeść kotleta schabowego. U Pani w restauracji w Chełmcu można dostać kotleta?

– Powiedzialabym, że właśnie takich miejsc jest dużo. Mało jest miejsc takich jak Zachcianka, ale w naszym sklepie Spiżarnia Zachcianki, można dostać tradycyjne dania do samodzielnego przygotowania w domu, więc myślę, że kolega będzie zadowolony.

– Jakie są teraz gusty klientów restauracji – raczej wolą tradycyjne smaki czy te oryginalne – np. jakieś krewetki?

– Ludzie lubią próbować nowych rzeczy, ważne żeby nie popadać w przesadę z uduśnianiem kuchni, trzeba być szczerym i przekonanym do tego, czym chce się karmić ludzi. Gotować tak jakby gotowało się dla najbliższych: starannie i z sercem. Wiadomo – tradycja to podstawa, bardzo lubimy się tą tradycją bawić. Często spotykamy w restauracji osoby z nietolerancjami pokarmowymi, więc staramy się być maksymalnie



Dorota Jurek w restauracji Zachcianka

elastyczni. Wtedy tę tradycję też trzeba trochę „oswoić”.

– Podobno coraz popularniejsze jest zamawianie dań na wynos, żeby zaoszczędzić w domu czas na gotowanie. Rzeczywiście obserwuje Pani taką tendencję?

– Tak – przekonaliśmy się wszyscy do tego. Jednak chcemy jeść zdrowo, więc jesteśmy dosyć wybredni przy tego typu wyborach.

– W tych daniach na wynos dominują „domowe smaki”, żeby rodzina nie poznała, że to danie z restauracji?

– Zdarza się, jednak uważam, że nie ma się czego wstydzić. Nie każdy urodził się wirtuozem gastronomicznym. Pamiętajmy, że danie restauracyjne umiera w kartonie! Fajnie jest mieć sprawdzone miejsce, któremu ufamy i zawsze dostaniemy smaczną potrawę. Z taką

intencją powstał nasz sklep Spiżarnia Zachcianka. Miejsce, gdzie można kupić już gotowe, tradycyjne dania, do samodzielnego odgrzewania. Stawiamy na prosty skład i typowo domowe przygotowanie. I to się sprawdza!

– Rozmawiamy o smakach, ale trudno nie zapytać jak branża gastronomiczna przeżywa czas pandemii?

– Nie ma co ukrywać, było niewesoło..., ale jak to mówią – co nas nie zabije to wzmocni. Dostaliśmy lekcje planowania i wyprzedzania wydarzeń. Odrodziliśmy się na nowo pod wieloma względami.

– Jak to wygląda teraz? Klienci korzystają z tego, że już można, tłumnie odwiedzają restaurację, nadrobiąc spotkania towarzyskie? Czy raczej są powściągliwi?

– Powiedzialabym, że obserwujemy się normalne życie. To, do jakiego przywykliśmy. Ludzie chcą spędzać wspólnie czas, łapać każdą chwilę. Nam jest bardzo miło, że wybierają Zachciankę i że tu wracają. Jesteśmy restauracją rodzinną, dobrze się ze sobą czujemy i to też sprawia – oprócz wyśmienitego jedzenia – że u nas po prostu chce się być. Mamy wspaniały zespół – szef kuchni z niesamowitym doświadczeniem, kelnerzy profesjonalni w każdym calu. Ludzie to doceniają.

– Co dalej? Obawia się Pani ewentualnego jesienno-lockdownu?

– Każdy pewnie się obawia, ale myślenie o tym nic nie da. Idziemy do przodu, jesteśmy elastyczni i staramy się tworzyć perspektywę na przyszłość. Cieszymy się naszymi gośćmi i czerpiemy z tego mnóstwo energii. (RED)

REKLAMA

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO
SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM

BROWARS
BROWAR KZEMIESZOWICZ
REGIONALNE
WARZONE WEDŁUG
tradycyjnych
RECEPTUR

Tvoja codzienna porcja informacji

Portal inny niż wszystkie



Partnerzy wydania:





Marchewka z własnego ogródka zamiast słodyczy

» Rozmawia Natalia Sekuła

Rozmowa z ELWIRĄ MYŚLIWĄ ekologiem, marketerem, właścicielką marki Domowy Niezbędnik

– Mówi się, że jesteśmy tym, co jemy, ale trzeba dodać, że nasze samopoczucie również jest zależne od diety...

– Związek między dietą a naszym samopoczuciem jest niepodważalny. Cieszy fakt, iż dzisiejsza medycyna mocniej otwiera się na dyscypliny związane z żywieniem. Niestety, wielu z nas ogranicza się do myślenia, że nasza dieta ma wpływ tylko i wyłącznie na zdrowie fizyczne. Uważam, że to duży błąd.

– Zdrowe jedzenie. Czym ono jest?

– To przede wszystkim naturalne jedzenie, czyli produkty pozabawione konserwantów, ulepszaczy, chemicznych dodatków oraz jak najmniej przetworzone.

– Nawet kupując warzywa i owoce na targu nie mamy pewności, że są one od lokalnych dostawców. Nie wiemy, czy były sztucznie „pompowane” nawozami.

Jak wiemy, marchewka marchewce nierówna.

– Warto nawiązać współpracę z lokalną kooperatywą spożywczą. Powstaje coraz więcej takich inicjatyw wokół nas. Tworzą je świadomi zdrowego trybu życia ludzie. Zrzeszają lokalnych producentów żywności, którzy dokumentują swoje ekologiczne uprawy.

– Jest Pani twórcą marki sklepu, w którym promuje się zdrowe odżywianie chociażby poprzez organizację targów przysklepowych, na których od lokalnych producentów można kupić niepryskane produkty. Z Pani obserwacji wynika, że zainteresowanie świadomym odżywianiem rośnie, czy maleje?

– Zdecydowanie rośnie. Przybywa świadomych zdrowego typu życia młodych ludzi. Coraz więcej młodych mam uprawia ogródek przydomowy i czyta etykiety na produktach spożywczych.

– Zdrowe i ekologiczne produkty równa się drogie?

– Absolutnie nie. To prawda, że ceny produktów pochodzących

z ekologicznych upraw są wyższe od tych dostępnych na bazarze lub w markecie. Ale po pierwsze możemy wyprodukować je sami, jeśli mamy do tego warunki. Po drugie, namawiam do kupowania żywności bezpośrednio od producentów, z pominięciem pośredników starających się wzbogacić na modzie na ekologię.

– Często słyszy się, że nie każdy ma czas na zdrowe odżywianie.

– Nie zgodzę się z tym stwierdzeniem. Wszystko zależy od dobrej organizacji. Nie trzeba jadać skomplikowanych dań. Te najprostsze są najczęściej najsmaczniejsze i bardzo łatwe w przygotowaniu.

– Co możemy przygotować zdrowego np. na śniadanie, obiad, czy kolację, kiedy nasz grafik jest mocno napięty?

– Praktycznie każdy swój dzień zaczynam od owsianki, którą można urozmaicać różnymi dodatkami. Wieczorem zalewam płatki owsiane gorącą wodą, a na rano są prawie gotowe do zjedzenia. Wystarczy dodać ulubione



FOT. Z ARCH. E. MYŚLIWY

Elwira Myśliwa

dotatki jak łyżka dżemu, świeże owoce czy ukochane przeze mnie pestki dyni. W trakcie pracy kanapka zrobiona przed wyjściem z domu i owoce, a późnym popołudniem ciepły posiłek, przygotowany z tego co sezonowo jest akurat dostępne.

– Jak przekonać dzieci do świadomej konsumpcji?

– Nie trzeba ich specjalnie namawiać do czegoś, co dostają od

najmłodszych lat. To my, rodzice kształtujemy w naszych dzieciach dobre nawyki, które z całą pewnością zapoczątkują w przyszłości.

– Od zawsze przywiązywała Pani wagę do tego, co na talerzu?

– Wyniosłam to z domu. W moim domu rodzinnym mama zwracała dużą uwagę na to, co jemy, ograniczała nam słodycze, a w zamian podsuwała marchewkę z własnego ogródka.

REKLAMA



Krynica
Źródłem
Kultury
2021



WODOCIĄG KRYNICA ŹRÓDŁO
1793



espectro
OVER 20 YEARS
OF EVENTS EXPERIENCE

SPONSOR GŁÓWNY



WYSOKOZMINERALIZOWANA
KRYNICZANKA
NATURALNA WODA MINERALNA

zaprasza na cykl koncertów
w Pijalni Głównej w Krynicy-Zdroju

Łąki Łan
20 sierpnia
godz. 20.00

IRA
27 sierpnia
godz. 20.30

Roksana Węgiel
27 sierpnia
godz. 17.00

Muniek i Przyjaciele
28 sierpnia
godz. 20.00

BILETY
JUŻ DOSTĘPNE

Pijalnia Główna
w Krynicy-Zdroju

Serwis
Going.pl

krynicaźrodlemkultury.pl

Partnerem Głównym cyklu
Krynica Źródłem Kultury jest
Województwo Małopolskie

Sponsorem cyklu
Krynica Źródłem Kultury jest
miasto Krynica-Zdrój



WSZYSTKIE KONCERTY
W OBOWIĄZUJĄCYM
REŻIMIE SANITARNYM

ORGANIZATORZY



PARTNER GŁÓWNY



PARTNER



SPONSORZY



PATRONI MEDIALNI

Partnerzy wydania:



Profilaktyka raka piersi to przede wszystkim badania przesiewowe (tzw. screening), czyli wykonywanie badań mających na celu wykrycie nowotworu, gdy nie ma jeszcze objawów choroby oraz uświadamianie kobiet jakie czynniki mogą zwiększyć ryzyko zachorowania na raka piersi. Systematyczna profilaktyka może odegrać kluczową rolę w naszym życiu. W Polsce z bezpłatnych badań profilaktycznych korzysta niespełna 40% uprawnionych kobiet, w Małopolsce około 33% (stan na 01-01-2020 r.).



Pracownia RTG i USG Stanisław Korpacz Sp. z o.o., ul. Piekarska 1, 38-300 Gorlice, tel. 18 352 20 03

Krakowski Szpital Specjalistyczny im. Jana Pawła II, ul. Prądnicka 80, 31-202 Kraków
Tel. 12 614 33 55

Nowotwory w początkowej fazie nie dają jawnych objawów. Kobieta z reguły nie odczuwa żadnych dolegliwości. Najczęściej nowotwory w tym stadium są wykrywane w profilaktycznych badaniach obrazowych, przede wszystkim mammografii. Dzięki temu coraz częściej wykrywa się raki piersi, kiedy guz jest jeszcze niewyczuwalny, we wczesnym okresie wzrostu co zwiększa szanse na całkowite wyleczenie.

Mammografia jest najlepszą metodą wykrywania zmian w piersi u kobiet, ponieważ umożliwia wykrycie zmian o średnicy kilku milimetrów. Pozwala też określić charakter zmiany i jej umiejscowienie. W Polsce z powodu niskiej zgłaszalności na badania profilaktyczne, aż 50% przypadków wykrywa się kiedy choroba jest już znacznie zaawansowana.

Najczęstszym objawem raka piersi jest guzek lub zmiana

struktury w obrębie piersi. Z reguły guz jest dość twardy, dobrze wyczuwalny wśród otaczających go tkanek.

Inne objawy raka piersi to:

- asymetria piersi, zmiana kształtu piersi,
- wciągnięcie brodawki sutkowej,
- jednostronny wyciek z brodawki sutkowej,
- zaciągnięcie skóry w okolicy guza,
- zmiana koloru skóry, objaw „skórki pomarańczowej”,
- obrzęk, stwardnienie i zaczerwienienie piersi,
- ból piersi (w późnym stadium),
- powiększenie węzłów chłonnych pachy po stronie guza,
- powiększenie węzłów chłonnych szyjno-nadobojczykowych (na dalszym etapie zaawansowania choroby),
- swędzenie, pogrubienie i owrzodzenie brodawki sutkowej.



Jeśli zauważysz niepokojące objawy, nie czekaj! Koniecznie zgłoś się do lekarza – bo czas ma ogromne znaczenie...

W ramach realizowanego projektu pn. „Badaj piersi – dbaj o zdrowie!” Krakowski Szpital Specjalistyczny im. Jana Pawła II w Krakowie przy

ul. Prądnickiej 80 wraz z Partnerem Projektu Pracownią RTG i USG Stanisław Korpacz Sp. z o.o. w Gorlicach przy ul. Piekarskiej 1 serdecznie zaprasza kobiety między 50 a 69 rokiem życia na bezpłatne badania mammograficzne i zapewnia wysokospecjalistyczną diagnostykę obrazową przy zastosowaniu nowoczesnych metod i urządzeń cyfrowych.

**ZESPÓŁ PROJEKTOWY
„BADAJ PIERSI – DBAJ O ZDROWIE!”**



**KRAKOWSKI
SZPITAL SPECJALISTYCZNY
IM. JANA PAWŁA II**

**INSTYTUCJA
WOJEWÓDZTWA
MAŁOPOLSKIEGO**


MAŁOPOLSKA

REKLAMA





Zupełnie Nowy Nissan Qashqai Premiere Edition

**Już od 1 065 zł
brutto/mies.
RRSO 5,86%***



Wikar – Nowy Sącz, ul. Węgierska 168 Tel.: 18 414 0 420

www.nissan.wikar.pl

*Szczegółowe warunki kredytu oferowanego przez RCI Banque S.A. oddział w Polsce na nissan.pl

Zdjęcia są jedynie ilustracją. Dane i fakty podane w niniejszej reklamie służą wyłącznie celom informacyjnym i nie stanowią oferty zawarcia umowy. Zużycie paliwa w cyklu mieszanym WLTP: Nowy Nissan Qashqai: 6,3 – 7,1 l/100 km, emisja CO₂ 142 – 160 g/km. Zużycie paliwa i emisje CO₂ podano zgodnie z obowiązującymi przepisami europejskimi. W celu uzyskania bliższych informacji prosimy skontaktować się z autoryzowanym dealerem Nissana.

Partnerzy wydania:



TRADYCJA
FABRYKA OKIEN





Wikt ery cyfrowej

»→ Ireneusz Pawlik

Wniepozornym, nieoznakowanym miejscu w Starej Wsi znajduje się punkt, z którego snują się smakowite aromaty i rozwożone są dania do klienteli aż po Warszawę. Stoi tam manufaktura, której wyroby raczą podniebienia i służą zdrowiu mrowia ludzi, w tym celebrytów. To Dietering, czyli dietetyczny catering.

Akurat firma znajduje się w przededniu odpalenia zgoła nowatorskiego przedsięwzięcia, awangardowego zarówno pod względem asortymentu, jak i dystrybucji!

To biznes rodzeństwa Gołyźniaków – Beaty i Jarosława. Ona zajmuje się biurem i logistyką, a on z racji wykształcenia (technik technologii żywienia zbiorowego) – merytoryką. Oboje kiedyś wyjechali na saksy do Wiednia, skąd powrócili z kapitałem na rozruch. Najpierw była to piekarnia cukiernicza z elementami cateringu weselnego, sklepy w Nowym Sączu i Grybowie, po czym właśnie Dietering. Siedziba zlokalizowana jest na gruncie rodzinnej posesji w Starej Wsi, położonej nad Krużlową Wyżyną.

Jojo i Jarosław

Dietering był przedsięwzięciem pionierskim nie tylko w naszym regionie, ale nawet w skali kraju. Nie zaczął się od olśnienia pomysłu Dobromira, lecz ewoluował. Zaczęło się od zgryzoty Jarosława. Już jako uczeń szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu pracował w branży – w zakładzie gastronomiczno-cukierniczym Raj w Gólkowicach. A im dłużej przyrządzał przysmaki, tym bardziej tył. Toteż na żywym organizmie własnego ciała testował różne diety, tocząc nieubłagany bój z uporczywym efektem jojo.

Kiedy już przerobił wszystko, co mogła mu zaoferować dieta odchudzająca, zobaczył w Tarnowie anons o kebabie na wynos. I wtedy wpadł na pomysł, żeby uruchomić dla takich jak on osób ze skłonnością do tycia dostawę dań dietetycznych. I to nie pojedynczych, lecz zestawów w formie 5 posiłków dziennie, rozpisanych na tygodnie i miesiące zdrowego odżywiania.

Zaplecze kuchenne już miał z dotychczasowej działalności cukierniczo-cateringowej. Wprawdzie nie skorzystał z unijnych funduszy na rzecz aktywizacji gospodarczej terenów wiejskich, ale z dotacji Urzędu Pracy i PFRON na wynagrodzenia pracowników to i owszem. W szczytowym momencie zatrudnienie w firmie sięgnęło 80 osób.

Suszona morwa

Oczywiście do rozwiązania było masę problemów. Jeśli dania miały być oryginalne, to skąd składniki? W Nowym Sączu nie można było np. dostać kuskusu, daktyli, orkisz, amarantusa czy maki kasztanowej, a o produktach ekologicznych dało się tylko pomarzyć. A jeśli nawet coś było dostępne, to w ilościach detalicznych. Konieczne stały się wyprawy do hurtowni



Właściciele Dieteringu.com – Beata i Jarosław Gołyźniakowie

w Krakowie dwa razy w tygodniu. Ale od tego czasu sporo się zmieniło i wiele artykułów można nabyć lokalnie. Przykładowo: zagłębiem surowcowym stał się Tar-Groch w Filipowicach koło Zakliczyna, gdzie można nabyć nie tylko rośliny strączkowe, lecz wszelkie kasze i owoce suszone, nawet suszone morwy! A sery pochodzą z mleczarni Bogoni w Bogoniowicach koło Ciężkowic.

Kiedy już udało się zdobyć surowce, to nie wystarczyło je ugotować, lecz przed dostawą należało schłodzić. Rozwiązaniem było nabywanie „szoków-ki”, czyli błyskawicznej zamrażarki. Następnie porcjowanie, do czego trzeba było zakupić maszyny do pakowania, pojemniki i folię. Dietering zaczął bowiem niszę rynkową pomiędzy lokalnym z gorącymi potrawami serwowanymi na poczekaniu a przemysłem dań gotowych opartych na konserwantach. Nie ma wszystkich zalet tego pierwszego, ale za to pozbawiony jest mankamentów tego drugiego.

Mężczyźni chętniejsi od kobiet

Działalność na nowym polu rozpoczęła się od kampanii reklamowej. W 2012 r. w Nowym Sączu pojawiły się billboardy, na których jeszcze nie wszystko

było wyłożone kawa na ławę, lecz miało charakter zaciekawiający. Po paru dniach rozległy się pierwsze telefony. Dzwoniły osoby prywatne, pytały o szczegóły. I nadeszła ta wiekopomna chwila w historii firmy – pierwsze zamówienia, sztuk trzy. Po 3-4 tygodniach znaleźli się chętni na 30 zestawów dziennie. Lekarze, prawnicy, osoby z branży fitness – wśród klienteli przeważali mężczyźni...

Jak w opowieściach o amerykańskich kapitalistach, na początku Jarosław Gołyźniak musiał oczywiście wszystko robić sam: zaopatrzenie, przyjmowanie zamówień, kuchnię, pakowanie, rozwożenie. Praca po 20 godzin dziennie. Cały czas w stresie, czy się uda... Ale działało się jak w wierszu: najpierw machina rozkręca się „powoli – jak żółw – ociężale”, po czym „biegu przyspiesza” i „gna coraz prędzej”. Przez dwa lata Dietering był działalnością uboczną, ale w 2014 r., kiedy ilość zamawianych zestawów osiągnęła kilkaset dziennie, zamieniła się w główną i zastąpiła cukierniczą. Udało się akurat wpisać w modę, nawet snobizm, które wkrótce upowszechniły się w styl, jakim jest zdrowy tryb życia i odżywiania.

Jedzenie spod klawiatury

Ponieważ dostawa odbywała się pod drzwi klienta, niebawem trzeba było zatrudnić czterech kierowców, którzy kursowali po Sądzie, czyżnie, ziemi gorlickiej i Podhalu. Firma od początku miała stronę internetową, ale taką bardziej jeszcze wtedy wersję demo czy beta. Najpierw zatem zamówienia przyjmowano telefonicznie, a klienci płacili kierowcom-dostawcom bezpośrednio, gotówką do ręki. Niebawem internet zaczął hulać coraz szerzej i upowszechniły się płatności elektroniczne. Dlatego firma funkcjonuje pod marką Dietering.com.

Po nasyceniu rynku w Nowym Sączu i regionie przyszła pora na ekspansję. Wskutek zasypania ulotkami Krakowa, Tarnowa czy Rzeszowa, nastąpił wysyp zamówień. Dzisiaj zaopatrywani są klienci już nie tylko w Polsce południowej, lecz również w centralnej, z Warszawą włącznie. Doszło do tego, że z towarem kursowała po kraju flota 50 aut chłodniczych, osobowych i dostawczych. Trzeba było rozdzielić tę działalność i od 3 lat transport jest zlecany firmie kurierskiej Goodspeed. Tylko do Krakowa ekspediowane są 3-4 samochody dziennie.

Oszalaniające menu

Usługa bywa świadczona w pakiecie z poradą dietetyków (Marek Zbrowski i Paulina Zachradnik), którzy na życzenie mogą opracować nawet indywidualnie spersonalizowane diety. Zaczynało się od jednej śródziemnomorskiej, a dzisiaj w ofercie jest kilkanaście typów diet i tysiące dań, a w odwodzie dziesiątki tysięcy przepisów. Rozmaitość menu jest zaiste oszalamiająca! Przykładowe dania pierwsze z brzegu: kakaowe naleśniki z maki gryczanej, kasza bulgur z pesto pietruszkowym, kluseczki z platków owsianych z chrupkami duszonymi warzywami, grzybami shiitake i kielkami fasoli mung, racuchy jabłkowe w cieście z ciecierzycy, orzechowo-sesamowe trufle z ryżu, burgery amarantusowe z indyka, gnocchi z sosem groszkowo-miętowym na ricotcie... I tak ciągną się bez końca te poetyckie kompozycje!

Dania są własnej produkcji: chleb orkiszowy wypiekany na miejscu, tu powstają wędliny i desery. Wśród klientów widzimy na stronie internetowej Dieteringu aktorów Izabelę Trojanowską i Tomasza Ciachorowskiego. Od czasu ostatniej aktualizacji przybyli kolejni celebryci – choćby prezenterka telewizyjna Beata Chmielowska-Olech i były siatkarz Paweł Zagumny. Wśród partnerów medialnych jest Fashion.tv, ale to nic dziwnego – przecież modelki muszą jeść jeszcze mniej kalorycznie od skoczków narciarskich...

O ile stacjonarna branża gastronomiczna przeklina pandemię, to Dietering wybrnął z niej bez szwanku, a nawet zatriumfował. Okazało się, że spora część tradycyjnej klienteli restauracyjnej szukała alternatywy w sieci, a wielu konsumentów zapragnęło nowych doznań, jakie bez wątpienia ma do zaoferowania wirtualna jadalnia ze Starej Wsi. Czasy, które wymusiły zdalną naukę i pracę, wypromowały również zdalne żywienie. Personel Dieteringu nigdy wcześniej nie miał tyle roboty, co w covidowych czasach. Ponieważ dostawa odbywała się sposobem bezkontaktowym – pod drzwi, korzystali z niej nawet ludzie, którzy doświadczali kwarantanny.

Zapiekanka z paczkomatu

Oferta cały czas jest wzbogacana, np. o suplementy diety, probiotyki i błonnik. A na wrzesień jest przewidziany debiut nowego produktu. Dostarczane będą zapiekanki, które mają tę zaletę, że są popularne, ale i tę wadę, że kojarzą się z niezdrowym fast foodem. Jarosław Gołyźniak chce wypowiedzieć wojnę ich czarnemu piarowi, bo jego zapiekanki to klasa premium z maki orkiszowej zwieńczona bogatym wyborem dodatków warzywnych. Zdrowy fast food – brzmi to wprawdzie jak antonim, czyli termin złożony ze słów o przeciwnym znaczeniu, ale wkrótce można będzie go spożyć.

Lecz jeszcze bardziej niebanalny wydaje się sposób dystrybucji. Otóż zapiekanki dostarczane będą odbiorcom przez paczkomaty! Kreatywny i działający z rozmachem Gołyźniak doszedł bowiem do wniosku, że ich sieć jest wystarczająco rozgałęziona, żeby sprostać zadaniu. Sam już w ten sposób odbiera hurtowe dostawy czosnku spod Krakowa.

O ile stacjonarna branża gastronomiczna przeklina pandemię, to Dietering wybrnął z niej bez szwanku, a nawet zatriumfował. Okazało się, że spora część tradycyjnej klienteli restauracyjnej szukała alternatywy w sieci, a wielu konsumentów zapragnęło nowych doznań, jakie bez wątpienia ma do zaoferowania wirtualna jadalnia ze Starej Wsi

Partnerzy wydania:



Najlepiej dobrany zestaw **BRAM, OKIEN I DRZWI** spełniający wymagania programu **CZyste Powietrze**

HOME INCLUSIVE™

System Home Inclusive – wybierz energooszczędną stolarkę WIŚNIEWSKI w jednym designie i oryginalnym kolorze z kolekcji Home Inclusive 2.0



Zaplanuj termomodernizację z marką WIŚNIEWSKI. Kup bramę garażową UniTherm, okna PVC PRIMO 82 oraz drzwi zewnętrzne NOVA i zyskaj nawet 37 tysięcy złotych dotacji z programu „Czyste Powietrze”



WIŚNIEWSKI

BRAMY | OKNA | DRZWI | OGRODZENIA

Partnerzy wydania:





Być jak Danuta Szaflarska!



Danuta Szaflarska na muralu przy ul. Piłsudskiego w Nowym Sączu, autorstwa Mariusza Brodowskiego ps. Mgr Mors, laureata III edycji Rankingu Genialni Lokalni Globalni

Nie lubiła jak się o niej mówiło gwiazda, choć była osobą nietuzinkową, wielkiego formatu – tak Wanda Łomnicka-Dulak, piwniczna poetka i regionalistka, wspominała na łamach „Dobrego Tygodnika Sądeckiego” Danutę Szaflarską. Aktorka teatralna i filmowa patronuje Rankingowi Genialni Lokalni Globalni, będąc nierzadko inspiracją dla artystów wywodzących się tak jak ona z Sądeczyny.

Danuta Szaflarska urodziła się 6 lutego 1915 r. we wsi Kosarzyska, które dziś są osiedlem Piwnicznej Zdroju. Jej rodzice byli nauczycielami w tamtejszej szkole. Młoda Danusia uwielbiała wiejskie życie: beztrudne zabawy na bosaka na łące, pasanie owiec. Ten okres w jej życiu opisała w książce dla dzieci jej przyjaciółka z Piwnicznej Barbara Paluchowa. „O góralce Hanusi i paniencie Danusi” to także historia przyjaźni Danuty Szaflarskiej z jej zaledwie kilka lat starszą piastunką Anną Kluskową z d. Piekarczyk.

Wychowanka Barbackiego

Gdy Danuta miała 9 lat, zmarł jej ojciec. Wówczas matka zdecydowała o przeprowadzce do Nowego Sącza. To właśnie tu po raz pierwszy Szaflarska miała okazję debiutować jako aktorka, na razie jeszcze teatru amatorskiego, który prowadził słynny malarz portrecista Bolesław Barbacki.

Zagrała rolę Michasia w „Horsztyńskim”, dramacie Juliusza Słowackiego, a następnie wystąpiła w „Tomciu Paluchu”, według braci Grimm. Nie od razu jednak podjęła decyzję, aby swoje dorosłe życie związać ze sceną. Chciała studiować medycynę. Nauka w tym kierunku była jednak bardzo kosztowna i Szaflarska wybrała handel. Przerwała jednak studia w połowie pierwszego roku z powodu tyfusa i powróciła do Nowego Sącza. Kiedy wyzdrowiała, koledzy namówili ją, by spróbowała swych sił w szkole aktorskiej. Egzamin do Państwowego Instytutu Sztuki Teatralnej w Warszawie zdawała wraz z Hanką Bielicką i Jerzym Duszyńskim, z którym po wojnie zagrała w „Zakazanych piosenkach”.

Jej dorobek artystyczny jest tak wielki, że można by nim obdzielić niejednego artystę. Na jej koncie jest około 80 kreacji filmowych i blisko stu teatralnych. Zagrała w „Pożegnaniu z Marią”, „Pora umierać”, „Tydzień z życia mężczyzny”, „Janosik. Prawdziwa historia”, „Pokłosie”. Danuta Szaflarska nieraz mówiła, że odmówiła niemal tyle samo ról, w ilu zagrała. W pracy bowiem, jak i w życiu była bezkompromisowa. Od 2010 r. była związana z Teatrem Rozmaitości w Warszawie, gdzie grała niemal do końca swych dni. Zmarła 19 lutego 2017 r. w wieku 102 lat.

Ambasadorka Sądeczyny

– Danuta Szaflarska pozostała na nieboskłonach gwiazd polskiego teatru, filmu

i telewizji do końca życia. To fenomen. Świadczy to o niezwyklej wirtuozerii warsztatu, który opanowała w sposób zdumiewający, ale także człowieczeństwie, które zachowała, i – w opozycji do wielu artystek, które dodają sobie pewnej aury, zapożyczając ją z ról, które grają – zachowała swoją naturalność, prostotę. Zachowała siebie – mówił po śmierci aktorki Olgierd Łukaszewicz, prezes Związku Artystów Scen Polskich [cytat za: wikipedia.org].

Sądeczanie natomiast dostrzegali jej ogromne przywiązanie do miejsca, w którym się urodziła i wychowała. Szaflarska zawsze podkreślała swój rodowód. Była ambasadorką Sądeczyny.

Genialni Lokalni Globalni

Dziś jej imię nosi m.in. Gminny Ośrodek Kultury w Piwnicznej Zdroju. Aktorka patronuje także Rankingowi Genialni Lokalni Globalni, którego celem jest docenianie i promowanie artystów wywodzących się bądź związanych z Sądeczyną, którzy podobnie jak Szaflarska swoimi sukcesami, jakie odnoszą w kraju i poza granicami Polski, rozślawiają region. Celem więc niniejszego projektu Genialni Lokalni Globalni, realizowanego przez Stowarzyszenie Dobre w Nowym Sączu, jest wzmocnienie idei rankingu i docenienie wkładu artystów w rozślawianie ziemi sądeckiej, ale też dostrzeżenie większej liczby takich osób.

– Oni na to po prostu zasługują i warto, by lokalna społeczność również potrafiła to dostrzec – mówi Ryszard Kruk, pomysłodawca GLG im. Danuty Szaflarskiej.

– Prezentując sylwetki osób już nagrodzonych w rankingu, chcemy zachęcić mieszkańców do ujawniania kolejnych, wspaniałych artystów z Sądeczyny, którzy, choć tworzą niezwykle rzeczy, z uwagi na niestety niszość tematów kulturalnych, nie mogą się z tym przebić do szerszej publiczności, do mediów. Nasz projekt służyć ma również dostrzeżeniu ich działalności – mówią organizatorzy ze Stowarzyszenia Dobre. – Kto wie, może wśród nich są przyszli kandydaci do Rankingu GLG? – dodają i zachęcają do dzielenia się informacjami o ludziach działających na szeroko rozumianym polu kultury (autorów obrazów, rzeźb, książek, publikacji, blogów, filmów, muzyki itp.). Na adres genialni@dts24.pl każdy może przesłać krótką notkę na temat działalności artystycznej osób z najbliższego bądź dalszego otoczenia, którzy zasługują na wyróżnienie.

– Chcemy, szczególnie w tym trudnym czasie dla osób działających na polu kultury, pomóc im wypromować siebie i swoją działalność. Dlatego tym mocniej zachęcamy też samych artystów do przesyłania informacji na swój temat – podkreślają organizatorzy projektu.

Sylwetki osób i ich twórczość, nadesłane na adres e-mailowy genialni@dts24.pl do 10 września będą prezentowane na dts24.pl oraz w formie postów na profilu facebookowym „Dobrego Tygodnika Sądeckiego”.



Życie bez kultury nie jest do końca pełne

»→ Rozmawia Katarzyna Gajdosz-Krzak

Rozmowa z JUSTYNĄ STASIEK-HARABIN, blogerką – LaMinerva, muzealniczką, laureatką I miejsca III edycji Rankingu GLG

– Pochodzisz z małej miejscowości Rytró, które przyznam i mnie jest bliskie ze względu na koligacje rodzinne. Od dłuższego czasu znajomi stamtąd pytali mnie, czy rozmawiałam już „z naszą Minervą”. A ja przyznam, że zlekceważyłam temat do momentu, kiedy zobaczyłam Twoje nazwisko i pseudonim na liście kandydatów do III edycji Rankingu Genialni Lokalni Globalni. Później okazało się, że zdobyłaś w nim pierwsze miejsce. Było mi głupio...

– (Śmiech). Ale to bardzo miłe, co mówisz o mieszkańcach Rytra. Nie mieszkam tam od sześciu lat, ale wszystko wskazuje na to, że wrócę do Rytra na stałe – to moje ulubione miejsce na ziemi, zdecydowanie. Parę lat temu zbierałam stare zdjęcia Rytra w wersji cyfrowej i publikowałam je na facebooku, na poświęconej Rytru stronie. To było fajne zajęcie, taka piękna, sentymentalna podróż do tego, czego już w dużej mierze nie ma. Fajnie, że między innymi ta działalność pozwoliła mi współtworzyć album starych ryterskich fotografii, który udało się wydać, we współpracy z gminą Rytró. Być może to jest właśnie ten najsilniejszy akcent, dzięki któremu ludzie mnie kojarzą.

– Twoim celem jest dotrzeć pod strzechy każdego domu ze sztuką wyższą?

– Rzeczywiście, moim marzeniem jest dotrzeć ze sztuką wszędzie tam, gdzie się da – bez względu na wszystkie różnice, jakie istnieją między ludźmi. Internet daje teraz takie możliwości, więc fajnie wykorzystać go w pożyteczny sposób.

– A nie myślałaś, żeby wydać w formie książki to, co robisz na blogu? To jest przekładalne?

– Tak, to jest przekładalne. Póki co nie mam czasu na takie rzeczy.

– Może raczej nie ten czas?

– Może właśnie tak – jeszcze nie ten czas. Poza tym nie mogłabym wydać tego samego, co już istnieje na blogu. Odbiorcami książki byłoby pewnie w jakiejś części odbiorcy mojej internetowej działalności. Nie chciałabym ich rozczarować, serwując odgrzewanego kotleta. To nie w moim stylu i sama bym się z tym źle czuła. Dziś niemal każdy bloger, celebryta, wydaje książki, żeby podbić sobie słupki popularności. Można mieć poczucie, że jest więcej piszących niż czytających (śmiech). Przez to, że pracuję w muzeum, mam naukowe podejście, lubię odkrywać i badać nowe rzeczy. Jeśli więc kiedyś zdecyduje się napisać książkę, to taką, która wniesie coś do nauki, choć pewnie będzie napisana w sposób popularnonaukowy. „10 ciekawostek o Picassie” to dobre na bloga, ale nie na książkę. Tu trzeba wymyślić



Justyna Stasiek-Harabin

coś naprawdę „wow”. To, że myślę o tym w sposób wygórowany i mam duże oczekiwania przede wszystkim względem samej siebie, może spowodować, że nigdy tego nie zrobię. Bo zawsze będzie mi się wydawało, że ten temat nie jest godny. Wówczas trudno, ale swojego podejścia do tej kwestii nie zmienię.

– Mało dziś popularne podejście?

– Ale zgodne z tym, co czuję.

– Ja, jak już się przyznałam, od niedawna śledzę Twojego bloga LaMinerva, dokształcając się w tej dziedzinie. I przyznam, że zaskakuje mnie, jak pisziesz o sztuce. Znawcą nie poczuje się rozczarowany, a amator „obrażony”, że nie rozumie przekazu. To jest właśnie miarą sukcesu Twojego bloga?

– Przyznam, że mam problem z określeniem w ogóle, kiedy zaczyna się sukces i co jest jego miarą. Chyba nie myślę o blogu w kategoriach sukcesu, a raczej ogromnej satysfakcji. Inkluzyny język, o którym mówisz, pozwala mi stale rozszerzać grono odbiorców bloga. Ktoś, kto zna temat,

rzeczywiście nie czuje się rozczarowany, a ktoś, kto nie zna – wystraszony. Niestety zdarza się, że osoby mówiące o sztuce robią to w taki sposób, jakby to była wiedza tajemna i nie każdy jest godny ją poznać i zrozumieć. Słuchać w ich tonie i sposobie mówienia wywyższanie się. O czymś, co można ująć w trzech zdaniach, rozprawiają pół godziny. Dla mnie to po prostu pozerstwo. W moich wpisach wychodzi być może moja szczerość i entuzjazm, z jakim to robię. Zwykle wybieram tematy, które mi w duszy grają. Więc może to jest miarą sukcesu?

– Popularność bloga sprawiła, że współpracujesz z wieloma instytucjami, które się do Ciebie zwracają. Bywa, że odrzucasz te propozycje?

– Dokonuję, mówiąc brutalnie, selekcji. To, co robię, musi być w stu procentach moje. Niedawno na przykład miałam okazję współpracować z Zamkiem Królewskim w Warszawie, który realizował wystawę „Wokół Rembrandta”. W swoich zbiorach bowiem mają dwa z trzech znajdujących się w Polsce obrazów tego malarza. Przy okazji tej współpracy powstał wpis, do którego już od dawna się przymierzalam: „Top 10. Najcenniejsze obrazy, znajdujące się w polskich zbiorach”. Ta propozycja ze strony ZK spadła mi więc jak z nieba. Otrzymuję też propozycje od różnych galerii sztuki, które chcą wypromować jakiegoś artystę, albo od samych artystów, ale mam – na szczęście – ogromne opory, żeby robić wpisy typu: „Kupcie ten obraz, to świetny artysta” w momencie, gdy dana twórczość mi się nie podoba. Jeśli czegoś nie czuję, po prostu to odrzucam.

– Na co dzień pracujesz w Muzeum Okręgowym w Nowym Sączu, ale blog daje Ci również źródło dochodu. Docelowo chciałabyś utrzymywać się tylko z działalności blogowej?

– Gdybym podjęła taką decyzję, to wiem już, że poradziłabym sobie. Czuję bowiem, że mój blog jest dopiero w fazie wzrostu. Teoretycznie mogłabym więc porzucić pracę w muzeum, ale ja po prostu tego nie chcę. Nawet jeśli, umówmy się, to nie jest super płatna praca. Muzeum daje mi jednak coś znacznie więcej. Ta praca stale mnie rozwija i ubogaca. Pieniądże – fajna rzecz, ale to nie

wszystko. Poza tym, widzę obopólne korzyści z tego, że pracuję w muzeum, a hobbystycznie zajmuję się blogiem. Kontakty, które zdobywam dzięki działalności blogowej, wykorzystuję w mojej pracy – i to samo działa też w drugą stronę. Dla mnie zatem sytuacja idealna.

– Jaki projekt związany ze sztuką jest w sferze Twoich marzeń?

– Mam taki notes, w którym zapisuję wszystkie tematy, jakimi chciałabym się zająć. Jest ich coraz więcej. W ubiegłym roku otrzymałam stypendium od ministra kultury na wpisy o trzech projektantkach związanych z powojennym wzornictwem: Izabelli Szerskiej-Sternińskiej, Hanny Orthwein i Elżbiety Piwek-Białoborskiej. Pierwsza była projektantką mebli, druga ceramiki, a trzecia fajansu we Wrocławku. Zauważyłam, że kiedy piszę o niszowym temacie, odkrywając zapomnianych artystów, google pozycjonuje to czasem wyżej niż Wikipedię. Kocham grzebać w źródłach i odkrywać to, co zostało z jakich powodów zapomniane, a zasługuje na uznanie. I takich tematów mam coraz więcej w tym notesie. Od dawna choćby przymierzam się do stworzenia monografii Władysławy Iwańskiej, sądeczanki, której domek na Helenie z nierzwykłymi malowidłami niestety niszczeje.

– Co mówisz osobom, które stwierdzają, że ich sztuka nie interesuje, że im do życia to wcale nie jest potrzebne?

– Nie jestem w stanie nikogo zmusić do obcowania ze sztuką i nie oceniam człowieka przez pryzmat tego, czy to robi czy nie. To nie podlega wartościowaniu. Wydaje mi się jednak, że życie bez kultury nie jest do końca pełne. Są pewne niematerialne sfery życia, które warto karmić. Mam tu na myśli sferę duchową człowieka. To są rzeczy, które pozwalają nam odciąć się od rzeczywistości, pobyc w innych miejscach w naszej głowie, mieć czas na refleksję. Jestem przekonana, że to nas wewnętrznie ubogaca. Kluczowe zatem jest, żeby ludzie kultury, pracujący na przykład w mojej branży, którzy kształtują gusta odbiorców, potrafili to robić z głową. Tutaj na nic zdadzą się przymusowe argumenty. Nikt nikogo nie przekonał do swoich racji, obrażając go hasłami: „Ci, którzy nie czytają książek, są gorsi”

– Albo „Nie umawiam się z chłopakami, którzy nie czytają książek”.

– Tak, to też jest przemocowe. Ludzie nie czytają z różnych powodów. Tak samo jest z obcowaniem ze sztuką. Jeśli na przykład nie masz zabezpieczonych podstawowych potrzeb życiowych, nie masz dachu nad głową, za co nakarmić swoich dzieci, to ostatnią rzeczą, o jakiej pomyślisz, jest wizyta w muzeum.

Genialni
LOKALNI
Globalni

Tworzysz? Chcesz być zauważony?

Napisz do nas na adres
genialni@dts24.pl

i podziel się swoją działalnością artystyczną

*Czekamy na zgłoszenia o osobach bądź od osób, które działają na szeroko rozumianym polu kultury (malarstwo, rzeźba, muzyka, film) i są związane z subregionem nowosądeckim (powiat nowosądecki, gorlicki i limanowski)

MAŁOPOLSKA

Projekt zrealizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego

STOWARZYSZENIE
DOBRE





LAUREACI III EDYCJI RANKINGU GENIALNI LOKALNI GLOBALNI IM. DANUTY SZAFLARSKIEJ

1. miejsce – Justyna Stasiek-Harabin

Od sześciu lat prowadzi bloga o sztuce – Minerva, którego miesięcznie czyta ok. 30-40 tysięcy unikalnych użytkowników. Jest to jeden z najpopularniejszych blogów o takiej tematyce w Polsce. **WIĘCEJ STR. 20**



2. miejsce – Anna Wilk

Historyczka, badaczka i pasjonatka historii mniejszości narodowych z uwzględnieniem zagadnień tożsamościowych. Jest absolwentką Wydziału Nauk Humanistycznych Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II, gdzie uzyskała stopień doktora nauk humanistycznych. Jest pracownikiem badawczo-dydaktycznym Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie. W grudniu 2019 r. ukazała się jej książka „Łemkowie. Między integracją a rozproszeniem 1918–1989”, która w 2020 otrzymała prestiżową nagrodę im. prof. Tomasza Strzembosza dla autorki najlepszej książki dotyczącej najnowszej historii Polski. Na Sądecczyźnie znajduje się jej dom rodzinny, ale to również region, który znajduje się w obszarze jej badań. Część publikacji Anny Wilk dotyczy przemian i procesów, które dotykały zróżnicowaną narodowo społeczną Sądecczyznę w XX wieku. **WIĘCEJ STR. 24**



2. miejsce – Krzysztof Dziurbiel

Pianista, urodzony w Muszynie, absolwent muzyki LO, Państwowej Szkoły Muzycznej w Krynicy-Zdroju i Nowym Sączu, Akademii Muzycznej w Krakowie i Grazu (Austria). **WIĘCEJ STR. 22-23.**



3. miejsce – Marcin Kaletka

Urodził się w Limanowej w 1986 r. Saksofonista, kompozytor oraz pedagog, absolwent instytutu Jazzu Akademii Muzycznej w Katowicach oraz Frost School of Music, University of Miami, USA. Od 2014 r. wykładowca na Akademii Muzycznej w Katowicach. Zdobywca wielu nagród na festiwalach oraz konkursach jazzowych w kraju i zagranicą. Współpracuje ze znanymi postaciami polskiej oraz zagranicznej sceny jazzowej, takimi jak m.in.: Piotr Wojtasik, Eryk Kulm, Aga Zaryan czy Piotr Wyleżół. Marcin jest równocześnie liderem zespołu Marcin Kaletka Quartet oraz współtwórcą formacji Szczypka/Kaletka Quintet. Na swoim koncie ma również nagranie trzech albumów jazzowych z zespołem Wierba & Schmidt Quintet: „Maya” (2009), „Live in Getxo” (2010), „Black Monolith” (2011) oraz płyty z wokalistą Wojciechem Myrczkiem „We’ll Be Together Again” (2010). W 2020 r. ukazała się płyta „Weband – Cavatia Session” (Art Evolution Rec.) polskiej supergrupy pod wodzą pianisty Piotra Wyleżoła, gdzie gra również Marcin Kaletka. Płyta uznana za jedną z najlepszych w 2020 r. przez magazyn „Jazz Forum”.



4. miejsce – Alicja Przybyszowska

Urodzona w Nowym Sączu, gdzie nadal mieszka i czerpie inspirację do swojej twórczości. Studentka Akademii Sztuk Pięknych we Wrocławiu. Członkini Fotoklubu Rzeczypospolitej Polskiej Stowarzyszenie Twórców od



2016 r. a od roku 2019 członek kapituły. Autorka piętnastu wystaw indywidualnych i kilkudziesięciu zbiorowych. Swoje prace poddaje konfrontacjom na konkursach fotograficznych w Polsce i na całym świecie, zdobywając ponad 100 prestiżowych nagród. Stypendystka Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego z zakresu upowszechniania kultury na 2021 r. W 2020 r. uzyskała tytuł Excellence FIAP Bronze (EFIAP/b) nadawany przez Fédération Internationale de l'Art Photographique (FIAP) w Luxemburgu. Odznaczona Medalami: „Za Zasługi dla Fotografii Polskiej” w 100. rocznicę odzyskania przez Polskę Niepodległości (1918–2018) przez Fotoklub Rzeczypospolitej Polskiej oraz odznaczona Srebrnym Medalem „Za Fotograficzną Twórczość” przez Fotoklub Rzeczypospolitej Polskiej z okazji 25-lecia. Zajmuje się fotografią konceptualną, szeroko pojętym pejzażem, fotografią socjologiczną i podróżniczą. Pracuje głównie w technice cyfrowej.

WIĘCEJ STR. 24.



5. miejsce – Mariusz Brodowski

Pseudonim artystyczny Mgr Mors, ur. 1985 w Nowym Sączu, artysta, twórca murali, działacz społeczny, absolwent Uniwersytetu Śląskiego Wydział Edukacji Artystycznej w zakresie sztuk plastycznych. W roku 2020 w ramach autorskiego projektu „serialnawegierskiej” podejmował ważne problemy społeczne, w tym walki z alkoholizmem. Jest to cykl ponad stu murali krótkotrwałych malowanych na ścianie pod wiaduktem w Nowym Sączu przy ul. Węgierskiej. Tematy obrazów są zróżnicowane, często nawiązują do aktualnych spraw w Polsce lub na świecie. Drugi projekt zrealizowany w roku 2020 to „Galeria na ul. Wąskiej” – przy współpracy z Urzędem Miasta powstała galeria obrazów, które cieszą się dużym zainteresowaniem mieszkańców oraz turystów. Jeden z obrazów z Galerii na Wąskiej zdobył międzynarodową aprobatę. Zdjęcie pracy pojawiło się w albumie Street Art In The Time Of Corona wydanym przez Graffito. W albumie pojawiają się murale z całego świata, dzieło wykonane przez Mgr. Morsę było jedynym z Polski. Szereg stron internetowych opublikowało zdjęcia jego prac m.in.: Street Art United States, Topstreetart i Streetartpedi.

WIĘCEJ STR. 24.



6. miejsce – Renata i Grzegorz Czerwiccy

Mieszkańcy Nowego Sącza. W 2020 roku ukazała się książka ich autorstwa – „Nie jesteś skazany”. **WIĘCEJ STR. 23.**

7. miejsce – Adam Balas

Sądeczanin z pochodzenia, od 2011 r. dyrektor Europejskiego Centrum Muzyki Krzysztofa Pendereckiego. Menedżer kultury, absolwent Akademii Muzycznej w Krakowie oraz wykładowca tej uczelni w latach 1995–2005. Absolwent prestiżowego Fellowship Program (2010/2011) w J.F. Kennedy Center for the Performing Arts



w Waszyngtonie. Współtworzył Orkiestrę Sinfonietta Cracovia, a w latach 2011–2012 realizował budowę Europejskiego Centrum Muzyki w Lusławicach. Od 2013 r. z sukcesami rozwija programy edukacyjne i koncertowe w tym unikatowym w skali światowej kampusie. Jako jego dyrektor kontynuuje dzieło Krzysztofa Pendereckiego.

8. miejsce – Monika Sznajderman

Antropolożka kultury; stopień doktora nauk humanistycznych otrzymała w Instytucie Sztuki PAN w Warszawie. Autorka książek *Zaraza. Mitologia dżumy, cholery i AIDS, Współczesna Biblia Pauperum. Szkice o wideo i kulturze popularnej, Błazen. Maski i metafory, Falszerze pieprzu. Historia rodzinna oraz Pusty las*. Redaktorka kilku antologii esejów, m.in. *Nostalgia. Eseje o tęsknocie za komunizmem, Znikająca Europa* (z Kathariną Raabe), *Jako dowód i wyraz przyjaźni. Reportaże o Pałacu Kultury* (z Magdaleną Budzińską) i *Przecież ich nie zostawię. O żydowskich opiekunkach w czasie wojny* (z Magdaleną Kicińską). Od 1996 r. prowadzi Wydawnictwo Czarne. Za książkę *Falszerze pieprzu* uhonorowana Nagrodą im. Marii i Łukasza Hirszczyków, Nagrodą Literacką Miasta Radomia oraz Nagrodą im. Jerzego Turowicza. Została również wyróżniona przez Kapitułę i Dyрекcję Fundacji im. Jerzego Bonieckiego – Polcul za działalność społeczną, wydawniczą oraz popularyzację czytelnictwa, a także nominowana do Nagrody im. Ryszarda Kapuścińskiego, Nagrody Literackiej Nike, nagrody Śląski Wawrzyn Literacki oraz do Literackiej Nagrody Europy Środkowej Angelus. Laureatka nagrody „Portrety 2019” przyznawanej przez Miesięcznik „Kraków” za książkę *Pusty las*. Książka ta znalazła się również w finale Nagrody Literackiej Nike. W 2020 r. została laureatką Nagrody im. Václava Buriana za wkład w dziedzinie kultury do dialogu środkowoeuropejskiego. Urodziła się w Warszawie, od ponad trzydziestu lat mieszka w Beskidzie Niskim.



9. miejsce – Agnieszka Zahaczewska-Książek

Pianistka, urodzona w Krynicy-Zdroju, absolwentka muzyki LO, Państwowej Szkoły Muzycznej w Krynicy-Zdroju i Nowym Sączu, Akademii Muzycznej w Krakowie. Obecnie studentka Kunstuniversität w Grazu oraz doktorantka AM w Katowicach. W roku 2020 pracowała jako pianista-akompaniator w Akademii w Krakowie z klasą skrzypiec prof. Wiesława Kwaśnego. Otrzymała stypendium „Młoda Polska” 2020; pod koniec roku razem z Krzysztofem Książkiem wydała płytę CD z suitami na dwa fortepiany Antona Arenskiego i Sergiusza Rachmaninowa. Jest również autorką eseju dołączonego do płyty. Uczestniczyła w koncertach on-line z Trio Legend. W duecie z mężem Krzysztofem Książkiem zagrała recital on-line z cyklu „Oblicza pianistyki”, „Muzyczny świat bajek” – koncert domowy on-line w ramach „Partnerstwa dla Muzyki 2.0”, recital w Brochowie, recitale z cyklu „Z klasyką przez Polskę” w Szafarni, Turznie i Ostromecku. Duet został też laureatem projektu „Scena dla muzyki polskiej” organizowanego przez IMiT, co łączyło się z zaproszeniem zespołu na recitale w trzech polskich filharmoniach – Narodowej, Świętokrzyskiej i Dolnośląskiej.





Złote Ręce Krzysztofa i Chiemi

»→ Rozmawia Katarzyna Gajdosz – Krzak

Społeczeństwo japońskie szybko się starzeje. Przyrost naturalny jest niski. Starszymi osobami opiekują się roboty, bo zwyczajnie młodych jest za mało. Pod kątem nowych technologii może jest to kraj rozwinięty, ale jeśli chodzi o kulturę i tradycję bardzo kuleje – z Krzysztofem Dziurbiel, 29-letnim pianistą rodem z Muszyny, laureatem 2. miejsca III edycji GLG, rozmawiamy nie tylko o muzyce.

– Ile, trzeba mieć w sobie determinacji i wiary, że gra na fortepianie to jest moja droga życiowa, żeby w wieku 7 lat ćwiczyć nuty w rękawiczkach, w nieogrzewanym mieszkaniu sąsiadki, która udostępnia instrument?

– Nie sądziłem, że znasz tę moją historię. Rzeczywiście tak było. Pamiętam, że po raz pierwszy zapragnąłem grać na fortepianie, kiedy, właśnie mając około siedem lat, zobaczyłem w „Wiedomościach” finał Konkursu Chopinowskiego z orkiestrą. Wywarło to na mnie ogromne wrażenie. Podobnie odczuwałem, kiedy rodzice kupili mi kasetę (nie jestem aż taki stary, ale dziś chyba młodzi w ogóle nie wiedzą, że kiedyś słuchało się kaset a nie płyt czy mp3) „Piotrusia i Wilka” Prokofiewa. Tak naprawdę do dziś Prokofiew jest jednym z moich ulubionych kompozytorów i ciągle do niego wracam.

– Zobaczyłeś i usłyszałeś Koncert Chopinowski i zacząłeś wierzyć dziurę w brzuchu rodzicom, że chcesz grać?

– No tak, od tego się zaczęło. Żeby w ogóle sprawdzić, czy się do tego nadaję, moi rodzice zapisali mnie na lekcję do wspomnianej sąsiadki. Ona nie mieszkała na stałe w Muszynie, tylko przyjeżdżała najczęściej latem, więc podczas jej nieobecności zimą pozwalała mi ćwiczyć w swoim mieszkaniu. Problem tkwił w tym, że ono nie było ogrzewane, dlatego grałem w rękawiczkach bez palców. Po roku nauki, kiedy rodzice dostrzegli, że mi naprawdę na tym zależy, zaczęliśmy myśleć o szkole muzycznej. Zdawałem do klasy fortepianu. Choć mama jeszcze dopytywała, czy nie chciałbym grać na gitarze. Dostać się bowiem do klasy fortepianu nie było łatwe – tylu było chętnych.

– I wtedy przyszło pierwsze rozczarowanie? Co czułeś, kiedy dowiedziałeś się, że się jednak nie dostałeś?

– Z mamą stwierdziłem, że spróbuję za rok. Ale nie wiem, czy rzeczywiście próbowałbym dalej. Nieraz więc mówię, że to, iż gram, zawdzięczać mojej nauczycielce Danucie Jarząbek, która postanowiła o mnie zawalczyć. Okazało się, że informacja o moim niedostaniu się do klasy fortepianu była pomyłką. Kiedy bowiem mama dzwoniła do szkoły, telefon odebrał portier, który źle usłyszał moje nazwisko i pobieźnie sprawdził, że na liście przyjętych kogoś takiego nie ma. Dopiero po dwóch tygodniach pani Jarząbek zaintrygowana tym, że uczeń, który zdał niemal najlepiej, nie zgłosił się na zajęcia, zadzwoniła do mojej mamy z pytaniem, dlaczego mnie nie ma. I tak wszystko udało się odkręcić.

– Rzadko się zdarza, żeby ktoś w tak młodym wieku miał sprecyzowane, co chce w życiu robić. Przecież tę Twoją



FOT. SILVO RETHER

Krzysztof Dziurbiel i Chiemi Tanaka mają „Złote ręce” – to nazwa nagrody, którą duet zdobył w 2021 r. na Międzynarodowym Konkursie Pianistycznym „Cerles and Sofia” (Hiszpania). W tym roku na swoim koncercie mają również m.in.: 1. nagrodę na III AEMC Międzynarodowym Konkursie Muzyki Kameralnej (Włochy); 1. nagrodę na III „Wiener Klassiker” Międzynarodowym Konkursie Muzycznym „Danubia Talents” (Austria) czy Złotą Nagrodę na III Międzynarodowym Konkursie Pianistycznym WPTA (Finlandia).

grę można było potraktować jako dziecięce marzenie, chwilową fascynację.

– Fortepian, odkąd do niego siadłem, nigdy mi się nie znudził. Oczywiście były chwile, kiedy mniej przykładałem się do gry. Nauka instrumentu wiąże się bowiem z wieloma wyrzeczeniami. Musiałem cztery razy w tygodniu jeździć do Krynicy na zajęcia, później – w szkole średniej – do Nowego Sącza. Mój dzień zaczynał się o godzinie szóstej rano, a kończył o pierwszej – drugiej w nocy. Czasami zwyczajnie byłem zmęczony i sobie odpuszczałem ćwiczenia. Jednak fortepian i muzyka nigdy nie wypadły z kręgu moich największych zainteresowań, tak jak skończyło harcerstwo, modelarstwo czy militaria, którymi też się kiedyś pasjonowałem. Kiedy byłem na studiach w Akademii Muzycznej w Krakowie, moi koledzy przyznali się, że zawsze zazdrościli mi tego, że wiem, co jest moim życiowym celem. Oni dopiero tego szukali, co chwilę zmieniając kierunki studiów.

– Obecna sytuacja pandemiczna zweryfikowała wiele karier muzycznych. Czy brak możliwości koncertowania i w ogóle jakiegokolwiek działania na polu muzycznym nie osłabił Twojej determinacji?

– Wraz z moją żoną Chiemi [Chiemi Tanaka, Japonka, z którą Krzysztof Dziurbiel tworzy duet w życiu i na scenie – przyp. red.] tak naprawdę

dzięki pandemii zrozumieliśmy, jak bardzo jesteśmy zdeterminowani, żeby grać. To jest naszym całym życiem! Wiedzieliśmy to z Chiemi jeszcze przed pandemią, kiedy potrafiliśmy wydać nasze ostatnie pieniądze i zalegać trzy miesiące z czynszem, żeby tylko móc pojechać na kon-

Kiedy ogłoszono lockdown, musiałem zatrudnić się w firmie dowożącej jedzenie, żebyśmy mogli się jakoś utrzymać. Może mam pieniądze, ale żadnej motywacji, żeby wstać rano z łóżka.

kurs do Włoch. Albo kiedy przez rok nie mieliśmy w Gruzji, gdzie mieszkamy, ubezpieczenia zdrowotnego, bo wydaliśmy wszystko na udział w innym konkursie. Kiedy w Austrii ogłoszono lockdown, rząd dał kilka dni na przygotowanie się do niego. Pamiętam, że ludzie w tym czasie biegali za papierem toaletowym, a my za instrumentem, żeby nie zostać bez narzędzia do ćwiczeń. Nadal studiujemy i bez tego nie byłibyśmy w stanie w pełni uczestniczyć w zajęciach online.

W trzy miesiące na elektrycznym pianinie – tylko trochę lepszym od tego, jaki miałem, gdy chodziłem do szkoły – zrobiliśmy sonatę Mozarta. Nie wiem, w ogóle jak na tym można grać i to jeszcze na cztery ręce. A jednak nam się udało.

– I to grając na tym właśnie instrumencie zdobywanie teraz pierwsze miejsca w konkursach?

– No, tak się złożyło. Pandemia spowodowała, że konkursy przeniosły się do internetu, więc jesteśmy w stanie uczestniczyć w ciągu roku nawet w przeszło dziesięciu. Zwykle z naszymi nagraniami otrzymujemy albo najwyższe noty, albo... najniższe (śmiech). Wszystko jest rzeczą względną i wynika z upodobań jury.

– Czy udział w tych konkursach wiąże się z gratyfikacją finansową. Pozwala to Wam utrzymać się w czasie, gdy nie koncertujecie?

– Niestety nie. Konkursy dają prestiż, mogą być kartą przetargową przy angażu do różnych projektów. Dają możliwość wypromowania się. Od marca ubiegłego roku, odkąd ogłoszono lockdown, musiałem zatrudnić się w firmie dowożącej jedzenie, żebyśmy mogli się jakoś utrzymać. Jeżdżę więc już od roku na rowerze, dowożąc posiłki, zajmuję się również dorywczo opieką nad osobami niepełnosprawnymi, ale te prace kompletnie nie sprawiają, że czuję się lepiej. Może mam pieniądze, ale żadnej motywacji, żeby wstać rano z łóżka. Taką motywację daje mi tylko muzyka. I teraz wiem więcej niż na sto procent, że tylko to chcę w życiu robić. Na studiach nie uczy jednak podejścia biznesowego do naszej profesji. Na szczęście z Chiemi trafiliśmy w Gruzji na takich profesorów, którzy nie tylko dają nam wskazówki, jak myśleć o grze na instrumencie, w duecie, ale też jak myśleć o przemyśle muzycznym. Czas pandemii jest dla nas teraz okresem planowania i przygotowywania się do wejścia z powrotem na ten trudny rynek. Obecnie bowiem jest tyle samo grających, co słuchających muzyki poważnej. Szukamy więc sposobu, aby tę publiczność pozyskać.

– Gracie w duecie, i to międzykulturowym. To już was wyróżnia.

– Tak, duety jeszcze się tak nie opatrzyły albo może lepiej powiedzieć – nie osłuchały.

– Jak się poznaliście?

– Na studiach w Gruzji. Przyjechałem do Austrii najpierw w ramach programu Erasmus, później, kiedy poznałem Chiemi, chciałem rozwijać grę w duecie i zdecydowałem się tu zostać.





Ich autobiografia to gotowy scenariusz na film

»→ Rozmawia Katarzyna Gajdosz-Krzak

– Najpierw tworzyliście duet przy fortepianie, później w życiu?

– Tak. Jeszcze studiując w Krakowie, zasmakowałem gry w duecie. W Grazu chciałem to kontynuować. Zapytałem Chiemi, która była wówczas tylko moją koleżanką z roku, czy nie zna kogoś, kto chciałby tak grać. Ona wówczas powiedziała, że sama jest tym zainteresowana. I tak zaczęła się nasza muzyczna przygoda, która przerodziła się w coś znacznie większego. Choć przyznam, że w momencie, kiedy ją pytałem o grę w duecie, Chiemi bardzo mi się podobała i czułem, że się zakochuję.

– Zawsze bawią mnie kulturowe wpadki, czy Wam się też takie zdarzały, kiedy się poznawaliście?

– Raz Chiemi uderzyła się w głowę. Chwyciłem więc zimny nóż i biegnę jej na ratunek. Była przerażona. A ja przecież tylko chciałem jej tym nożem zrobić okład, żeby guza nie było (śmiech). Muszę przyznać, że odkąd jestem z Chiemi mocno zweryfikowałem swój pogląd na Japonię, a właściwie moje wyobrażenie o tym kraju. Wydaje mi się, że nadal myślimy o Japonii jak o kraju niezwykle zamożnym i rozwiniętym technologicznie. To jednak Japonia lat 90. ubiegłego wieku. Teraz już tak nie przoduje. To jeden z najbardziej zadłużonych krajów. A w dodatku jeśli chodzi o tradycję i kulturę, to widać bardzo niepokojące zjawiska. Młodzi przestają o to zupełnie dbać.

– Pod tym kątem przypomina nasz Zachód?

– Zachód to powinien dobrze przyjrzeć się, co dzieje się w Japonii i wyciągnąć wnioski. Japonia teraz daje obraz tego, jaka przyszłość nas może czekać, jeśli nadal będziemy postępować tak, jak postępujemy. Społeczeństwo japońskie mocno się starzeje. Przyrost naturalny jest ujemny. Starszymi osobami opiekują się roboty, bo zwyczajnie młodych jest za mało. Pod kątem nowych technologii może jest to kraj rozwinięty, ale jeśli chodzi o kulturę, tradycję i społeczeństwo – bardzo kuleje. Ludzie pracują ponad siły, bo choć mają umowy na określone godziny pracy, nie można przyjść do pracy później niż szef i wyjść wcześniej od niego.

– Współczesne niewolnictwo?

– Tak można to nazwać. Taki styl życia prowadzi do ogromnej liczby samobójstw. Chiemi mówiła mi, że w jednym miesiącu pandemicznym liczba samobójstw – najczęściej z powodu utraty pracy – przerosła liczbę ofiar Covida. Czytałem ostatnio, że w Warszawie powstał hotel kapsułowy. Pomysł przyszedł właśnie z Japonii, gdzie takie miejsca powstają dla pracowników. Tam ludzie są tak zmęczeni, że nie są w stanie wrócić do swoich domów po pracy. Śpią więc w montowanych w ścianę kapsułach, gdzie jest łóżko. Tani sposób na nocleg. Ale czy tego chcemy? Niektórzy z tych pracowników są tak przemęczeni, że zasypiają w drodze do swojej kapsuły. Dla mnie to powinno być przestrożą, bo Europa jest dziś taka jak Japonia w moich wyobrażeniach sprzed lat.

Rozmowa z Renatą i Grzegorzem Czerwickimi, laureatami 6. miejsca III edycji GLG, autorami bestsellerowej autobiografii pt. „Nie jesteś skazany”, która ukazała się nakładem sądeckiego Wydawnictwa RTCK (Rób To Co Kochasz), gdzie oboje pracują.

– Otrzymaliście nagrodę w Rankingu GLG za niezwykłą publikację, którą ja nazywam „książką nie z tego świata”. „Nie jesteś skazany” to opowieść o Tobie, Grzegorz, i Twojej niezwyklej przemianie. Trudno streścić ją w kilku zdaniach, wymień zatem choć najważniejsze zdarzenia w Twoim życiu, które doprowadziły Cię do miejsca, w którym teraz jesteś?

Grzegorz: – Kiedy siedziałem w 17-osobowej celi w zakładzie karnym, mój kolega ateista polecił mi, żebym przeczytał dobrą książkę historyczną, bo tam znajdę wszystko to, czego szukałem przez lata: miłość, przyjaźń i nadzieję. Polecił mi... Pismo Święte. Uśmiełem się, ale wszedłem w to. Od tego momentu coraz więcej czasu poświęcałem na modlitwę i czytanie Biblii, historii Jezusa, który urzekł mnie swoją autentycznością. Kolejnym znamienym wydarzeniem w moim życiu było spotkanie ojca Stanisława Majchra, jezuitę, który posługiwał w więzieniu i zapraszał na spotkania z nami wolontariuszy opowiadających o swoim życiu z Bogiem. Pamiętam, że podczas tych spotkań zadawałem mnóstwo pytań. Później największym, przełomowym momentem było wyjście na wolność i popatrzenie w oczy oraz doświadczenie uśmiechu pięknej blondynki na rekolekcjach ignacjańskich w Zakopanem, gdzie pojechałem zaraz po opuszczeniu zakładu karnego. Patrzyłem w oczy Reni... Dziś tych wydarzeń przełomowych, pięknych, jest znacznie więcej. Jak choćby doświadczenie bycia ojcem. Ja ojca przecież nie miałem. Istnieje przeświadczenie, że jak się z patologii wychodzi, do patologii trzeba wrócić. Przez długi czas sam tak myślałem. Na szczęście mój Przyjaciel pokazał mi, że tak nie musi być.

– To, jak Twoja historia, Grzegorz, brzmi, jak została ujęta, jaką ma formę, to zasługa jednak w głównej mierze Twojej żony.

Renata: – Poniekąd...

– Czy pisząc tę książkę, nie myśleliście, że to za wcześnie, że takie historie życia to się opowiada wnukom?

Renata: – Ta książka powstawałaby już dużo wcześniej, bo Grzesiek mocno na to nalegał. Ale on musiał przejść ten okres neofity,



FOT. ARCH. CZERWICKICH

Renata i Grzegorz Czerwicki

kiedy człowiek się nawraca i to jeszcze tak spektakularnie, żeby owoce tej zmiany mogły przyjść w zwykłej codzienności. Kiedy już nie ma emocji, tego – jakby to powiedzieć – haju, że w pojedynkę świat zbawisz. Przychodzi normalne życie, które mówi: „Sprawdzam, czy twoje zasady, które teraz wyznajesz, są prawdziwe, są twoje”. Po wyjściu z więzienia Grzesiek chciał i jeździł na rekolekcje, opowiadając o swoim nawróceniu. Ja jednak odwożiłam go od tego, mówiąc, że to za wcześnie, że teraz jest czas na porządkowanie własnego życia, na nadrobienie 12 lat spędzonych za kratkami. Bo Grzesiek trafił do więzienia w wieku 18 lat, więc kiedy wychodził, był dorosłym, 30-letnim mężczyzną. Było co nadrabiać. Ta książka musiała zatem dojrzeć wraz z nim. Zaczęła powstawać pięć lat później, kiedy Grzesiek zrobił maturę, znalazł świetną pracę, ożenił się, był już ojcem, odnalazł mamę, odnalazł w nieprawdopodobnych okolicznościach siostrę – która w wieku trzech lat trafiła do domu dziecka, a później została adoptowana... – i żył według zasad, o których mówił swoim kolegom w więzieniu. Nie ukrywam, że ja od dawna też nosiłam w sobie chęć napisania czegoś, więc ta historia spadła mi, dosłownie, z nieba (śmiech).

– To gotowy scenariusz na film bądź serial. Czy pojawiły się już jakieś propozycje?

Renata: – Nie możemy mówić o wszystkim, ale różne ciekawe rozmowy trwają.

– Minęło siedem lat od Twojego, Grzegorz, wyjścia na wolność. Jeśli z roku na rok tyle w Twoim życiu wydarzyło się niezwykłych rzeczy, co opisane zostało w „Nie jesteś skazany”, to jestem ciekawa, co się stało w ciągu roku, odkąd ukazała się ta książka? To materiał na kolejną publikację, albo nawet całą serię?

Renata: – Ja zaraz oddam głos Grześkowi, ale muszę powiedzieć, że kiedy śledziłam na Facebooku, ile osób pisze do męża po przeczytaniu tej książki, to byłam ogromnie poruszona. Piszą więźniowie, matki więźniów, dziewczyny skazanych, sędziowie, policjanci, siostry zakonne, księża. Niektórzy dają piękne świadectwa, że po przeczytaniu „Nie jesteś skazany” po latach przystąpili do spowiedzi. Siostry zakonne dziękują z kolei Grześkowi za jego świadectwo, bo one przez tyle lat życia w zakonnie zupełnie zapomniały, że można realnie budować relacje z Bogiem.

Grzegorz: – Tych historii jest masa. Mocno utkwiała mi rozmowa z pewną policjantką, która przyznała, że ta książka rzuciła jej zupełnie inne światło na obraz skazanych i na to, jak można z nimi rozmawiać. Teraz się nawet kumplujemy. Czasem dzwoniemy do siebie w trasie i ucinamy sobie krótką rozmowę, a później odmawiamy dziesiątkę różańca. Siedząc w celi, do głowy by mi nie przyszło, że za kilka lat będę tak swobodnie gadać z policjantką i jeszcze z nią różaniec odmawiać (śmiech). Bardzo się też ucieszyłem, kiedy skontaktowała się ze mną wykładowczyni z Uniwersytetu Jagiellońskiego, i powiedziała, że ta książka powinna znaleźć się na liście szkolnych lektur.

Renata Czerwicka

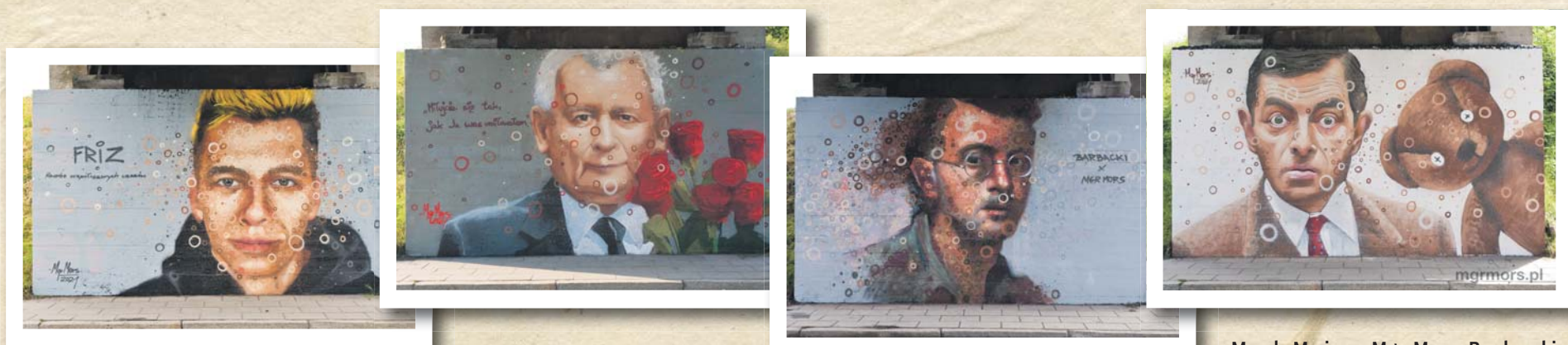
Ta książka powstawałaby dużo wcześniej, bo Grzesiek mocno na to nalegał. Ale on musiał przejść okres neofity, [...] kiedy już nie ma emocji, tego – jakby to powiedzieć – haju, że w pojedynkę świat zbawisz.





TWÓRCZOŚĆ NAGRODZONYCH

Na murze



Murale Mariusza Mgr. Morsa Brodowskiego

Zatrzymane w kadrze

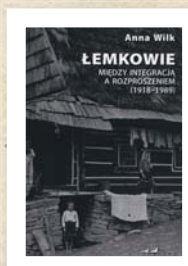


Fotografie Alicji Przybyszowskiej

Na półce

Anna Wilk, „Łemkowie. Między integracją a rozproszeniem 1918–1989”

Książka poświęcona jest historii politycznej ludności łemkowskiej na tle procesu wyodrębniania jedności grupowej, jak również poszukiwania tożsamości w sytuacji ukraińsko-polskiej rywalizacji o włączenie miejscowej ludności do własnej wspólnoty narodowej lub obywatelskiej. Porusza istotne kwestie, takie jak dezintegracja społeczności łemkowskiej w wyniku wysiedleń w latach 1945–1947, a także asymilacja i akulturacja w warunkach państwa komunistycznego na ziemiach północnej i zachodniej Polski. Publikacja jest próbą uchwycenia procesów historycznych i najważniejszych wydarzeń w dziejach tej ludności, które rzutowały na rozwój wspólnoty, by w końcu doprowadzić do dezintegracji i rozproszenia.



Renata Czerwicka, „Z braku rodzi się lepsze”

Ks. Piotr Pawlukiewicz nie chciał się zgodzić na ten wywiad przez ok. 3 lata prób i starań. Aż w końcu uległ rektorowi naczelnej RTCK, Renacie Czerwickiej. Rozmowa – która miała mieć swój dalszy ciąg – została przeprowadzona w Gródku nad Dunajcem w styczniu 2020 r. Dwa miesiące później ks. Piotr odszedł... Pozostała po nim pustka w sercach wielu ludzi, którzy go przez wiele lat słuchali. Ks. Piotr Pawlukiewicz to legenda kaznodziejstwa, którego słuchalność kazań w radiu i Internecie, jak sam o tym opowiada w książce, szła w miliony... Relekcjonista, który swoimi kazaniami pomógł setkom tysięcy ludzi w wyjściu z wielu problemów, autor przełomowego nauczania *Seks – poezja czy rzemiosło?* – dzieli się w książce swoimi wspomnieniami, opowieścią o czasach młodości oraz o latach współczesnych, ale przede wszystkim dzieli się z czytelnikiem Tym, którego najbardziej kochał – Panem Bogiem.



Monika Sznajderman, „Fałszerze pieprzu”

„Wbrew tytułowi, to nie jest książka historyczna. To książka o pamięci. A właściwie o dwóch pamięciach, które się w żadnym miejscu nie spotykają. I o losach, które od stuleci toczyły się równolegle, nigdy razem. Losach moich dwóch rodzin – polskiej i żydowskiej” – pisze autorka. Ze wstępu Martina Pollacka: „Zanim autor rozpocznie pracę nad opowiedzeniem swojej rodzinnej historii, zastanawia się, po co w ogóle to robi. Czy nie byłoby lepiej, w każdym razie dla naszej psychicznej równowagi, pozostawić niektórych spraw w spokoju i przykryć ich milczeniem? Czy nie byłoby mądrzej tę lub inną osobę zostawić w łaskawym (albo też zawstydzającym) zapomnieniu? W końcu nikt nie może od nas żądać, byśmy się do wszystkiego dopali i wszystko bez wyjątku ujawnili, także najczarniejsze plamy i najtragiczniejsze rozdziały przeszłości. A może jednak tak? Może to nasz obowiązek? Mimo że przysłowie poucza, że mowa jest srebrem, a milczenie złotem?”

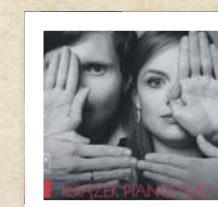
Monika Sznajderman zdecydowała się na srebro, na otwartość, którą bez wątpienia i bez przesady można nazwać bezpardonową. Także wobec siebie [...].”



Muzyka



Debiutancki album Weband – „Cavatina Session”, powstał bardzo spontanicznie. Decyzja o wejściu do studia zapadła właściwie z dnia na dzień jako efekt pewnej „chemii”, która wytworzyła się między członkami zespołu po pierwszych koncertach. Występują: Piotr Wyleżół, Marcin Kaletka, Szymon Mika, Max Mucha, David Hodek.



Książek Piano Duo – płyta wydana w grudniu 2020 zawiera suity na dwa fortepiany Antona Arenskiego i Sergiusza Rachmaninowa. Agnieszka Zahaczewska-Książek nagrała ją wraz ze swoim mężem Krzysztofem Książkiem.

29 sierpnia, godz. 11:00-13:00 oraz 15:00-18:00

przesłuchania I etapu

30 sierpnia, godz. 10:00-13:00 oraz 15:00-18:00

przesłuchania I etapu

31 sierpnia – 1 września, godz. 10:00-13:00 oraz 15:00-18:00

przesłuchania II etapu

3 września, godz. 18:00

przesłuchania III etapu (finał Konkursu)

4 września, godz. 19:00

Uroczyste wręczenie nagród oraz Koncert Laureatów

XIX Międzynarodowego Konkursu Sztuki Wokalnej
im. Ady Sari

Paweł Żółciński - prowadzenie



XIX Międzynarodowy
Konkurs Sztuki Wokalnej im.

Ady Sari

Nowy Sącz

29 sierpnia – 4 września
2021

www.adasari.pl

ORGANIZATOR

SOKOŁ
Małopolskie Centrum Kultury
INSTYTUCJA KULTURY
WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Małopolskie Centrum Kultury SOKOŁ
Instytucja Kultury Województwa Małopolskiego
ul. Długosza 3, 33-300 Nowy Sącz
www.mcsokol.pl // www.adasari.pl
[fb.com/adasarifestival](https://www.facebook.com/adasarifestival)

MAŁOPOLSKA

Narodowy
Instytut
Muzyki
i Tańca

Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury w ramach programu „Muzyka”, realizowanego przez Narodowy Instytut Muzyki i Tańca

Konkurs jest dofinansowany ze środków Województwa Małopolskiego

PATRONAT HONOROWY

MAŁOPOLSKA

WITOLD KOZŁOWSKI
Marszałek Województwa
Małopolskiego

Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

PROF. PIOTR GLIŃSKI
Minister Kultury, Dziedzictwa
Narodowego i Sportu

SPONSORZY

SEZAM

WILLA
POPRADEK

CUKIERNIA
SĄDECKA

PATRONAT MEDIALNY

TVP
KULTURA

dwójka
POLSKIE RADIO

6C
TVP 3
KRAKÓW

POLSKIE RADIO
RDC
Radio dla Ciebie
25 lat

RADIO
RINX
MAŁOPOLSKA
NOWY SĄCZ

Gazeta Krakowska

ORFEO
Fundacja im. Bogusława Kaczyńskiego

dobry tydzień
sądecki
ts

miastoNS
GAZETA I PORTAL INFORMACYJNY

NASZA TELEWIZJA
NTV
SĄDECKA

RTK

news
sądecki
news
PORTAL I TELEWIZJA

Partnerzy wydania:

TRADYCJA
FABRYKA OKIEN

Ford
Wikar

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL-LOUIS UNIVERSITY

26 sierpnia 2021 | dobry tydzień sądecki | 25

Przygotowanie oferty ubezpieczenia

Jeśli przeanalizujemy rozwój ubezpieczeń w Polsce, to zauważymy pewien wyraźny trend polegający na poszukiwaniu bardziej skutecznych sposobów ochrony praw i interesów klientów ubezpieczeń, głównie ubezpieczających i ubezpieczonych. Stare rozwiązania ochronne polegające głównie na informacjach o treści zawieranej umowy ubezpieczenia, zostają zastąpione nowymi, rozwiązaniami prokonsumenckimi. Każdy zauważy że ubezpieczenia są teraz bardziej przyjazne, że zapewniają coraz lepszą ochronę ubezpieczeniową oraz znacznie, znacznie wyższy poziom obsługi. Szczególnym, nowym instrumentem prawnym jest ustawa o dystrybucji ubezpieczeń z 15 grudnia 2017 roku zgodna z prawodawstwem europejskim (IDD).

Co przed przygotowaniem oferty ubezpieczenia?

Pisałem we wcześniejszych artykułach, że w bardziej złożonych ubezpieczeniach majątkowych i osobowych oraz zawsze w ubezpieczeniach życiowych należy korzystać z pomocy doradcy ubezpieczeniowego, profesjonalisty, który pomoże dobrać ubezpieczenie do rzeczywistych potrzeb i wyjaśni wszystkie złożone problemy ekonomiczne i prawne ubezpieczeń. Efektem takiego działania jest zawsze przygotowanie i przedłożenie klientowi adekwatnej do potrzeb i zagrożeń oferty ubezpieczenia. Ostateczny wybór ubezpieczenia zawsze należy do klienta.

Nowym elementem - środkiem - ochrony interesów klienta przy ubezpieczeniach ustalonym przez ustawodawcę, jest nałożenie bezwzględne obowiązku na dystrybutorów ubezpieczeń (agentów, brokerów i ZU) dokonania analizy potrzeb i wymagań klientów oraz na tej podstawie zaoferowania im adekwatnych produktów ubezpieczeniowych. To działanie przedkontraktowe, czyli wykonywane jeszcze przed zawarciem umowy ubezpieczenia, mające na celu zapewnienie użyteczności oferowanego ubezpieczenia dla każdego indywidualnego, konkretnego klienta.

Czy to potrzebne?

Każdy potencjalny klient otrzymuje przecież ogólne warunki ubezpieczenia. Ale nawet najlepiej sformułowane warunki ubezpieczenia nie zawsze pomogą klientowi. Tym bardziej że większość ich nie przeczyta bo to kilkanaście a nawet kilkadziesiąt (do 80-100) stron druku. Ułatwić to ma także przekazywana tzw. "Karta produktu", która na 2 - 3 stronach zawiera najistotniejsze informacje

o danym ubezpieczeniu w szczególności: jakie ryzyka nie są objęte ubezpieczeniem, jakie są główne wyłączenia odpowiedzialności zakładu ubezpieczeń uprawniające do odmowy wypłaty odszkodowań lub ich zmniejszenia i spełnienia innych świadczeń. Ale to nie zawsze wystarcza, konieczna jest rozmowa z agentem, wyjaśnienie wszystkich problemów oraz niezrozumiałych zagadnień i sformułowań.

A więc, przy każdym ubezpieczeniu agent posiada obowiązek rozpoznania potrzeb klienta i wynika on bezpośrednio z treści artykułu 8 ustęp 1 ustawy o dystrybucji ubezpieczeń (IDD). I takie rozpoznanie agent będzie Wam zawsze proponował najczęściej w formie rozmowy. Na jej podstawie, informacji uzyskanych od klienta, zgłoszonych przez niego wymagań i potrzeb, agent będzie mógł wstępnie wybrać produkt i podać w zrozumiałej formie obiektywne informacje o tym produkcie. Po uzupełnieniu, bardziej szczegółowych informacjach agent przedstawi klientowi wstępną rekomendację ubezpieczenia w celu umożliwienia klientowi podjęcia świadomej decyzji o wyborze ubezpieczenia. Dlatego zawsze warto poświęcić trochę czasu na taką rozmowę.

Rezygnacja klienta z rozpoznania potrzeb

Czy klient może zrezygnować z takiej rozmowy w ramach rozpoznania potrzeb? Oczywiście może, ma do tego prawo, a agent powinien to odnotować w stosownej dokumentacji ubezpieczenia. Bo to na agenta nałożony został taki obowiązek, w interesie samego klienta. Odmowa odpowiedzi przez klienta na pytania agenta, jest interpretowana jako zwolnienie go z obowiązku przeprowadzenia analizy potrzeb i wymagań. Agent może zawrzeć - musi przy ubezpieczeniu obowiązkowym - wymagane przez klienta ubezpieczenie na podstawie wniosku (formularza ZU) zgodnie z art. 815 & 1 Kodeksu cywilnego oraz obowiązujących go procedur. Warto tu podkreślić istotną różnicę: formularz ZU, wniosek, ochronia interes ubezpieczyciela (ocena ryzyka, taryfikacja, eliminacja niechcianych ryzyk, czarna lista) a rozpoznanie potrzeb ma służyć i chronić interes Klienta. To klient może sam świadomie zrezygnować z tego prawa. Agent musi w razie potrzeby dowodowo wykazać że to klient zrezygnował ze swojego prawa.

Obowiązek rozpoznania potrzeb klienta

Obowiązek rozpoznania potrzeb przez dystrybutora ubezpieczeń jest

bezwzględny. Zakres rozpoznania, sama rozmowa zależy od wielu czynników zależnych od agenta oraz samego klienta. Wpływa na to w dużym stopniu rodzaj ubezpieczenia. I tak:

- Przy ubezpieczeniach obowiązkowych, gdzie potrzeba ubezpieczenia wynika z nałożonego ustawą obowiązku ubezpieczenia, zakres rozpoznania jest największy. Warunki ubezpieczenia są określone w ustawie, często także w rozporządzeniach Ministra Finansów. W ponad 75 procentach czynnikiem decydującym przy zawarciu ubezpieczenia jest jego cena a nie inne warunki. Agent może i powinien informować o innych możliwych ubezpieczeniach z tego obszaru. Np. przy ubezpieczeniu OC pojazdu: auto casco, assistance, ubezpieczenie szyb lub opon, NNW kierowcy i pasażerów, ochronę prawną, koszty leczenia i rehabilitacji po wypadku itd. Przy zawodowym ubezpieczeniu OC, inne zbliżone, potrzebne i możliwe ubezpieczenia: majątkowe, OC deliktowej i kontraktowej, ochrony prawnej i wielu rozszerzeń klauzulowych.
- Przy umownym obowiązku zawarcia ubezpieczenia, gdzie osoby zobowiązały się do zawarcia określonego ubezpieczenia - kredyt hipoteczny, leasing, najem, dzierżawa, użytkowanie, umowa o dzieło, kontrakty - przy rozpoznaniu potrzeb zwracać uwagę należy na szczegółowe warunki wymagane od takiego ubezpieczenia. Ich nie spełnienie może spowodować nie przyjęcie takiego ubezpieczenia. Często są to skomplikowane wymagania, odbiegające od przyjętych standardów. Przy rozpoznaniu potrzeb wyjaśnić należy wszystkie, nawet najmniejsze zapisy i wymagania.
- W ubezpieczeniach majątkowych, rozpoznanie potrzeb zależy od bardzo wielu czynników, głównie potrzeb i oczekiwań określonych przez klienta. Także chęć poszerzonej rozmowy ze strony klienta, bo agent zawsze musi posiadać nieograniczony czas na takie czynności.
- W ubezpieczeniach życiowych, zwłaszcza kapitałowych wymagana jest szczególna uwaga i rozpoznanie potrzeb. Wspólna rozmowa - najlepiej przy kawie - pozwoli najlepiej skojarzyć oczekiwania klienta

z możliwościami produktowymi rynku i danego/ych ubezpieczyciela.

Skłaniam się do tych interpretacji, że żaden przepis nie nakłada na dystrybutora - agenta - obowiązku przedstawiania klientowi wszystkich rodzajów ubezpieczeń a nawet wielu produktów w ramach określonej grupy ubezpieczeń. Agent musi rozpoznać potrzeby i zaproponować rekomendacje ubezpieczenia a później ofertę dla ubezpieczenia, które przedstawił klient, z "którym sam się zgłosił". Powinien rozpoznać cały obszar przedmiotowy ubezpieczenia i przedstawiać możliwości dodatkowych ubezpieczeń. Nie ma natomiast obowiązku przedstawiać całej gamy wszystkich ubezpieczeń. Co nie znaczy że - jeśli klient jest chętny do rozmowy - to agent nie powinien wykorzystać tego do zebrania jak największej ilości danych do kolejnych ubezpieczeń i przedstawiania informacji o ubezpieczeniach. To może zaowocować kolejnymi ubezpieczeniami w przyszłości.

Multiagent czy agent wyłączny ubezpieczyciela

Bo np. agent wyłączny danego ZU może zaproponować tylko ubezpieczenie tego zakładu. Klient musi być poinformowany, czego np. ubezpieczenie nie obejmuje, gdzie nie spełnia jego wymagań i sam musi zdecydować czy wybiera takie ubezpieczenie. Często agent musi zrezygnować z ubezpieczenia, jeśli sam zauważy podczas rozpoznania potrzeb że produkt oferowany nie spełnia postawionych wymagań. Większe możliwości ma multiagent, którego OFWCA może zaproponować ubezpieczenia w kilku zakładach ubezpieczeń. Kierując się oczekiwaniami klienta, znając grupy docelowe poszczególnych produktów OFWCA powinna zaproponować ubezpieczenia w 2-3 ZU. Nie musi przedstawiać wszystkich produktów (jeśli np. posiada ich 8). Przepisy prawa nie nakładają na agenta obowiązku optymalizacji ubezpieczenia - jak u brokera - wystarczy jeśli rekomendowane ubezpieczenia będą odpowiadały wymaganiom i potrzebom klienta, czyli będą dla niego użyteczne.

O dalszych działaniach; z proponowaniem rekomendacji, wyborem ubezpieczenia przez klienta i zawarciem ubezpieczenia w następnym numerze.

DR STANISŁAW KUTA
DORADCA ZARZĄDU ALWIS&SECURA



Najlepsze polisy ubezpieczeniowe
Polisy na raty

Wejdź na **www.polisonet.pl**



Partnerzy wydania:





Co złego stało się z naszymi głowami?

»→ Katarzyna Gajdosz-Krzak

Po trzech komercyjnych produkcjach zapragnął stworzyć film według własnego scenariusza. Reżyser Michał Węgrzyn z Nowego Sącza zakończył właśnie pracę nad „AlliN”. To pierwsza niezależna produkcja wytwórni braci Węgrzyn – Familia Pictures. Jedną z głównych ról reżyser powierzył swojej koleżance z sądeckiego osiedla, aktorce Karolinie Chapko.

Pomysł na scenariusz do filmu zrodził się na Teneryfie, gdzie Michał Węgrzyn przebywał od początku roku, z dala od pandemicznych zakazów i strachu. Na niewielkiej wyspie bowiem praktycznie nie było żadnych obostrzeń.

Wszyscy w tym jesteśmy

Kiedy wybuchła pandemia i ludzie zaczęli chodzić w maseczkach, a nawet rękawiczkach, zastanawiałem się, czy zaraz nie rzucą się na sklepy, okradając je, w obawie, że zabraknie dla nich jedzenia – wspomina reżyser. – Przez maseczki nie byłem w stanie rozpoznać nawet swoich bliskich znajomych na ulicy. Pomyślałem, że w tej sytuacji pracownicy różnych instytucji nie mieli problemu z wykorzystaniem tego do jakiś oszustw. Bo kto niby i jak udowodni, że oni za tym stoją? To wydawało mi się całkiem dobrym punktem wyjścia do nakręcenia filmu o pandemii – stwierdza.

Dodaje, że chciał zostawić trwałą ślad z tego okresu. Fabuła filmu opowiada o grupie przyjaciół, którzy, pracując w Banku Narodowym, w dobie pandemii postanawiają go okraść, by doświadczyć lepszego życia i wyjechać na bezludną wyspę. Stawiają wszystko na jedną kartę. Wchodzą w to, jak w pokorze – „all-in”.

Niemniej tytuł nie tylko nawiązuje do pokerowego zagrania – stwierdza reżyser.

„All in” w tłumaczeniu z języka angielskiego oznacza dosłownie: „wszyscy w”.

– „Wszyscy” byliśmy „w” tej sytuacji pandemicznej i ona powinna nas czegoś nauczyć. Tak jak nauczyła I i II wojna światowa, po których ludzie bardziej zaczęli o sobie myśleć, stali się empatyczni, a rodziny dbały o siebie i skupiały na sobie – stwierdza Michał Węgrzyn. – Teraz, myślę, jest podobnie. Oczywiście wiele rodzin się rozpadło w tym czasie, ale to dlatego, że z założenia były budowane na kłamstwie. Większość dzieci jednak odzyskała na nowo swoich ojców i matki, którzy stali się obecni w domu – przekonuje.

Bracia Węgrzyn

W „AlliN” Michał Węgrzyn stara się przemycić te treści. Film jest jednak wyrwykiem pewnej rzeczywistości. Reżyser skupia się mocniej na złych cechach, które mogą się zrodzić w człowieku w takich sytuacjach.

– Co złego stało się z naszymi głowami, że tak łatwo można było podjąć

decyzje, o których w „normalnych” warunkach byśmy nawet nie pomyśleli? Skupiam się na tych złych rzeczach, żeby pokazać konsekwencje takiego postępowania – wyjaśnia.

Zdjęcia do filmu powstawały podczas trzeciej fali pandemii COVID. Kręcone były w głównej mierze w Warszawie i okolicy, a także na Teneryfie.

„AlliN” jest kolejną produkcją, w której wzięło udział kilku braci reżysera. Kuba – nieraz miał okazję grać w filmach Michała (m.in. „Wściekłość”, „Krim Story”), ale tym razem przejął rolę drugiego reżysera. Waldek – student łódzkiej filmówki, już przy realizacji „Gierka” sprawdził się jako asystent reżysera. W „AlliN” zabrakło natomiast Wojtka, który do tej pory odpowiadał za zdjęcia w produkcjach Braci Węgrzyn.

– Bardzo mi zależało, aby ten film, opowiadający o czasach pandemicznych, powstał również w tym czasie. Kiedy zaczęliśmy go kręcić, Wojtek był już zakontraktowany do filmu „Detektyw Bruno” w reżyserii Mariusza Paleja. Zdjęcia do „AlliN” realizował więc równie dobry Maciej Tarapacz. A Wojtek wziął udział przy montażu – podkreśla Michał.

Z jednego podwórka

Do swojej najnowszej produkcji reżyser zaprosił również aktorkę Karolinę Chapko, która podobnie jak Węgrzynowie pochodzi z Nowego Sącza. Co więcej, wszyscy wychowywali się na jednym osiedlu.

– Co więcej, w jednej klatce – śmieje się Michał.

Karolina jest siostrą bliźniaczką Pauliny Chapko, również aktorki, która zagrała już w jednym z filmów Braci Węgrzyn – „Wściekłość”.

– To wspaniałe aktorki i nie wyobrażam sobie, by kiedykolwiek zaprzepścić szansę powierzenia im roli w moich filmach. Cieszę się, że Karolina znalazła czas i przyjęła moją propozycję do „AlliN” – mówi Michał.

– Spotkaliśmy się z Michałem przypadkiem na Teneryfie, gdzie oboje spędzaliśmy wakacje ze swoimi rodzinami. Mieliliśmy okazję odświeżyć znajomość z dzieciństwa i porozmawiać o różnych filmowych projektach. Stwierdziliśmy, że fajnie byłoby razem popracować i kilka tygodni później Michał powierzył mi jedną z głównych ról w swoim filmie – opowiada z kolei Karolina Chapko. – Ale ja nie wierzę w przypadki. Byłam w takim miejscu i takim czasie swojego życia, że potrzebowałam takiego zadania. Jestem za nie bardzo wdzięczna – uśmiecha się.

Aktorka zdecydowała się bowiem na poważne zmiany w swojej karierze zawodowej. Po latach spędzonych w Teatrze Bagatela w Krakowie, przeprowadziła się do Warszawy. Uznała, że stolica daje większe możliwości rozwoju w pracy przed kamerami.

– Wiem, że często powtarzałam, że zdecydowanie bliższy jest mi teatr od filmu. Niemniej, kiedy w ciągu miesiąca gra się po dwadzieścia spektakli

i kilkanaście ról naraz, tak przez kilka lat, można się po prostu wypalić. Potrzebowałam więc zmian i teraz chcę spróbować mocniej pracy właśnie w filmie – przyznaje Karolina Chapko.

Covida

W „AlliN” gra rolę Covidy, sekretarki prezesa Banku Narodowego. Bohaterowie filmu nie mają nazwisk, jedynie pseudonimów. Jest więc: Ciawa, Wirus, Sars, Niemiec i Rusek. Covida pewna siebie, w pełni świadoma swojej kobiecości, potrafi owinać wokół palca każdego mężczyznę. Z drugiej strony zachowuje się jak mała dziewczynka, która poszukuje coraz to nowszych doznań, chce wszystkiego spróbować i przeżyć coś naprawdę wielkiego.

– Kobieta-dziecko. Niby ma wszystko, ale tak naprawdę nie ma nic – ocenia swoją postać Karolina.

Podkreśla, że do tej roli bardzo intensywnie przygotowywała się podczas prób, które zaproponował reżyser. Dla niej było to nowatorskie podejście jak na realizację filmową. Zanim rozpoczęły się zdjęcia, aktorzy mieli okazję poznać miejsca, w których będą kręcone.

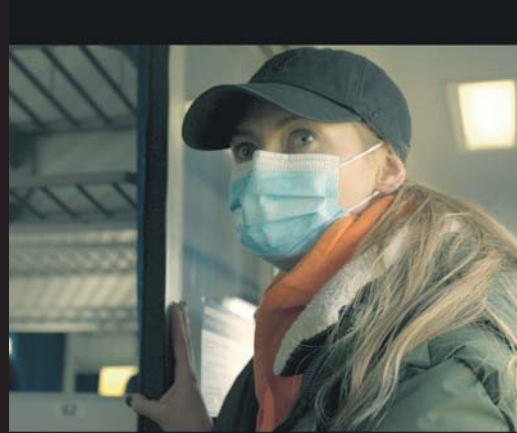
– Tylko na Teneryfie nie udało się wcześniej pojechać – śmieje się Karolina. – Zazwyczaj przy rolach filmowych miałam jakieś próby czytane przed wejściem na plan, ale w „AlliN” wchodziliśmy w swoje role, tak jak to zwykle odbywa się w teatrze. Zdjęcia trwały krótko, ale czas przygotowania był nieporównywalnie długi i intensywny. Kiedy znaleźliśmy się na planie, wszyscy byliśmy tak „in”, czyli tak w swoich rolach, że niemal nie trzeba było robić dubli. Dopiero wtedy doceniliśmy znaczenie tych prób. Michał jest reżyserem, który prowadzi aktora niesamowicie świadomie i z ogromnym wyczuciem. Jestem bardzo szczęśliwa, że mogłam z nim współpracować – opowiada aktorka.

Choć teraz skupiona jest na pracy filmowej – właśnie zaczyna zdjęcia do polskiej komedii (tytułu na razie nie może zdradzić), a w listopadzie do polsko-włosko-francuskiej produkcji „Dom wybranych” – nie ma zamiaru rezygnować na zawsze z teatru. Pod koniec września w Warszawie odbędzie się premiera sztuki „Boeing, boeing”, w której gra jedną z głównych ról. Będzie to spektakl objazdowy, którego producentem jest Agencja Artystyczna Novakka.

– Będę mocno lobbować, aby zawiązał również do Nowego Sącza – obiecuje Karolina.

Tymczasem 15 października na ekranach kin wchodzi „Gierek” w reżyserii Michała Węgrzyna, a 5 listopada będzie mieć miejsce premiera jego „Krim Story”. Losy „AlliN” właśnie się rozstrzygają. Reżyser nie wie jeszcze, czy film zagości w kinach pod koniec roku, czy może na jednej z platform streamingowych typu Netflix czy HBO.

– Zobaczymy, kto da więcej – puszcza oko Michał Węgrzyn.



Na zdjęciach: Reżyser Michał Węgrzyn z braćmi Kubą – drugim reżyserem i Waldkiem – asystentem oraz Karolina Chapko jako Covida

Partnerzy wydania:

TRADYCJA

Ford
Wikar

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL LOUIS UNIVERSITY



IDEA WYMAGA REALIZACJI

Kompleksowa realizacja inwestycji od projektu poprzez budowę, montaż linii technologicznych wraz z zabudową własnych urządzeń, wykonanie instalacji oraz automatyzacja procesów produkcyjnych.

- Instalacje elektryczne i odgromowe
- Odnawialne źródła energii (instalacje fotowoltaiczne oraz pompy ciepła)
 - Instalacje sanitarne
- Klimatyzacje i wentylacje – uprawnienia F-GAZ
- Konstrukcje stalowe – wiaty, zadaszenia, pergole, podesty stalowe.

www.conberg.pl



dekoracyjne systemy
wykończenia wnętrz
remonty

📞 503 099 816

📱 @Fachmannwykonczenia



30 
DOŚWIADCZENIA

VIDOK.COM
OKNA I DRZWI



NOWY SĄCZ, SIEMIRADZKIEGO 9, tel. 502 458 992



To nie był człowiek, który kupił aparat, bo chciał robić sobie zdjęcia

» Agnieszka Małecka



Autoportret Wojciecha Migacza, 1935r.



Marszałek Józef Piłsudski w Nowym Sączu



Żniwiarze. W środku z kosą Wojciech Migacz, ok. 1920r.

FOT. WOJCIECH MIGACZ/Muzeum Okręgowe w Nowym Sączu

Pochodził z Gostwicy, niewielkiej wsi w gminie Podegrodzie. Na początku XX wieku samodzielnie skonstruował aparat fotograficzny, którym dokumentował zarówno życie codzienne mieszkańców swojej rodzinnej wioski, jak i uroczystości rodzinne, kościelne, ważne wydarzenia społeczne a nawet historyczne. Wojciech Migacz urodził się 147 lat temu, 7 września 1874 r. w bogatej chłopskiej rodzinie w Gostwicy.

Tam się wychował i ukończył szkołę powszechną. Od 1890 do 1894 roku uczył się w Cesarsko-Królewskiej Zawodowej Szkole Przemysłu Drzewnego w Zakopanem i to tam, zdaniem wielu badaczy, po raz pierwszy zetknął się z fotografią, która stała się później treścią jego życia.

Człowiek renesansu

Po ukończeniu nauki w szkole i odbyciu służby wojskowej w 20. Galicyjskim Pułku Piechoty „Księcia Pruskiego Henryka” w Krakowie (zakonczony w randze podoficera), podjął zatrudnienie u „mistrzów przemysłu drzewnego w Krakowie i Nowym Sączu”. Do Gostwicy wrócił w 1902 roku. Rozpoczął pracę na roli, w gospodarstwie, trudnił się wyuczonym tokarstwem i snycerstwem, jednak to fotografii poświęcił swoje dalsze życie. Samodzielnie skonstruował aparat fotograficzny, którym wykonywał zdjęcia. W swoim domu urządził ciemnię.

Mocno angażował się także w społeczne życie wsi. Założył czytelnię, wiejski teatr oraz kasę pożyczkową.

- Dzięki zabiegom Wojciecha Migacza do Gostwicy przyjeżdżało objazdowe kino a projekcje filmów odbywały się w jego domu. Z inicjatywy Migacza w 1903 r. powstało w Gostwicy Kółko Rolnicze i sklep Kółka Rolniczego, a w 1910 r. założono Ochotniczą

Straż Pożarną, której dwadzieścia lat był komendantem, a później honorowym członkiem - tłumaczy Anna Bomba, główny inwentaryzator zbiorów w Muzeum Okręgowym w Nowym Sączu, autorka publikacji „Sądecczyna sto lat temu w fotografii Wojciecha Migacza”.

Wielkim fotografem był

Wojciech Migacz był nie tylko genialnym, wiejskim Leonardem da Vinci, ale także wspaniałym fotografem, który miał niezwykle świadomość, a to ona jest w tym zawodzie najważniejsza - zauważa sądecki fotograf Piotr Drożdżik.

- To nie był człowiek, który kupił aparat, bo chciał robić sobie zdjęcia. On doskonale wiedział, po co konstruuje swój aparat, wiedział, po co sprowadza obiektyw z Wiednia - podkreśla.

Imponujący zbiór fotografii oraz szklanych negatywów autorstwa Wojciecha Migacza posiada Muzeum Okręgowe w Nowym Sączu.

- Obecnie w naszych zbiorach znajduje się 787 fotografii oraz 1429 negatywów. Pozyskano je głównie w latach 80. XX wieku, od siostrzenicy fotografa, Zofii Bodziony z Gostwicy - mówi Anna Bomba.

Zdjęcia, na których Migacz udokumentował uroczystości rodzinne mieszkańców Podegrodzia i Gostwicy, są w zasadzie jedynym dokumentem z naszego terenu, gdzie możemy to wszystko zobaczyć na własne oczy.

- Oczywiście możemy przeczytać w literaturze na całym świecie, jak wyglądało życie naszego chłopca sto lat temu. Możemy sięgnąć po Romana Reinfussa i przeczytać o wszystkim, ale dopóki tego nie zobaczymy, dopóty świat tej minionej wsi nie otworzy przed nami swoich podwoi. Otwiera nam je dopiero fotografia Wojciecha Migacza - twierdzi Piotr Drożdżik.

Wojciech Migacz fotografował właściwie wszystko, prace w polu, swoją rodzinę, najbliższych,

przyjaciół, robił zdjęcia na ślubach i na pogrzebach. Każde ze zrobionych przez niego zdjęć jest opisane; wiemy, kto na nim jest. Wiemy, kto umarł, kto się urodził i wiemy kiedy to się wydarzyło.

Migacz bardzo dużo fotografował w dwudziestolecie międzywojennym. Na zdjęciach z tego okresu widnieją budynki mieszkalne i zabudowania gospodarcze, udokumentowane są prace rolnicze i prace w gospodarstwie, takie jak np. żniwa, siew, wykopki, spotkania rodzinne, święta (jak Boże Narodzenie) i obrzędy jak (Niedziela Palmowa).

Uwieczniał na fotografiach zarówno pojedyncze osoby, jak i całe grupy. Fotografował kobiety i mężczyzn, dzieci i dorosłych, bogatych i biednych. Dla chłopów zdjęcia wykonane przez Migacza stanowiły niezwykle cenną pamiątkę na całe lata, także dla przyszłych pokoleń. Były świadectwem ich ówczesnego życia, tego codziennego i tego od święta.

- To jest właśnie jego niezwykła świadomość fotograficzna. Wojciech Migacz doskonale wiedział, że ten bezcenny materiał, jaki wychodzi z jego aparatu i z jego głowy, kiedyś będzie materiałem źródłowym - podkreśla Piotr Drożdżik.

Świadek historii

Wojciech Migacz fotografował również ważne dla naszego regionu wydarzenia historyczne.

W 1932 r. w Nowym Sączu odbył się wiec protestacyjny zorganizowany przez PSL Piast w obronie Wincentego Witosa, oskarżonego w tzw. procesie brzeskim.

- Wojciech Migacz w genialny sposób sfotografował wtedy Nowy Sącz. Zrobił zdjęcia wokół, nie wiedząc, że ostrość ucieknie mu na ostatni plan, a nie na pierwszy. Dzięki temu mamy do czynienia z fantastycznym dokumentem pokazującym wszystkie sklepy w Nowym Sączu, z tej właśnie panoramy.

Wojciech Migacz zrobił także zdjęcia Józefowi Piłsudskiemu,

podczas jego wizyty w Nowym Sączu.

- Kiedy przyjechał do naszego miasta Józef Piłsudski, to właśnie Wojciech Migacz zrobił te niesamowite zdjęcia, które możemy dziś oglądać. Fotograf był niesamowicie mobilny, jego aparat był duży, na statywie. Statyw trzeba było rozłożyć przed zrobieniem zdjęć, co było bardzo pracochłonne, włożyć rolkasetę. To naprawdę był proces wymagający dużej wiedzy i dużo czasu. Wojciech Migacz zrobił pierwsze zdjęcia Józefa Piłsudskiego niedaleko szkoły Chrobrego: to słynne zdjęcie marszałka z całą wojskową świtą. Wszyscy zebrani patrzą wzdłuż ulicy, oczekując kogoś. Przepiękna fotografia. Co ciekawe, po zrobieniu tego ujęcia, Migacz zdążył jeszcze pojechać do ratusza. Nie wiem, jak on to zrobił, czy przewiózł swój aparat na wozie końskim czy w jakiś inny sposób? W każdym razie w ratuszu zdążył zrobić wspaniałe fotografie, co w tamtych czasach wcale nie było takie proste. Migacz potrafił doskonale wykorzystać ówczesne warunki i w związku z tym wielkim fotografem był - podsumowuje Piotr Drożdżik.

Z aparatem przez życie

Wojciech Migacz nie tylko po prostu robił zdjęcia, żywo interesował się fotografią i gromadził publikacje na jej temat. - W domowej bibliotece posiadał m. in. „Podręcznik fotograficzny” wydany we Lwowie w 1894 r., i „Fotografię praktyczną” J. Świtkowskiego. Prenumerował „Wiadomości Fotograficzne” i „Polski Przegląd Fotograficzny” - wyjaśnia Anna Bomba z Muzeum Okręgowego.

W 1935 r. Wojciech Migacz wykonał swój ostatni autoportret, stojąc ze swoim aparatem w dłoni na wiejskiej drodze. Zdjęcie to jest niezwykle wymowne, stanowi niejako klamrę zamykającą życie Migacza.

- Ta jego ostatnia fotografia osobiste bardzo mnie wzrusza, nazywałbym ją „drogą”. Fotografia to język symboli i znaków. Wojciech Migacz wykonał ostatni autoportret stojąc na bardzo długiej drodze, trzymając w ręku aparat. To jest bardzo smutna i zarazem niezwykła fotografia, ponieważ na tym zdjęciu Migacz zawarł całą swoją fotograficzną drogę życia - wyjaśnia Piotr Drożdżik.

Z miłości do świata i ludzi

W 2016 r. Stowarzyszenie na rzecz badań i dokumentacji kultury A Posteriori w Nowym Sączu, we współpracy z Muzeum Okręgowym w Nowym Sączu oraz Teatrem im. Juliusza Słowackiego w Krakowie wyprodukowało film dokumentalny pt. „Światłoczuły”, w reżyserii Joanny Hołdy i Jacka Kurzei, poświęcony niezwyklej twórczości Wojciecha Migacza. Sądecka badaczka kultury ludowej, etnograf Maria Brylak-Zaluska, tak podsumowała życie Wojciecha Migacza:

- On chciał zostawić obraz tych swoich wsi, swoich rodzin, ludzi, którzy z nim razem w tamtym czasie żyli w przeróżnych okolicznościach. Bo jest i praca w polu, pięknie ustawiana, jak to dawniej fotograf robił niby naturalnie, ale mówił: ustaw tą kosę tak, żeby było wiadomo, że to kosa. Widać cały ten krajobrazik, ten nastrój tego pola, z kapliczką na rozdrożu, czy na granicy pól. Jest to wszystko przemyślane. A przede wszystkim jest robione miłością dla tego świata, dla tych ludzi i to jest niesamowita wartość.

TEKST POWSTAŁ O OPARCIU O PUBLIKACJĘ ANNY BOMBY PT. „SĄDECCZYNIA STO LAT TEMU W FOTOGRAFII WOJCIECHA MIGACZA”, WYDANĄ PRZEZ MUZEUM OKRĘGOWE W NOWYM SĄCZU W 2019 R. ORAZ FILM DOKUMENTALNY PT. „WOJCIECH MIGACZ. ŚWIATŁOCZUŁY” Z 2016 R.

Greinplast Ceramic

10

**NOWYCH
KOLORÓW!**

FARBA CERAMICZNA DO WNĘTRZ



www.greinplastceramic.pl



Naprawdę możesz wiele znieść

» Jolanta Bugajska

10 lat temu naszych Czytelników wzruszyła historia Brazylijki Sheilli Carvalho – Wierzyckiej, która dla miłości porzuciła Amerykę Południową i ruszyła do nieznanego, zimnego kraju – Polski.

Sheila zamieszkała w Limanowej. Nie знаła ani jednego słowa po polsku. Tęskniła za rodziną, znajomymi. Miała poczucie, że nigdy nie poczuje się tu jak „swoja”. A do tego nie mogła się przyzwyczaić do długich mrocznych jesieni i mroźnych zim. Piękna Brazylijka wytrwale uczyła się języka polskiego i poznawała naszą kulturę. Marzyła o znalezieniu pracy, by poszerzyć grono znajomych i poczuć się potrzebną. O tym mówił nasz tekst sprzed 10 lat.

Ta historia poruszyła wtedy naszych Czytelników. Rozdzwoniły się telefony, wśród nich jeden, bardzo ważny. To była oferta współpracy z firmy Fakro. Sheila podjęła pracę, odpowiadając m.in. za inwestycje sądeckiej firmy w Ameryce Południowej.

W firmie Fakro pracowałam prawie 2 lata. Między innymi byłam na targach w Brazylii, co było okazją do spotkania z niewidzianą od lat rodziną. Jednak ponieważ chciałam się dalej uczyć, a było to trudne do pogodzenia z pracą, zrezygnowałam z pracy – wspomina. Po kilku latach podjęła pracę w centrali firmy Dako, w dziale eksportu. Wykorzystywała umiejętności językowe i wiedzę z zakresu kontaktów z klientami. I co ważne, czuła się naprawdę szczęśliwa. To już nie była ta dziewczyna, która na naszych łamach żaliła się, że nie może płakać w swoim języku.

Niestety, jak to w życiu. Niczym fale po smutnych dniach przychodzą te optymistyczne, ale też po radosnych te ciężkie.

Mąż Sheilli – Leszek, dla którego porzuciła Brazylię i zamieszkała w Polsce, zachorował na raka. Zaczęła się trudna walka o jego zdrowie i życie.

Przestałam pracować w firmie Dako, by móc zająć się chorym mężem. Dzięki temu mogłam mu towarzyszyć przez jego ostatnie miesiące, aż do końca... – mówi Sheila.

To był bardzo ciężki czas. Jej słiczny uśmiech znów przegasał. Mąż zmarł ponad dwa lata temu. Ona została z dwójką dzieci.

Mieszkam nadal w Polsce i wychowuję samotnie moje dzieci – nastoletnią córkę i syna – opowiada.

Obecnie zajmuję się tłumaczeniami, od września ma zamiar zacząć udzielać korepetycji z języka portugalskiego, a na wiosnę – z języka hiszpańskiego.

Chcę więcej pracować z dziećmi i młodzieżą, dlatego uczę się lingwistyki stosowanej – mówi.

Nazwie, głównie ze względu na dzieci i ich naukę, pozostała w Polsce.

Decyzję o ewentualnym powrocie do Brazylii zostawiam na później. Nie mówię „tak”, ale też nie wykluczam takiej możliwości – przyznaje. I uśmiecha się. Bo mimo wszystko stara się uśmiechać. Przecież jest silną kobietą. W końcu jako motto swojego

NOWY SĄCZ | LIMANOWA | GORLICE | KRYNICA | MUSZYNA | PIWNICZNA | STARY SĄCZ | MSZANA DOLNA | GRYBÓW | BOBOWA |

dobry tygodnik sądecki
dts
www.dts24.pl
GAZETA BEZPŁATNA
Nr 36 (49), 22 września 2011

SĄDECKA FIRMA OTWORZY FARRYKĘ



Sheila uśmiecha się, momo wszystko



» Str. 3

» Str. 4

» Niech Ryszard Nowak obejmie funkcję w innym rosyjskim mieście – nawołuje ZKP. » Str. 6

» Cieniawa przed dylematem – kamieniołom czy wyciąg narciarski? » Str. 7

» Wielka piłka zawitała do Limanowej Lechia Gdańsk wyeliminował » S

Zakład Opieki Zdrowotnej „REMEDIUM” Sp. z o.o.

0 Nowy Sącz, ul. Poniatowskiego 2 tel.18 443-66-90,443-66-94

W 2008 oraz wielokrotnymi wyróżnieniami DIAMENTÓW FORBESA

DNIE specjalistyczne w ramach umowy z NFZ

- ZDROWIA PSYCHICZNEGO

Nasza okładka ze Sheilą sprzed 10 lat

alguém lhe traga flores. E você aprende que realmente pode suportar, que realmente é forte, e que pode ir muito mais longe depois de pensar que não se pode mais. E que realmente a vida tem valor e que você tem valor diante da vida!”. (Posadź swój ogród

i udekoruj swoją duszę, zamiast czekać, aż ktoś przyniesie ci kwiaty. I uczysz się, że naprawdę możesz wiele znieść, że naprawdę jesteś silny, i że możesz iść znacznie dalej, choć wydaje ci się, że już nie możesz. I że naprawdę życie ma wartość i ty masz wartość w obliczu życia!”).

obecnego życia obrała słowa Williama Szekspira:

„Plante seu jardim e decore sua alma, ao invés de esperar que

REKLAMA



FAKRO®

Dołącz do mistrzowskiego zespołu

Sprawdź oferty: www.fakro.pl/kariera, Tel. 785-555-950

FAKRO - Najlepszy Pracodawca
branży budowlanej w rankingu WPROST / 2021

Partnerzy wydania:

TRADYCJA

Ford
Wikar

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL LOUIS UNIVERSITY

O TYM, JAK PRZYPADKI MOGĄ WYREŻYSEROWAĆ ŻYCIE



Wychowany w pałacu potomek chłopów. Jako artysta narodził się już w wieku czterech lat dzięki fortepianowi bez nóg i klawiatury. Uważa, że całe jego życie to seria przypadków. W końcu gdyby pewien reżyser nie włączył w odpowiednim momencie telewizora, prawdopodobnie nigdy nie zostałby aktorem.

Zbigniew Zamachowski to dla jednych niezapomniany pan Wołodyjowski, dla innych – fenomenalny Shrek. Pracował z największymi: Grzegorzewskim, Kieślowskim, Kutzem, Wajdą. Wisława Szymborska wystawiła mu jedną z najlepszych recenzji w jego życiu: „Lubię jak pan gra, bo pan gra tak, jakby pan nie grał”. I choć zagrał ponad trzysta ról filmowych, telewizyjnych i teatralnych, dla niego najważniejsza jest wciąż muzyka, od której tak naprawdę wszystko się zaczęło.

W rozmowie z Beata Nowicka wspomina dzieciństwo, czasy studenckie i początki kariery. Opowiada o przygodzie z prohibicją, o tym, jak Bogusław Linda uratował mu życie, a Wojciech Malajkat złożył protest przed mauzoleum Lenina. Odsłania często zaskakujące kulisy pracy na estradzie, w filmie i teatrze. Zdradza też, co czuje ojciec czwórki dzieci, które nie poszły w jego ślady, i uchyla kurtynę do świata miłości.

To nie tylko wywiad ze świetnym aktorem, ale też opowieść o czterdziestu najlepszych latach historii polskiego kina i teatru. Łśni od anegdot, zabawnych historyjek, tajemnic. Zamachowski ma dar opowiadania „filmowymi scenami”, dzięki czemu czytelnik czuje się... jak w filmie.

KSIAŻKA DOSTĘPNA
NA **ZNAK.COM.PL**

znak
KSIĘGARNIA

Partnerzy wydania:

TRADYCJA
WYDAWNICTWO

Wikar

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL LOUIS UNIVERSITY



1 września 1939 roku Nowy Sącz pogrążył się w mroku

» Jacek Bugajski

1 września przypada 82. rocznica wybuchu II wojny światowej. Na ziemi nowosądeckiej wojenny koszmar był także mocno odczuwalny. Trudne czasy potęgowała obecność w Nowym Sączu wielkiego zbrodniarza, który był wyjątkowo wierny bestialskiemu nazistowskiemu metodom. Nowosądeczyczka ucierpiała w wyniku działań niemieckiego okupanta bardziej niż w czasie zbrojnych starć Kampanii Wrześniowej 1939 roku.

Przygniatająca przewaga wojsk niemieckich

Groźba zbliżającej się wojny była odczuwalna w całym społeczeństwie już wiele tygodni wcześniej. Agresywna polityka niemieckiej III Rzeszy na czele z Adolfem Hitlerem dążyła do zbrojnej konfrontacji. Wśród Polaków nie brakowało jednak optymizmu. 21 lat po odzyskaniu niepodległości i po sukcesach w wojnie polsko-bolszewickiej potęgą była wiara w potęgę sił zbrojnych. Obrona ziemi nowosądeckiej miała polegać w głównej mierze na wykorzystaniu ukształtowania terenu – górskie tereny oraz rzeki Dunajec i Poprad miały znacznie ułatwić obronę. Jak się potem okazało, unowocześniana i zmechanizowana od lat armia Niemiec radziła sobie w znacznie trudniejszych warunkach, zatem o jakiegokolwiek przeszkodzie geograficznej na naszych terenach dla nazistów nie mogło być mowy. III Rzesza atakowała m.in. od strony podporządkowanej Hitlerowi Czechosłowacji, mając przygniatającą przewagę w uzbrojeniu. Południową Małopolskę miała bronić armia Karpaty, dowodzona przez gen. Kazimierza Fabrycego. W rzeczywistości na ziemi nowosądeckiej przeciwko niemieckim agresorom walczyć miały bataliony Obrony Narodowej, które były skąpo uzbrojone. Nowy Sącz miał być broniony przez 1. Pułk Strzelców Podhalańskich, oddział piechoty Wojska Polskiego. Mimo bohaterskiej postawy i zaciekłych walk już w pierwszych dniach września 1939 roku hitlerowcy dotarli do Nowego Sącza. 5 września na Helenie 14. Armia Niemiecka przeprowadziła szturm. Wieczorem Wojsko Polskie podjęło decyzję o opuszczeniu Nowego Sącza (nowa linia obrony została utworzona na linii Grybów – Łabowa – Uście).

Do miasta Niemcy wkroczyli 6 września. Rozpoczął się okres okupacji. Niemiecki agresor po kilkudniowych walkach w regionie mógł przedostać się przez most heleniński, obok Zamku Królewskiego do centrum miasta. W wyniku walk Nowy Sącz nie ucierpiał aż tak poważnie jak wiele innych polskich miejscowości. Jednak nadchodząca okupacja niesła ze sobą czas wielkiego terroru.



Nowy Sącz, wrzesień 1939. Niemcy wkraczają do miasta od strony Limanowej, mostem na Dunajcu



Getto w Nowym Sączu. Skrzyżowanie ul. Franciszkańskiej i Kazimierza

Strach, chaos i panika w pierwszych dniach wojny

1 września 1939 roku w Nowym Sączu, podobnie jak w całej Polsce, był bardzo nerwowo. W piątkowy poranek handlarze i kupcy zaczęli gromadzić się na targu. Jednak wkrótce nadeszły pierwsze wieści o ataku Niemiec na Polskę. Sygnały alarmowe potęgowały strach i poczucie niepewności. Rozpoczął się wielki popłoch, zwłaszcza wśród ludności żydowskiej. Niektórzy już 1 września opuszczali miasto udając się na Wschód. Inni nerwowo podejmowali decyzje o pozostaniu w swoich domach, licząc na zwycięstwo polskiego wojska. Jednak wkrótce z różnych stron Polski zaczęły docierać informacje o zbrodniach popełnianych przez Niemców na ludności cywilnej. Panika wśród mieszkańców wywołała komunikacyjny paraliż. W najgorszej sytuacji była żydowska część mieszkańców, która wówczas stanowiła znaczną część Nowego Sącza. Żydzi próbowali wydostać się miasta na Wschód pociągami, wożami, furmankami, czym tylko się

dało. Ludność wykupywała żywność, ceny szybko zaczęły rosnąć.

Jak pisał kpt. Wegorek, wieczorem 5 września Nowy Sącz był zavalony wojskiem. Ewakuowana została poczta (do Stanisławowa), a droga w stronę Grybowa była niemal nieprzejezdna. Z Nowego Sącza do Stanisławowa koleją wywieziono także sprzęt z warsztatów kolejowych. Porządku próbowała pilnować policja, ale nie zawsze się to udawało. Ludzie rabowali co mogli, a przerażeni ludzie zamykali się przed sąsiadami – m.in. taki opis przytacza historyk Łukasz Polomski, na portalu Sadeckisztef.com.

Zacząły się również pożegnania, wielu młodych mężczyzn wyruszało na front. Przy ul. Jagiellońskiej w Nowym Sączu Polski Czerwony Krzyż organizował pomoc dla potrzebujących. Ochotnicy próbowali dostarczać przede wszystkim żywność.

Wielki zbrodniarz postrachem Nowego Sącza i okolicy

Koszmar wojenny Nowy Sącz odczuwał najbardziej wraz z przybyciem do Nowego Sącza Heinricha Hamanna. Zapisał się

on w historii regionu jako największy zbrodniarz. Przyjmuje się, że niemiecki psychopata odpowiedzialny jest za śmierć około 25 tys. osób. Był postrachem nie tylko najbliższej okolicy Nowego Sącza, ale osobiście nadzorował m.in. zagładę Żydów w Limanowej czy wielką masakerę w Mszanie Dolnej, gdzie wciąż jednego dnia zginęło 881 ludzi.

Nic dziwnego, że Hamann zyskał przydomek „kata Sądeczyny”.

W Nowym Sączu pojawił się we wrześniu 1939 roku, miał wówczas 31 lat. Żonaty, w czasie wojny został szczęśliwym ojcem. Jednak dla Polaków, a zwłaszcza Żydów, nie miał litości, traktował mieszkańców naszego regionu – zgodnie z nazistowską doktryną – jak podludzi. Wśród pozostałych gestapowców wyróżniał się jednak wyjątkowym okrucieństwem. Jego biuro znajdowało się w Nowym Sączu przy ul. Stefana Czarneckiego 13 (po wojnie w budynku znajdowała się także katownia Urzędu Bezpieczeństwa). Grozę budziły tortury jakie stosował w czasie przesłuchania. Często dla „zabawy” zabijał przypadkowych

przechodniów, na jego zlecenie gestapowcy mordowali całe rodziny. Świadkowie wspominają, że do dzieci nie strzelano, trzymając je za nóżkę rozbijano głowę o ścianę. Podobne metody stosowano podczas wspomnianej masakry w Mszanie Dolnej.

Lista przerażających zbrodni Hamanna jest bardzo długa. Niemiecki morderca po likwidacji sądeckiego getta został przeniesiony do Jasła. Uznano, że nad Dunajcem wykonał już swoje zbrodnicze zadanie. Przygrybiające, że Hamann długo unikał kary za swoje krwawe działania. Pod koniec wojny zdołał uciec przez Czechy do amerykańskiej strefy okupacyjnej. Znakomicie się maskował, zmienił nazwisko, skutecznie ukrywał się przed sprawiedliwością. Podejmował różne prace zawodowe, aż w 1960 roku jako kelner... zastrzelił klienta w Bochum. Aresztowany w czasie śledztwa został zde-maskowany i wrócono do jego mrocznej wojennej przeszłości. Dążący do jak najmniejszej kary Hamann zaczął donosić na swoich nazistowskich współpracowników z czasów pobytu w Nowym Sączu. Ostatecznie sąd skazał go na dożywocie, ale po dwudziestu latach został zwolniony ze względu na stan zdrowia i wiek (miał około 80 lat). Heinrich Hamann zmarł w 1993 roku w wieku 85 lat.

Mroczna historia nowosądeckiego getta

W Nowym Sączu w latach 30. XX wieku ponad 30 procent mieszkańców stanowili Żydzi. Okupacja była wymierzona głównie przeciwko nim. Getto zostało utworzone w lipcu 1940 roku w centrum miasta, od rynku w kierunku Zamku Królewskiego (w czasie wojny w zamku znajdował się niemiecki magazyn broni wysadzony w 1945 roku). Bramą na ul. Bóźniczej wyprowadzono Żydów na egzekucje. Wkrótce wybudowano wysoki mur oddzielający getto od reszty miasta. Wprowadzono karę śmierci za opuszczenie „dzielnicy żydowskiej”. Kara śmierci groziła również polskim mieszkańcom pomagającym Żydom. 23 sierpnia 1942 roku (w przyszłym roku obchodzić będziemy 80. rocznicę) rozpoczęto likwidację sądeckiego getta. Około 16 tys. mieszkańców naszego regionu wywieziono do obozu zagłady w Belżcu.

II wojna światowa przyniosła również dla Nowego Sącza największą katastrofę w dziejach miasta. O tych tragicznych czasach, w tym gehennie ludności żydowskiej, przypomina m.in. rozwijający się portal historyczny Sadeckisztef.com. Pamięć o ofiarach II wojny światowej, również w wymiarze lokalnym, to obowiązek nas wszystkich.

Partnerzy wydania:

TRADYCJA

Ford
Wikar

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL-LOUIS UNIVERSITY



Szansa na zatrzymanie się w biegu, na celebrowanie wspólnoty, na oddech

» Rozmawia Kinga Nikiel-Bielak

Rozmowa z WOJCIECHEM KNAPIKIEM – dyrektorem Centrum Kultury Sokół im. Ady Sari w Starym Sączu, a jednocześnie pomysłodawcą i organizatorem Festiwalu Pannonica

– Po dwóch latach do Barcic powraca Festiwal Pannonica. Wiele osób tęskniło za tym niezwykłym wydarzeniem i czeka na nie z niecierpliwością. Organizatorzy również?

– Oczywiście, że tak. Dla nas Pannonica nigdy nie była tylko zakreśloną rubryką w kalendarzu. Dla nas jest to ukochane „dziecko”, które sobie wymarzyliśmy, przy którego narodzinach byliśmy i o które od małości się troszczymy i z miłością wychowujemy. Rok bez Pannoniki, a w praktyce dwa lata przerwy między końcówką sierpnia 2019 i początkiem września 2021, było jak długa, o wiele za długa, rozłąka z kimś ukochanym.

– W ubiegłym roku ze względu na obustronnie związane z pandemią Festiwal się nie odbył. Tym razem losy Pannoniki też długo się ważyły. Kosztowało

to organizatorów dużo stresu? Co było największym wyzwaniem?

– Najważniejszym wyzwaniem był przeciągający się czas niepewności i brak jakichkolwiek regulacji w zakresie organizowania letnich festiwali plenerowych, który trwał bardzo długo. Dość powiedzieć, że jeszcze na początku czerwca, mimo bardzo wyraźnych sygnałów o wygaszaniu wiosennej fali zachorowań na COVID-19, rząd nie przedstawiał organizatorom wydarzeń takich jak nasze żadnych wytycznych ani nawet choćby zarysu reguł, jakie będą obowiązywały podczas tego lata. Z tego względu organizatorzy najważniejszych wydarzeń muzycznych w Polsce, zwłaszcza tych

organizowanych na początku wakacji, jeden po drugim zaczęli ogłaszać decyzję o odwołaniu swoich imprez w tym roku. Dobrze wiemy, że często są to decyzje bardzo dramatyczne i zazwyczaj wiążą się z koniecznością poniesienia ogromnych strat.

My zrobiliśmy w tym roku coś absolutnie niestandardowego, czego nigdy dotąd nie robiliśmy w okresie największej niepewności – w maju zorganizowaliśmy internetową zbiórkę na ratunek Pannoniki. W ciągu dwóch tygodni zebraliśmy przeszło 170 tys. zł, prezentując pomysł zabezpieczenia bytu Pannoniki nawet w sytuacji, gdyby organizacja imprez

kulturalnych w dalszym ciągu była niemożliwa lub obwarowana szeregiem ograniczeń. Prawdę mówiąc, darowizny od naszych sympatyków uratowała nasze morale w okresie największej niepewności. Dzięki osobom, które w tym czasie dokonały wpłat, w tym samym czasie, kiedy inni odwoływali swoje festiwale, my zabraliśmy się z podwójną werwą za organizowanie Pannoniki.

Potem niestety rząd wrzucił nam do ogródka jeszcze jeden odbezpieczony granat. Jest nim rozporządzenie mówiące, że w Polsce aktualnie możliwe jest organizowanie imprez kulturalnych z udziałem tylko 250 osób niezaszczepionych przy

zwolnieniu ograniczeń dla osób, które są w pełni zaszczepione. Skierowało to zupełnie niesprawiedliwie wściekłość antyszczepionkowców w kierunku organizatorów, którzy działają w ramach obowiązujących przepisów. Oberwało się zwłaszcza Jurkowi Owsiakowi, ale rykoszetem także wszystkim innym, którzy podjęli się organizacji swoich festiwali. W takiej atmosferze promocja koncertów i innych wydarzeń muzycznych stała się bardzo trudna.

Ostatnie wyzwanie, o którym tylko wspomnę, to utrudnienia logistyczno-organizacyjne. Podróżowanie po Europie w dalszym ciągu podlega licznym utrudnieniom. Przybysze z wielu krajów, a zwłaszcza spoza Unii Europejskiej, po przekroczeniu granicy kierowani są na obowiązkową kwarantannę. Co więcej, przepisy czy restrykcje wprowadzane są z dnia na dzień. To także stanowi dla organizatorów niezwykle wyzwanie i naraża ich na stres.

Ale oczywiście wszystko to nie w porównaniu z ubiegłymi wakacjami, kiedy na Sądęcczyźnie z dnia na dzień wprowadzono

Mimo obiektywnych trudności tegoroczny program napawa nas prawdziwą dumą. Muzycznie będzie to z pewnością festiwal na poziomie, jakiego oczekują nasi najbardziej wymagający odbiorcy



www.pannonica.pl

Partnerzy wydania:

TRADYCJA

Ford
Wika

WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU
NATIONAL LOUIS UNIVERSITY



tw. „czerwoną strefę” i wszystkie imprezy na długi czas zostały odwołane.

– Ile osób przybędzie w tym roku „w krzaki nad Popradem”? Jakich nowych zasad bezpieczeństwa będą musieli przestrzegać uczestnicy festiwalu?

– Od początku wiedzieliśmy, że tegoroczny festiwal będziemy musieli przeskalować na mniejszą niż w ostatnich latach liczbę uczestników. Wynika to między innymi z konieczności zapewnienia większej powierzchni przypadającej na jednego uczestnika w wiosce festiwalowej, dla zapewnienia dystansu i komfortu psychicznego osób, które niezbyt pewnie czują się w dużych skupiskach ludzkich. Składając jeszcze w marcu wniosek o organizację naszego festiwalu w formie imprezy masowej, w najbardziej optymistycznym scenariuszu planowaliśmy maksymalną pojemność tegorocznej edycji na 2200-2500 osób. Nie wiedzieliśmy wtedy jednak, że będziemy musieli mierzyć się z wprowadzonymi kilka miesięcy później limitami, o których wspominałem przed chwilą. Ustalając ceny biletów i kształtując budżet, założyliśmy, że minimalna liczba uczestników powinna wynieść przynajmniej 750 osób. Teraz wiemy już po ilości sprzedanych kartonów, że będzie to liczba wyraźnie przekraczająca 1000 osób, ale prawdopodobnie mniejsza jednak niż 2000. Wiele zależy od ostatnich dni przed festiwalem, w które właśnie wkraczamy, bowiem w czasie pandemii istotnie zmieniły się zachowania uczestników i często decyzje o wyjeździe na festiwal zapadają dosłownie w ostatniej chwili.

Najważniejsze zasady bezpieczeństwa, do których musimy się jako organizatorzy stosować, to: zachowanie dystansu, dezynfekcja i szczepienia, które co prawda wolno, ale idą do przodu i obecnie zaszczerpiona jest przeszło połowa dorosłych Polaków. Szczepienia nie będą weryfikowane jednak poprzez paszport covidowy, a tylko przez deklarację uczestnika, ponieważ organizatorzy imprez takich jak nasz festiwal nie zostali wyposażeni w uprawnienia do sprawdzania świadectw szczepień czy szczytywania aplikacji. Jedyny dopuszczalny w obecnym porządku prawnym sposób to zbieranie oświadczeń od uczestników przy wejściu do wioski festiwalowej.

Ze swojej strony zachęcamy, żeby, wybierając się na festiwal, zabrać ze sobą ulubiony kocyk. Można położyć go na trawie i w ten sposób oznaczyć strefę komfortu zarezerwowaną tylko dla siebie.

– Program wskazuje na to, że w Barcicach znów będzie „ogień”. Na scenie pojawią się zarówno znane twarze, jak i nowe dla festiwalowiczów zespoły. Co w kilku słowach można powiedzieć o gwiazdach tegorocznej Pannoniki?

– Mimo obiektywnych trudności tegoroczny program napawa nas prawdziwą dumą. Muzycznie będzie to z pewnością festiwal na poziomie, jakiego oczekują nasi najbardziej wymagający odbiorcy.

Dwa zespoły, które zagrają w piątek, to prawdziwe legendy Pannoniki. Były już u nas w poprzednich latach i każdy ich występ przeszedł do legendy. Są to Dikanda – zespół bardzo z Pannoniką zaprzyjaźniony, który zagra po pięcioletniej przerwie i zespół Luiku z Ukrainy, który dwa lata temu został okrzyknięty największą rewelacją tamtej edycji i przyćmił samego Gorana Gregovića. Oba te zespoły mają na naszym festiwalu status największych gwiazd. Ich powrót na Pannonikę to dla wielu osób w dosłowny sposób spełnienie marzeń. Powtórnie na scenie w „krzakach nad Popradem” zagrają też słowacki Balkansambel i Zoord, który zrobił u nas furorę w 2017 roku. Reszta składów zagra w Barcicach po raz pierwszy.

Historycznym, pierwszym reprezentantem Grecji na Pannonice, będzie Rodopi. Reprezentantem tradycyjnych bałkańskich składów dętych w tym roku jest rumuński Fanfare Shukar. Bardzo dużo obiecują sobie po sobotnim występie Mr. Żarko – międzynarodowego kolektywu z Berlina o silnych bałkańskich korzeniach i niezwykle energetycznej muzyce, która przebojem podbija kluby i sceny w Zachodniej Europie. Zarówno Romowie z Rumunii jak i Mr. Żarko dają gwarancję, że będzie „Ogień nie muzyka!”. Inne zespoły Balkan Artz, Propabanda, Samokhin Band mają potencjał, żeby stać się odkryciem festiwalu. Jak uczy doświadczenie, praktycznie co roku trafiamy na „czarnego konia”, który nie jest przed Pannoniką faworytem, ale przebojem zdobywa serca naszej publiczności i zostaje zapamiętany na długo.

– Jakie atrakcje czekają na pannonicowiczów oprócz koncertów na głównej scenie?



PROGRAM KONCERTÓW

czwartek 2 września 2021

(od 19.00 do 23.45)

Balkansambel (SK)
Propabanda (PL)
Fanfare Shukar (RO)

piątek 3 września 2021

(od 19.00 do 23.45)

Samokhin Band (PL/RU)
Luiku (UA)
Dikanda (PL)

sobota 4 września 2021

(od 18.00 do 23.45)

BalkanArtz (PL)
Rodopi (GR)
Mr.Żarko (DE)
Zoord (HU)

karnety i bilety 1-dniowe do nabycia
www.ekobilet.pl/ckis
oraz w kasie przed koncertami
więcej www.pannonica.pl

– Pannonika znana jest również z tego, że nasza wioska festiwalowa tętni życiem przez cały dzień, a często i długo w nocy. Oprócz 10 koncertów na scenie głównej w tym roku planujemy ponad czterdzieści innych wydarzeń towarzyszących. Będą mniejsze koncerty na małej scenie, będzie tradycyjne Gu-czodisko w czwartkową noc i kino plenerowe pod gwiazdami, będą wędrowniki po malowniczej okolicy, teatrzyki lalkowe i animacje dla dzieci, a przede wszystkim mnóstwo bardzo różnorodnych i ciekawych się wielkim zainteresowaniem warsztatów – od tanecznych, przez rękodzielnicze a na warsztatach z biesiadowania przy winie i wznoszenia toastów czy warsztatach z samodzielnego wyrobu ekokosmetyków z roślin skończywszy. Wszystko to razem pozwala zamienić pobyt na naszym festiwalu w niezapomnianą i pełną emocji i nowych doświadczeń przygodę, nie tylko muzyczną. Będą oczywiście kulinaria zarówno w wersji tradycyjnej jak i progresywnej, hipsterskiej.

Po raz pierwszy na naszym festiwalu pojawi się piwo kraftowe wraz z naszym nowym piwnym partnerem (Browar Trzech Kumpi), a razem z nim ekologiczne rozwiązanie jakim są wielorazowe kubki.

– Czym tegoroczna edycja Festiwalu Pannonica będzie różnić się od poprzednich i dlaczego warto wziąć w niej udział?

– Wiele wskazuje, że pod względem wielkości będzie to edycja jak przed 5-6 laty, czyli czeka nas powrót do przeszłości, do czasów, za którymi nasza najwierniejsza publiczność tęskniła niczym do mitycznych czasów sielankowej Pannoniki i swoich pierwszych pannonicznych uniesień. Potraktujmy to jako szansę. Mam na myśli zarówno nas, jak i naszą publiczność. Szansę na zatrzymanie się w biegu, na celebrowanie wspólnoty, na oddech i mniejszą presję na środowisko i otoczenie. Dla nas wszystkich to również szansa na rozwój w głąb, na pielęgnowanie relacji, choćby z naszymi wiernymi festiwalowiczami, dla których bywało, że mieliśmy może nieco mniej uwagi podczas tych ostatnich zakręconych, rozbuchanych, a może i trochę megalomańskich edycji.

Zwrócimy się zatem trochę bardziej świadomie do swoich korzeni, które stworzyły renomę i legendę Pannoniki. Dla wszystkich tych, którzy zechcą dołączyć do nas na tym właśnie etapie, to nowa i dość niespodziewana szansa. Wierzymy, że w tym roku znowu każdy uczestnik odnajdzie w Barcicach naprawdę unikalny festiwal, z atmosferą jakiej nie znajdzie nigdzie indziej.

Dlatego z pełnym przekonaniem zachęcam do kupna karnetu czy biletu, jeśli ktoś jeszcze tego nie zrobił. Najlepiej w przedsprzedaży na stronie www.ekobilet.pl/ckis lub w kasie na miejscu.



Partnerzy wydania:



Z życia Miasta



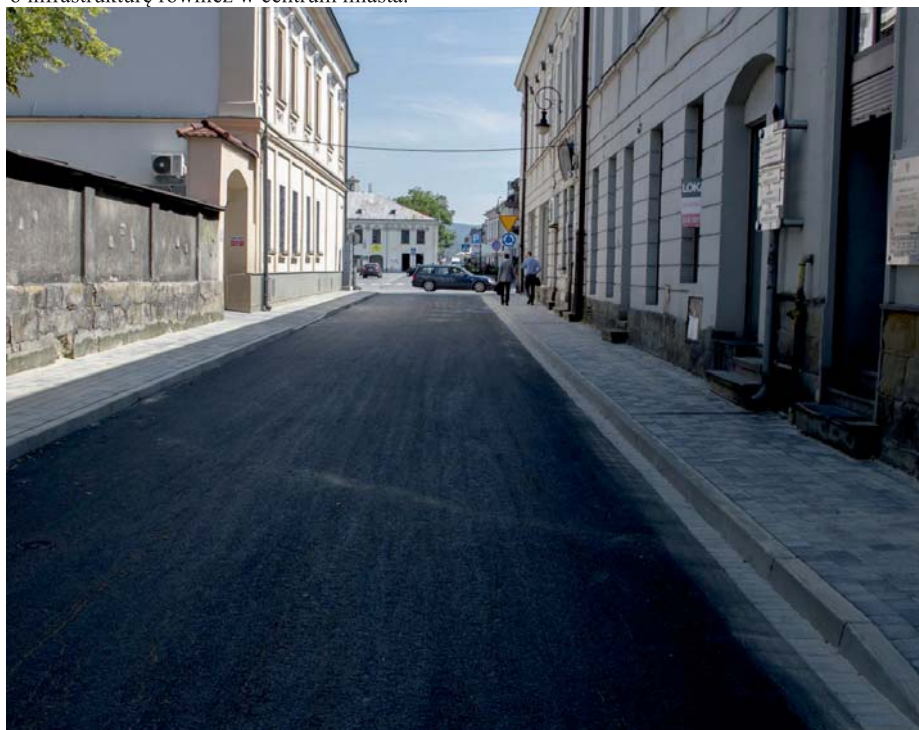
Ul. Starowiejska – przetarg na kompleksowy remont ulicy – etap 1

Prezydent Ludomir Handzel rozpiął przetarg na modernizację pierwszego odcinka ul. Starowiejskiej na os. Helena. Wyremontowany zostanie odcinek od ronda do cmentarza komunalnego. Zakres prac obejmuje: remont nawierzchni asfaltowej, remont i budowę chodników oraz przebudowę i budowę nowych miejsc postojowych.



Zakończył się remont ul. Hoffmanowej w centrum miasta

Zakończyły się prace remontowe przy ul. Hoffmanowej. Została wyremontowana nawierzchnia jezdni i chodnika, sieci przebiegające pod ulicą i skrzyżowanie z ul. Pijarską. Dbamy o infrastrukturę również w centrum miasta.



Spotkanie z uczestniczkami „Festiwalu Piękna” na nowosądeckim Rynku

Prezydent Ludomir Handzel spotkał się z kandydatkami do tytułu Miss Supranational 2021. Uczestniczki „Festiwalu Piękna” zostały oprowadzone przez prezydenta po nowosądeckim Rynku, deptaku ul. Jagiellońskiej, a także odwiedziły nowosądecki Ratusz.



Podpisanie umowy na budowę układu kogeneracyjnego w MPEC

Pprzed nami największa inwestycja w historii Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej w Nowym Sączu. W siedzibie MPEC została podpisana umowa na budowę układu kogeneracyjnego. Zaletą kogeneracji jest mniejsze zużycie paliwa i minimalizacja emisji gazów cieplarnianych. To kolejny element walki o czyste powietrze w Nowym Sączu. Stawiamy na źródła ekologiczne. Po zakończeniu budowy instalacji kogeneracyjnej MPEC stanie się elektrociepłownią. Ilość wyprodukowanej energii elektrycznej będzie w stanie zaspokoić potrzeby 4 tysięcy domów jednorodzinnych. Zmniejszy się również o 1/3 ilość węgla przyjeżdżającego do naszego przedsiębiorstwa.



Partnerzy wydania:





Szymon Gruca

FOT. ARCH. SZ. GRUCA

Prezes w ogniu krytyki za grę dla lokalnego rywala

» Rozmawia Dariusz Grzyb

SZYMON GRUCA w lipcu został wiceprezesem klubu Grybovia Grybów. Klubowi ze stuletnią historią, po spadku do klasy A groziło, że zniknie ze sportowej mapy – przynajmniej seniorski zespół, wizytówka klubu. Szymon został jednak równocześnie zawodnikiem lokalnego rywala – Kolejarkę. To właśnie transferu do Stróż nie może wybaczyć mu wielu. Fala krytyki i hejtu spadła na głowę sportowca i zarazem wiceprezesa.

– Jak sobie radzisz z krytyką, która na Ciebie spadła?

– Zaczęto mnie hejtować i obrażać. Chociaż zamiast krytykować mnie w internecie wołałbym, aby te osoby przyszły do mnie, powiedziały wprost, co myślą i porozmawiały. Ponad falę hejtu stawiam dobro mojego 100-letniego klubu. Ci, którzy mnie znają, wiedzą, jakie mam priorytety. Prawdziwi przyjaciele zostali przy mnie. Ale większość się odwróciła. Największym plusem jest to, że teraz wiem, na kogo naprawdę mogę liczyć. Jeżeli chcemy iść do przodu, musimy iść razem. Grybovia to nasza wspólna odpowiedzialność. Chcę zaprosić do współpracy wszystkich.

– Warto było drażnić kibiców transferem do lokalnego rywala?

– Spadła na mnie fala krytyki za transfer do Kolejarki. A miał on na celu ratowanie Grybovii. Na ostatnim walnym zebraniu poprzedni zarząd podał się do dymisji. Została ona przyjęta. Nie było chętnych do poprowadzenia klubu. Zgłoszono nawet pomysł, żeby w nowym sezonie nie zgłaszać klubu do ligowych rozgrywek. Marian Michalik jako prezes i ja jako wiceprezes postanowiliśmy powalczyć i wyprowadzić na prostą nasz ukochany klub. Społecznie poświęcamy się klubowi zaniebując swoje obowiązki i nie załamuje nas to, że nie wszyscy dobrze nam życzą. Wspólnie z Marianem od miesiąca przyglądamy się dokładnie funkcjonowaniu klubu i nie ma co ukrywać, wiele rzeczy nas zaskoczyło. Do tej pory formalnie nie rządymy klubem, bo stary zarząd spóźnił się z pismem o zmianę w rejestrze KRS i nie

wiadomo jak długo to będzie trwało. Mamy przez to utrudnione działanie. Formalnie nie możemy nic. Priorytetem dla nas jest zbudowanie jakichkolwiek struktur oraz jakiegokolwiek szkolenia, bo w klubie prawie go nie ma. Staramy się o wszelką możliwą pomoc klubowi. Chcemy uświadomić mieszkańcom, że klub ze 100-letnią historią jest naszą wspólną odpowiedzialnością. Klub spadł do klasy A. Wielu zawodników odeszło i to był kolejny wielki problem. Nie ukrywam, że swoimi działaniami, rozmowami przekonałem 20 chłopaków i kiedy widzę jak pracują na treningach, jestem pewny co do najbliższej przyszłości. Mimo że nie jest łatwo, staramy się wspólnie kroczyć dobrą drogą.

– Trochę unikasz odpowiedzi. Warto było podpisać kontrakt na grę w Kolejarkę?

– Otrzymałem propozycję z dwóch drużyn trzecioligowych oraz prawie ze wszystkich najlepszych zespołów czwartoligowych, dołączając do tego Kolejarkę Stróż, ale wyłączając rezerwy Termaliki Bruk Bet Nieciecza. Oni mają inną politykę prowadzenia zespołu i jestem dla nich za stary. Od dwóch lat odmawiałem przejścia do Stróż i w tym okienku zrobiłem to kolejny raz, bo wiem, co to znaczy dla wszystkich kibiców Grybovii. Nie ukrywam, że nie wiedziałem, na co się zdecydować. Byłem przekonany, że zostanę zmuszony z obowiązku przyjść do Grybovii mimo spadku. Chociaż sportowo chciałem pograć w wyższej lidze. Piłka nożna to moja miłość a bez rywalizacji na boisku na jak najwyższym poziomie nie mogę żyć. Sytuacja zmieniła się, kiedy do rozmów w sprawie mojego transferu włączyło się kilka osób, które w zamian za grę w Kolejarkę zaoferowały dużą pomoc dla Grybovii. Znając jej obecną sytuację, nie miałem innego wyjścia, chociaż decyzja i tak zajęła mi cały dzień.

– Rozpatrujesz powrót do gry w Grybovii?

– Oczywiście. Mam nadzieję, że wrócę do tego klubu jako zawodnik, a klub będzie już dobrze poukładany. Najdziwniejsze jest to, że niewiele mnie hejtują i krytykują ci, którzy najmniej angażują się w dobro Grybovii.

W lipcu nowym prezesem klubu Grybovia Grybów został Marian Michalik, weteran lokalnych boisk, znany z występów w Orle Ptaszkowa. Funkcję wiceprezesa pełni były piłkarz Grybovii, Szymon Gruca, który wcześniej m.in. zaliczył 91 występów w słowackiej Ekstraklasie, a ostatnio bronił barw Popradu Muszyna. Członkami zarządu zostali: Rusłan Olejnik oraz Maciej Kielbasa.

Nowy Sącz
Miasto Królewskie

TRE VOCI

TENORZY NOWEJ GENERACJI
POP OPERA | CROSSOVER | MUZYKA FILMOWA

With Love

CZYLI WSZYSTKO O MIŁOŚCI

DARMOWE WEJŚCIE Z

CENA BILETU 60 ZŁ | BILETY NA: BILETY.MOSIR-NS.PL

4.09.2020, GODZ. 19.00

PARK STRZELECKI AMFITEATR | NOWY SĄCZ

Ludomir Handzel
PREZYDENT MIASTA NOWEGO SĄCZA

Partnerzy wydania:



LUMARO

STOLARKA ALUMINIOWA I PCV

www.lumaro.eu



BEZPIECZNE I CIEPŁE OKNA

Podrzecze 157, 33-386 Podegrodzie
e-mail: oferty@lumaro.eu | tel.: +48 18 547 42 51

Partnerzy wydania:

Nie obiecujemy gruszek na wierzbie

Rozmowa z Michałem Ignacykiem, prezesem firmy Lumaro - Stolarstwo Aluminiowe i PCV w Nowym Sączu

- Dziś rynek budowlany przeżywa sporo zawirowań. Z jednej strony, po 2020 roku, kiedy wiele inwestycji było wstrzymanych, przeżywa boom, nawet mimo wzrostu cen, z drugiej wiele firm nie przetrwało czasu lockdownu. Co jest teraz największą bolączką przedsiębiorstw takich jak Lumaro?

- Rzeczywiście wiele się zmieniło. Ceny bardzo mocno poszybowały w górę. I to jest jeden ze skutków sytuacji, jaka miała miejsce przez ponad rok. Ale droższe materiały nie są aż tak wielką naszą zimą, jak ich niedostępność. Na rynku brakuje surowców! Za tym między innymi idą te wysokie ceny, jak również wydłużanie realizacji zamówienia. A przecież do tej pory to było jednym z naszych głównych atutów. Stolarstwo PCV potrafiliśmy dostarczyć klientowi do 10, a nawet do pięciu dni od zamówienia. Teraz czeka się również do pięciu, ale już tygodni. Brakuje bowiem stali, szkła, polichlorowiny...

- Ale klientów, mimo wzrostu cen, nie brakuje?

- Wzrost popytu jest mocno odczuwalny. Rok 2020 był dla nas rekordowy jeśli chodzi o liczbę zapytań i ofert przygotowywanych przez nasze działy, sprzedające stolarstwo PCV czy aluminiowe. Niemniej to wówczas nie pociągnęło za sobą konkretnych ich realizacji. Dopiero od marca, kwietnia wystartowaliśmy pełną parą (oczywiście, mówiąc teraz pełną parą, uwzględniam te przeszkody, o których już powiedziałem) z zamówieniami. Zatem mimo lockdownu, rok 2020 wyszedł naszej firmie na plus. Teraz bowiem zbieramy żniwo tych rekordowych zapytań. Wielu inwestorów bowiem wstrzymywało się z realizacją inwestycji, czekając na rozwój wydarzeń. Musieli zbadać rynek.

- Czyli w momencie, kiedy inne firmy nie wytrzymały lockdownu, Lumaro poszybowało?

- Mam poczucie, że ten rok jest dla nas bardzo rozwojowy. I już nie porównuję tego nawet z 2020 rokiem, ale poprzednim.

- Siłę przedsiębiorstwa poznać w czasie kryzysu?

- Coś w tym jest. Obecnie coraz mocniej wkraczamy nie tylko na polski rynek, ale i zagraniczny. Eksportujemy do Niemiec, Holandii i Danii. To nasze główne rejony zbytu za granicą. Na Słowacji też całkiem nieźle nam idzie.

- Czy to znaczy, że rynek jeszcze nie jest nasycony? Przecież takich firm jak wasza jest dość sporo?

- Owszem jest ich trochę, ale nie wszystkie wytrzymały próbę czasu.

- Skoro Lumaro dziś nie ma w ręku atutu szybkiej realizacji zamówień, jaką może mieć przewagę nad konkurencją? Co dziś wyróżnia Pańską firmę?

- Mówiąc wprost – nie obiecujemy gruszek na wierzbie. Racjonalnie podchodzimy do tematu. Skoro dziś nikt nie może pozyskać klienta ani atrakcyjną ceną, ani atrakcyjnym terminem realizacji, ważne jest budowanie pozytywnych relacji z klientem. Nasi kontrahenci

Partnerzy wydania:



przede wszystkim mogą liczyć na szybką informację – i to jaka by ona dla nich nie była: dobra czy zła. Mając bowiem szybką informację na przykład o opóźnieniu w dostawie zamówienia, mogą zareagować i zaplanować swój harmonogram działań nieco inaczej. Dostosowując do sytuacji, jaka jest tu i teraz. Oczywiście my również budujemy harmonogram dostaw, najbardziej precyzyjnie jak to dziś możliwe. Niemniej nie składamy naszym kontrahentom czy indywidualnym klientom obietnic bez pokrycia. To najgorsze co można robić. To dziś staje się przyczyną upadku wielu firm.

- Za rzetelną informacją idzie też nadal jakość produktu? Zauważa się bowiem, że producenci używają zamienników, by choć trochę zbić cenę produktu, by była atrakcyjniejsza dla klienta.

- Umówmy się – nie ma już czegoś takiego jak tanie okno. Dla mnie priorytetem jest jakość produktu i tu nic się nie zmieniło. Nigdy nie używaliśmy i nie będziemy używać tańszych zamienników. Takie działanie ma krótkie nogi i również może szybko doprowadzić firmę do upadku, choć przez chwilę producent może odczuć, że zostaje mu więcej w kieszeni. Oprócz przecież produkcji dochodzi jeszcze kwestia serwisowania. Ja nie wezmę odpowiedzialności za produkt, którego jakości nie jestem pewny. W przypadku okien każdy bowiem komponent ma znaczenie – wpływa na jego parametry. Wiedząc, że okno jest zbudowane z oryginalnych części, mam pewność, że te parametry mogę zastosować przy montażu.

- Jakimi ostatnimi, ciekawymi inwestycjami może pochwalić się Lumaro?

- Ostatnio mocno weszliśmy na rynek Podhala. Sporo realizowaliśmy inwestycji w Zakopanem i okolicach. Muszę przyznać, że były to ambitne i trudne przedsięwzięcia, jak fasady czy świetliki dachowe. Nie każda firma się tego podejmuje z uwagi na podwyższony stopień trudności wyprodukowania i zamontowania. Podhalański rynek sprawił, że na przełomie września i października wychodzimy z nowym produktem. Górale cenią sobie drewno. W naszej ofercie znajdują się więc również okna drewniane firmy Sokółka. Jeśli chodzi natomiast o inwestycje na nazwijmy to lokalnym podwórku, to realizowaliśmy między innymi ślusarkę zewnętrzną powstającego browaru w Starym Sączu, a także dołożyliśmy swoją cegiełkę do rozbudowy sądeckiego hospicjum.

ROZMAWIAŁA KINGA KORONA



Musimy przyzwyczaić się do życia w niepewności



»→ Rozmawia Dominika Wolińska

Rozmowa z MONIKĄ POTOCZEK – psycholog w Zespole Pomocy Psychologiczno-Pedagogicznej Ostoja i w Szkole Podstawowej w Chelmcu

– Domyślam się, że nauczanie zdalne przyniosło sporo negatywnych skutków. Na czym młodzi ludzie ucierpieli najbardziej podczas izolacji?

– Patrząc na zdalne nauczanie, ukazują nam się szereg negatywnych skutków u dzieci i młodzieży, począwszy od problemów z kręgosłupem, wad postawy, wzroku, po problemy z odżywianiem, np. niektóre dzieci zaczęły się objadać i w ten sposób niwelować stres. Przede wszystkim jednak ucierpiały ich relacje społeczne, które są bardzo ważnym obszarem dla młodych ludzi oraz zachwiane zostało poczucie bezpieczeństwa, co przekładało się na podwyższony poziom strachu, smutku, bezsilności. Uczniowie żyli w ciągłej niewiadomej czy wrócą do szkoły. To też wiązało się ze spadkiem motywacji do nauki. Podczas lekcji online można było wyłączyć kamerkę i robić coś zupełnie innego niż uczestniczenie w zajęciach. Na pewno zwiększyła się nam też ilość młodych osób przesiadujących zbyt długo przed ekranami komputerów czy smartfonów. Warto podkreślić jednak, że wbrew pozorom zdalne nauczanie początkowo niektórym osobom przyniosło pozytywne skutki, zwłaszcza tym dzieciom, które miały problemy w relacjach z rówieśnikami, były nieśmiałe. One przeżywały silny stres w szkole, więc paradoksalnie przed komputerem on się obniżył. Oczywiście przedłużająca się sytuacja spowodowała, że ten stres ponownie się nasilił, ponieważ im aktualnie jest jeszcze ciężiej wrócić do nauczania stacjonarnego po takiej długiej przerwie.

– W jaki sposób uczniowie mogą sobie z tymi skutkami poradzić sami, a w jaki sposób mogą pomóc im inni np. rodzice czy właśnie psycholog?



Monika Potoczek

– Nie ma na to gotowej odpowiedzi czy „złotej recepty”. To zależy też, o jakich skutkach mówimy, bo np. pogłębione wady postawy czy wzroku to już zadanie dla innych specjalistów. Natomiast jeśli chodzi o skutki dotyczące zdrowia psychicznego, to uczniowie mają zapewne swoje sposoby radzenia sobie ze stresem, bo sytuacja zdalnego nauczania jest życiem w ciągłej niepewności, taką przedłużającą się sytuacją stresową. Na pewno ważna jest tutaj profilaktyka zdrowia psychicznego, jednym pomoże obniżyć nadmierne napięcie aktywność fizyczna, innym pisanie pamiętników, malowanie, relaksacja, głębokie oddychanie, obcowanie z naturą, a jeszcze innym spotkania z przyjaciółmi. Dla dzieci ważną rolę odgrywają nadal rodzice i nauczyciele, którzy zapewniają im poczucie bezpieczeństwa, mogą oni pomagać im rozmawiając na temat tego, co się dzieje, nazywając ich przeżywane emocje i uczucia, okazując współczucie, troskę i zrozumienie. Natomiast do psychologa mogą zgłaszać się osoby, które mimo własnych starań, nie mogą poradzić sobie z lękiem, smutkiem, mają trudności

w relacjach z rówieśnikami, z nauką, lub po prostu chcą porozmawiać o swoich problemach z kimś, kto ich wysłucha z empatią, okaże wsparcie, powoli pomoże ośwoić się z nową rzeczywistością.

– Nauczanie zdalne trwało praktycznie cały rok szkolny i tak jak Pani mówiła, część osób boi się powrotu do zajęć stacjonarnych. Jakie obawy mogą mieć ci uczniowie?

– Część osób na pewno boi się wrócić do nauki stacjonarnej z uwagi na lęk przed wymaganiami nauczycieli, którzy będą chcieli nadrobić ten „stracony czas”, a co się z tym wiąże większą ilością sprawdzianów,

odpowiedzi ustnych, szybszego tempa omawianego materiału. Pojawiają się również obawy o odnalezienie się w grupie rówieśniczej z osobami, z którymi nie widziało się prawie cały rok. Jeszcze ciężiej wygląda to z punktu widzenia osób, które rozpoczęły nowy etap edukacyjny, uczniowie byli ze sobą niecałe dwa miesiące i nie zdążyli się nawet dobrze poznać. Jak sobie z tym radzić? To też uzależnione jest od tego, jakie kto ma sposoby radzenia sobie ze zmianą i nowością. Najlepszym wyjściem jest jednak zmierzenie się z rzeczywistością i po prostu pójście do tej szkoły. Jeżeli ten lęk jest duży, a po przyjeździe na lekcje okaże się, że nie jest tak źle, że nauczyciele są mili, dają więcej czasu na opanowanie materiału, koledzy są w porządku, to ten lęk wtedy samoistnie będzie się zmniejszał. Oczywiście osoby, które będą miały większe problemy, powinny skorzystać z fachowej pomocy.

– W naszej sondzie młodzi ludzie przyznają, że spadła ich motywacja do nauki. Jak z powrotem ją znaleźć?

– Najlepszym sposobem jest spróbować wzbudzić w sobie motywację wewnętrzną, określić cel – co się chce osiągnąć, odpowiedzieć na pytanie – dlaczego warto się uczyć, wyobrazić sobie, w czym będzie to przydatne. Ci uczniowie, którzy mają w sobie ciekawość poznawczą, chęć poznawania nowych rzeczy i zdobywania różnych umiejętności, myślę, że łatwiej i szybciej odzyskają motywację, gdy zaczną się znowu uczyć i gdy, mam nadzieję, wrócimy

do normalnego trybu, co nie jest wcale takie pewne i co może powodować dodatkowo niechęć do nauki. Natomiast jeżeli chodzi o uczniów, których kieruje głównie motywacja zewnętrzna, to mogą mieć trudniej, ponieważ jest to kwestia nagród i kar, czyli np. ocen. Podejrzewam, że w czasie zdalnego nauczania łatwiej było dostać lepszą ocenę, więc tutaj będzie się trzeba dodatkowo wysilić. W tym przypadku jest ważna kwestia wsparcia ze strony rodziców i nauczycieli i próba pokazania uczniom korzyści płynących z uczenia się, z tego, że warto zdobywać wiedzę i umiejętności, bo mogą się im one przydać w przyszłości w konkretny sposób.

– Ten czas był ciężki nie tylko dla uczniów lecz również dla ich rodziców oraz nauczycieli. Często to na barki rodziców spadał obowiązek edukacji swoich dzieci. Nauczyciele z kolei musieli z dnia na dzień odnaleźć się w całkowicie nowej dla nich sytuacji, w której zostali zmuszeni walczyć o uwagę ucznia. Jak te osoby, rodzice i nauczyciele, mogą sobie sami pomóc?

– Myślę, że czas wakacji jest takim okresem regeneracji, nabierania sił i odpoczynku przed nowymi, dużymi wyzwaniem. Nie ma jednak jednego sposobu, który pomoże wszystkim nauczycielom czy rodzicom, każdy musi znaleźć dla siebie najlepszą formę. Zawsze polecam opiekunom, aby zadbali o „ładowanie swojego baku”, bo jeżeli sami będą zdenerwowani, przemęczeni,

Przeszliśmy kilka fal tej epidemii. Na szczęście wciąż funkcjonujemy i jakoś sobie z tym powolutku radzimy. Zachęcam przede wszystkim do rozmów. Do tego, aby mówić o tym, co się czuje, co się myśli, czego się boimy, bo niewypowiedziane emocje działają ze zdwojoną siłą

Nie czekaj na gazetę. Ona zawsze czeka na Ciebie.

„Dobry Tygodnik Sądecki” dostępny bez limitu na dts24.pl.

Czytaj aktualne wydanie i archiwalne numery w najwygodniejszy dla siebie sposób.

Gdziekolwiek jesteś DTS masz w zasięgu ręki.

Najchętniej czytana gazeta w regionie.



Partnerzy wydania:





to nie będą w stanie dobrze reagować na trudne sytuacje i wspierać dzieci. Ten ciężki czas można porównać do sytuacji awarii w samolocie, kiedy to rodzic musi pierwszy założyć maskę, by ratować dziecko i siebie. Taką maską jest czasami czas na przyjemności, relaks, odpoczynek. Wiem, że są sytuacje, gdy jest bardzo trudno wygospodarować czas, zwłaszcza jeśli nie ma się wsparcia ze strony rodziny czy przyjaciół np. w opiece nad dziećmi, natomiast jest to bardzo ważne dla higieny psychicznej. Warto więc zastanowić się wówczas, co można sobie czasem „odpuścić” w obowiązkach domowych, by móc zadbać o siebie, np. kiedy dzieci już pójść spać. Przejazdka rowerowa, spacer, kawa i rozmowa z przyjacielem, dobra książka czy film albo po prostu czas spędzony w ciszy, pozwolą naładować baterie i efektywniej radzić sobie z kolejnymi wyzwaniami.

– Przychodzą do Pani osoby, które po zdalnym nauczaniu były np. zniszczone psychicznie lub nabawiły się różnych, innych chorób?

– Dochodzą do nas głosy, że pojawia się coraz więcej trudności emocjonalnych u dzieci i młodzieży, np. osoby, które wręcz uwielbiały wychodzić i rozmawiać z rówieśnikami, przez przedłużające się zdalne nauczanie, popadły w apatię i straciły motywację również do takich aktywności. Dużym problemem są różnego rodzaju lęki, problemy z radzeniem sobie ze stresem. Zdalne nauczanie na pewno nasiliło te objawy. Poza tym wciąż jesteśmy w okresie pandemii, więc u dzieci dominuje również strach o to, czy one same lub ktoś z ich rodziny nie zarazi się koronawirusem, czy też problemy z tym, że nie mogą spotkać się z siostrą czy bratem mieszkającymi za granicą lub kolegą w sąsiedztwie. To się przewija

w rozmowach z nauczycielami, psychologami oraz rodzicami.

– W jaki sposób uczniowie, nauczyciele i rodzice powinni przygotować swoją psychikę na możliwość powrotu zajęć zdalnych, czego niestety nie możemy wykluczyć.

– Myślę, że i tak ten rok paradoksalnie jest lepszy pod kątem emocjonalnego przygotowania się. Już nie ma wątpliwości, że nikt nie jest pewnym, co do obecnego stanu rzeczy. Co innego było w ubiegłym roku, gdy na początku lockdownu w marcu wszyscy mieli nadzieję, że potrwa on krótko i że od września już będziemy mogli uczyć się cały czas w szkole. Z rozmów wynika, że teraz raczej każdy wie, że musimy liczyć się z różnymi scenariuszami: nauczaniem stacjonarnym, hybrydowym, zdalnym bądź jeszcze innymi rozwiązaniami. Jeżeli chodzi o przygotowanie swojej psychiki, to dobrze jest starać się spoglądać na życie pod takim kątem, że ciągle czeka nas zmiana i musimy przyzwyczaić się do życia w niepewności. Teraz nie ma już stałych punktów odniesień, co jest trudne, bo to powoduje, że poczucie bezpieczeństwa jest zachwiane, więc tym bardziej polecam, aby dbać o swoją higienę psychiczną i cieszyć się z drobnych chwil, przyjemności. Przeszliśmy kilka fal tej epidemii. Na szczęście wciąż funkcjonujemy i jakoś sobie z tym powolutku radzimy. Zachęcam przede wszystkim do rozmów. Do tego, aby mówić o tym, co się czuje, co się myśli, czego się boimy, bo niewypowiedziane emocje działają ze zdwojoną siłą, a gdy o nich rozmawiamy, to ten ładunek się zmniejsza. W dodatku, gdy uzyskamy wsparcie, zrozumienie i współczucie od rozmówcy, będziemy czuli się lepiej i łatwiej nam będzie oswoić się z być może znowu niesprzyjającą dla nas rzeczywistością.

SONDA

Przytwierdzeni do ekranów na cały rok

Martyna Woźniak – 16 lat

Ubiegły rok szkolny z pewnością był trudny, z różnych względów, zarówno dla nauczycieli, jak i uczniów. Wszyscy znaleźliśmy się w zupełnie nowej sytuacji, do której trzeba było się szybko przystosować. Uważam jednak, że nauczyciele dołożyli wszelkich starań, by zmiana formy nauczania nie okazała się aż tak straszną. Mimo to zdecydowanie wybrałabym formę stacjonarną. Myślę, że to głównie w tym trybie jestem w stanie maksymalnie skorzystać z zajęć. Dodatkowo taka forma wymaga systematyczności przez co, siłą rzeczy, nie tworzą się duże braki. Szkoła to miejsce, w którym oprócz realizowania materiału, uczymy się wywiązywania z obowiązków i systematyczności, czego, niestety, zabrakło w tym roku. Uważam, że żadne zmiany w formie nauczania zdalnego nie są w stanie zastąpić tradycyjnej nauki w szkole. Jeżeli już dojdzie do momentu, w którym będziemy zmuszeni przejść na ten system, to dobrym pomysłem byłoby zadbać o urozmaicenie lekcji. Myślę, że powrót do stacjonarnej nauki jest bardzo potrzebny, w związku z czym mam nadzieję, że w nowym roku szkolnym wrócimy do takiej formy. Jedyny lęk, jaki mi towarzyszy, jest związany z koniecznością przestawienia się na bardziej intensywną i systematyczną pracę po tak długim czasie. Wydaje mi się jednak, że nie będzie to aż tak dużym problemem, ponieważ starałam się, mimo zaistniałej sytuacji, wypełniać swoje obowiązki.

Patrycja Wolińska – 16 lat

Według mnie nauczanie zdalne w ubiegłym roku było lepiej zorganizowane niż w początkowej fazie pandemii w 2020 roku. Tym razem dzięki różnym platformom uczniowie mimo pandemii mogli szybko i swobodnie skontaktować się z nauczycielem i w pełni uczestniczyć w lekcji. Jednak myślę, że gdybym miała wybrać formę zajęć, to wybrałabym naukę w trybie hybrydowym, ponieważ czasami zajęcia na drugiej zmianie bywały naprawdę męczące. Nie uważam, żebym straciła coś z nauki podczas lekcji zdalnych. Starałam się na bieżąco uczyć i robić notatki, tak jakby odbywały się one stacjonarnie. Mimo to mam pewne obawy dotyczące powrotu do szkoły w tym roku.

Weronika Totoś – 18 lat

Muszę przyznać, że początki były trudne. Zarówno dla nas – uczniów, jak i nauczycieli była to kompletnie nowa sytuacja, w której musieliśmy się jakoś odnaleźć i wiele osób napotykało na problemy z organizacją i rozplanowaniem nauki. Przystosowanie się do tej nowej formy nauczania zajęło trochę czasu, ale koniec końców, mimo niedogodności, oceniam je pozytywnie. Jednak jako tegoroczna maturzystka bardzo żałowałam, że nie mogłam konsultować się na żywo z nauczycielami i czuję, że nie wykorzystałam tego roku nauki w pełni. Ponadto brakowało mi kontaktu z koleżankami i kolegami z klasy. Dni spędzone przed komputerem na lekcjach zdalnych były bardzo monotonne, w przeciwieństwie do tych spędzonych w szkole. Miałam przyjemność chodzić do klasy z naprawdę świetnymi ludźmi, przy których nie dało się nudzić i ta pozytywna energia bardzo motywowała mnie do działania. W październiku rozpoczynam swój pierwszy rok studiów i bardzo nie chciałabym spędzić go w domu. Myślę, że bardzo ważnym jest zaaklimatyzowanie się na uczelni i poznanie wykładowców oraz znajomych z roku, by móc w pełni wykorzystać udział w zajęciach. Nie wyobrażam sobie prowadzenia dyskusji podczas wykładu z ludźmi, których nie miałam okazji poznać wcześniej na żywo. Myślę, że nie czułabym żadnego lęku, gdybym wracała do lekcji zdalnych z tymi samymi nauczycielami i kolegami, których znam już jakiś czas, ale wizja zdalnych wykładów z kompletnie obcymi ludźmi lekko mnie niepokoi.

Zuzanna Rossmanith – 17 lat

Podczas nauczania zdalnego z pewnością efektywność nauki i przyswajania wiedzy nie była na takim poziomie jak podczas zajęć stacjonarnych. Niejednokrotnie brakowało motywacji, chęci czy sił do pracy – momentami, w monotonii codzienności, trudno było znaleźć zachętę do nauki. Uważam więc, że miniony rok mógł być wykorzystany w lepszy sposób, a ilość potrzebnej wiedzy mogła być większa. Patrząc z własnej perspektywy zauważyłam, iż były chwile, w których rzeczywiście nie było łatwo dzień w dzień uczyć się, nie mając bliskiego kontaktu z przyjaciółmi, z którymi okazywaliśmy sobie nawzajem wsparcie, mając ich na wyciągnięcie ręki w szkolnej ławce. Podczas nauki zdalnej najbardziej doskwierał mi właśnie brak kontaktu z drugą osobą, co przez kilka miesięcy ciągłej nauki w domu stało się ogromnym jej minusem. Jeśli mowa natomiast o bardziej edukacyjnym aspekcie zajęć zdalnych, przeszkadzały mi pojawiające się problemy techniczne, które nieraz uniemożliwiały sprawne napisanie sprawdzianu lub udzielenie odpowiedzi. Problemy z internetem, zasięgiem czy sprzętem wywoływały niepotrzebny stres, który dodatkowo negatywnie wpływał na efektywność pracy. Obawiam się powrotu tej formy lekcji w zbliżającym się roku szkolnym głównie z powodu niepokoju o przerobiony materiał. Kolejne miesiące spędzone w domu, nie ukrywając, przy mniejszej motywacji i przyswajalności wiedzy, powodują ogromny stres związany z przystąpieniem do nadchodzącej matury. Ucząc się w tym trybie, tak naprawdę nie jesteśmy pewni naszej wiedzy, co dodatkowo źle wpływa na nas jako uczniów.

Natalia Siedlarz – 21 lat

W moim przypadku zajęcia można podzielić na dwa rodzaje – wykłady, w których osobiście wolę uczestniczyć za pośrednictwem komputera oraz praktyki, które, z wiadomych względów, powinny odbywać się w formie stacjonarnej. Jest to najkorzystniejszy układ dla mnie i mojej wygody. To co straciłam podczas nauki zdalnej to kontakt face to face z wykładowcą i rówieśnikami, przez co trudniej się zaangażować. Nie czuję jednak, że wiedza przekazana w sposób online jest gorsza niż by była przekazana w normalnych warunkach. Dla mnie osobiście korzystniejszą formą zajęć są lekcje zdalne. Posiadam wtedy więcej czasu do dysponowania niż jakbym miała uczestniczyć w zajęciach stacjonarnych. Jednak to, czego brakowało mi na tych zajęciach, to większej śmiałości ludzi do rozmów podczas zajęć, takiej klasowej integracji oraz mojej systematyczności. Nie zawsze na bieżąco robiłam notatki, a przecież znowu za kilka minut były kolejne zajęcia przez co miałam duże zaległości. Męczące były również hałasy z mojej strony lub ze strony wykładowców np. płacz dzieci w tle wykładu. Jeśli chodzi o powrót do zajęć stacjonarnych to nie mam obaw. Przynajmniej poznam ludzi, z którymi studiuje i wykładowców. Nie budzi też we mnie obaw weryfikacja mojej wiedzy – jak się uczyłam to umiem, jak nie to nie.

GABRIELA WOLIŃSKA

REKLAMA

HELIOS

Maraton After

PREMIERA!

NOCNE MARATONY FILMOWE

03.09
23:00

www.helios.pl

Partnerzy wydania:





BACK TO SCHOOL

28.08 – WEŹ UDZIAŁ W NASZEJ AKCJI
I ODBIERZ SZKOLNĄ WYPRAWKĘ

W dniu **28.08** w godz. 10:00–18:00 zrób zakupy za minimum 200 zł*
i odbierz wyprawkę szkolną na Back to School



*łączna kwota (200 zł) do zebrania na max. 3 paragonach

Szczegóły i regulamin:



galeriatrzykorony.com.pl



GaleriaTrzyKorony

Partnerzy wydania:





Mieszkańcy mają dość smrodu z OSM, który zatruwa im życie

Mieszkańcy osiedla Przetakówka, a w szczególności ulicy Warzywnej, skarżą się na odór jaki od trzech miesięcy czuć z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej (ul. Flisaków) w Nowym Sączu. – Nie da się żyć, przez smród nie można otworzyć nawet okna. Prosimy, pomóżcie nam – apelują jednogłośnie sąsiedzi przedsiębiorstwa. Prezes mleczarni obiecuje, że do trzech tygodni uciążliwość zapachowa zdecydowanie się zmniejszy, a do dwóch miesięcy zniknie. WIOŚ przeprowadził kontrolę i stwierdził kilka nieprawidłowości. (NS)

WIĘCEJ:



Będą nowe ścieżki rowerowe! Co sądzisz o ich przebiegu?

Obecnie w Nowym Sączu jest 33,5 km ścieżek rowerowych, w tym 12,5 km Eurovelo, 18,5 km ścieżek wydzielonych i 2,5 km ścieżek w jezdni. Koncepcja rozbudowy sieci ścieżek rowerowych w Nowym Sączu zakłada, że będzie ich 80 km, z czego 46,5 km to mają być nowe trasy. Którędy będą przebiegać? Koniecznie sprawdź! I wyraż swoje zdanie w tym temacie do końca sierpnia, wysyłając uwagi na adres: sciezkirowerowe@nowysacz.pl. Bo rowerem jest zdrowiej! (R)

WIĘCEJ:



Energylandia i kolejka Ekipy nie dla wszystkich

10-letnia Martynka Gruca z Kąclowej wraz z rodzicami i siostrą wybrała się do parku rozrywki Energylandia. W planach była przejażdżka kolejkami, świetna zabawa i radośnie spędzony czas. Dziewczynka marzyła, aby przejechać się nową kolejką Ekipy. Pasy zapięte, wagoniki już miały ruszyć, aż nagle usłyszała, że ma wysiadać, bo jej strój nie jest odpowiedni. Mama dziewczynki i sama Martynka podejrzewają, że nie był to rzeczywisty powód, a prawdziwym powodem była niepełnosprawność. Martynka na wadę rozwojową rącek. – Proszę pani, ja wiem, że muszę opuścić kolejkę, bo jestem niepełnosprawna – powiedziała dziewczynka do kobiety z obsługi, która zabroniła jej jechać kolejką. Martynka poczuła się upokorzona. Jej rodzicom pękło serce. (NS)

WIĘCEJ:



Zaglądamy do portfeli sądeckich radnych. Jeden z nich albo wygrał na loterii, albo zapomniał przecinka

W Biuletynie Informacji Publicznej opublikowano ostatnie oświadczenia majątkowe sądeckich radnych. Możemy się z nich dowiedzieć między innymi, ile zarobili w 2020 roku, w co inwestują, czy spłacają kredyty i jakimi jeżdżą autami. Jeden z rekordzistów osiąga roczne dochody powyżej 400 tys. zł, inny ma siedem samochodów, kilku rajców wręcz kolekcjonuje nieruchomości, kilku innych spłaca kredyty we frankach. (DTS)

WIĘCEJ:



REKLAMA

KONCERT

ANOTHER PINK FLOYD

THE WALL

3 września 2021

Nowy Sącz

Amfiteatr w Parku Strzeleckim

Zapraszamy na Wielkie Wydarzenie Muzyczne w Nowym Sączu

Spektakl THE WALL Pink Floyd zagrany w całości na żywo przez zespół Another Pink Floyd z Krakowa

3 września godz 20.00 Amfiteatr w Parku Strzeleckim

Nie siedz w domu - w końcu możesz iść na koncert.

Bilety elektroniczne: Dostępne na Stronie MOSIR NOWY SĄCZ
<http://bilety.mosir-ns.pl>

Muzyka ze Ściany Live do tego niesamowite światła i wizualizacje.

Na scenie wystąpi zespół ANOTHER PINK FLOYD, który od prawie 15 lat wykonuje utwory Floydów na największych scenach w naszym kraju. Genialna muzyka zostanie okraszona fragmentami równie kultowego filmu Alana Parkera pod tym samym tytułem oraz wizualizacjami, które oddadzą psychodeliczne wizje ukryte w tekstach Rogera Watersa.

Czy po ponad 40 latach przesłanie Rogera Watersa zaszyfrowane w The Wall jest nadal aktualne we współczesnych polskich realiach?

Wyzwólmy emocje, zburzmy mur i niech nas poniesie wyjątkowy floydowy klimat.

Na scenie wystąpi aż 10 muzyków wspieranych przez sztab techników, którzy stworzą oprawę świetlną i wizualną, jaka będzie stanowić dopełnienie tego widowiska.

Lubisz Pink Floyd a w szczególności The Wall musisz być na tym koncercie

Partnerzy wydania:



dts²⁴

Wydawca: Wydawnictwo DOBRE

Sp. z o.o. 33-300 Nowy Sącz,

ul. Żywiecka 25.

ISSN 2082-209X.

www.wydawnictwodobre.pl

Redakcja: „Dobry Tygodnik Sądecki”,

www.dts24.pl,

tel. 18 544 64 41,

redakcja@dts24.pl

Redaktor naczelny Wydawnictwa Dobre:

Wojciech Molendowicz,

w.molendowicz@dts24.pl

Z-ca redaktora naczelnego

ds. tygodnika DTS:

Jolanta Bugajska,

j.bugajska@dts24.pl

Redaguje Zespół:

Monika Chrobak,

Katarzyna Gajdosz-Krzak,

Dariusz Grzyb,

Iwona Kamińska,

Agnieszka Matecka,

Kinga Nikiel-Bielak,

Natalia Nikiel,

Krystyna Pasek,

Ireneusz Pawlik,

Natalia Sekuła,

Ewelina Skowron-Ściurka

Redaktor senior:

Jerzy Widel

Dyrektor Biura Reklam i Ogłoszeń:

Katarzyna Magiera,

k.magiera@dts24.pl,

tel. 530 032 633

Biuro Reklam i Ogłoszeń:

Bożena Baran,

b.baran@dts24.pl

Beata Ziemba,

b.ziemba@dts24.pl,

tel. 889 020 766

Dyrektor ds. kolportażu:

Mateusz Węglowski-Król,

tel. 665 270 230

Grafika i łamanie:

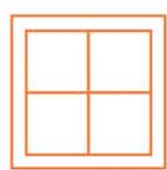
Piotr Płachta,

tel. 602 522 291

Druk:

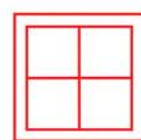
Polska Press Grupa

Oddział Poligrafia Drukarnia Sosnowiec.



TRADYCJA

FABRYKA OKIEN



V-STAR

TECHNOLOGY

DZIAŁ SPRZEDAŻY

tel: +48 (18) 440 00 14

tel: +48 (18) 444 05 60

e-mail: sprzedaz@tradycja.biz

www.tradycja.biz

Zgrzewanie kształtowe

Powierzchnia zgrzewów jest płaska oraz jednolita, tworzy jednolitą strukturę.

Znacznie trwalsze połączenia

Innowacyjna metoda łączenia z wykorzystaniem technologii miniwczepów pozwala uzyskać nawet 50% trwalsze połączenie.

Wspaniała estetyka połączeń, możliwa do uzyskania nawet w trudno dostępnych miejscach profili

Powierzchnia połączonych ze sobą profili nie jest rozrywana nożami czy frezami, lecz jest jednolita w pełnej ciągłości.

Parametry termiczne

Idealnie dopasowane uszczelnienie pozwala uzyskać jeszcze lepsze parametry termiczne okien.

Perfekcyjne odwzorowanie kształtu, szczególnie w profilach z zaokrąglonymi powierzchniami

Estetyczne zaokrąglenia w narożach mogą być prezentowane w pełnej krasie.

SPOSÓB POŁĄCZEŃ NAROŻY SPEŁNIAJĄCY NAJWYŻSZE OCZEKIWANIA ARCHITEKTONICZNE I DEKORACYJNE

Jeśli istniały ograniczenia produktowe dla stolarki z PVC to właśnie zostały zniwelowane. Możliwość łączenia profili w technologii V-STAR pozwala na tworzenie unikatowych produktów, zarówno pod kątem ich kształtów jak i rodzajów powierzchni.

Stolarka z PVC stworzona przy użyciu nowych standardów zapewnia absolutnie innowacyjny i niespotykany do tej pory wymiar estetyki. Naroża PVC połączone kształtowo nie odstają już estetyką od naroży wykonanych z najbardziej prestiżowych materiałów, jakimi są drewno czy aluminium. Architekci, projektanci czy dekoratorzy wnętrz mają od tej pory swobodny wybór pomiędzy materiałami!

TRADYCJA FABRYKA OKIEN, 33-300 Nowy Sącz, ul. Elektrodowa 47

Partnerzy wydania:



Wikar

