

HiTy mrówki

GRUPA
psb

MRÓWKA

PODRZECZE

OFERTA WAŻNA
od 29.08.2024 do 20.09.2024 r.
lub do wyczerpania zapasów.



269 zł
szt.

**Fotel gamingowy
ALPINA TS Interior**

mechanizm kołysania TILT,
czarny, czarno-biały, czarno-czerwony



339 zł
szt.

**Fotel gamingowy
STAR TS Interior**

mechanizm kołysania TILT,
czarny, czarno-biały, czarno-czerwony



339 zł
szt.

**Biurko gamingowe
LARIX TS Interior**

wym. 115x60x75cm,
czerwone/metal czarny



359 zł
szt.

**Biurko gamingowe
PECTUS TS Interior**

wym. 120x80x75cm,
czarne

Podrzenie 196, tel. 18 541 64 20, godz. otwarcia: pn.-pt.: 7⁰⁰ – 20⁰⁰, sob.: 8⁰⁰ – 18⁰⁰

HiTy mrówki

GRUPA
psb

MRÓWKA

PODRZECZE

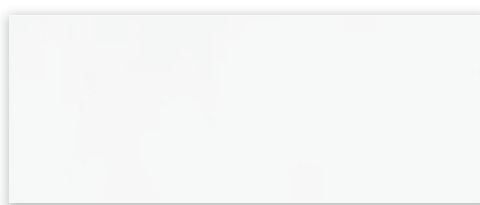
OFERTA WAŻNA
od 29.08.2024 do 20.09.2024 r.
lub do wyczerpania zapasów.



39⁹⁹
zł/m²

Porto Grey
płytką ścienną,

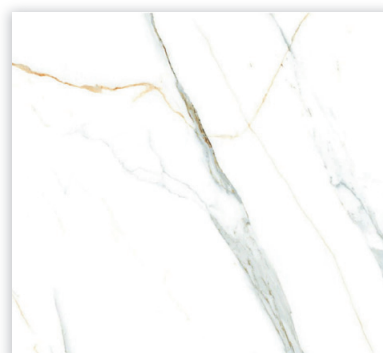
GAT. 1, 25x40 cm, H2573



42⁹⁹
zł/m²

Mono Biała
płytką ścienną,

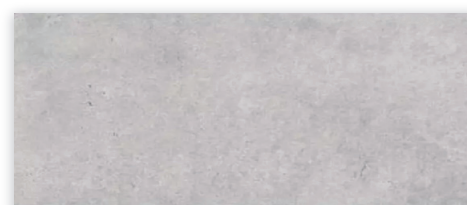
GAT. 1, połysk, 25x50 cm, H2092



58⁹⁹
zł/m²

Albatros Polished
ścienna, podłogowa

GAT. 1, połysk, 60x60 cm, szklwiona



42⁹⁹
zł/m²

Selin
płytką ścienną

GAT. 1, połysk, 25x50 cm, H2091

Podrzenie 196, tel. 18 541 64 20, godz. otwarcia: pn.-pt.: 7⁰⁰ – 20⁰⁰, sob.: 8⁰⁰ – 18⁰⁰

dts²⁴

AGROPROMOCJA

29 sierpnia 2024 | nr 10 (637)
gazeta bezpłatna nakład: 20 000*

*bezpłatna dystrybucja
wersji elektronicznej

Bronisław Dutka
o wsi bogatej w ofertę

» str. 4–5

Jan Borzęcki
o korzyściach
płynących z pasieki

» str. 8–9

Rodzina Zelków
postawiła
na sadownictwo

» str. 11

Klaudia Zwolińska
i Katarzyna
Niewiadoma –
kobiety sierpnia

» str. 23

**Agnieszka Prucia zatapia czas
i słowa w glinie**

» str. 16–17

Z drugiej strony

TYGODNIÓWKA MARKA STAWOWCZYKA



POLECAMY

Warsztaty oddechowe

Jakby to było, gdybyś przestał/a ze sobą walczyć, przysmował/a siebie taką, jaka jesteś, jaki jesteś i taką, jaka nie jesteś, jaki nie jesteś? Gdybyś żył/a świadome życie, bez męczących prób zmieniania siebie i innych, unikania, tłumienia i ucieczki?

- Zapraszam Was na warsztaty oddechowe, podczas których nauczymy się słuchania siebie, rozróżniania własnych potrzeb. Pokażę Wam narzędzia, które pozwolą Wam uspokoić się, rozluźnić, będą wsparciem w dokonywaniu wyborów zgodnie z tym, czego w danym momencie Ty naprawdę potrzebujesz i pragniesz. Warsztat zakończymy praktyką „Powiedz sobie Tak”, dzięki której uzyskasz większą pewność siebie, poczujesz bliskość i bezpieczeństwo w grupie, akceptację i przyjęcie – zaprasza Katarzyna Kachel, która jest m.in. terapeutką i trenerką oddechu transmodalnego w Instytucie Oddechu Michała Godlewskiego, absolwentką International Center of Polynesian.

Kiedy: 31 sierpnia, 16:00

Czas trwania: 2,5-3 godz.

Miejsce: Czułe Zielone, Jagiellońska 13/2, Nowy Sącz

Rezerwacja: cialoodychanie@gmail.com

lub 501 536 558



Oddech transmodalny to wszechstronna forma pracy z oddechem, która czerpie z badań neurobiologicznych i mądrości tradycji duchowych. W tym systemie „transmodalność” oznacza przekraczanie jednej perspektywy i łączenie wielu pozwalających tworzyć nową jakość. Poprzez otwieranie oddechu, przywracanie mu pierwotnego, naturalnego rytmu, zdolności i elastyczności, możemy odzyskać pełnię siebie, pozwalamy, by to co zamrożone się odmroziło, a to co niechciane zostało przyjęte i zaakceptowane. Dzięki oddechowi możemy być sobą, w swojej prawdziwej naturze i pełnym zakresie możliwości, z adekwatną mocą i energią do kreacji i układania się w zgodzie ze sobą na najgłębszym poziomie. Świadomy oddech to najlepszy sposób na pozytywną zmianę w życiu, pokonanie lęków, stresu i wewnętrznych blokad, lepsze samopoczucie i zdrowy sen. Gdy się ku niemu zwrócisz, możesz odzyskać siebie.

GRATULACJE

Mały Franiu rośnie jak na drożach

13 lipca 2024 r. o godz. 12.27 w nowosądeckim szpitalu Medikor przyszedł na świat Franciszek Jan Widel. W chwili narodzin ważył 2 820 kg i mierzył 51 cm, miał 10 punktów w skali Agpar. Dziś (24 sierpnia) waży już 4 105 kg, jest zdrowy i stale rośnie ku uciesze rodziców. Franek jest wesoły i pogodny, większość dni spokojnie przesypia. Powoli zaczyna już rozpoznawać mamę i tatę.

Szczęśliwym rodzicom – naszej redakcyjnej koleżance Agnieszce Małeckiej i jej mężowi Łukaszowi Widłowi – gratulujemy! Życzymy, by maluch rósł zdrowo i kiedyś jako wytrawny Czytelnik zasiliał szeregi sympatyków DTS. (RED)



FOT. A. MAŁECKA

Partnerzy wydania:



KARTKI Z KALENDARZA

29 sierpnia

(2015) We wczesnych godzinach porannych na Centralnej Magistrali Kolejowej Impuls 45WE wyprodukowany w Newagu w Nowym Sączu ustanowił nowy rekord prędkości pojazdu szynowego w Polsce. Impuls osiągnął prędkość 226 km/h.

1 września

(1897) Jan Jenkner otworzył przy ul. Tarnowskiej pierwszą w Nowym Sączu nowoczesną łaźnię parową. Kąpiel parowa kosztowała w niej 25-35 centów, a kąpiel w wannie porcelanowej 40-70 centów, co nie było cenami niskimi. W tym czasie sądeccy Żydzi posiadali już dwie odrębne łaźnie w mieście.

2 września

(1947) Udostępniono dla zwiedzających Muzeum Oświęcim – Brzezinka. Jego inicjatorem i pierwszym dyrektorem był Tadeusz Wąsowicz, urodzony w 1906 r. w Limanowej – filozof, matematyk, harcmistrz, więzień obozu w Auschwitz.

6 września

(1913) Urodził się Antoni Sitek, polonista w I Liceum Ogólnokształcącym w Nowym Sączu, autor monografii tej szkoły, wieloletni prezes Towarzystwa Przyjaciół Sztuk Pięknych. Zmarł w 1999 r.

10 września

(1996) Zmarł Mieczysław Michalik jeden z najpopularniejszych aktorów Teatru Robotniczego im. Bolesława Barbackiego w Nowym Sączu. Michalik ponad 500 razy wystąpił na sądeckiej scenie, będąc jednocześnie długoletnim pracownikiem ZNTK. Urodził się 11 maja 1923 r.

11 września

(1997) W Szkole Podstawowej nr 6 w Nowym Sączu otwarto pierwszą w województwie nowosądeckim klasę dla dzieci autystycznych. Inicjatorem powstania czteroosobowej klasy była Bożena Fryc, prezes Fundacji Pomocy Osobom z Autyzmem „Mada”.

13 września

(2001) Oficjalnie oddano do użytku halę sportową przy ul. Nadbrzeżnej w Nowym Sączu. Dwa tygodnie wcześniej zakończono prace trwające od 15 sierpnia 1999 r.

17 września

(1938) Zmarł Władysław Barbacki, burmistrz Nowego Sącza w latach 1900-1918 i honorowy obywatel. Za jego rządów miasto diametralnie zmieniło oblicze. Barbacki przeprowadził i kontynuował wiele epokowych inwestycji: budowę wodociągów, szpitala, rzeźni miejskiej, „Ciuciubabki”, elektryfikację, wybrukowanie ścisłego centrum, zagospodarowanie plant. Urodził się 1 grudnia 1854 r. w Słopnicach Królewskich.

(WU)

REKLAMA





Na skraju szosy. Terroryzuje nas nowy gatunek mafii



Wojciech Molendowicz
Z gór widać lepiej

Znajomy kolarz skarżył się, iż jego żona uważa, że swoją jazdą na rowerze prowokuje kierowców, a mówiąc prościej, przyciąga wszelkiej maści idiotów. Problem w tym, że żona kolegi podróżuje drogami głównego nurtu i chyba nie zna całej prawdy o tym, co się dzieje z daleka od szosy. Nie trzeba kończyć medycyny, by postawić diagnozę, że polskie drogi kategorii B, C i D opanowała nowa generacja motoryzacyjnych bandytów. Chyba każda miejscowość ma swój parking, na którym zbierają się dzikie hordy. Omawiają tam palące problemy swojego emocjonującego życia w takt muzyki przypominającej pracę portowej suwnicy. Na dachach samochodów stawiają puszkę z energikiem w cenie promocyjnej albo czymś podobnym, po czym normalny żywy organizm kona w boleściach. I tak im mija czas, zanim znowu nie ruszą paląc gumy na poszukiwanie drogowych wrażeń. Charakterystyczną nową rasę chamów terroryzujących świat swoim szaleństwem łatwo rozpoznać, nawet kiedy akurat chwilowo przebywają z daleka od swoich samochodów. Samochodów najczęściej dawno zezłomowanych przez jakiegoś Niemca, a potem poddanych reanimacji w stodole mechanika-cudotwórca, który nawet do wozu drabiniastego potrafi włożyć moc ferrari.

Gatunek ten, gdzie indziej uznawany za zorganizowaną grupę przestępczą izolowaną długoterminowo od społeczeństwa, w dorzeczu Dunajca, Popradu i Białej rozmnaża się w postępie geometrycznym. Wygląda na to, że na sądeckiej wsi najwyższą aspiracją wielu nastolatków jest zarobienie na budowie w Austrii kwoty pozwalającej kupić na szrocie rzęcha, którym udowodni współplemieniucom, że po wciągnięciu

kreski popitej sześcioma tajgerami będzie się unosił nad asfaltem. Jak mawia znajomy filozof: „a niech się pozabijają i uwolnią świat od siebie, byle innym nie robili krzywdy”. A niech się... Problem w tym, że najczęściej robią krzywdę również innym. Kronika wypadków drogowych bije wszelkie rekordy. Nie żadne tam odkrycia i wynalazki, nie sukcesy sportowe i biznesowe, nie pisarze, nie muzycy, ale drogowi mordercy są głównymi bohaterami życia codziennego i dostarczycielami czołówek. Czołówka na drodze rodzi czołówkę w gąsienicę. Kim oni są? Na pewno ich znacie. Jeśli nie mieszkają za plotem, to z pewnością za drugą albo piątą miedzą. Jak donosiły niedawno źródła dobrze poinformowane, nawet ksiądz w pobliskim kościele ze zgrozą zauważył, że nie ma dnia, by przeraźliwe syreny nie budziły okolicy w środku nocy. Ba, o zjawisku drogowych szaleńców powiedział niedawno ze sceny zdań kilka Zbigniew Preisner, podczas festiwalu „Peryferiada” w Starym Sączu. Nie jest więc chyba tak, jak uważa żona znajomego kolarza, że to on przyciąga jak magnes idiotów za kierownicą. Napotkanie takiego na odcinku 20 kilometrów nie jest wyczynem z pogranicza trafienia szóstki w totolotka.

Wiadomość ostatnia, najważniejsza i najgorsza. Jeśli ludzie normalni podróżujący tymi samymi drogami co mordercy, nie przeciwstawia się patologii, to będziemy musieli sobie wykopać tunele, żeby dotrzeć do sklepu i szkoły. Niedawno przejeżdżałem obok miejsca, gdzie w środku nocy jakiś oszołom postawił na równe nogi wszystkie służby w okolicy. Klębek złomu, który pozostał po jego furze, już odwieziono do skupu surowców wtórnych. Na miejscu zebrali się zaś jego współplemieńcy, którzy komentowali, że musiał lecieć w tym miejscu jakieś 150, skoro wyrwał z obwodnicy stalowe bariery, których wytrzymałość w razie potrzeby miała zatrzymać ruskie czołgi. Po godzinie nie było już ani dzielnych chłopaków, ani ich charakterystycznych samochodów. Została sterta puszek po tajgerach i browarze, zostały wspomnienia.

Lepsze wrogiem dobrego



Jakub Marcin Bulzak
Pije Kuba do Jakuba

- pomyślałem jadąc ulicami Nowego Sącza. W ostatnich latach wiele z nich zostało albo kompleksowo przebudowanych, albo przynajmniej poprawiono jakość nawierzchni.

W ten sposób wpadliśmy w pułapkę własnego sukcesu. Bo po przejechaniu odcinkiem drogi równym jak stół, każda jezdnia z choćby niedużymi nierównościami wydaje nam się

brukiem z „kocich łbów”. Nawet odcinki poprawiane zaledwie kilka lat temu, w porównaniu z tymi świeżo asfaltowanymi, wydają się szwajcarskim serem. Zachodzi paradoks: kierowcy jednocześnie ciesząc się z równych odcinków, zaczynają być przewrażliwieni na punkcie tych choć odrobinę krzywych. Zwłaszcza, jeśli występują one po sobie naprzemiennie: parę metrów dobrych, parę dziurawych itd. Gdyby wszędzie była fatalna nawierzchnia, to zaciskając zęby, musielibyśmy się z tym pogodzić i jeździć slalomem. Ale gdy wzrasta procent wyremontowanych dróg, rosną również oczekiwania i presja, że wszędzie będzie tak komfortowo. I władza, zwłaszcza lokalna, musi wyszukiwać kolejne

miliony na kolejne metry świeżutkiego asfaltu.

Generalnie bardzo dobrze! Niech „coraz większa trwa budowa” – jak śpiewała Maryla Rodowicz.

Mam tylko jedną prośbę. Niech nie wszystkie miliony idą na nową nawierzchnię starych dróg.

Nowy Sącz, jak powietrze, potrzebuje trzeciego mostu na Dunajcu, dokończenia obwodnicy wschodniej (od Chruslic do Alei Piłsudskiego) i obwodnicy południowej (czy ten plan jest jeszcze realny...?).

Władza, która to zrealizuje, zapewni sobie trwale miejsce w historii.

I wtedy będzie nam w mieście lepiej, czyli dobrze.

Rozbłyskiem



Bartosz Szarek
Teraz, teraz, teraz

Czy tak rodzą się gwiazdy? Chcę wierzyć, że tak. Wszak konsument nie chciał Niny Simone, ale ją dostał. Nie chciał Billie Holiday ani Joni Mitchell... Przeciętny odbiorca nie wie, czego chce – trzeba mu to pokazać i kazać polubić. W branży panuje podejście: „Zadowolimy publikę, napędzimy biznes”. To wygodny i całkiem skuteczny sposób, by narodziła się gwiazda – lecz o kaloryczności zapalki. Tu potrzeba masy słonca, genezy, konceptu, narracji i odrobiny szczęścia, by to dostrzec i mieć odwagę za tym pójść. Legend nie czynią badania fokusowe. Nie – gdyż odbiorcy to kompletni idioci, przynajmniej większość z nich.

Moich klientów to nie dotyczy – oni są genialni. Klientów „Dobrego Tygodnika Sądeckiego” również. Nie dotyczy to zespołu Zorza, który chwilę temu zaznaczył swoją obecność na muzycznym firmamencie, by kolejnym rozbłyskiem potwierdzić zapowiedziane.

O grupie można mówić w kategoriach wielkiej obietnicy wszystkiego oraz płynnego przekraczania ziemskich granic. To twórczość, która narodziła się w jedną z bardziej ikonicznych nocy: przygnana wiatrem słonecznym i przepływem prądu w jonosferze, spadła na

ziemię wraz z rojem meteorów, w towarzystwie koniunkcji Marsa i Jowisza. Ale to był jedynie moment powrotu, który wyniósł nas w przestrzeń, rozciągając za sobą warkocz muzycznych narracji. Ich brzmienie to wyprawa – od korzeni tradycji po galaktyczne poszukiwania nowych horyzontów, w której wyczuwalny jest zarówno strach przed nieznanym, jak i odwaga pionierów. Zorza przecięła mi w głowie gatunkowe orbity i nagięła czas, oferując coś więcej niż zwykle doświadczenie dźwięku – to kosmiczna odyseja dla duszy i refleksji, której jestem pasażerem. Jesteśmy.

Zorza przecięła mi w głowie gatunkowe orbity i nagięła czas, oferując coś więcej niż zwykle doświadczenie dźwięku – to kosmiczna odyseja dla duszy i refleksji, której jestem pasażerem

AUTOREKLAMA

dts²⁴

WYDARZENIAMI Z NOWEGO SĄCZA
I REGIONU ŻYJEMY CAŁĄ DOBĘ!

**NOWY FORD
TRANSIT CUSTOM**

**Z INTELIGENTNYM
NAPĘDEM NA 4 KOŁA - AWD**

Szczegóły u dealera lub na wikar.pl



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



Partnerzy wydania:





Wieś jest bogata w ofertę

Rozmowa z BRONISŁAWEM DUTKĄ, dyrektorem Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach

– Jak zbliża się wielkimi krokami wrzesień, to wiemy, że zbliża się kolejna Agropromocja – w tym roku trzydziesta druga wystawa rolnicza, na którą czekają, nie tylko na Sądecczyźnie, tysiące osób, które chętnie odwiedzają to miejsce.

– Tak, bardzo wiele osób przyjeżdża na Agropromocję. Mamy też sporo wystawców, w tym roku będzie to nieznacznie większa liczba niż w zeszłym. Wystawcy zareagowali tak na to, że dzisiaj mamy jedną Agropromocję, nie ma już żadnego podziału. Dlatego będzie bardzo wielu ciekawych wystawców, w tym też komercyjnych, którzy w jakimś stopniu pozwalają nam sfinansować to przedsięwzięcie, żebyśmy jak najmniej do niego dołożyli. Agropromocja nie jest imprezą dochodową. Jest imprezą nastawioną przede wszystkim na promocję rolnictwa, promocję nowoczesności w rolnictwie, promocję zdrowej żywności, promocję ras rodzimych i bardzo wiele innych zagadnień.

– Pan w przeszłości organizował już Agropromocje. Gdyby miał Pan porównać te imprezy...

– Duchem byłem od pierwszej na zamku w Nawojowej organizowanej przez dyrektora Bastę. Nie organizowałem jej, ale ponieważ byłem pracownikiem NOPR-u, czyli Nowosądeckiego Ośrodka Postępu Rolniczego, byłem przy niej cały czas duchem. Później, gdy byłem dyrektorem MODR-u, w latach 2011–2016 organizowaliśmy kolejnych pięć edycji Agropromocji, które odbywały się jeszcze w Nawojowej. Moi następcy przenieśli imprezę do Starego Sącza. Nie będę wnikał w szczegóły, dlaczego i co się stało. Natomiast Stary Sącz okazał się wcale niezłym rozwiązaniem, jak chodzi o logistykę. Zakłócenia ruchu drogowego są mniejsze, jest więcej miejsca. Korzystamy z ośrodka rekolekcyjnego z bardzo sympatyczną współpracą za księdzem Pawłem Brońskim, staramy się tak zagospodarować plac, żeby to nie naruszało powagi miejsca, jeśli chodzi o względy religijne, równocześnie dzierzawimy obok sporo terenów od rolników, bo tego wszystkiego byłoby za mało.

– Początki były skromne w porównaniu z tym, co się dzieje dzisiaj?

– Jest to pewnie kilkanaście albo kilkadziesiąt razy większa impreza, zważywszy na to, że obecnie przeciętnie jest tu około 200 wystawców. Naprawdę jest co oglądać. Są wystawcy komercyjni, mamy też wystawy promocyjne typu zdrowa żywność, mamy też wiele organizacji, które funkcjonują w obrębie rolnictwa. Przyjeżdżając na Agropromocję, przyjeżdża się do wszystkiego, co jest związane z rolnictwem w Małopolsce. Zaczynamy 7 września w sobotę o godz. 10. i impreza potrwa do wieczora. Drugi dzień zaczynamy również o godzinie 10., wcześniej, o godz. 9., będzie msza dla wystawców i dla tych, co by chcieli wcześniej przyjść sobie na



FOT. ARCH. MODR

– Gdy byłem dyrektorem MODR-u, w latach 2011–2016 organizowaliśmy kolejnych pięć edycji Agropromocji, które odbywały się jeszcze w Nawojowej. Moi następcy przenieśli imprezę do Starego Sącza. Stary Sącz okazał się wcale niezłym rozwiązaniem, jak chodzi o logistykę – wspomina Bronisław Dutka.

mszę, a miejsce jest na pewno znaczące pod względem religijnym.

– **Hasło tegorocznej Agropromocji to: Małopolski produkt lokalny marką regionu.**

– Wiadomo, że marka regionu czy marka w ogóle produktu ma ogromne znaczenie, a coż jest najlepszą marką dla Małopolski? Właśnie jej produkt! Ten produkt to przede wszystkim zdrowa, doskonale przygotowana żywność. To są nasze firmy przetwórcze, których jest bardzo dużo, chociaż na Agropromocji więcej pojawi się tych drobniejszych firm niż wielkich, które nie potrzebują promocji

na tym poziomie. Lokalni producenci mogą się u nas wystawiać, bo ceny nie są wysokie. Nie zmieniliśmy ich w stosunku do zeszłorocznych cen, żeby nie zniechęcić wystawców.

– **Będzie też bardzo dużo znakomitych postaci.**

– Nie będę ich wymieniać, żeby nie robić kryptoreklamy. Oni sami będą się reklamować u nas na scenie, czy też na samej wystawie. Naprawdę jest po co przyjechać na Agropromocję do Starego Sącza 7 i 8 września.

– **W kolejnych latach Agropromocja obrasta w wydarzenia towarzyszące. W Starym Sączu jest miejsce**

na to, żeby odbył się i pokaz maszyn rolniczych, i wystawa bydła...

– Tak, będziemy mieć wystawę maszyn rolniczych, będą firmy sprzedające, ale będzie też np. wystawa starych ciągników. Będą rasy zwierząt hodowane komercyjnie, dzisiaj produkowane na zasadach przemysłowych, ale będzie bardzo dużo ras rodzimych. Instytut Zootechniki w Balicach bardzo mocno się włącza w tę wystawę, nie tylko finansowo, ale również organizacyjnie, sprawiając, że mamy naprawdę bardzo dużo ciekawych ras zwierząt, o których być może niektórzy nawet nie wiedzą.

– **To też walor edukacyjny Agropromocji. Młodzi ludzie, nie twierdzą, że wszyscy, ale może są tacy, którzy myślą, że mleko, masło, ser produkuje się w fabryce.**

– Oczywiście można będzie sobie podać prawdziwą i sztuczną krowę. Będzie można na przykład zjeść mięso z całego upieczonego byka. Będą pokazy związane z owczarstwem, choćby strzyżenie czy zaganianie owiec przez psy. Naprawdę tych atrakcji będzie bardzo dużo przez cały dzień. Obawiam się, że nie każdy wytrzyma cały dzień, ale można wybrać z programu, co jest dla kogoś najciekawsze.

– **Rolnictwo, hodowla, uprawa to jest dobry biznes?**

– To nie jest wielki biznes. Tutaj raczej jest to zajęcie dla tych, którzy mają pewne zamiłowanie do rolnictwa, a my chcemy pomóc im, żeby żyli godziwie, żeby mogli zarobić w miarę dobrze, żeby sprzedali swoje produkty korzystnie. Stąd pomysły krótkich łańcuchów wędrowki żywności, czyli żeby jak najszybciej od producenta trafiła ona na stół konsumenta. Wtedy jest po pierwsze smaczniejsza, zdrowsza, niekonserwowana, a po drugie więcej zarabia rolnik, mniej płaci klient. Jeżeli ta żywność wejdzie w komercję, to musi np. najpierw powędrować do rzeźni, z rzeźni do chłodni, z chłodni do jakiejś hurtowni, z hurtowni do sklepu. Cóż można się spodziewać po czymś takim? Wystarczy kupić pomidor bezpośrednio ze szklarni, a ten z marketu. Ten sam pomidor będzie miał zupełnie inny smak, a właściwie nie będzie miał smaku.

– **Coraz więcej jest osób, które cenią sobie lokalne produkty bezpośrednio od producenta, stawia je zdecydowanie wyżej niż te kupione w marketach. Mają rację?**

– Tak. Przy czym wcale ten produkt od rolnika nie musi być droższy, a jest dużo lepszej jakości. Równocześnie rolnik sprzedając bezpośrednio, uzyskuje wyższą cenę, bo, mówiąc brzydko, nie jest łupiony przez handel, który jest trochę agresywny. Ktoś kiedyś powiedział, że lepsze deko handlu niż kilo roboty. To samo mówi za siebie. My chcemy pomóc rolnikom, żeby przy całym ich zaangażowaniu w rolnictwo mogli naprawdę lepiej żyć. Oczywiście na Agropromocji będą również firmy obsługujące rolnictwo, czyli Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, KRUS. Zatem można będzie również uzyskać od nich bezpośrednio informacje.

– **Agropromocja to również rozstrzygnięcia konkursów.**

– W pierwszy dzień, od godziny 11. do 13. mamy rozstrzygnięcia kilkunastu konkursów związanych z rolnictwem. One w tej chwili są na końcowym etapie oceny.

Po gospodarstwach jeżdżą komisje, które sprawdzają jakość. Na Agropromocji będzie możliwość pokazania bardzo wysokiej

Będziemy mieć wystawę maszyn rolniczych, będą firmy sprzedające, ale będzie też np. wystawa starych ciągników. Będą rasy zwierząt hodowane komercyjnie, dzisiaj produkowane na zasadach przemysłowych, ale będzie bardzo dużo ras rodzimych

Partnerzy wydania:





jakości produktów. Wieś jest bogata w ofertę, żeby tylko ludzie chcieli z niej korzystać, a my chcemy w tym pomóc.

- Będziemy się o tej ofercie mogli przekonać 7 i 8 września w Starym Sączu na 32. Agropromocji.

- Zapraszamy. To jest impreza dla każdego. Będzie oczywiście też możliwość

kupienia różnych produktów. Nie można tylko liczyć na to, że będzie na przykład budka z piwem. Ale czy nie będzie produktów typu alkoholowego nie powiem, dlatego że są wystawcy, którzy produkują takie rzeczy, tyle że jeżeli będą sprzedawane, to opakowane, nie przewidujemy tam ich degustacji.

- Jaja, serek, masło?

- Jajka, sery, masło, mleko będą, ale nie będzie surowego mięsa. Natomiast będą rolnicy, u których można będzie wziąć kontakt i po prostu się z nimi umówić.

- 7, 8 września zamiast do marketu na zakupy do Starego Sącza?

- Zapraszamy do Starego Sącza. Na pewno nikt nie będzie żałować, bo między wszystkimi zdarzeniami typowo merytorycznymi będzie też sporo występów artystycznych. To będą występy zespołów regionalnych z różnych regionów Małopolski. Zobaczycie Państwo naprawdę bogatą ofertę.

ROZMAWIĄŁ (MOL)

PROGRAM

XXXII Wystawy AGROPROMOCJA 2024

sobota 7.09.2024

9.00	Występ kapeli Zagórzańska siła
10.00 – 11.00	Uroczyste otwarcie XXXII Wystawy AGROPROMOCJA 2024
11.00 – 13.00	Rozstrzygnięcie wojewódzkich konkursów: Agroliga, Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne, Najlepsze Gospodarstwo Agroturystyczne, Najlepszy Doradca Ekologiczny, Rozstrzygnięcie etapu wojewódzkiego XXI Ogólnokrajowego Konkursu Bezpieczne Gospodarstwo Rolne KRUS
13.30 – 14.00	Pokaz wykorzystania wołowiny ras rodzimych – Mikołaj Rey oraz degustacja pieczonego byka
15.00 – 15.30	Występ kapeli Zagórzańska siła
15.30 – 16.15	Panel dyskusyjny „Małopolski produkt lokalny marką regionu”
16.15 – 16.40	Rozstrzygnięcie Konkursu Potraw Regionalnych
16.40 – 17.00	Występ zespołu Ocalić od zapomnienia
18.00	Zakończenie pierwszego dnia AGROPROMOCJI

niedziela 8.09.2024

9.00	Msza Św. - Ołtarz Papieski
9.45	Występ zespołu Kościelnioki
10.00 – 10.45	Otwarcie drugiego dnia wystawy
10.45 – 12.00	Pokazy tematyczne
12.00 – 12.45	Rozstrzygnięcie Konkursu Mistrzowie AGRO
12.45 – 13.30	Wręczenie wyróżnień dla hodowców
13.30 – 14.00	Występ zespołu Kowalnia
15.00 – 16.00	Rozstrzygnięcie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo, Smaki Regionów”
17.00 – 17.30	Rozstrzygnięcie konkursów: „Najlepsza ekspozycja Agropromocji 2024”, „Najlepszy produkt Agropromocji 2024”
17.30	Występ zespołu Echo Jaworza, Uroczyste zakończenie wystawy

wydarzenia towarzyszące

Promocja Małopolskich produktów lokalnych - stoisko w ramach SIR, pokaz alpaka, pokaz retro traktorów, wystawa zwierząt ras rodzimych oraz degustacja produktów, konkurs strzyży owiec metodą tradycyjną, konkurs dojenja krowy, pokaz zaganiania owiec, konkurs ekologiczny, pokazy rękodzielnicze oraz wiele atrakcji w poszczególnych strefach tematycznych, quiz kahoot

ZAMIESZKAJ NA OSIEDLU



OFERTA SPECJALNA
Nowa inwestycja w Chetmciu!

tel. +48 733 511 777

Partnerzy wydania:

SKLEP ROWEROWY BIKE ATELIER W NOWYM SĄCZU

bike atelier

DLACZEGO BIKE ATELIER?

- ✓ Szeroki wybór rowerów różnego typu
- ✓ Fachowa obsługa i doradztwo
- ✓ Atrakcyjne ceny
- ✓ Szeroki wybór akcesoriów rowerowych
- ✓ Profesjonalny serwis rowerowy
- ✓ Super promocje na rowery



MIEJSCE W NOWYM SĄCZU, KTÓRE TRZEBA ODWIEDZIĆ

Rower... Jedni wsiadają na dwa kółka, by odkrywać uroki okolicy, dbać o kondycję i czerpać radość z jazdy. Dla innych to powrót do dawnej pasji, czy po prostu ekologiczny środek transportu. Tak czy inaczej, wybór odpowiedniego roweru to klucz do komfortowej jazdy. Dlatego zapraszamy do wizyty w Bike Atelier Nowy Sącz – sklepu stworzonego z myślą o wszystkich miłośnikach dwóch kółek.

SZEROKI WYBÓR ROWERÓW DLA KAŻDEGO

W naszym sklepie znajdziesz szeroki wybór rowerów różnego typu – od miejskich i trekkingowych, po górskie i szosowe. Bez względu na to, jaki styl jazdy preferujesz, u nas z pewnością znajdziesz rower idealnie dopasowany do Twoich potrzeb.

FACHOWA OBSŁUGA – KLUCZ DO UDANEGO ZAKUPU

W naszym sklepie czekają na Ciebie **doświadczeni doradcy**, którzy z przyjemnością pomogą w wyborze idealnego jednośladu. Doskonale zdajemy sobie sprawę, że wybór odpowiedniego roweru może być wyzwaniem.

BIKE ATELIER NOWY SĄCZ – WIĘCEJ NIŻ TYLKO SKLEP

W naszym sklepie znajdziesz również **szeroki wybór akcesoriów rowerowych**, takich jak kaski, odzież rowerowa, oświetlenie, liczniki, sakwy i wiele innych. U nas znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz, aby rozpocząć swoją rowerową przygodę lub uzupełnić wyposażenie swojego jednośladu.

Prowadzimy również **serwis rowerowy**, gdzie możesz naprawić i zmodernizować swój rower. Zadbamy, aby Twój sprzęt był w doskonałym stanie technicznym i gotowy do każdej wycieczki.

JESIENNE PROMOCJE U NAS JUŻ TRWAJĄ!

Trwające promocje na rowery to kolejny powód, aby odwiedzić nasz sklep! A trzeba podkreślić, że mówimy o naprawdę dużych promocjach – teraz rowery kupisz nawet **30% taniej!**

CZEKAMY NA CIEBIE:



Lwowska 103
33-300 Nowy Sącz



+ 48 575 559 606

bikeatelier.pl

Partnerzy wydania:





Jedna rodzina pszczoła zabiera pracę dziesięciu lekarzom

» Rozmawia Kinga Nikiel-Bielak

Pyłek pszczeli i pierzga

Pyłek to męskie zarodniki kwiatów, które pszczoła zbiera. Służy do zapylania kwiatów, przekazywania życia i dlatego natura wyposażyla ten pyłek w bardzo cenne składniki. Łatwo określić pyłek jako najlepszy suplement diety na świecie. Nauka już wyodrębniła chyba prawie 500 substancji w nim zawartych: cały garnitur witamin, mikro i makroelementy, białka, sterole, kwasy tłuszczowe. Wszystko, co do życia i zdrowia jest potrzebne, znajduje się w pyłku. Pierzga jest ściśle związana z pyłkiem, ale to już inny produkt – to inaczej kiszony pyłek. Pszczoła przynosi do ula pyłek w koszykach ostatniej pary nóg, zwala go do plastra, ubija to główką, żeby wyprowadzić tlen, bo tam zachodzi fermentacja beztlenowa, dodaje różne enzymy, czyli ślinę i troszkę miodu. Proces tego kiszenia trwa około dwóch tygodni. Pierzga staje się produktem bogatszym o te składniki, które dodaje pszczoła, a poza tym w procesie kiszenia bakterie powodujące fermentację pracują, by wszystkie złożone substancje pokarmowe występujące w pyłku rozłożyć do najprostszych. Na przykład z białek tworzą się aminokwasy, z tłuszczu – kwasy tłuszczowe. Dla ludzi różnica jest taka, że pierzga jest przyswajalna w 99,5%, natomiast pyłek według danych szacunkowych w około 30%. W dodatku musimy go dobrze spożyć, a więc zalać wodą na przynajmniej 12 godzin.

Propolis

Nieoficjalnie mówi się, że propolis jest lekiem XXI wieku, a dokładnie antybiotykem. On potrafi zabić bakterię, wirusa, grzyba. Ze wszystkim sobie radzi, tylko ważna jest dawka i czas stosowania. Przez tysiące lat pszczoła używa propolisu i nie doszło do uodpornienia patogenów, jak na przykład szczepki bakterii uodparniają się na antybiotyki syntetyczne. Na poziomie Unii Europejskiej toczyła się dość długo batalia, żeby propolis wpisać na listę leków. Jednak w definicji leku jest określone, że każda dawka musi mieć potwierdzony identyczny skład. W propolisie nie jest to możliwe, bo nawet gdy weźmiemy propolis z jednej pasieki, od dwóch stojących obok rodzin pszczelich, to on będzie się trochę różnił. Pszczoły używają go głównie do dezynfekcji. Najbardziej wartościowy jest świeży propolis. Choć po roku czy dwóch przechowywania nie zmienia on swojego wyglądu, smaku i zapachu, to straci część lub niemal wszystkie swoje właściwości terapeutyczne.

Wyciąg z osypu pszczoł

Bardzo mało znanym produktem jest wyciąg z osypu pszczoł. Martwe pszczoły, te które po prostu umarły, zalewamy alkoholem i robimy macerat. To bardzo proste, zwłaszcza dla pszczelarza, który dysponuje pszczołami. Trzeba tylko zachować kilka warunków. Muszą to być specjalnie selekcjonowane pszczoły, które przeżywają zimę, bo te, które żyją w lecie są inaczej zbudowane. Podstawą jest, żeby rodzina była prowadzona ekologicznie, nie można stosować żadnej chemii, nawet związanej z leczeniem pszczoł. Wyciąg z osypu pszczoł usuwa stany zapalne w naszym organizmie. Warto stosować go profilaktycznie. Posłużyć się niestety nie polskimi badaniami, ale w literaturze rosyjskiej profesor Sołodenko lekarz medycyny, ale też świetny apiterapeuta się tym zajmował. Wykazał w badaniach, że osyp pszczoł działa tak jak sterydy, a w niektórych przypadkach nawet lepiej, bo nie ma skutków ubocznych.

Rozmowa z pszczelarzem Janem Borzęckim

– Czym dla Pana jest pszczelarstwo?

– Zaczniemy od tego, że jest to tradycja rodzinna. Ojciec był pszczelarzem i dziadek też. Pszczelarstwo to przede wszystkim moja praca, ale i pasja. Kiedy robi się coś z przymusu, to efekty są marne. Natomiast jeśli żyjemy tym, kochamy tę pracę, wkładamy w to serce, to i efekty widać.

– Pasiekami zajmuje się cała Pana rodzina – żona, syn.

– Tak, jest to rodzinna pasja. Co prawda żona nie miała nigdy wcześniej do czynienia z pszczołami, ale tą moją pasją przesiąkła i pokochała to.

– Ile pasiek mają Państwo obecnie i gdzie się znajdują?

– Na Sądecku są trochę inne metody gospodarki. My tutaj nie wędrujemy, czyli nie rozwozimy pasiek po uprawach rolniczych. Mamy raczej pasieki stacjonarne. Są rozrzucone po terenie, choćby dlatego, że nie można trzymać w jednym miejscu dużej liczby uli. Jest to związane z ekonomią i z biologią rodziny pszczelej. W innych rejonach Polski działają tak zwane pasieki wędrowne i wozi się je z pożytku na pożytek, czyli od wiosny na przykład na rzepak, grykę, lipy. U nas tego miodu typowo wiosennego jest mało albo bardzo mało. Głównie zbieramy spadź iglastą, jodłową, która jest bardzo cennym miodem. Mieszkam w Przysietnicy i tu mam dwie pasieki. Żona pochodzi z Maszkowic i tam też mamy dwie pasieki oraz jeszcze jedną w miejscowości Brzyna.

– Nie boi się Pan pszczoł?

– Jestem tak uodporniony, że nawet i trzydzieści użądleń to dla mnie nic.

– Czyli pszczoły nie poznają „swojego” człowieka i go nie oszczędzają?

– Pszczoła żyje bardzo krótko. W okresie, gdy intensywnie pracuje, żyje około 6 tygodni. Jeśli nie ma w tym czasie zbiorów miodu, to zdarza się, że ja do ula nie zajrzę, więc pszczoły mnie nie znają. Następuje po prostu całkowita wymiana pokolenia.

– A jak długo żyje królowa?

– Królowa jest wyjątkiem. Ona żyje nawet do siedmiu lat. Najciekawsze w rodzinie pszczelej jest to, że królowa i zwykła pszczoła pochodzą z tego samego materiału genetycznego. Czyli z tego samego jajeczka, z którego się urodzi królowa, mogłaby się urodzić robotnica, a jaka jest różnica w długość życia... Mogłoby się wydawać, że królowa nic nie robi, a pszczoła robotnica wykańcza się pracą. Ale królowa matka potrafi znieść w najbardziej intensywnych miesiącach nawet 3000 jajeczek na dobę. Gdyby zważyć te jajeczka, to wychodzi dwuipółkrotność wagi królowej. Więc proszę sobie wyobrazić, ile ona energii musi włożyć, żeby te jajeczka wyprodukować w swoim organizmie. To jest fenomen. Królowa całe życie żywi się całkiem innym pokarmem – mleczkiem pszczelim – i to pewnie też wpływa na długość jej życia.

– Na Sądecku pszczelarstwo jest popularną pasją czy raczej coraz rzadziej spotykaną?

– W Małopolsce mamy chyba najwięcej pszczoł z całej Polski. Teren jest nawet przepuszczony. To skutek wielowiekowych tradycji, Sądecka słynie z miodów. Ale w ostatnim czasie dzieje się źle. Słyszę od kolegów pszczelarzy, że każdy redukuje liczbę uli i powoli te pasieki zaczynają się uszczuplać.

– Nie jest to opłacalne, czy ludziom się po prostu już nie chce tym zajmować?

– To dość drażliwy temat. Wykańcza nas import taniego miodu bardzo kiepskiej jakości. Dla przeciętnego konsumenta pewnie to słodkie i to słodkie. Natomiast dobry miód ma właściwości zdrowotne, poprawia nasze parametry. Musi on być jednak wytwarzany przez pszczołę bez większej ingerencji człowieka. Teraz Polska jest zalana miodem z importu i są nawet takie doniesienia z badań różnych niezależnych laboratoriów, że część tego miodu z importu w ogóle nie widziała pszczoły. Czyli to miód wyprodukowany w fabrykach, pełen syntetyk. Jakże on może mieć właściwości zdrowotne?

– Jeśli już mowa o kwestiach zdrowotnych, to oprócz miodu chyba warto się też zainteresować innymi pszczelimi produktami?

– Miód jest bardzo dobrym produktem, który kiedyś gościł tylko na królewskich stołach. Przeciętny konsument zna głównie miód i tu warto zwrócić uwagę, że dobry miód się krystalizuje. Ten, który pozostaje lejący, to często sztuczny wytwór. Natomiast według mnie wszystkie inne wytwory z ula są jeszcze lepsze od miodu. Jest ich dużo: pyłek, pierzga, propolis, mleczko pszczele, mleczko trutowe, czyli homogenat trutowy, barciak większy, wosk. Jest takie niemieckie powiedzenie, że jedna rodzina pszczoła zabiera pracę dziesięciu lekarzom i pewnie jest w tym dużo racji.

– Trzeba też wspomnieć, że stworzył Pan pierwszy w Polsce domek do apiterapii.

– Różnego rodzaju pawilony czy terapie związane z oddychaniem powietrzem pszczelim już wcześniej były. Natomiast u mnie

REKLAMA



NAJLEPSZE PRODUKTY LOKALNE ZNAJDZIESZ U NAS

W ofercie:

- świeże owoce i warzywa
 - pieczywo wypiekane tradycyjnie
 - regionalne wyroby wędliniarskie
 - produkty mleczarskie z rejonów Sądeckich
 - środki ochrony roślin, nasiona, nawozy, pasze, folie, narzędzia ogrodnicze, itp.
- www.sozs.pl **fb: sozsns**



Partnerzy wydania:





FOT. ARCH. J. BORZĘCKIEGO

– Ja to kocham. Nie patrzę na godziny i działam od świtu do nocy – mówi Jan Borzęcki.

po raz pierwszy w Polsce wchodziło się do takiego domku, który do dziś funkcjonuje, i leżało na otwartych ulach. Jest krata, leżanka, a pod człowiekiem około pół miliona pszczoł. Mikroklimat, który jest w rodzinie pszczelej, jest przesycony naturalnym antybiotykiem: mleczkiem pszczelim, propolisem, są opary miodu, pyłku. Tym wszystkim oddychamy. Jest to bardzo pomocne w leczeniu schorzeń układu oddechowego, można poczuć ulgę. Niektórzy mogą się śmiać, ale jest też kwestia energii wydzielanej przez rodzinę pszczelą, która jest w wielkiej symbiozie z naszą energią.

– Czy było to inspirowane jakimiś zagranicznymi rozwiązaniami?

– Wszystko zaczęło się od światowego zjazdu pszczelarzy, ponad 10 lat temu w Kijowie. Poruszano tam była też kwestia apiterapii i ludzie z całego świata, którzy się tym zajmują, chwalili się

osiągnięciami i różnymi nowościami. Byłem w szoku. Nie widziałem o takich rzeczach, dla mnie to było jak przeniesienie się na inną planetę. Pomyślałem, że mogę to wszystko mieć, a człowiek jest tak głupi, że z tego nie korzysta. Po powrocie od razu wprowadziłem to w życie i powstał domek.

Dlaczego w ogóle się tym zainteresowałem? Mam syna po ciężkim wypadku samochodowym. Był nieprzytomny przez trzy miesiące. Po drugie – moje zdrowie też się posypało. Gdy miałem 40 lat, lekarze w Niemczech mi powiedzieli, że pewnie niewiele życia mi już zostało. Ważyłem ponad 120 kilogramów. Dzisiaj ważę niecałe 80, a mam 60 lat, więc wiadać, że u mnie to wszystko dobrze zadziałało. To też nie jest tak, że wystarczy jakaś cudowna kropelka mola woskowego, osypu pszczoł, czy zjemy homogenat trutowy i wszystko będzie ok.

Czasem trzeba obrócić swoje życie do góry nogami. U mnie większość schorzeń się wycofała i jestem szczęśliwy.

– Pszczelarz musi pracować przez cały rok, czy na przykład w zimie ma spokój?

– Jak już przygotujemy wszystko do zimy, a teraz jest taki okres przygotowania, to później jest trochę luźniej. Chociaż pracy nie brakuje, bo trzeba przygotować wszystko na kolejny rok. Jednak z samymi pszczołkami nie ma pracy już od października mniej więcej do marca. Najwięcej pracy przy ulach jest w maju i czerwcu, jeśli są obfite zbiory miodu to później też. A przed zimą trzeba sprawnie wszystko przygotować – nakarmić, ułożyć gniazda.

– Więc pracy jest sporo.

– Ale ja to kocham. Nie patrzę na godziny i działam od świtu do nocy.

Mol woskowy / barciak większy

Mol woskowy, czy też inaczej barciak większy, to niesamowity szkodnik. Ma stadium larwalne, a potem zbija się w kokon, z którego wylatuje ćma. Larwy żywią się plastrami pszczoł – woskiem. Ich dorosła postać znosi jajeczka, a z nich rodzą się kolejne larwy i koło się kręci. Pszczelarze się go boją. Jeśli dostanie się do ula, to pszczoła rodzina się przed nim broni, ale gdy taki szkodnik znajdzie się na przykład w magazynie, w którym przechowuje się plastry, to potrafi zniszczyć wszystko w bardzo krótkim czasie.

Wosk pszczeli to jeden z najbardziej trwałych materiałów, jakie zna świat. Gdybyśmy na przykład zakopali wosk w ziemi, to po 1000 lat wyciągniemy go w takim samym stanie. Nie ulegnie rozkładowi, utlenieniu. Tymczasem istnieje żyjątko, które ten wosk rozpuszcza i trawi. Profesorowie badający tego szkodnika odkryli, że barciak większy ma w sobie enzym rozpuszczający wosk. Nazwali go ceraza. Przeprowadzono z nim testy związane z leczeniem gruźlicy. Prątki gruźlicy są bowiem zabezpieczone taką otoczką plazmową i antybiotyk ma problem, żeby je zniszczyć. Natomiast wyciąg z mola woskowego, zawierający cerazę, potrafi te otoczki rozpuścić. Preparat ten oczyszcza nasz organizm. Profesor Urbańczyk wprost powiedział, że wyciąg z barciaka przedłuża nam życie. Jest też najnowsza publikacja pani Tatiany Czuchraj, Ukrainki, która wykazała w badaniach klinicznych, że ten wyciąg rozpuszcza blaszkę miażdżycową.

Larwy mola woskowego potrafią też zjeść plastik, a wiadomo, że nasze organizmy są zanieczyszczone mikroplastikami, wykrywa się go już nawet w mleku matki.

Wyciąg z barciaka robi się obecnie z larw w odpowiednim wieku i odpowiedniej wielkości, ale także z ich odchodów, które zawierają jeszcze więcej enzymu.

Mleczko pszczele i trutowe

Mleczko pszczele pszczoły robotnice wytwarzają jako pokarm dla królowej matki. Wszystkie pszczoły, które urodzą się z jajeczek, przez pierwsze trzy dni życia też są odżywiane tym mleczkiem. Taka larwa w ciągu doby kilkaset razy zwiększa swoją masę. Właściwości tego mleczka też można porównać do antybiotyku. Ma moc zabijania bakterii, wirusów i grzybów. Pszczoła im dłużej utrzyma sterylny układ pokarmowy i w ogóle sterylność w rodzinie, tym żyje dłużej.

Natomiast mleczko trutowe to po prostu larwy męskie, czyli trutnie, na odpowiednim etapie rozwoju miażdżone, mielone i wyciskane w formie mleczka. To się miesza w proporcji 50% mleczka i 50% miodu, najlepiej skrzystalizowanego i trzeba przechowywać w zamrażarce. W Rosji, Ukrainie czy Kanadzie takie mleczko trutowe podaje się na przykład chorym niemowlętom czy wcześniakom dla zbudowania zdrowia. Jest niesamowicie odżywcze i zawiera w sobie unikatowe substancje.

Wosk pszczeli

Z łusek woskowych pszczoły budują plastry. My pszczelarze używamy wosku, żeby pomóc pszczołom, dając im takie jakby zaczątki plastrów. W historii wosk jednak najczęściej był używany jako świece. I taką świecę nawet dzisiaj warto mieć, bo ona jonizuje i zmienia skład powietrza, pozytywnie dla naszego organizmu. Ciekawe jest to, że świece z prawdziwego wosku spalają się bezdymowo. Warto taką świecę zapalić gdzieś w pomieszczeniu, w którym śpimy. Oczywiście nie na całą noc, bo mogłoby to być niebezpieczne, ale na przykład te 10 minut przed spaniem, kiedy jesteśmy jeszcze aktywni. To bardzo korzystne.

REKLAMA



**OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
W NOWYM SĄCZU**

PRZEDSTAWIA NOWOŚĆ W OFERCIE:

Bundz krowi - solony

Bundz krowi solony to ser podpuszczkowy niedojrzewający, poddany procesowi solenia w solance, krojony w kostki, pakowany w pergamin.

Łagodny, lekko słony smak, delikatna konsystencja. Doskonały do bezpośredniego spożycia jak i dalszego przerobu. Może stanowić składnik m.in. sałatek lub zapiekanek.

Pytaj o nas w swoim ulubionym sklepie.

Zapraszamy też do naszych sklepów firmowych w Nowym Sączu: ul. Sobieskiego 22, ul. Flisaków 1.

Odwiedź nas na Agropromocji w Starym Sączu - 7-8.09.2024

Partnerzy wydania:



www.osmnowysacz.pl

...ekologiczna z natury



OFERUJEMY:

- mięso drobiowe z własnej produkcji
- wędliny
- ryby mrożone
- nabiał
- konserwy mięsne i rybne
- pieczywo
- wyroby garmazeryjne

SIEDZIBA FIRMY / ZAKŁAD PRODUKCJI

ul. Chopina 6A

NOWY SĄCZ

tel. 18 547 29 03

SKLEPY FIRMOWE:

NR I - ul. Sobieskiego 9

NR II - ul. Chopina 6A

NOWY SĄCZ

www.gosdrob.pl



DLACZEGO WARTO JEŚĆ INDYKA ?

1. Ma najwyższe walory dietetyczno - zdrowotne.
2. Jest ubogi w tłuszcz i cholesterol, zawiera mniej nasyconych kwasów tłuszczowych niż pozostałe gatunki mięsa, ale więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych.
3. Jest polecany osobom cierpiącym na miażdżycę, otyłość, nadciśnienie, cukrzycę oraz rekonwalescentom i alergikom.
4. Jest łatwy w przyrządzaniu.
5. Ma najwyższy poziom pełnowartościowego białka wśród mięs drobiowych.
6. Zawiera cenne składniki odżywcze np. magnez, potas, żelazo, fosfor, cynk, selen, witaminy: B1, B2, B3, B6, B12.
7. Zawiera L-tryptofan - aminokwas działający korzystnie na nastrój i przyspieszający regenerację organizmu.

Mięso i wędliny na każdy stół!

Partnerzy wydania:





Białawoda Zelkami słynie

» Jerzy Widel

Jeszcze pół wieku temu, może i ćwierć wieku, sadownictwo sądeckie kojarzone było z Łąckiem. Ba, był czas, że Łącko za sprawą tej „co daje krzepę, krasica”, czyli śliwowicy, słynęło na całą Polskę. Na początku XX wieku stworzono nawet legendę o księdzu Janie Piaskowym, który miał rzekomo łąckim grzesznikom za pokutę kazać sadzić drzewa owocowe, głównie śliwy. Ale te czasy zwłaszcza po rewolucji w 1989 r. minęły. Łącku wyrosła poważna konkurencja – gmina Łososina Dolna. I to ją nieco na wyrost można nazwać prawdziwym sądeckim zagłębiem sadowniczym, jabłoniowym m.in. za sprawą rodziny Zelków z Białejwody. Są oni prawdziwymi potentatami, przynajmniej w skali całej południowej Polski, i skutecznie konkurują ze znanymi sadowniczymi regionami w grójeckim, czy sandomierskim.

Stanisław Zelek, dzisiaj 58-letni mężczyzna w sile wieku, odziedziczył po rodzicach 10-hektarowe gospodarstwo w Białejwodzie koło Tęgoborza w latach 80. Uprawiał głównie warzywa: kapustę, selery, pory, z przypadku doglądając małego sadu jabłoniowego. Kiedy stwierdził, że to warzywnictwo to nie dla niego, bo i ciężka robota i pieniądze niewielkie, zdecydował, że przyszłość są sady jabłoniowe. Przełomem w jego życiu stało się spotkanie z prof. Eberhardem Makoszem i studyjny z nim wyjazd do Holandii. Bynajmniej nie do Łącka, gdzie niczego nowego by się nie nauczył, ani do Zakładu Sadowniczego w Brzeznej, tylko właśnie do Holandii do nowoczesnie uprawianych sadów. Był rok 1993.

Zatrzymajmy się chwilę przy postaci prof. Eberharda Makosza (1932–2018). Był to wybitny specjalista w dziedzinie ekonomiki i upowszechniania nowoczesnych upraw sadowniczych, związany z Akademią Rolniczą w Lublinie. W latach 1971–1981 (najlepszych latach) był dyrektorem Sadowniczego Zakładu Doświadczalnego w Brzeznej. Związany z tą placówką od 1958 r. Odszedł z niej bynajmniej nie na własną prośbę w 1983 r. Od 1989 r. do 1995 r. był wiceprzewodniczącym Towarzystwa Rozwoju Sadów Karłowych. I to wtedy spotkał się z nim Stanisław Zelek.

W latach 1992–1993 na podstawie umowy z rządem Holandii sadownicy w Polsce otrzymali bezpłatnie 100 tys. drzewek jabłoni nowych odmian. Makosz był odpowiedzialny za realizację tego programu w skali kraju, ale też



Rodzina Zelków z Białejwody.

bywał w Białejwodzie u Zelków, którzy na tym programie zyskali. Już w następnym roku po wizycie w Holandii i rozmowach i doradztwie prof. Makosza, Stanisław Zelek w 1994 r. wybudował dwie pierwsze komory przechowalnicze na 160 ton jabłek. W następnych latach powiększał swój areal i z 10 ha początkowego gospodarstwa sadowniczego w kolejnych latach było to już 130 hektarów. W tym czasie rośli jego synowie Dominik i Michał, by stać się w ostatnich latach jego podopiecznymi w jabłkowym biznesie.

Dynamiczny, ambitny i innowacyjny Stanisław Zelek, kiedy Polska weszła w strukturę Unii Europejskiej, dojrzał niepowtarzalną szansę rozwoju. Do kraju do branży rolniczej zaczęły płynąć ogromne pieniądze unijne. Dlatego w 2007 r. powołał do życia Grupę Producentów Owoców ZELSAD sp. z o.o. Nazwa adekwatna do nazwiska założyciela i niektórych członków grupy. Kiedy powstał ZELSAD, synowie Dominik i Michał nie mieli jeszcze 18 lat i formalnie nie mogli zasiadać we władzach spółki. Dzisiaj jest inaczej. Prezesem zarządu od początku istnienia ZELSADU jest Stanisław, wiceprezesem Waclaw Burnagiel, członkiem zarządu ds. sprzedaży jest Michał Zelek. Kiedy z nim rozmawiamy, akurat mija miesiąc, odkąd został młodym żonkosiem. Jego wybranką serca jest Aleksandra,

z wykształcenia prawniczka, która już udziela porad w rodzinnej firmie.

– Każdy z członków Grupy Producentów Owoców, głównie jabłek, musi posiadać gospodarstwo rolne w tym oczywiście sad – wyjaśnia 33-letni Michał Zelek. – Nasza rodzina ma w Białejwodzie 25 hektarów sadu a resztę w powiatach: tarnowskim, własności brata naszej mamy Bolesława Zielenia i bocheńskim należących do mojego brata Dominika. W sumie do nas należy w spółce 130 hektarów a cała grupa dysponuje 170 hektarami upraw sadowniczych. Obok naszej rodziny w skład grupy wchodzi producent: Adam Małek, Waclaw Burnagiel, Krystyna Sołtys, Edward Zelek, Adam Zelek, Zbigniew Burnagiel. Decyzje podejmujemy wspólnie w zależności od udziałów poszczególnych osób w spółce. Ostateczne decyzje należą do zarządu ZELSADU.

Wójt gminy Łososina Dolna w latach 1994–2018 – Stanisław Golonka jest pełen uznania dla tamtejszych sadowników.

– Skorzystali z unijnych dotacji w sposób należyty, gospodarski. Wszystkie powstałe w tych latach sady są prowadzone nowoczesnie według światłych standardów. Na unijnych dotacjach skorzystała też cała gmina. Kiedy obejmowałem urząd w 1994 r., nie było gazu, telefonów, wodociągów, kanalizacji a dzisiaj gmina

gospodarczo kwitnie, dzięki m.in. takim firmom, jak spółka ZELSAD – mówi Stanisław Golonka.

– Oczywiście, że bardzo skorzystaliśmy z unijnego dofinansowania – potwierdza Michał Zelek. – Wybudowaliśmy nowoczesną sortownię, 24 komory przechowalnicze tzw. ULO, dzięki czemu owoce są świeże i jędrne nawet po roku przechowywania. Zbudowaliśmy nowe magazyny, biura, zakupiliśmy 5 ciągników siodłowych i chłodnicze naczepy do nich. Dzięki temu można stwierdzić, że te ostatnie 30 lat to lata sukcesów naszej rodzinnej firmy. Bo przecież ojciec miał jeszcze przed założeniem Grupy Producentów Owoców ZELSAD liczne kontakty handlowe z zagranicą. Co jest o tyle ważne, że 95 procent produkcji trafia na eksport, zaś w kraju sprzedajemy owoce, czyli jabłka deserowe, poza sieciami handlowymi. Markety i supermarkety to nie nasi kontrahenci.

W ofercie ZELSAD ma jabłka w bardzo dużym wyborze odmian. Najpoważniejsze z nich to szampion, jonagored, gloster, idared, eliza, ligol, nieco mniejszy, ale wciąż znaczący, udział mają decosta, gala, golden. Owoce posiadają certyfikat GLOBAL GAP oraz Integrowanej Produkcji Urzędowo Kontrolowanej.

Michał Zelek z naciskiem podkreśla, że podstawą sukcesu firmy jest posiadanie ziemi na własność, dzierżawy nie wchodzi

w grę, solidnie ubezpieczenie sadów np. przed gradobiciem i zróżnicowanie regionalne.

– Kiedy w Białejwodzie były przymrozki, to one nie wystąpiły koło Bochni, czy Tarnowa – wyjaśnia. – Podobnie było z gradobiciem, które w tym roku nas prawie nie dotknęło, dlatego nie stosujemy nigdzie siatek zabezpieczających. Dlatego mamy owoce najlepszej jakości, mimo że konkurencja nie śpi i jest wymagająca. Różnie też bywa z cenami.

W tym roku okres wegetacyjny drzew owocowych przyszedł dwa tygodnie wcześniej niż zwykle. Zatem pod koniec sierpnia już zaczął się zbiór jabłek odmiany gala. W poprzednich latach mogli je konsumować klienci w Indiach, Egipcie, Arabii Saudyjskiej. Zbiory trwać będą do października, kiedy z drzewek znikają będą jabłka idared. A potem pojadą jonagoldy, goldeny i inne owoce konsumpcyjne do Czech, Chorwacji, Słowenii, Węgier, Włoch, Hiszpanii, Portugalii a bywało, że trafiały pod jurty w dalekiej Mongolii.

Na koniec Michał Zelek pyta, jak to jest, że odmiana golden, jak sama nazwa wskazuje, winna mieć barwę i połysk złocisty, a bywa że jest zielona, odpowiada:

– Rzecz gustu – odpowiada. – Konsumenci we Włoszech, Hiszpanii jedzą tylko złote goldeny, zaś na Węgrzech, w Czechach, Słowenii wolą zielone goldeny. My musimy szanować gusta klientów według zasady: klient nasz pan.



Karykatura prezesa Stanisława Zelka z okazji 50. urodzin, autorstwa Anne Bromonf.

ZDJĘCIA: ARCHIWUM RODZINNE ZELKÓW

Partnerzy wydania:



30-31
SIERPNIA
GODZ. 9:00 -20:00



WIELKIE TARGI ROŚLIN

w Centrum Miasta

NOWY SĄCZ



Tysiące
roślin
w jednym miejscu

Galeria Trzy Korony
Lwowska 80

WSTĘP WOLNY

Partnerzy wydania:





Safe-Animal pomoże, gdy zaginie Twój czworonóg

»→ Rozmawia Gabriela Wolińska

WSZYSTKIE ZWIERZĘTA ZNALEZIONE I ZAGINIONE W JEDNYM MIEJSCU!

**POBIERZ
APLIKACJĘ!**



WYŚLIJ ALERT

Zagubiłeś psa lub kota?
Odnalazłeś zabłąkane zwierzę?

Konieczn
ie wyślij alert
i powiadom wszystkich
w okolicy!



Codziennie w Polsce giną zwierzęta. Niektóre szybko odnajdują swoich właścicieli, inne na powrót do domu oczekują latami. Zdarzają się również przykre historie, kiedy pupil już nigdy nie wraca. Fundacja Safe Animal, działając już od 18 lat, wychodzi naprzeciw temu problemowi. Stworzona przez nią aplikacja mobilna pomaga właścicielom szybko i sprawnie odszukać swoje zaginione czworonogi. Rozmowa z ARTUREM LENCZNAROWICZEM, kierownikiem biura zarządu Fundacji Safe Animal.

Fundacja działa od 18 lat, jednak sama aplikacja do obiegu trafiła 4 lata temu. Skąd pomysł na jej stworzenie?

Aplikacja powstała, ponieważ chcieliśmy ułatwić użytkownikom korzystanie z możliwości, które Fundacja Safe Animal dostarcza w naszej bazie danych. W związku z tym, że obecnie wszystkie serwisy przechodzą do urządzeń mobilnych, nie możemy pozostawać w tyle. Ponadto, jeżeli chodzi o odnajdywanie zwierząt, to bardzo często łączy się to z koniecznością działania w terenie. Zapewnienie przez nas takiej aplikacji usprawnia działania pomocowe.

Co należy zrobić w pierwszej kolejności przed zarejestrowaniem czworonoga w aplikacji?

Zwierzę musi być zaczipowane, bo bez tego nie ma możliwości identyfikacji pupila. Natomiast to jest tylko pierwszy krok. Żeby mikrochip funkcjonował prawidłowo, należy go zarejestrować w bazie danych Safe Animal. Można to zrobić przez aplikację lub przy pomocy strony internetowej.

Jak działa sam proces szukania zwierzątka? Dostają państwo alert w aplikacji i co dzieje się dalej?

Alert jest rozsyłany do wszystkich osób z okolicy zaginięcia zwierzęcia, które mają naszą aplikację. W ustawieniach, w parametrach aplikacji, zaznacza się obszar, z którego chce się otrzymywać powiadomienia. Trochę inaczej to wygląda w dużej aglomeracji, trochę inaczej w małej miejscowości, gdzie ten obszar może być szerszy. Potem takie powiadomienia trafiają do wszystkich osób korzystających z aplikacji, ale także do współpracujących z nami gabinetów weterynaryjnych, schronisk czy organizacji prozwierzęcych. W aplikacji można również zamieścić informacje o przewidywalnej nagrodzie dla znalazcy, aktualne zdjęcie zwierzęcia, czy wskazać miejsce, gdzie było widziane po raz ostatni. Wszystkie informacje są przetwarzane w jednym systemie, łącznie z danymi zarejestrowanymi w bazie. Jeżeli tylko pojawia się jakaś informacja od osoby, która gdzieś to zwierzę widziała, to ta wiadomość jest natychmiast przekazywana właścicielowi. W ten sposób cała akcja jest koordynowana w aplikacji Safe-Animal.

Czy były jakieś sytuacje, gdy nie udało się znaleźć zaginionego zwierzątka? Albo poszukiwania trwały bardzo długo?

Niestety są takie sytuacje. Zwierząt w Polsce gubi się

mnóstwo. System funkcjonuje, więc te czworonogi cały czas są odnajdywane. Jednak są też takie zwierzęta, które wciąż są poszukiwane. Spotkaliśmy się z historiami, które opowiadają o tym, że zwierzęta znajdowały się dopiero po kilku latach, gdzieś w zupełnie innym zakątku Polski. Ktoś przewiózł, znalazł gdzieś, czasami nawet za granicą. Safe Animal jest członkiem EUROPETNETU, więc zwierzęta, które są u nas zarejestrowane, można zidentyfikować na terenie całej Europy. Są też przykre sytuacje, w których zwierzę po prostu zostaje odnalezione już martwe, w okolicznościach jakiegoś wypadku komunikacyjnego. Wtedy mikrochip również pozwala zidentyfikować właściciela i go o tym poinformować.

Wspomniał Pan o tym, że niektóre zwierzęta odnajdowały się po kilku latach. Czy byłby Pan w stanie przytoczyć jedną z tych historii?

Pewnego listopadowego wieczora na naszą całodobową infolinię zgłosiły się szwajcarskie służby. Poinformowały one o tym, że znalazły psa, który się błąkał po mieście. Numer transpondera został odczytany i po weryfikacji sieć EUROPETNET wskazała, że zwierzę jest zarejestrowane w Międzynarodowej Bazie Danych Safe-Animal. Niestety,

pod wskazanym numerem telefonu zgłosiła się osoba, która nie była w stanie porozumieć się w języku niemieckim. W związku z zaistniałą sytuacją nasz konsultant podjął próbę kontaktu z osobą wskazaną w bazie jako właściciel. Okazało się, że jest to stary numer właścicielki zwierzęcia, który dawno temu został już przekazany jednemu z członków rodziny. Konsultant poprosił o przekazanie informacji do prawowitej właścicielki zwierzęcia. Ta w bardzo szybkim czasie skontaktowała się ze służbami schroniska. Już po 30 minutach od interwencji dostaliśmy wiadomość zwrotną o tym, że zwierzę zostało odebrane przez właścicielkę. W tej historii warto zwrócić uwagę na zaangażowanie pracownika bazy Safe-Animal oraz fakt, że konieczne jest aktualizowanie danych osobowych w Międzynarodowej Bazie Danych Safe-Animal.

Fundacja intensywnie współpracuje z samorządami, w tym z sądeckimi miastami. Na czym ta współpraca polega?

Samorządom oferujemy możliwość bezpłatnej rejestracji zwierząt oznakowanych. To znaczy tyle, że urzędy miast i gmin na mocy ustawy o ochronie zwierząt są zobligowane do prowadzenia programu ochrony zwierząt na terenie swojej gminy. Ustawa nie nakłada

obowiązku, ale mówi, że elementem realizacji tego programu może być właśnie oznakowanie i rejestrowanie zwierząt. Gminy, które podchodzą do tematu odpowiedzialnie, uchwalają taki program na sesji Rady Gminy i realizują go poprzez zawarcie z nami umowy o rejestracji zwierząt w bazie. Najczęściej gminy samodzielnie finansują znakowanie u lekarzy weterynarii. Taki oznakowany pupil później przez lekarza jest bezpłatnie rejestrowany na podstawie zawartej wcześniej umowy z Fundacją Safe Animal. Ten mechanizm pozwala nie tylko sprawnie odszukać zwierzę, ale również pomaga gminom w kontroli populacji i nieprawidłowych zachowań w stosunku do zwierząt. Takim sztandarowym przykładem jest Warszawa, która już od 15 lat rejestruje w bazie Safe-Animal zwierzęta. Tym samym ma zarejestrowanych już około 180 tysięcy zwierząt.

Nasza współpraca z większymi miastami bardzo dobrze się rozwija. Trochę inaczej wygląda ona w mniejszych miejscowościach, gdzie ta świadomość o bezpieczeństwie zwierząt nie zawsze jest taka, jaką byśmy chcieli. Natomiast w powiecie nowosądeckim mamy parę przykładów gmin, które bardzo poważnie podchodzą do tego tematu i nie uciekają od obowiązków, które wynikają z ustawy o ochronie zwierząt. Baza Safe-Animal ma zawarte umowy m.in. z Urzędem Miasta Nowy Sącz (około 600 zarejestrowanych zwierząt), Urzędem Miejskim w Krynicy-Zdroju (prawie 700 zwierząt), czy w Limanowej (tu trochę mniejsza aktywność, kilkadziesiąt zarejestrowanych zwierząt). To tylko wybrane przykłady urzędów z powiatu nowosądeckiego i okolic, które aktywnie znakują zwierzęta na terenie swoich gmin.

Alert jest rozsyłany do wszystkich osób z okolicy zaginięcia zwierzęcia, które mają naszą aplikację. W aplikacji można również zamieścić informacje o przewidywalnej nagrodzie dla znalazcy, aktualne zdjęcie zwierzęcia, czy wskazać miejsce, gdzie było widziane po raz ostatni

Partnerzy wydania:





dts

W chaosie informacyjnym współczesnego świata sięgaj tylko po sprawdzone źródła wiadomości.
dts24 - gazeta i portal

Nowy Suzuki Swift **JUŻ DOSTĘPNY**



SUZUKI

AUTO-COMPLEX
Autoryzowany dealer

18 443 22 33
www.auto-complex.pl

WIELOGŁOWY 188
NOWY SĄCZ

Partnerzy wydania:



Drobnoustroje niebezpieczniejsze niż chemia chroniąca rośliny

O żywności często myślimy w kategorii „zdrowa” lub „niezdrowa”. Słyszymy o „superfoods” i „junk foods”. Wytwarza to w nas przeświadczenie, że wystarczy od czasu do czasu sięgnąć po odpowiedni produkt, by zapewnić sobie zdrowie i długie życie. Tymczasem nie ma czegoś takiego jak zdrowa i niezdrowa żywność. Zdrowe mogą być nasza dieta i styl życia. Innymi słowy – to jak układamy nasz jadłospis i czym żywimy się regularnie.

Eksperti są zgodni: na naszych talerzach powinny królować warzywa i owoce. Częste, regularne jedzenie owoców i warzyw znacznie zmniejsza ryzyko wystąpienia otyłości, nadciśnienia i innych chorób układu krążenia, cukrzycy czy nowotworów. Według piramidy żywieniowej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia, warzywa i owoce są podstawą prawidłowego odżywiania. Zgodnie z zaleceniami powinniśmy codziennie zjadać minimum 400 g warzyw i owoców, z czego 3/4 powinny stanowić warzywa, a 1/4 owoce.

Często jednak docierają do nas informacje na temat pestycydów w żywności, a dokładnie ich pozostałości. Słyszymy, że nasze ulubione warzywa czy owoce nie są dla nas bezpieczne. Jak pokazuje badanie przeprowadzone w 2023 roku przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) we współpracy z agencją badawczą IPSOS, prawie 70 proc. Europejczyków zainteresowanych jest tematem bezpieczeństwa żywności, ale jak przyznają dostępne informacje są często trudne do zrozumienia.

Bezpieczna = przebadana

Według definicji Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), bezpieczeństwo żywności oznacza, że żywność nie spowoduje szkody dla konsumenta, gdy jest przygotowywana i/lub spożywana zgodnie z przeznaczeniem. Oznacza to, że żaden produkt i żaden składnik, zjadany w ilościach zalecanych przez specjalistów, nie może zaszkodzić naszemu zdrowiu – tj. nie może wywołać natychmiastowego zatrucia, ale nie może też powodować negatywnych skutków zdrowotnych w późniejszym czasie.

Za bezpieczeństwo żywności odpowiadają wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego. Działania na rzecz bezpieczeństwa żywności podejmowane są już u rolnika – na polu uprawnym. Środki ochrony roślin stosowane przez rolnika, to obok leków, najbardziej monitorowana i uregulowana prawnie gałąź przemysłu chemicznego. Istnieją bardzo szczegółowe przepisy, wspólne dla



Zgodnie z zaleceniami powinniśmy codziennie zjadać minimum 400 g warzyw i owoców, z czego 3/4 powinny stanowić warzywa, a 1/4 owoce.

Środki ochrony roślin stosowane przez rolnika, to obok leków, najbardziej monitorowana i uregulowana prawnie gałąź przemysłu chemicznego. Istnieją bardzo szczegółowe przepisy, wspólne dla całej Unii Europejskiej, regulujące dopuszczenie do obrotu i stosowania środków ochrony roślin

całej Unii Europejskiej, regulujące dopuszczenie do obrotu i stosowania środków ochrony roślin.

Zgodnie z prawem i dobrą praktyką, preparaty do ochrony roślin stosujemy tylko wtedy, kiedy jest to niezbędne, w ściśle określonych dawkach oraz w dokładnie określonym czasie. W uzasadnionych przypadkach środki ochrony roślin mogą być stosowane profilaktycznie, natomiast co do zasady w ochronie roślin pierwszeństwo mają metody agrotechniczne, fizyczne czy mechaniczne. Takie podejście nazywamy integrowaną ochroną roślin. Jest ono obowiązkowe dla profesjonalnych użytkowników pestycydów.

Nadzór nad stosowaniem środków przez rolników sprawuje Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN), która bada m.in. sprawność techniczną opryskiwaczy i pobiera próbki materiału roślinnego na etapie uprawy, aby skontrolować czy rolnicy stosują środki ochrony roślin zgodnie z prawem.

Z kolei wszelkie dostępne na rynku produkty spożywcze kontroluje Państwowa Inspekcja Sanitarna

(PIS, zwyczajowo zwana sanepidem). To właśnie pracownicy Inspekcji pobierają próby żywności nieprzetworzonej (np. świeże owoce, warzywa, mięso), jak i przetworzonej (np. nabiał, płatki śniadaniowe, konserwy, mąki, oleje, przyprawy) i przeprowadzają jej analizę. Probki pobierane są losowo a kontrole prowadzone tak, by zmaksymalizować prawdopodobieństwo wykrycia nieprawidłowości. Wyniki kontroli, czyli wyniki badań laboratoryjnych próbek żywności pobranych w Polsce, są przekazywane do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Zgodnie z prawodawstwem UE, EFSA corocznie przygotowuje raport przedstawiający analizę poziomów pozostałości pestycydów w żywności na rynku europejskim. Analiza opiera się na danych z oficjalnych krajowych działań kontrolnych, przeprowadzonych przez państwa członkowskie UE, Islandię i Norwegię. Jak pokazują ostatnie wyniki raportu ponad 96% próbek żywności w Europie jest wolne od pozostałości środków ochrony roślin lub zawiera jedynie śladowe ich

ilości. W Polsce w ramach kontroli przebadano 4 706 próbek – w 39,7% próbek nie wykryto żadnych pozostałości, a 50% zawierało mieszczące się w normach śladowe ilości pozostałości środków ochrony roślin.

Pozostałości pestycydów w żywności, skąd się biorą?

Pestycydy w żywności to hasło, które elektryzuje, a nasz niepokój podsycają głośnie nagłówki, świadczące o wykryciu pozostałości jakiejś substancji w produktach spożywczych. Zanim jednak zaczniemy opróżniać spiżarnię w obawie o własne zdrowie, warto dowiedzieć się, o co chodzi z tymi pozostałościami. Każdy środek ochrony roślin ulega rozkładowi pod wpływem słońca lub biodegradacji i jest metabolizowany przez rośliny. Jeżeli zbiór pól nastąpi zanim środek rozłoży się całkowicie, w produktach mogą zostać śladowe ilości środków ochrony roślin, czyli tzw. pozostałości pestycydów. Zgodnie z prawem mogą one znajdować się w żywności, ale w ściśle określonych ilościach. To regulacje określane jako NDP (z ang. MRL

– Maximum Residue Level) – najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości – ustalone według zasady ALARA, czyli „tak nisko jak to racjonalnie możliwe” (As Low As Reasonably Achievable). NDP nie są granicami bezpieczeństwa toksykologicznego. Choć w trosce o zdrowie konsumentów, NDP są co najmniej 100 razy mniejsze niż dawka bezpieczna dla człowieka, to należy je raczej traktować jak standardy handlowe, wyznaczające ustawowo dopuszczalny najwyższy poziom substancji, jaki może się znajdować wewnątrz lub na powierzchni nieprzetworzonych produktów surowych (w tym np. nieobranej ze skórki bananów czy pomarańczy) w efekcie prawidłowego zastosowania preparatu. Innymi słowy, NDP dają nam informację, czy dany środek ochrony roślin został zastosowany prawidłowo, czy też nie. Zatem, nawet jeśli dopuszczalne poziomy są przekraczane, nie musi to oznaczać przekroczenia granicy bezpieczeństwa produktu. NDP są ustalane na tak niskim poziomie, by nawet ich wielokrotne przekroczenie było dla naszych organizmów bezpieczne. Jeśli wystąpi przekroczenie norm zagrażające zdrowiu konsumenta, wówczas zgłoszenie publikowane jest w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt (RASFF), a produkt jest wycofywany z rynku lub nie może być wprowadzony (w przypadku kontroli na granicy).

Najważniejsze jest mycie

W mediach oraz na portalach internetowych możemy znaleźć dużo porad o tym, jak pozbyć się pestycydów z żywności. Mamy bardzo różne metody: płukanie w occie, w sódzie, najpierw w jednym, potem w drugim, ozonowanie lub stosowanie specjalnych preparatów. Ale czy one działają? Niestety – jest to czysty marketing. Jeśli wsłuchamy się w głosy specjalistów na co dzień zajmujących się bezpieczeństwem żywności, usłyszymy, by po prostu umyć jabłko lub warzywo pod bieżącą wodą. Jeżeli mamy warzywo lub owoc szczególnie zabrudzone, np. ziemniak, marchew czy pietruszka, to szorujemy je szczoteczką lub obieramy ze skórki, myjemy ręce i wszystko jest już gotowe do spożycia.

To, czego powinniśmy się obawiać, to zanieczyszczenia powstałe w transporcie czy przy sprzedaży – przecież nie wiemy na przykład, kto i w jakim stanie zdrowia dotykał jabłek czy papryki w sklepie. Drobnoustroje przenoszone z rąk na jedzenie są znacznie niebezpieczniejsze niż jakiejkolwiek środki chemiczne chroniące rośliny.

ŹRÓDŁO: POLSKIE STOWARZYSZENIE OCHRONY ROŚLIN

Partnerzy wydania:





Zatapia czas i słowa w glinie

»→ Gabriela Wolińska



FOT. ARCH. A. PRUCIA

– Z czasem zaczęłam nabierać coraz większego przekonania, że ceramika może być dla mnie czymś więcej niż tylko hobby. Jednak nawet wtedy, gdy pasja przeradzała się w miłość, nie przyszłoby mi do głowy, że będę miała własną pracownię i firmę – opowiada Agnieszka Prucia.

Nie jest czarodziejką, choć potrafi zatrzymać czas w kawałku gliny. Nie mieszka w magicznym lesie, choć spokój jej pracowni przynosi ukojenie. AGNIESZKA PRUCIA od dziesięciu lat zatapia słowa w glinie, tworząc swoją markę Misiura Design. Jej prace zachwycają wielu, a ich prosty i zdecydowany przekaz nie pozwala przejść obok nich obojętnie.

Już dwa lata wije swoje ceramiczne gniazdko w Nowym Sączu, gdzie w Miasteczku Galicyjskim odnalazła miejsce osadzone w wymarzonej scenerii. Jej pracownia znajduje się w cieniu rozłożystego drzewa, otoczona trawą zachęcającą do zotopienia w niej palców stóp. To właśnie w takim anturazie odnaleźć można Misiurę, a właściwie Agnieszkę Prucię, która z kawałka gliny potrafi stworzyć zastawę, z jakiej czasem szkoda jeść, a wypisane na niej słowa otulają miękko niczym koc i pozwalają poczuć, odpocząć, zacerpnąć oddech, uwierzyć oraz przeżyć. Żart słowny, z którego powstała nazwa firmy – Misiura, miał przywołać na myśl coś ciepłego,

czulego. I choć dziś Agnieszka wolałaby prowadzić markę pod swoim nazwiskiem, to Misiura stała się synonimem ceramiki zapisanej czuymi i ciepłymi słowami, a ta 1 sierpnia świętowała swoje dziesiąte urodziny. Ta szczególna dla niej materia nie była z nią zawsze, a raczej jak sama podkreśla – to ona została odnaleziona przez glinę.

– Na początku była to wyłącznie pasja, forma odreagowania. Nigdy wcześniej nie miałam do czynienia z ceramiką, aż do tego jednego dnia, gdy poszłam do kina i w Domu Kultury zobaczyłam ogłoszenie o wprowadzającym kursie ceramiki. Te zajęcia wcale nie dały mi poczucia, że jest to coś dla mnie. Szczepke mówiąc, z początku nie szło mi za dobrze... Jednak glina w jakiś sposób mnie przy sobie zatrzymała. Może miała już plan? Tak się to właśnie zaczęło – od chodzenia na zajęcia do Domu Kultury. Robiłam to regularnie, co czwartek, przez równo pół roku albo i dłużej. Potem zaczęłam pracować z gliną również w domu, a prace przywoziłam tylko do wypalenia. Przez ten okres cały czas miałam regularną pracę, ale to ceramika, krok po kroku, wypełniała

REKLAMA



BIEGONICE SKŁADY



Nowy Sącz
ul. Węgierska 148
tel. 18 44 29 129
www.biegonice.pl

PROFESJONALNIE - SZYBKO - BLISKO



DO:

BUDOWY

WARSZTATU

REMONTU

OGRODU

WYKOŃCZENIA

DOMU

DORADZAMY - WYCENIAMY - DOWOZIMY

Partnerzy wydania:





nie tylko moje mieszkanie, ale również życie. Pierwsze prace trafiały do przyjaciół i rodziny, jako prezenty, a te spotykały się z serdecznym przyjęciem, zachwytem. Z czasem zaczęłam nabierać coraz większego przekonania, że ceramika może być dla mnie czymś więcej niż tylko hobby. Jednak nawet wtedy, gdy pasja przeradzała się w miłość, nie przyszłoby mi do głowy, że będę miała własną pracownię i firmę – opowiada Agnieszka Prucia.

Słowa w ceramice zaczęła zatapiać naturalnie. Jako córka polonistki i z wykształcenia magistra filozofii wydawało się to dla niej czymś naturalnym a może i nieuniknionym. Jak zaznacza, słowo jest jej kolejnym zmysłem, poprzez który odbiera oraz rozumie świat. Od piętnastego roku życia zapisuje całe dzienniki, dzienniczki i notesy, więc z gliny uczyniła kolejny nośnik dla swoich słów.

– To nie są cytaty, tylko słowa, które podyktowało mi życie. Ja je tylko zapisałam. Myślę, że ich siła wynika z autentyczności, czyli osobistego doświadczenia. Wyrosłam z poczucia, że człowiek jest istotą bardzo indywidualną. Pewne doświadczenia są absolutnie uniwersalne – wszyscy kochamy, tracimy, miewamy złamane serce, mamy marzenia. Nagle okazało się, że bardzo intymna forma tych treści jest uniwersalna. Zaczęłam dostawać coraz więcej wiadomości od moich klientów, że czują podobnie, że jest to takie proste a zarazem w punkt. Zatem pomimo osobistej perspektywy ich wydźwięk jest uniwersalny – opisuje Agnieszka.

Jednak słowa i glina to nie wszystko. Agnieszka równie sprawnie tworzy z pędzlem w ręku, choć sama do końca nie jest pewna, czy w ogóle maluje. Na dziesiąte urodziny Misiury przygotowała kolekcję talerzy – obrazów, w pełni malowanych – minimum słów, maksimum przekazu, otulonego barwnymi deseniami. Gdzie zatem Agnieszka szuka inspiracji, by móc efektywnie pracować nad swoimi kolejnymi projektami?

– Nigdy się nad tym nie zastanawiałam, ale gdybym miała odpowiedzieć, to byłaby to codzienność i zwykłość. Zachwyca mnie banalność życia jak i jego wzniosłość. Fascynują mnie faktury, zestawienia kolorów. Widzę kadry i fragmenty, ale mam poczucie, że czasem nie potrafię tego mojego widzenia i wyobraźni przełożyć na język gliny. Z czasem nauczyłam się to cenić, ale bywały frustrujące momenty. Zabawne jest to, że po dwunastu latach nie traktuję zastojów jako naturalnej części procesu twórczego.



FOT. ARCH. A. PRUCIA

Słowa w ceramice zaczęła zatapiać naturalnie. Jako córka polonistki i z wykształcenia magistra filozofii wydawało się to dla niej czymś naturalnym a może i nieuniknionym

Nie da się być ciągle ani szczęśliwym, ani twórczym. W takich momentach czuję się strasznie, jakbym już nigdy miała nie ruszyć do pracowni. Oczywiście to zawsze mija i to wtedy, gdy myślę, że już nigdy nie minie. W tym roku doświadczyłam dużego kryzysu związanego z kontuzją barku. Po naprawdę przedłużonym moim wewnętrznym buncie i niezgodzie, w końcu skapitulowałam. Wtedy zaczęłam malować – wyciągnęłam farby akrylowe, które kupiłam na warsztaty, w których nigdy nie wzięłam udziału, notesy, które zawsze wydawały się za ładne, żeby w nich pisać... i zaczęłam tworzyć. Okazało się to niezwykle uwalniające. Obecna kolekcja jest trochę pokłosiem tego dużego kryzysu, w którym znalazłam kolor i formę, żeby z nim pracować.

Dziesięć lat to kawał historii, ciężkiej pracy i poświęcenia swojego wolnego czasu po to, aby firma mogła stanąć na własnych nogach. Pierwszy moment, w którym poczuła, że to się udaje a nawet udało, pojawił się po sześciu latach prowadzenia działalności, a kolejna fala satysfakcji przyszła trzy lata później.

– Był to moment dobrego pocucia się w tym, co robię i głębokiego zaufania do tego, jak to robię. Początki... ich dzisiaj nawet nie chcę pamiętać, mimo że wtedy były łatwiejsze czasy. Na przestrzeni tej dekady same zasady prowadzenia własnej firmy oraz mechanizm działania social mediów zmienił się diametralnie. Dzisiaj nie chciałabym zaczynać, zwłaszcza, że wiem sporo więcej o tym, jaki jest koszt, nie tylko ekonomiczny,

prowadzenia własnej działalności. Zawsze mówię, że robię coś, co jest niepotrzebne. Zdaję sobie sprawę, że w obecnych czasach jest wiele priorytetów dla naszego budżetu i wcale nie jest nim kawałek gliny od Misiury. Z drugiej strony przez te dziesięć lat przeczytałam tyle pięknych historii od ludzi, którzy kupują moją ceramikę, że stanowi to dla mnie jakiegoś rodzaju dobro potrzebne w codzienności. Ceramika zatrzymuje, wspiera oraz inspiruje. Chciałabym usiąść i popatrzeć na siebie z czułością i szcunkiem, bo wykonałam kawał pracy. W okolicach szóstych urodzin Misiury zebrałam faktury od wszystkich dostawców gliny, żeby sprawdzić, ile jej ton zamówiłam i tym samym przerobiłam własnymi rękami. Ilość zamówionej przeze mnie – do wtedy – gliny był równy wadze samicy słonia afrykańskiego – mówi Agnieszka.

Gdybym miała powiedzieć, jakie są inne imiona gliny, to powiedziałabym, że to spokój i zatrzymanie. Sama jestem użytkowniczką sieci i myślę, że jesteśmy zmęczeni

tempem, pośpiechem i przyzwyczajeni, że wszystko co robimy, musi przynieść oczekiwany przez nas skutek. Rozpaczliwie szukamy wytchnienia do tego stopnia, że gdy w nasze ręce trafi coś innego niż telefon do scrollowania, to wtedy zupełnie niespodziewane rejony w mózgu zaczynają działać – zmysły się wyostrażają, doświadczają czegoś zupełnie nieznanego. To jest nie do opisanie. Miałam dwa momenty w życiu, gdy glina mi je uratowała. Uważam, że jej moc terapeutyczna jest po prostu niewiarygodna – opisuje.

Ludzie w XXI wieku desperacko szukają recepty na szczęście, a przy tym cenią sobie autentyczność i bliskość. W okresie epidemicznym i po nim dostrzegamy wzrost zainteresowania gliną, w którą osoby, w różnym wieku, rozpaczliwie uciekały chcąc zaznać spokoju i zatrzymania – bycia tu i teraz. W szaleńczym biegu XXI wieku Agnieszka Prucia stworzyła swoje wyjątkowe miejsce, gdzie czas zwalnia i zamyka się w grudzie gliny. Miejsce, do którego ludzie przychodzą, ale nie odchodzą.

**Zachwyca mnie banalność życia jak i jego wzniosłość.
Fascynują mnie faktury, zestawienia kolorów**

Partnerzy wydania:



>BUDUJ >REMONTUJ >URZĄDZAJ

4-5 października, Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji, ul. Nadbrzeżna 36, Nowy Sącz



Szanowni Państwo,

targi budowlane „BUDUJ, REMONTUJ, URZĄDZAJ” 2024 odbędą się w dniach 4 - 5 października w hali Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Nowym Sączu.

Zapraszamy do uczestnictwa w targach, w charakterze wystawcy firmy działające w branży. Wydarzenie jest doskonałą okazją do zaprezentowania swoich produktów i usług, nowych technologii w budownictwie, wyposażenia i aranżacji wnętrz, a także firm deweloperskich z ofertą domów i mieszkań, firm finansowych oraz handlowych oferujących posezonowe wyprzedaże.



organizator
**WYDAWNICTWO
DOBRE**

partner strategiczny
FAKRO®

**Jeśli nie udało nam się
dotrzeć do Państwa
z ofertą targów budowlanych,
zapraszamy do kontaktu:**

tel. **785 340 410**, e-mail: **d.zajac@dts24.pl**

tel. **889 020 766**, e-mail: **b.dts@poczta.fm**

tel. **509 280 088**, e-mail: **k.magiera@dts24.pl**

Partnerzy wydania:

Jak dożynki to koniecznie w Gminie Łososina Dolna

Wraz z początkiem sierpnia rozpoczął się czas dożynkowy – czas wielu powodów do zachwytów i radości. Folklor i dawne tradycje odżywają na nowo w całej Polsce – również na Sądecczyźnie, gdzie początkiem sierpnia można podziwiać barwne korowody dożynkowe. Jednym z wydarzeń organizowanych na Sądecczyźnie w związku z dożynkami jest Łososińskie Święto Plonów.

- Obchodzimy je w pierwszą niedzielę września i zwyczajowo połączone jest z odpustem w Łososinie Dolnej ku czci Matki Bożej Pocieszenia. Jest to zarazem pierwszy uroczysty moment, gdzie wszystkie grupy spotykają się na Mszy Świętej w kościele, a później przechodzą już przed Centrum Kultury. Tam na placu zaczyna się część oficjalna i estradowa – opowiada Monika Sowa, dyrektor Centrum Kultury i Promocji Gminy Łososina Dolna.

Budzi się tradycja

Łososińskie Święto Plonów wpisało się na dobre w kalendarz wydarzeń późnego lata. Centrum Kultury dokłada wszelkich starań, aby każdy szczegół tego wydarzenia był dopracowany, a uczestnicy czuli się częścią tej pięknej tradycji. Szczególną uwagę przyciąga barwny korowód, który gromadzi mieszkańców, przedstawicieli instytucji, władze, poczty sztandarowe, delegacje wieńcowe oraz zespoły i orkiestrę.

- W korowodzie z dumą prezentowane są wieńce dożynkowe, starannie przygotowane przez poszczególne sołectwa oraz Koła Gospodyń Wiejskich. Zespoły regionalne, ubrane w tradycyjne stroje Lachowskie, przy akompaniamencie muzyki, tworzą niepowtarzalną atmosferę, a orkiestra podkreśla uroczysty charakter tego wydarzenia. Wspólne uczestnictwo w korowodzie to nie tylko okazja do podziwiania lokalnych tradycji, ale także sposób na zjednoczenie naszej społeczności w tym ważnym dniu.

Oczywiście, nie można pominąć tradycyjnego elementu, od którego rozpoczyna się część oficjalna dożynek, czyli obrzędu przekazania chleba na ręce wójty gminy. Pieczywo jest krojone i dzielone wśród mieszkańców. Stanowi symbol dzielenia się zebranymi plonami.

- Tak, obrzęd przekazania chleba to niezwykle ważny moment dożynek. Chleb symbolizuje owoce całorocznej pracy rolników. Dzielenie się nim z mieszkańcami i gośćmi, wyrażamy naszą wdzięczność za plony i jednocześnie przypominamy o wartości, jaką jest wspólnota. Ten gest jest esencją dożynek – pokazuje, jak ważne jest wspólne świętowanie i dzielenie się tym, co mamy.

Wydarzeniem, które niezmiennie wywołuje duże emocje podczas dożynek jest konkurs wieńców, pieczolowicie przygotowywanych przez przedstawicieli poszczególnych sołectw. W tym roku zaprezentuje się osiem wieńców. Ich twórcy walczą o wygraną w dwóch kategoriach: wieńiec tradycyjny i wieńiec współczesny.

- Ten konkurs budzi wiele emocji. Każdy wieńiec jest wyjątkowy, a ich twórcy wkładają w pracę mnóstwo serca i czasu. Nad przebiegiem konkursu czuwa powołana komisja, której oceny nie zawsze pokrywają się z oczekiwaniami wykonawców, jednak tradycja ta pozostaje wciąż żywa i pielęgnowana. W kategorii tradycyjnej oceniana jest m.in. konstrukcja korony, ilość i rodzaj użytych zbóż zaś we współczesnej twórcy mogą wykazać się kreatywnością – w poprzednich latach pojawił się na przykład wieńiec w formie łodzi czy traktora. Co roku poziom jest coraz wyższy, a wieńce coraz piękniejsze – opisuje Monika Sowa.

Łososińskie Święto Plonów to nie tylko konkursy i barwny korowód, ale także bogata prezentacja stoisk z potrawami regionalnymi przygotowanymi przez Koła Gospodyń Wiejskich oraz stoisk rękodzielniczych i produktów lokalnych. To doskonała okazja, aby spróbować tradycyjnych smaków naszego regionu i podziwiać wyjątkowe prace lokalnych twórców.

- Koła Gospodyń Wiejskich zawsze wkładają ogrom pracy w przygotowanie swoich stoisk. Dzięki nim mieszkańcy i goście mogą skosztować potraw, które są częścią naszej kulinarnej tradycji, takich jak chleb ze smalcem, pierogi, bigos czy ciasta. Na stoiskach znajdziemy również rękodzieło. To naprawdę piękna część naszego święta, która pokazuje, jak silna i twórcza jest lokalna społeczność. Ale to nie wszystko – w tym roku wspólnie z Klubem Nauczyciela „Po lekcjach” będziemy wspierać akcję rejestracyjną DKMS – Zostań dawcą szpiku.

Partnerzy wydania:



Co czeka na przybyłych wieczorem?

Koncertowo-estradową część rozpocznie Zespół Regionalny Jakubkowianie, który znany jest nie tylko w gminie Łososina Dolna, ale również szeroko w całym regionie. Na scenie pojawi się również zespół „Rożnowska Dolina”, który jest zaprzyjaźniony z Centrum Kultury i zaprezentuje niezapomniane, folklorystyczne widowisko. Ponadto mając na uwadze to, że tegoroczne świętowanie wypada 1 września lokalny zespół młodzieżowo-dziecięcy GIWT działający przy Centrum Kultury zaprezentuje utwory patriotyczne podkreślając doniosłość wydarzeń rozgrywających się tego dnia w 1939 roku. Nowością w tym roku będzie występ zespołu z Bilska „Kubioki i Sosiady”.

- Od godziny 18:00 warto oczekiwać przed sceną, na której w pierwszej kolejności wystąpi Big Band Łososina Dolna, prezentujący muzykę na najwyższym poziomie. W ich repertuarze pojawiają się utwory znanego, polskiego kompozytora Henryka Kuźniaka, z którym w ostatnim czasie wydali płytę. Następnie zrobimy ukłon w stronę nieco innego odbiorcy,

bo zapraszamy na występ Mariusza Kalagi, polskiego wokalisty, który na łososińskiej scenie zaprezentuje m.in. znany utwór „Jedna z gwiazd”. Z kolei o 21:00 przybyłych zgromadzi na swój koncert góralska kapela „Ciupaga”. Będzie to pokaz żywiołowego, góralskiego grania, które mamy nadzieję porwie publiczność do tańca. Ten nastrój podtrzyma zespół „Cajmery”, który zakończy nasze świętowanie zabawą taneczną – opisuje Monika Sowa.

Łososińskie Święto Plonów to wydarzenie, które warto wpisać do swojego kalendarza. To okazja, by poczuć autentyczną atmosferę, docenić piękno lokalnej tradycji i zjednoczyć się we wspólnym świętowaniu.

Łososińskie Święto Plonów odbywa się dzięki wsparciu Sponsorów. Sponsorami Strategicznymi są w tym roku: PSB Mrówka Łososina Dolna, Centrum Wykończenia Wnętrz KOLOR oraz Piekarnia Cukiernia Tęgorze.

Więcej informacji na stronie www.ckip.lososina.pl.

ŁOSOSIŃSKIE ŚWIĘTO PLONÓW
1 WRZEŚNIA 2024 r.

Wójt Gminy Łososina Dolna
oraz
Dyrektor Centrum Kultury i Promocji
Gminy Łososina Dolna
zapraszają

13:00 - 13:30 - Tworzenie korowodu dożynkowego przy Centrum Kultury i Promocji Gminy Łososina Dolna
13:30 - Przejazd korowodu na plac przy kościele
14:00 - Msza św. w Kościele Parafialnym w Łososinie Dolnej
15:15 - Uroczysty przemarsz grup dożynkowych przed Centrum Kultury i Promocji Gminy Łososina Dolna
15:30 - Zespół Regionalny Jakubkowianie
16:10 - Powitanie gości
16:20 - Zespół Regionalny „Rożnowska Dolina”
16:50 - Zespół GIWT - patriotycznie
17:10 - Rozstrzygnięcie VIII Konkursu Wieńca Dożynkowego
17:50 - „Grupa Regionalna Kubioki i Sosiady”
18:20 - Big Band Łososina Dolna
19:40 - MARIUSZ KALAGA
21:00 - Kapela CIUPAGA
21:50 - Zabawa taneczna Zespół Cajmery

Atrakcje
Stoiska regionalne
Dmuchane zjeżdżalnie
Animacje dla dzieci
Paintball

SPONSORZY STRATEGICZNI: PSB MRÓWKA, CENTRUM WYKOŃCZENIA WNĘTRZ KOLOR, TĘGORZE

SPONSORZY: BILSKA, Agrotex, Bank Spółdzielczy w Łososinie Dolnej

PARTNERZY MEDIALNI: RSN, dts, Sądeczanin

WSPÓŁPRACA: Parafia w Łososinie Dolnej, Fundacja Dzień Dziecka

Zostań dawcą
Akcja Rejestracyjna **DKMS**
POKONAJMY NOWOTWORY KRWI

OD **1986** ROKU

DOŚWIADCZENIE
I PROFESJONALIZM



RESTAURACJE
I HOTELE

Kompleksowa usługa w zakresie **prania, krochmalenia oraz maglowania** tak istotnych dla hotelarstwa i gastronomii rzeczy jak: obrusy, serwety, pościel, koce, ręczniki, firany, zastony, odzież firmowa.

MAGIK
pralnia

KLIENCI
INDYWIDUALNI

Nasi Klienci mają możliwość **prania wodnego oraz chemicznego, zarówno odzieży letniej jak i zimowej m.in.:** płaszcze, kurtki, garnitury, garsonki. Czyścimy również kożuchy, skóry a także dywany, obrusy, koce, pościel i narzuty.



15+ PUNKTÓW
PRZYJĘĆ

Obsługujemy **powiat nowosądecki, limowski, gorlicki i suski.**



Stary Sącz, ul. Nadbrzeżna 20, tel. 18 400 01 10

www.pralniamagik.pl

Partnerzy wydania:





Nie każde oznakowanie produktu „eko” oznacza, że produkt jest naprawdę ekologiczny

Przestaw się na eko – szukaj Euroliścia 2” – to drugi etap kampanii edukacyjnej Polskiej Izby Żywności Ekologicznej (PIŻE), której celem jest m.in. promocja ekologicznej żywności certyfikowanej, ponieważ na rynku dostępne są również produkty, które nie spełniają odpowiednich kryteriów, chociaż sprzedawane są jako ekologiczne. Wartość certyfikowanego rynku eko w Polsce PIZĘ szacuje na 2 mld zł.

Według danych PIZĘ w Polsce jest ok. 700 sklepów specjalizujących się w sprzedaży żywności ekologicznej, dodatkowo ok. 100 działa w internecie, a wartość rynku eko w Polsce PIZĘ szacuje na 2 mld zł. Jednak żywność określana jako ekologiczna, chociaż bez odpowiednich certyfikatów, również sprzedawana jest w sklepach.

Krystyna Radkowska, prezes Polskiej Izby Żywności Ekologicznej, podczas konferencji inaugurującej kampanię finansowaną ze środków Unii Europejskiej powiedziała, że aspekt ekologiczny jest coraz ważniejszy dla konsumentów. Dlatego Izba prowadzi działania edukacyjne, czy warto odżywiać się ekologicznie, jak to robić oraz w jaki sposób odróżnić certyfikowaną żywność eko.

Jak pokazują nasze badania prowadzone podczas pierwszej edycji naszej kampanii, ponad 70 procent badanych uważa, że produkcja żywności ekologicznej wpływa pozytywnie na środowisko naturalne i większość z tych osób kojarzy produkcję żywności ekologicznej z redukcją stosowania nawozów sztucznych, pestycydów, antybiotyków, hormonów. Osoby te wiedzą o rotacji upraw, zakazie stosowania GMO. Mają świadomość, że kupując żywność ekologiczną, w jakiś sposób chronią glebę, zasoby wodne, pomagają w ograniczeniu emisji gazów cieplarnianych – powiedziała prezes Radkowska.

Krystyna Radkowska dodała, że wielu producentów żywności, korzystając z tego, że ekologia jest coraz bardziej popularna, sygnuje swoje produkty znakami, które sugerują ich ekologiczny charakter, chociaż nie spełniają one tych kryteriów.

Korzystają z różnych wybiegów graficznych – umieszczają obrazek krowy na polu, używają szarego lub zielonego papieru jako

opakowania. I najbliższe skojarzenie – to jest żywność ekologiczna. Dlatego konsument pytany, czy wie, jak rozpoznać żywność ekologiczną w sklepie odpowiada „tak”, ale kiedy pokazujemy mu różne logotypy, z których część nie istnieje, okazuje się, że niecałe 27 procent z tych osób sięga po autentycznie ekologiczne produkty. To te oznaczone Eu-



Niecałe 27 procent z tych osób sięga po autentycznie ekologiczne produkty. To te oznaczone Euroliściem, jedynym oficjalnym znakiem, który gwarantuje, że produkt jest wytworzony zgodnie z regulacjami dotyczącymi produkcji żywności ekologicznej.

roliściem, jedynym oficjalnym znakiem, który gwarantuje, że produkt jest wytworzony zgodnie z regulacjami dotyczącymi produkcji żywności ekologicznej – wyjaśniła Radkowska.

Prezes PIZĘ podkreśliła, że to jest poważny problem: – Idziemy do sklepu po produkt ekologiczny, wychodzimy z produktem absolutnie nieekologicznym, ale jesteśmy przeświadczeni, że kupiliśmy produkt ekologiczny.

Dlatego celem II etapu kampanii „Przestaw się na eko – szukaj Euroliścia” jest uświadomienie konsumentom, że tylko oznakowanie Euroliściem gwarantuje to, że produkt jest w pełni ekologiczny.

To ważne, ponieważ wśród kupujących widać wyraźne zainteresowanie ekologicznym stylem życia. Widać to z badania przeprowadzonego przez firmę badawczą NIQ.

Ekologiczny styl życia przejawia się m.in. korzystaniem z opakowań wielokrotnego użytku, wyborem przyjaznych dla środowiska środków transportu czy właśnie – kupowaniem żywności utożsamianej z bio. Na ten ostatni aspekt przed dokonaniem zakupu zwraca uwagę 35 proc. konsumentów hiper- i supermarketów. NIQ informuje,

produktów ekologicznych, na co wskazuje zawartość typowego koszyka zakupowego. Od lat największymi kategoriami BIO pozostają: jedzenie w słoiczkach dla dzieci, roślinne alternatywy nabiału oraz jogurty – wyjaśnia Agnieszka Bujak, Client Business Partner NIQ.

Promocja ekologicznego kierunku rozwoju produkcji rolnej jest coraz bardziej potrzebna, gdyż światowe rolnictwo, w obecnym kształcie, doprowadziło do przekroczenia sześciu z dziewięciu granic planety (wyznaczają one bezpieczną przestrzeń dla funkcjonowania ludzkości). To m.in. utrata różnorodności biologicznej, spowodowana wielkoobszarowym rolnictwem i przemysłową hodowlą zwierząt, przekroczenie granic obiegu azotu i fosforu przez uwalnianie ponad 100 ton nawozów sztucznych rocznie, deforestacja oraz przekroczenie progu bezpieczeństwa zasobów wody słodkiej w 2023 roku.

Badania gospodarstw, które przeszły konwersję na ekologiczne, potwierdzają ochronny wpływ na glebę, wodę oraz zachowanie różnorodności biologicznej i krajobrazu – szacuje się, że transformacja rolnictwa mogłaby zaoszczędzić połowę rocznego zużycia wody – mówi prof. dr hab. Piotr Skubała z Wydziału Nauk Przyrodniczych na Uniwersytecie Śląskim w Katowicach, ekspert Team Europe Direct Komisji Europejskiej.

Według raportu Komisji ds. Ekonomii Systemu Żywnościowego (2024) obecny system żywnościowy przynosi 15 bln dolarów strat, z czego 3 bln stanowią ukryte koszty środowiskowe. Przekształcenie systemu żywnościowego na ekologiczny wymagałoby nakładów na poziomie 0,2-0,4 proc. światowego PKB i mogłoby przynieść globalne korzyści sięgające 10 bln dolarów rocznie (8 proc. światowego PKB).

Obecny model rolnictwa i wzorce konsumpcji nie są zrównoważone z punktu widzenia środowiska. Musimy zrobić wszystko, aby obywatele, rolnicy, przedsiębiorcy, naukowcy i politycy dostrzegli w tej zmianie najważniejszą dla ludzkości szansę powstrzymania zmiany klimatu i zdecydowali się ją wykorzystać – podkreśla prof. Skubała.

ŹRÓDŁO INFORMACJI: PAP MEDIAROOM

DRZWI PODŁOGI

VOX

ul. Grunwaldzka 32, Nowy Sącz
tel. 660 777 161, nowysacz_grunwaldzka@vox.pl

OSIEDLE VERDE



NOWY SĄCZ
UL. DOBRZAŃSKIEGO



667 883 733



WWW.OSIEDLEVERDE.PL



OKNA I DRZWI

PCV | DREWNO | ALUMINIUM



AUTORYZOWANY PARTNER HANDLOWY VIDOK Sp. z o.o.
P.H.U. OKNOBUD

ul. Siemiradzkiego 9
33-300 Nowy Sącz

kom. 502 458 992
tel. 18 442 19 97

Partnerzy wydania:



Sędeczanki, które przyniosły Polakom radość i dumę



FOT. PAWEŁ LEŚNIAK

Klaudia Zwolińska

Urodzona:

18 grudnia 1998 r. w Nowym Sączu.

Droga do sukcesu:

jest zawodniczką Startu Nowy Sącz. Na mistrzostwach Europy junierek wywalczyła trzy medale: złote w K-1 w 2015 i 2016 oraz srebrny w K-1 w 2014. Na mistrzostwach świata junierek w 2016 zdobyła złoty medal w K-1 i brązowy medal w K-1 drużynowo. Podczas młodzieżowych mistrzostw Europy zdobyła cztery medale: złoty w 2018 w K-1, srebrne w K-1 w 2019 i 2020 i brązowy medal w K-1 drużynowo w 2017. Na młodzieżowych mistrzostwach świata wywalczyła dwa medale: srebrny w 2019 w K-1 i brązowy w K-1 w 2017. W 2021 jako pierwsza Polka w historii zwyciężyła w zawodach Pucharu Świata, wygrywając zawody w Pradze. W tym samym roku reprezentowała Polskę na letnich igrzyskach olimpijskich w Tokio, gdzie zajęła 5. miejsce w slalomie K-1. Na mistrzostwach świata w 2022 zdobyła brązowy medal w konkurencji K-1 x 3 (z Natalią Pacierpnik i Dominiką Brzeską). W tym samym roku zdobyła w tej samej konkurencji i w tym samym składzie brązowy medal mistrzostw Europy. W 2023 zdobyła brązowy medal mistrzostw świata w konkurencji K-1.

Życie prywatne:

naręczona sędeczanina Grzegorza Hedwiga – medalisty mistrzostw Polski i mistrzostw Europy w slalomie kajakowym.

Powód do dumy:

28 lipca zdobyła srebrny medal igrzysk olimpijskich w konkurencji K1, był to pierwszy medal dla Polski podczas tegorocznych IO w Paryżu.

Sama o sukcesie:

„W przypadku mojej dyscypliny zawody trwają właśnie 90 sekund. I aby do tych 90 sekund przygotować się najlepiej jak potrafię, pracuje się całe życie. A już na pewno pracowałam nad tym mocno przez ostatnie pięć lat. Każdego dnia przez te lata myślałam o Paryżu. To kosztowało mnóstwo pracy, mnóstwo wyrzeczeń, walki samej ze sobą, z wątpliwościami. I potem stajemy na starcie ten jeden jedyny raz i mamy tych 90 sekund, żeby udowodnić światu, że dobrze pracowaliśmy” (w wywiadzie z Wojciechem Molendowiczem dla RTK).

Ciekawostki:

studiuje pedagogikę w Akademii Nauk Stosowanych w Nowym Sączu, ale myśli też o studiach z zakresu psychologii; jest żołnierzem Wojska Polskiego w stopniu szeregowego; dzięki medalowi olimpijskiemu nabyła prawo do sportowej emerytury, na którą może przejść w wieku 40 lat; za zdobycie medalu IO firma Profbud ufundowała jej mieszkanie w Warszawie; medal olimpijski wystawiła na licytację na rzecz Polskiego Towarzystwa Walki z Mukowiscydozą.



FOT. INSTAGRAM K. NIEWIADOMA

Katarzyna Niewiadoma

Urodzona:

29 września 1994 r. w Limanowej.

Droga do sukcesu:

w 2013 r., mając zaledwie 19 lat, podpisała kontrakt z profesjonalną grupą Rabobank-Liv Woman Cycling i rozpoczęła swoją seniorską karierę. Obecnie jest gwiazdą światowego peletonu, czołową zawodniczką prestiżowej grupy Canyon SRAM Racing i jedną z najlepszych kolarzek na świecie. W 2022 r. wywalczyła 3. miejsce w klasyfikacji generalnej kobiecego Tour de France Femmes. W swoim dorobku ma też między innymi brązowy medal mistrzostw świata wywalczony w 2021 r., a także wiele zwycięstw w wyścigach najwyższej rangi, takich jak Amstel Gold Race, Trofeo Alfredo Binda czy The Women’s Tour. Jest też mistrzynią świata 2023 w kolarstwie gravelowym (odmiana kolarstwa polegająca głównie na jeździe po drogach szutrowych). W 2016 r. zajęła 6. miejsce w wyścigu ze startu wspólnego na igrzyskach olimpijskich w Rio de Janeiro.

Życie prywatne:

żona Taylora Phinneya – byłego amerykańskiego kolarza. Para poznała się siedem lat temu podczas zawodów w Katarze, kilka tygodni po igrzyskach olimpijskich w Rio de Janeiro.

Powód do dumy:

wygrała kobiecy Tour de France, jako pierwsza w historii reprezentantka Polski.

Sama o sukcesie:

„Ostatnie trzy kilometry miałam takie totalne odcięcie. W ogóle nie wiedziałam, co się dzieje. Mój mąż Taylor dwa kilometry przed metą biegł obok mnie, a ja nie byłam w stanie tego zarejestrować. Nie miałam pojęcia, że on tam był. (...) To uświadomiło mi, że te trzy ostatnie kilometry "wycięły" mnie totalnie. To był najgorszy moment, jaki w życiu miałam na rowerze” (w wywiadzie z Mariuszem Czykierem dla Eurosportu).

Ciekawostki:

pochodzi z Ochotnicy Górnej, jej ojciec Stanisław Niewiadomy to kolarz-amator, który przed laty zabierał córkę na pierwsze szosowe treningi; swój pierwszy wyścig wygrała w Nowym Sączu – było to na jednym z kryteriów ulicznych o Puchar Prezydenta Miasta; swoją profesjonalną przygodę z kolarstwem zaczynała w krakowskim klubie WLKS Krakus Swoszowice, u trenera Zbigniewa Klęka, którego wychowankami byli Rafał Majka czy Tomasz Marczyński; podczas Igrzysk Olimpijskich w Paryżu wzięła udział w wyścigu ze startu wspólnego zajmując 8. lokatę; wygrywając Tour de France ustanowiła rekord „Wielkiej Pętli” bez podziału na płęć;

(RED)

NATIONAL
GEOGRAPHIC

TRAVELER

CU
D4

POLSKI
2024

ZAMEK W MUSZYNIE



Partnerzy wydania:

24 | dts24 | 29 sierpnia 2024





Czy uda się uratować najcenniejszą perłę Heleny?

»→ Michał Śmierciak

Kilka minut po godzinie 5. rano w niedzielę 16 czerwca mieszkańców nowosądeckiego osiedla Helena obudził odgłos pędzących na sygnale wozów strażackich. Siedemnaście jednostek jechało walczyć z pożarem, który pochłaniał zabytkowy XVII-wieczny kościół świętej Heleny. Sytuacja była bardzo poważna.

Kłęby gęstego dymu wznosiły się nad okolicą, niebieskie światła pojazdów ratunkowych rozświetlały dzielnicę nad Dunajcem, a mieszkańcy ze łzami w oczach patrzyli, jak żywioł niszczy najcenniejszy obiekt w okolicy. Kiedy strażacy ugasił płomień, do wszystkich zgromadzonych dotarło, że prawdopodobnie udało się uratować konstrukcję budynku, ale wszystko, co znajdowało się w środku, uległo zniszczeniu. Były to bardzo wartościowe pod względem zarówno historycznym, jak również religijnym obrazy, rzeźby oraz wyposażenie kościoła. To, co przez lata gromadziły tam pokolenia wiernych, zostało pożegnane właściwie na zawsze. Straty wstępnie oszacowano na około milion złotych.

Reakcja środowiska kościelnego w diecezji tarnowskiej

W kilka godzin po tym, jak strażacy uporali się z opanowaniem ognia, na terenie przykościelnego cmentarza pojawił się biskup Andrzej Jez. Modlił się przy zniszczonej świątyni, rozmawiał z księżmi parafii świętej Heleny i z żalem w oczach przyglądał tej wielowątkowej tragedii zabytkowego kościoła.

– Zawsze jest to dla nas bardzo przykre doświadczenie, bowiem każdy kościół a szczególnie zabytkowy, który gromadził tutaj pokolenia sądeczan, jest jak gdyby członkiem naszej rodziny duchowej. Dlatego utrata tego kościoła rodzi nasz ból, ale równocześnie uświadamiamy sobie, że tyle dobra się tutaj dokonało. Tyle osób osiągnęło zbawienie i mam nadzieję, iż ten kościół otoczony nekropolią, tymi, którzy odeszli do wieczności, może się odrodzić jeszcze na tym świecie. Mamy nadzieję, że uda nam się go odbudować, a jeżeli nie to i tak przechodzi do wieczności i w zamyśle Bożym pozostaje na zawsze. Na wieki... – podsumował biskup tarnowski Andrzej Jez w rozmowie z DTS.



Siedemnaście jednostek walczyło z pożarem, który pochłaniał zabytkowy XVII-wieczny kościół świętej Heleny.

Policja ustaliła przyczyny, jak również zatrzymano winnego

Kiedy swoje działania zakończyli strażacy oraz służby zajmujące się sprzątaniem i zabezpieczeniem zniszczonych przedmiotów, do akcji wkroczyli przedstawiciele policji.

– Po ugaszeniu pożaru sędzcy policjanci pod nadzorem prokuratora, przy udziale m.in. konserwatora zabytków oraz biegłego z zakresu pożarnictwa przeprowadzili oględziny miejsca zdarzenia, podjęli czynności dochodzeniowo-śledcze polegające m.in. na ustaleniu i przesłuchaniu świadków, a także zabezpieczeniu zapisu z monitoringu – poinformowała komisarz Justyna Basiaga, rzeczniczka Komendy Miejskiej Policji w Nowym Sączu.

W tej sprawie zostało wszczęte śledztwo, a kryminalni z sądeckiej policji wytypowali osobę, która może odpowiadać za podpalenie kościoła. 21 czerwca na podstawie zarządzenia Prokuratora Rejonowego zatrzymano 22-letniego mieszkańca Nowego Sącza.

– Po nocy w policyjnej celi młody sądeczanin został przewieziony do Prokuratury Rejonowej w Nowym Sączu, gdzie został przesłuchany i usłyszał zarzut sprowadzenia

pożaru zabytkowego kościoła, doprowadzając do uszkodzeń przekraczających wartość 1 miliona złotych (art. 163 § 1 pkt. 1 Kodeksu karnego w zw. z art. 108 ust. 1 Ustawy o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami). Za to przestępstwo grozi od roku do 10 lat pozbawienia wolności. Sąd podjął decyzję o tymczasowym aresztowaniu mężczyzny na trzy miesiące – tłumaczyła komisarz Justyna Basiaga.

Jest decyzja w sprawie odbudowy i remontu kościoła

Na tym etapie najważniejsze było odpowiedzenie na zasadnicze pytanie, czy budynek zabytkowego kościoła uda się uratować. Po kilku tygodniach działań stosownych instytucji poznano prawdę.

– Na podstawie wyników ekspertyzy stwierdzono, iż stan techniczny kościoła jest zły. Konstrukcja drewniana dachu oraz pokrycie dachu uległy zniszczeniu. Zniszczeniu uległy również niektóre ściany. Istnieje jednak możliwość przeprowadzenia prac remontowo-budowlanych przywracających przedmiotową konstrukcję do stanu sprzed pożaru – poinformował Sebastian Stanik, rzecznik

Wojewódzkiego Urzędu Ochrony Zabytków.

Budynek zapewne będzie miał przywrócony odpowiedni blask dla przyszłych pokoleń. Problem pojawia się w kontekście zabytkowego wyposażenia świątyni. Zostało bezpowrotnie zniszczone.

– Zabytki ruchome, które znajdowały się we wnętrzu, prawie całkowicie uległy zniszczeniu. Mogą zostać jedynie odtworzone z wykorzystaniem nielicznych ocalałych fragmentów oryginałów – dodał rzecznik.

To wielka strata historyczna dla Nowego Sącza

Straty materialne to jedna kwestia, natomiast dla sądeczan kościół ten był niemyym pomnikiem historii wielu pokoleń, wydarzeń na przełomie kilku wieków, czy wręcz wspomnień rodzinnych oraz doznań duchowych.

– Kościół świętej Heleny był bezcennym zabytkiem na terenie Nowego Sącza. Pochodził z końca XVII wieku, ale początki świątyni trzeba datować dużo wcześniej. We wnętrzu znajdowały się piękne i ważne elementy wyposażenia, jak ołtarz z wizerunkiem Matki Boskiej, świętej Heleny również z XVII wieku. Świątynia posiadała prawdziwe perełki architektury renesansowej. 135 lat temu, a dokładnie

latem 1889 roku, wnętrze kościoła malował Wyspiański, odwiedził je w ramach wyprawy po zabytkach naszego regionu organizowanej przez Władysława Łuszczkiewicza – wyjaśnia historyk Łukasz Połomski.

– Teraz musimy czekać na bardzo dokładne szacowanie strat. Dla środowiska historyków i konserwatorów to olbrzymi cios. Wydaje się, że dzielnica Helena traci swoją najcenniejszą perłę, można powiedzieć, że niemal swoje serce, bo przecież od patronki świątyni nazywano i nazywa się tamtejszą część Sącza – dodaje nasz rozmówca.

Parafianie oferują pomoc w remoncie zniszczonego kościoła

Według zapewnień z parafii świętej Heleny, jak również samego proboszcza ks. Stanisława Michalika, zastosowane zostaną wszystkie możliwe opcje w celu odnowienia zniszczonej świątyni. Prowadzone były już pierwsze zbiórki na rzecz zgromadzenia środków potrzebnych do działań renowacyjnych. Parafianie są zgodni, że mając teraz formalne potwierdzenie, że budynek można będzie poddać działaniom budowlanym, będą zdecydowani, aby kościół świętej Heleny odzyskał swój blask.

AUTOREKLAMA

dts 24

WYDARZENIAMI Z NOWEGO SĄCZA
I REGIONU ŻYJEMY CAŁĄ DOBĘ!

Partnerzy wydania:



29 sierpnia 2024 | dts24 | 25



Mydło z recyklingu, które czyni dobro



Rozmowa z JAROSŁAWEM KĘDRONIEM – pochodzącym z Limanowej autorem Resoap Project

– Opowiedzmy tę historię od początku. Jak zaczął się Resoap Project? Mył Pan w hotelu ręce i zaczął zastanawiać się, co dzieje się z tym pozostawionym mydłem później?

– Zawodowo związany jestem m.in. z branżą hotelarską od prawie dwudziestu lat i często podróżuję służbowo. Bywam gościem wielu różnych hoteli w Polsce i poza nią. Przyznam jednak, że pomysł na projekt recyklingu pozostałości hotelowych mydełek powstał po rozmowie z moim serdecznym kolegą, który zastanawiał się, czy pozostawione w hotelach mydelka muszą trafiać do śmieci. Temat ten zainteresował mnie i wciągnął tak bardzo, że postanowiłem się nim zająć. Rozpocząłem prace koncepcyjne, w których określiłem możliwe drogi odzysku odpadów mydlanych oraz sprawdziłem, jakie wymagania musiałby spełnić proces, żeby mógł być prowadzony. W następnej kolejności rozpocząłem pracę nad odpadem mydlanym i szukałem najlepszego jego zastosowania. W pierwszej fazie prac starałem się uzyskać mydła płynne, z kostek mydła odbieranych z hotelu. Efekt był dobry, ale nie bardzo dobry, dlatego

postanowiłem pójść w kierunku wytwarzania nowych kostek mydła. Ten proces się powiódł i moja przygoda z recyklingiem pozostałości hotelowych mydełek trwa do dziś.

– Ale przecież to wszystko nie było takie proste! Jak wyglądał proces od pomysłu do ruszenia z programem Resoap Project?

– Tutaj wyzwanie było dość duże. Po tym, jak opracowany sposób recyklingu mydełek okazał się bardzo dobry, rozpocząłem starania o uczynienie go oficjalnym. W tym celu musiałem uzyskać szereg pozwoleń i zgód na prowadzenie działalności w zakresie gospodarki odpadami. Choć Resoap Project nadaje drugie życie mydłu, które nie jest niebezpieczne, to w rozumieniu przepisów prawa mydła te stanowią odpad i jako takie muszą być traktowane. W związku z tym odbieranym mydłom z hoteli musiałem przyporządkować odpowiedni kod odpadu, spełnić określone wymagania, co do sposobu i miejsca ich przetwarzania, oraz zapewnić zdolność wytwórczą i właściwe zarządzanie wytworzonymi przeze mnie mydelkami. Czas, w którym starałem się o wszystkie wymagane prawnie pozwolenia, nie był łatwy, ponieważ był to środek pandemii. Finalnie jednak wszystko

skończyło się dobrze i od lipca 2020 roku mogłem rozpocząć recykling hotelowych mydełek.

– Wspomniał Pan przed chwilą, to samo zresztą usłyszeliśmy w wakacyjnym programie „Pytanie na śniadanie”, w którym brał Pan udział, że mydło odzyskane w procesie recyklingu jest produktem bezpiecznym.

– Tak. Recyklingowe mydło jest produktem bezpiecznym o tych samych właściwościach i cechach, jakie mają mydelka, z których powstają. Mydła są dezynfekowane w czasie procesu, co zapewnia ich bezpieczeństwo higieniczne.

– Podawane przez Pana dane robią wrażenie. Cytuję Pana wypowiedź z „Business Insider”: „W czerwcu zebraliśmy 178,5 kg odpadów, a z każdego kilograma produkujemy 10 kostek mydła po 95 gramów. Czyli to będzie łącznie ponad 1,8 tys. kostek w miesiąc”. Aż trudno sobie wyobrazić, ile mydła marnuje się w hotelach...

– Hotele, które stawiają na mydelka w kostce, zapewniają wyjątkowe i jednocześnie indywidualne kosmetyki dla swoich gości. Każdy, kto spędza czas w takim hotelu, ma pewność, że kosmetyk, który otrzymuje, jest nowy i tylko dla niego. To jedna z form indywidualnego podejścia

– Zawsze powtarzam, że nawet jedno małe mydelko ma ogromną wartość i może uratować komuś zdrowie lub nawet życie – mówi Jarosław Kędroń.

FOT. ARCH. J. KĘDRONIA

REKLAMA

NISSAN

Nowy Nissan X-Trail
z napędem **e-POWER**
Elektryzująca moc bez ładowania

Wikar

Nowy Sącz, ul. Węgierska 168 - tel.: 18 414 0 420

pon. — pt.: 09.00 — 17.00, sob.: 09.00 — 14.00

www.nissan.wikar.pl

Wszelkie prezentowane informacje, zdjęcia, specyfikacje, opisy, ilustracje lub parametry techniczne służą wyłącznie celom informacyjnym, nie stanowią potwierdzenia dostępności poszczególnych modeli pojazdów, wersji wyposażenia, wersji napędów i nie stanowią zapewnienia w rozumieniu art. 556(1)§2 Kodeksu cywilnego oraz nie są wiążące. Nissan X-Trail z napędem e-POWER - zużycie paliwa w cyklu mieszanym WLTP (l/km): 5,8-6,2; emisja CO₂ w cyklu mieszanym WLTP (g/km): 132-141. Zużycie paliwa i emisje CO₂ podano zgodnie z obowiązującymi przepisami europejskimi. Przedstawione dane techniczne są zgodne z nową procedurą testową WLTP (Worldwide Harmonized Test Procedure for light vehicles) stosowaną do obliczania zużycia paliwa oraz emisji CO₂. Dane testowanych samochodów, porównywane są wyłącznie według tych samych procedur. Rzeczywiste wyniki mogą różnić się w zależności od czynników takich jak warunki pogodowe, styl jazdy, obciążenie pojazdu lub wszelkie akcesoria zamontowane po rejestracji pojazdu. W celu uzyskania bliższych informacji prosimy skontaktować się z autoryzowanym dealerem Nissana.

Partnerzy wydania:





do gościa hotelu i jednocześnie jedna z oznak luksusu, jaki takie miejsce oferuje swoim gościom. Takich hoteli w Polsce jest dużo. Można zatem założyć, że równie dużo jest odpadu mydlanego, który mógłby być zagospodarowany. Obecnie w programie recyklingu hotelowego mydła bierze udział szesnaście hoteli i jeden obiekt apartamentowy w Polsce, a średnia miesięczna ilość odbieranych odpadów to 160–170 kg. To właśnie dzięki partnerom naszego programu jestem w stanie prowadzić projekt i dostarczać mydła do dalszej dystrybucji. Jak już wspomniałem, w Polsce jest bardzo wiele hoteli, które stosują mydelka w kostce, a program recyklingu ich pozostałości wprowadziły znajdujące się w Warszawie: Warsaw Presidential Hotel, Sheraton Grand Warsaw, The Westin Warsaw, Hotel Bristol, a Luxury Collection Hotel, Nobu Hotel Warsaw, Four Points by Sheraton Warszawa Mokotów, Hotel Verte, Warsaw, Autograph Collection, Sofitel Warsaw Victoria; w Sopocie: Sopot Marriott Resort&Spa, Sheraton Sopot Hotel, Sofitel Grand Sopot; w Krakowie: Sheraton Grand Kraków, Hotel Senacki oraz Hotel Hyatt Place Kraków. Ponadto w projekcie bierze udział hotel AC by Marriott Wrocław, Sheraton Poznań Hotel oraz apartamentowiec Willowia No.5 z Wisły. Biorąc pod uwagę, jak dużo mamy w Polsce hoteli używających kostki mydła, ilość, którą poddajemy recyklingowi, jest jedynie niewielką częścią całości.

– Dlaczego? Jak na możliwość współpracy reaguje polska branża hotelowa?

– Mimo tego, że już od kilku lat zajmuję się tym tematem i promuję projekt w branży turystycznej w Polsce nie jest łatwo zachęcić nowe hotele do włączenia się do tej inicjatywy. Ja jestem sam, nie stoi za mną żadna korporacja i być może dlatego dyrektorzy hoteli, ich właściciele czy zarządcy nieufnie patrzą na to, co chcę im zaproponować.... Tak myślę.... Partnerzy Resoap Project oprócz tego, że przekazują mydelka do recyklingu, wspierają proces finansowo. Dzięki temu wsparciu można go przeprowadzić i dostarczyć wytworzone mydła do fundacji i innych instytucji, z którymi współpracuję. Być może ten fakt również stoi na przeszkodzie, by włączyć się do programu, pomimo tego, że mówimy tutaj o niewielkiej inwestycji finansowej ze strony hotelu. Dodam jeszcze, że każdy obiekt, który wprowadził recykling mydeł do swoich praktyk, korzysta na tym na wielu

poziomach. Redukuje ilość odpadów generowanych przez obiekt, obniża swój ślad węglowy, włącza się w akcje charytatywne lokalnie czy globalnie, prezentuje się jako miejsce jeszcze bardziej przyjazne środowisku, czy staje się obiektem chętniej wybieranym przez świadomych ekologicznie gości. Recykling pozostałości hotelowych mydełek niesie więc wiele korzyści dla hotelu i jednocześnie wywiera pozytywny wpływ na społeczności, które korzystają z Resoapowych mydeł.

Są również takie osoby z branży hotelowej, które mi zaufały, i które wprowadziły recykling mydeł do swoich obiektów już po pierwszej rozmowie. Jedną z takich osób jest pani Beata Piosik, która zarządza hotelem Sopot Marriott Resort&Spa. To właśnie pani Beata rozpoczęła jako pierwsza w Polsce recykling mydeł, a hotel, którym zarządza, wyznaczył nowe ekologiczne trendy w hotelarstwie. Obecnie prowadzi rozmowy z kilkoma hotelami w Polsce, a jaki będzie ich finał – zobaczymy.

– Interesuje Pana współpraca tylko z dużymi hotelami? Czy jeśli po naszym wywiadzie zgłosiłyby się do Pana sądeckie hotele, pensjonaty, to mogą liczyć na podjęcie współpracy?

– Zawsze powtarzam, że nawet jedno małe mydelko ma ogromną wartość i może uratować komuś zdrowie lub nawet życie. Duże hotele to dużo mydła, małe obiekty to mniej mydła, ale jedno i drugie w Afryce czy w innych miejscach, do których trafiają mydła z Resoap Project, to wielki skarb i pomoc lokalnym społecznościom. Warsaw Presidential Hotel przekazuje nam mydła z 523 pokoi, a apartamentowiec Willowia No.5 z 11 apartamentów. Jak widać, każdy niezależnie od wielkości obiektu, jest dla nas cenny, bo cenne są mydelka, które może zebrać i przekazać nam do recyklingu. Jeżeli znajdą się hotele czy pensjonaty, które będą chciały dołączyć do Resoap Project, to będę bardzo szczęśliwy i wiem, że razem zrobimy wiele dobrego dla innych. Na stronie internetowej projektu – www.resoap.pl jest formularz kontaktowy i inne namiary na mnie, z których można skorzystać, a ja serdecznie zapraszam, bo warto robić dobre rzeczy!

– Mydło z recyklingu trafia m.in. do Afryki. Skąd ten kierunek?

– To jest najważniejszy element projektu i na tym zależało mi najbardziej od samego początku. Sam jeden nie byłbym w stanie wysłać



FOT. ALINA PELKA

Z recyklingowych mydeł mogą korzystać mieszkańcy wielu regionów Malawi, do których Yorghas Foundation wysyłała pomoc humanitarną.

mydeł w tak odległe miejsca. Proces recyklingu prowadzę w Limanowej, a miejsca, do których trafiają mydła z mojej pracowni są bardzo odległe... Kiedy szukałem sposobu na to, aby móc wesprzeć te najbardziej potrzebujące osoby, w telewizji usłyszałem o Fundacji Redemptoris Missio z Poznania. To fundacja, która już ponad trzydzieści lat pomaga polskim misjonarzom w krajach Afryki poprzez organizowanie misji medycznych czy wysyłanie pomocy humanitarnej do miejsc ich posługi. Postanowiłem się skontaktować z fundacją, i tak rozpoczęła się nasza wspólna praca. Od pierwszych mydeł, które przekazałem Fundacji Redemptoris Missio, minęły już dwa lata, a do dzisiaj to łącznie ponad 15 tys. kostek mydła,

które fundacja wysłała do Kamerunu, Republiki Środkowoafrykańskiej, do Libanu czy na Madagaskar. Jestem pewien, że tak właśnie musiało się stać. Mam ogromną radość współpracować również z Yorghas Foundation, która działa w innych zakątkach Afryki. Dzięki tej fundacji z recyklingowych mydeł mogą korzystać mieszkańcy wielu regionów Malawi, do których Yorghas Foundation wysyłała pomoc humanitarną. Afryka to nie jedyny kierunek, gdzie trafiają mydła z recyklingu. Miałem szczęście współpracować z bytomskim oddziałem Towarzystwa Miłośników Lwowa i Kresów Południowo-Wschodnich, a dzięki staraniom prezes towarzystwa – pani Danuty Skalskiej recyklingowe mydła były bardzo pomocne Polakom mieszkającym na terenach obecnej Ukrainy. Ukraina stała się ważnym kierunkiem pomocy po wybuchu wojny w 2022 roku, od kiedy dziesiątki a może nawet setki tysięcy osób musiały opuścić swoje domy i uciekać przed śmiercią w inne regiony tego kraju. Krakowscy Bracia Zakonni ze Zgromadzenia Świętego Brata Alberta nie patrząc na ryzyko, regularnie wozili pomoc humanitarną z ich krakowskiego domu do domu Zgromadzenia we Lwowie i w Zaporozżu. Wśród tej pomocy były również

mydła pozyskiwane od partnerów naszego programu. Jednym z braci, który z narażeniem swojego życia pomaga wewnętrznym uchodźcom w Ukrainie, jest Andrzej Słusznik, z którym spotkam się za kilka dni, by przekazać mu kolejną partię mydeł. Pomaganie nie ma granic, ale są takie miejsca, w których pomoc jest szczególnie potrzebna i stąd te kierunki.

– Całym przedsięwzięciem zajmuje się Pan osobiście, łącząc tę działalność z pracą zawodową i życiem rodzinnym? Udaje się to wszystko pogodzić?

– Początki były bardzo trudne. Musiałem łączyć obowiązki zawodowe z projektem i rodziną. Pierwsze prace nad procesem wykonywałem, kiedy jeszcze moje córki były bardzo małe i czasu na projekt było niewiele. Dni wolne od pracy w miarę możliwości wykorzystywałem na rozwój procesu i doskonalenie wyrobu. Do dzisiaj wolne dni przeznaczam na projekt, ale szczęśliwie mam pomoc wolontariuszy, którzy czasem mi pomagają. Z ich pomocą jest łatwiej, za co jestem im bardzo wdzięczny! Mam też wyrozumiałą żonę, która zapewnia mi przestrzeń do tego, bym mógł robić to, co daje mi poczucie sensu i spełnienia. Pomagajmy, bo warto!

ROZMAWIAŁA (JOMB)

Jeżeli znajdą się hotele czy pensjonaty, które będą chciały dołączyć do Resoap Project, to będę bardzo szczęśliwy i wiem, że razem zrobimy wiele dobrego dla innych. Na stronie internetowej projektu – www.resoap.pl jest formularz kontaktowy i inne namiary na mnie, z których można skorzystać, a ja serdecznie zapraszam, bo warto robić dobre rzeczy!

Partnerzy wydania:



echotrombity.pl
mcksokol.pl

f @ y /mcksokol

KONCERT LAUREATÓW oraz UROCZYSTA GALA wręczenia nagród finalistom
46. Małopolskiego Festiwalu Orkiestr Dętych **ECHO TROMBITY**

MY: MAŁOPOLANIE

22 września 2024

niedziela, godz. 16:00

Małopolskie Centrum Kultury SOKÓŁ w Nowym Sączu
sala im. Lucjana Lipińskiego

WYSTĄPIĄ:

Basztowa Concert Band
dyrygent: **Wojciech Frankowicz**

MODA Big Band Andrychów
dyrygent: **Łukasz Zaborowski**

WSTĘP BEZPŁATNY

Liczba miejsc ograniczona,
wejściówki do odbioru w kasie MCK SOKÓŁ
od 13 września 2024

ORGANIZATOR

SOKÓŁ
Małopolskie Centrum Kultury
INSTYTUCJA KULTURY
WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

MAŁOPOLSKA

PATRONAT HONOROWY

MAŁOPOLSKA
Łukasz Smółka
Marszałek
Województwa Małopolskiego

Ludomir Handzel
Prezydent Miasta Nowego Sącza

Andrzej Jeż
Biskup Tarnowski

Tadeusz Zaremba
Starosta Nowosądecki

PARTNERZY

PWM
EDITION

PIWNICZANKA
CENTRUM WIOSNY I WIOSNA

SPONSOR

BARTEZ
SŁYCH I WIDOK INSTRUMENTÓW DĘTYCH

Partnerzy wydania:

Konkurs dla kierowców zawodowych

Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przewoźników Drogowych „GALICJA”
Ogólnopolski Związek Pracodawców Transportu Drogowego
Stowarzyszenie Klub Polskiego Trakera
Małopolski Ośrodek Ruchu Drogowego w Nowym Sączu
organizują

IX Turniej Kierowców Firm Transportowych „Małopolski Mistrz Kierownicy CE”

towarzyszący konferencji:

„Zagrożenie konkurencyjności w działaniu polskiego transportu drogowego”

organizowanej w Hotelu „Litwiński”
ul. św. Krzysztofa 5, Tęgoborze
w dniu 6 września 2024 r. /piątek/

Celem Konkursu jest działanie na rzecz poprawy stanu bezpieczeństwa ruchu drogowego, w szczególności poprzez:

- popularyzowanie wśród doświadczonych uczestników ruchu drogowego znajomości przepisów o ruchu drogowym i wiedzy motoryzacyjnej,
- kształtowanie partnerskich zachowań wobec innych uczestników ruchu drogowego,
- propagowanie kulturalnego i bezpiecznego zachowania się, jako uczestnika ruchu drogowego,
- propagowanie i popularyzacja wiedzy z zakresu udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.

Do udziału w konkursie zapraszamy kierowców skierowanych przez Firmy Transportowe oraz indywidualnych przewoźników posiadających uprawnienia do prowadzenia pojazdu określonego kategorią „C, CE” prawa jazdy, zgłoszenia do 30 sierpnia 2024 r.

Początek zawodów godzina 9.00.



 MAŁOPOLSKA



INSTYTUCJA
WOJEWÓDZTWA
MAŁOPOLSKIEGO

Małopolski Ośrodek Ruchu Drogowego w Nowym Sączu

ul. 29 Listopada 10, 33-300 Nowy Sącz, www.mord.pl, tel. 18 449 08 80

Partnerzy wydania:



MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
W NOWYM SĄCZU

MOPS
Nowy Sącz

Ośrodek

Interwencji Kryzysowej

**PROGRAM
KOREKCYJNO -
EDUKACYJNY
DLA SPRAWCÓW
PRZEMOCY**

KONTAKT:
33-300 NOWY SĄCZ, UL. TARNOWSKA 28
ZAPISY POD NR TEL.
18 449 04 94, 19 449 04 91

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu dział Ośrodek Interwencji Kryzysowej prowadzi rekrutacje do programu korekcyjno – edukacyjnego dla osób stosujących przemoc domową.

Oferta programu korekcyjno- edukacyjnego skierowana jest na pracę z osobą stosującą przemoc i jest jednocześnie odpowiedzią na zapotrzebowanie osób doznających przemocy, które oczekują zmiany zachowań ze strony osoby stosującej przemoc.

Zjawisko przemocy domowej jest poważnym problemem społecznym. Przyczyny przemocy bywają różne, może to być reakcja na problemy dnia codziennego, zmagania wewnętrzne człowieka, zachowania innych osób. Inną przyczyną braku kontroli nad emocjami i dopuszczania się przemocy jest działanie substancji psychoaktywnych na organizm człowieka.

Poddanie osoby stosującej przemoc pracy korekcyjnej daje szansę na to, że będzie

w stanie zmienić schemat postępowania. Przedstawiony program korekcyjno – edukacyjny dla osób stosujących przemoc został opracowany w oparciu o aktualne obowiązujące akty prawne.

Zadaniem programu jest zastosowanie działań edukacyjnych, socjalizacyjnych oraz psychologicznych ukierunkowanych na korekcję, czyli zmianę zachowań i postaw osób stosujących przemoc domową, a w rezultacie na redukcję ryzyka kontynuowania przez te osoby przemocy oraz zwiększenie ich możliwości samokontroli agresywnych zachowań, co przyczyni się do konstruktywnego współżycia w środowisku.

Hybrydowe modele Forda – od pierwszego na świecie SUV-a, po hybrydowe plug-in i Explorera Electric.

WARSZAWA, 5 sierpnia 2024 roku - Pierwszy samochód z napędem hybrydowym pojawił się w ofercie Forda w 2004 roku. Od tego momentu marka nieustannie rozwija swoje technologie aut z napędem elektrycznym dążąc do zwiększenia efektywności paliwowej i zmniejszenia emisji spalin. Dzisiaj w ofercie amerykańskiego producenta można znaleźć samotadujące się hybrydy oraz hybrydy typu plug-in.

Historia samochodów hybrydowych Forda to historia innowacji i postępu technologicznego, które przyczyniły się do kształtowania współczesnego rynku motoryzacyjnego. W sierpniu 2004 roku Ford wprowadził na rynek model Escape Hybrid – był to pierwszy na świecie SUV z napędem hybrydowym!). Samochód był napędzany silnikiem o pojemności 2,3 litra pracującym w trybie Atkinsona oraz silnikiem elektrycznym o mocy 75 kW. Energia elektryczna magazynowana była w akumulatorze niklowo-metalowo-wodorkowym, a napęd przekazywany był za pośrednictwem bezstopniowej przekładni.

Obecnie najnowsza generacja modelu Escape oferowana jest w polskich salonach jako Ford Kuga. Jego najnowsza odsłona przeszła szereg zmian stylistycznych – samochód zyskał nowy efektowny grill, nowy kształt przedniego zderzaka, nowe przednie reflektory Full LED, nowy układ świateł w tylnych lampach oraz nowoczesne wnętrze.

Nawet do 88 kilometrów zasięgu w trybie EV – Ford Kuga plug-in hybrid

Nowy Ford Kuga dostępny jest w trzech rodzajach układów napędowych – dwa z nich to napędy hybrydowe. Bazową konfiguracją jest 1.5 EcoBoost 150 KM z napędem na przednie koła i manualną skrzynią biegów. Samotadująca się hybryda (FHEV) oferowana jest z napędem na przednie lub na wszystkie koła. W wersji FWD jej moc maksymalna wynosi 180 KM, a AWD – 183 KM. Topową odmianą modelu Kuga jest wersja hybrydowa plug-in z silnikiem benzynowym o pojemności 2,5 litra i baterią o pojemności 14,4 kWh brutto. Zasięg na samym silniku elektrycznym to nawet 88 kilometrów²⁾.

Model ten może pochwalić się także wiodącą w zelektryfikowanym segmencie C-SUV wartością masy holowanej przyczepy, która w wersjach PHEV i FHEV AWD wynosi 2100 kg. Dodatkowo, samochód oferuje nowe, inteligentne funkcje dotyczące holowania: listę kontrolną podłączania przyczepy oraz nawigację z funkcją Trailer Tow, która zaproponuje najlepszy wariant trasy podczas holowania przyczepy uwzględniając jej gabaryty.

Już w podstawowej wersji Titanium Kuga będzie doskonale wyposażona. W porównaniu z poprzednią wersją do standardu dodano bowiem reflektory Full LED, bezprzewodową ładowarkę do smartfonów, system multimedialny SYNC 4 z bezprzewodową obsługą Apple CarPlay i Android Auto i kompletną gamę systemów bezpieczeństwa.



EcoBoost Hybrid o mocy 170 KM w nowej Pumie

Zaprezentowany niedawno nowy Ford Puma jest natomiast dostępny w czterech wersjach – Titanium, ST-Line, ST-Line X i ST. Wszystkie silniki w nowym Fordzie Puma są połączone z systemem miękkiej hybrydy, oferując niskie zużycie paliwa i przyjemną dynamikę.

Szczytem oferty jest dostępny jedynie w Pumie ST 1.0 EcoBoost Hybrid 170 KM Powershift, którego przyspieszenie od 0 do 100 km/h wynosi 7,4 s, a zużycie paliwa w cyklu mieszanym według metodologii WLTP to jedynie 6 litrów na 100 km. W salonach znaleźć można ponadto Forda Pumę w odmianach 1.0 EcoBoost Hybrid o mocy 125 KM lub 155 KM – dostępnej wyłącznie z automatyczną skrzynią biegów Powershift.

Bazowa wersja zawiera bogate wyposażenie standardowe, w którym znajdują się m.in. 17" obręcze kół ze stopów lekkich, przyciemniane tylne szyby, czujniki parkowania z tyłu, reflektory Full LED czy kamera cofania. Standardem jest 12-calowy dotykowy ekran systemu SYNC4 z nawigacją satelitarną, bezprzewodową obsługą Android Auto i Apple CarPlay, a także automatyczna klimatyzacja czy tempomat z inteligentnym ogranicznikiem prędkości. Na liście znalazł się również rozbudowany pakiet systemów wspomagających kierowcę.

Samochód cały czas oferuje wiodące 456 litrów przestrzeni bagażowej z 80-litrowym MegaBoxem pod podłogą bagażnika. Pakowność samochodu można zwiększyć do 1216 litrów po złożeniu tylnych siedzeń.

Więcej informacji na temat hybrydowych modeli Forda szukaj u Dealera Ford - Wikar.

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

wikar.pl



Partnerzy wydania:

30 | dts24 | 29 sierpnia 2024





Jak miss agentki nie zrzucono nad Szczawą

»→ Ireneusz Pawlik

Media często przypominają losy hrabianki Krystyny Skarbek, uczestniczki konkursu Miss Polonia w 1930 r., a w czasie II wojny światowej agentki wywiadu brytyjskiego, podziwianej przez angielskiego premiera Winstona Churchilla i będącej prototypem postaci Vesper Lynd z „Casino Royale” (1953), czyli pierwszej powieści Iana Fleminga o agencie 007 Jamesie Bondzie. Jako pierwsza brytyjska agentka specjalna operowała we Francji, Węgrzech, Algierii i Egipcie, ale istniał również plan zrzućenia jej na spadochronie w Polsce. A wylądować miała na zrutowisku na osiedlu Polanki koło Szczawy w powiecie limanowskim.

Miss Agent: uzbrojona i urocza

Była osobą wysportowaną: kursując z i do Polski w czasie okupacji niemieckiej, czyniła to na nartach przez Tatry. Ale kiedy w 1944 r. pracowała już dla SOE (Special Operations Executive – Kierownictwa Operacji Specjalnych), komórki wywiadu brytyjskiego SIS (Secret Intelligence Service – Tajna Służba Wywiadowcza) znanego także jako MI6, której Churchill wyznaczył zadanie „podpalenia Europy” – powstał plan akcji o kryptonimie Flamstead, mającej na celu wsparcie Powstania Warszawskiego siłami cichociemnych, czyli wyszkolonych w Szkocji polskich komandosów. Akcja Flamstead zaś miała być częścią operacji Freston zamierzonej jako rozpoznanie planów Armii Krajowej na wypadek zajęcia Polski przez Armię Czerwoną.

Do szerszego wsparcia Powstania Warszawskiego przez aliantów nie doszło, ale operację Freston kontynuowano. W depezy nadanej 30 grudnia 1944 r. z Wielkiej Brytanii do Polski podano: „Przerzucimy w najbliższą pogodną noc. W skład wchodzi pani Krystyna Granville, oficer brytyjski, z pochodzenia Polka, na której możecie polegać. Ma pełnić zadanie łącznika pomiędzy poszczególnymi misjami. W razie możliwości ułatwie jej poruszanie się w terenie”. Skarbek jako agentka brytyjska używała właśnie nazwiska Granville.

Lądowanie spadochroniarzki, opisywanej też w źródłach jako „oficer brytyjskiego lotnictwa w stopniu porucznika o pseudonimie Folkestone”, miało nastąpić właśnie na zrutowisku „Wilga” na osiedlu Polanki koło Szczawy. Na miejscu agentka Folkestone miała zostać wyposażona w narty, aby na nich pokonać góry i docelowo przedostać się do łódzkiego okręgu



Wojciech Opyd miał 12 lat, kiedy widział zrzuć na Polankach.

AK, a tam podjąć zadania. Zanim jednak misja doszła do skutku, Armia Czerwona poczyniła na froncie takie postępy (17 stycznia 1945 r. wkroczyła do Warszawy, a 18 stycznia – do Krakowa), że sprawa się zdezaktualizowała.

Wilga i pelikany

Zrutowisko nr 311 o kryptonimie „Wilga”, podległe Obwodowi Limanowa Inspektoratu AK Nowy Sącz, funkcjonowało w końcu 1944 r. i mieściło się na pograniczu Gorców i Beskidu Wyspowego, pod Kiczorą Kamienicką i Wielkim Wierchem, szczytami ledwo przewyższającymi 1000 m n.p.m. Za „Wilgę” odpowiadał ppor. Mikołaj Modzelewski oraz por. Florian Kortus.

Do łączności radiowej z bazą lotniczą w Brindisi, miastem leżącym na „obcasie włoskiego buta”, skąd startowały transportowce

polskiego 301 Dywizjonu bombowców RAF, służyła placówka I batalionu 1. Pułku Strzelców Podhalańskich AK o kryptonimie „Pelikany” zlokalizowana w górach nad Szczawą – w szalasie na tzw. Wyrębiskach Szczawskich i Zalesiańskich (dziś w tym rejonie znajdują się popularne trasy biegowe i rowerowe pod Mogielicą). „Pelikany”, którymi dowodzili por. Antoni Turski (wg innej wersji – por. Maksymilian Kaucki) i por. Ryszard Błatkiewicz, nie miały dobrej opinii – w konspiracyjnej prasie pojawiło się nawet ogłoszenie o treści zrozumiałej tylko dla wtajemniczonych: „Pingwiny, pelikany, jastrzębie i inne bydlaki sprzedam tanio. Szczawa-Bukówka”.

„Wilga” odebrała cztery zrzućy, w których znalazło się 12 cichociemnych: 6 pod dowództwem kawalera orderu Virtuti Militari mjr. Kazimierza Raszplewicza i 6 dowodzonych przez kpt. Stanisława

Dmowskiego, czterokrotnie odznaczonego Krzyżem Walecznych. Razem z mjr. Raszplewiczem skoczyli: kawaler VM i KW mjr. Adam Mackus, czterokrotnie odznaczony KW por. Marian Skowron, kawaler VM i KW ppor. Przemysław Bystrzycki, kawaler VM i KW ppor. Bernard Bzdawka i odznaczony KW ppor. Stanisław Mazur. W skład ekipy kpt. Dmowskiego wchodził: kawaler VM i czterokrotnie odznaczony KW mjr. Zdzisław Sroczyński, kawaler VM mjr. Witold Uklański, czterokrotnie odznaczony KW kpt. Jan Parczewski, kawaler VM ppor. Bronisław Czepczak i czterokrotnie odznaczony KW ppor. Jan Matysko. Ten drugi zrzuć był ostatnim zrzućem cichociemnych w okupowanej Polsce.

Ciemność pachnąca benzyną

Radiotelegrafista ppor. Przemysław Bystrzycki, brat dziennikarki i pisarki Zofii Bystrzyckiej (żony powojennego działacza partyjnego i pisarza Jerzego Putramenta), tak w książce „Znak cichociemnych” (Poznań 1983) wspominał swój zrzuć: „Noc, ciemność pachnąca benzyną. (...) Motory przycichły. Zeszliśmy nieco. Raptem poderwało maszynę, z trudem ustąłem. Z komór bombowych wystrzeliły zasobniki ze sprzętem dla oddziałów. Poszły kontenery. Wyglądam oknem. Nie widzę parasoli, pewnie spłynęły za nami, poniżej ogona. (...) Biorę zatrząsk [spadochronu] do góły dłoni. Jest chłodny, ciężki. Kiwam głową: <okay>. (...) Robię pół kroku, siadam. Jak na skokach ćwiczebnych, z komendą skokową w myśli, wypycham się obiema rękami. Świs w uszach, serce pod gardłem, szybkość nadana maszyną kładzie na plecy. Przez ułamek sekundy widzę czarny kontur Liberatora, nawet światła na skrzydłach. Kontur oddala się, milknie. Gwałtowne szarpnięcie w ramionach. Spoglądam ku górze. Nad głową biała kupa. Powietrze dzwoni w uszach – taka cisza wokół. Stałem w miejscu, nie opadam. Wiem, że to złudzenie, lecz wrażenie powraca. Za każdym razem równie mocno. Biała płachta buja leniwie. Gaszę nieduże wahania, poprawiam szelki na udach. Czarne skupisko lasu wyraźniej. Wyżej polana, na której wciąż różowieją światła, poniżej jakiś bezdrzewny zagonek, wertepy. Płaty rzadkiego śniegu w rozpadlinach. Zniosło trochę. Byłe nie lądować na drzewach. Nocą trudno obliczyć odległość. Dlatego wcześniej podkurczam nogi, jak najwyżej chwytam szelki, dłońmi prawie dosięgam linek. Czekam sekundę, podciągam się, kulę, gotowy do machnięcia przewrotki. Stopy ciągle bujają w powietrzu. Puszczam

linki, wychylam zza łokci głowę, chcę spojrzeć w dół, stwierdzić ile jeszcze metrów. Walę całym ciężarem o matkę naszą rodzoną – i siadam na tyłku. O dziwo! Zupełnie miętko. No tak, koczuję na splachciu śniegu. Więc Polska...”.

I dalej: „Dobrnąłem do chatynki na szczycie wzniesienia. (...) Przystanąłem w mrocznej sionce. Pachniało tu sianem, oborą, nagrzaną wełną. (...) Żołnierze mieli płaskie furażerki, bez wysokiego przodu, do którego przywykłem w czasie służby w regularnym wojsku, orły wycięte z puszek po konserwach, doszyte obok białoczerwone chorągiewki. Mundury – raczej ich części lub szczątki. Za to wielu miało buty z cholewami o wysokich napiętkach, tak zwanych <szklankach>. Polski fason”.

Treść zrzuć

Napotkany na Polankach, 92-letni Wojciech Opyd o żelaznym uścisku dłoni, opowiada, że w przygotowaniu zrutowiska, dawaniu sygnałów samolotom i odbieraniu zrzućów brał udział jego ojciec Józef oraz starsi bracia Jan, Franciszek i Józef. Zaczynało się to o godz. 11. wieczorem. On miał dopiero 12 lat, kręcił się wśród dorosłych, nie bardzo wiedząc, o co chodzi, ale i tak należało do ZBOWiD-u. Widział jak niektóre zasobniki i skoczki spadały na drzewa i grzęzły między gałęziami, trzeba było ich uwalniać. Wśród spadochroniarzy nie pamięta żadnego Polaka – wszyscy mówili w obcym języku, nie szło się dogadać.

Główną treść zrzućów dokonanych na „Wildze” z 9 maszyn typu Halifax i Liberator stanowiły pieniądze dla konspiracji (łącznie 1,177 mln funtów w banknotach i złocie) oraz 11,6 ton zaopatrzenia dla partyzantki. Dowódcy raportowali potem na podwładnych, że ci zamiast przekazywać zwierzchnikom – rozdrapywali zawartość zasobników z bronią, umundurowaniem, zegarkami, papierosami i żywnością między siebie. Niemniej część dostarczonej tą drogą broni zamelinowano w skrytce w tartaku na os. Bukówka w Szczawie.

Szczęśliwie żaden z dość licznych samolotów, biorących udział w lotach do „Wilgi”, nie został zestrzelony. Oprócz „Wilgi” Inspektorat AK Nowy Sącz dysponował także innymi zrutowiskami: „Sikora 1” – między Szczawą a Zasadnem; „Sikora 2” – nad Zasadnem; „Sokół” – między Gruszowcem a Jurkowem; „Sójka” – 100-morgowa polana nad Słopicami na Dzielcu pod Mogielicą; „Sroka 1” – na osiedlu Krzysztofy pomiędzy Mszaną Górną a Konią; „Sroka 2” – polana w masywie Kudłonia lub Gorca.

Partnerzy wydania:





Zapraszam!
Ludomir Handzel
PREZYDENT MIASTA NOWEGO SĄCZA



Sądecka Jesień Kulturalna

Patronat Honorowy: Prezydent Miasta Nowego Sącza Ludomir Handzel



www.sadeckajesienkulturalna.pl

Ludomir Handzel
PREZYDENT MIASTA NOWEGO SĄCZA

Mała Galeria



MAŁY FESTIWAL FORM ARTYSTYCZNYCH 2024

PROGRAM

5 IX 2024 / czw / 18:00

KRZYSZTOF TRUSZ
i **JAN KUDLIČKA**

wernisaż wystawy „Spotkanie”

16 IX 2024 / pn / 19:30

SŁAWEK WIERZCHOLSKI
i **NOCNA ZMIANA BLUESA**

koncert z okazji
Polskiego Dnia Bluesa,
w dniu urodzin BB Kinga

19 IX 2024 / czw / 18:00

PAUL KLETZKI ENSEMBLE

/trio smyczkowe/
Magdalena Kling-Fender,
Elżbieta Mrozek-Loska,
Robert Fender
/Mozart, Beethoven/

3 X 2024 / czw / 18:00

HENRYK JANUSZ

wernisaż wystawy
„Sądeczanie
na jedwabnym szlaku”

10 X 2024 / czw / 18:00

DOROTA SACEWICZ
i **STANISŁAW ŁOPUSZYŃSKI**

Recital piosenki francuskiej

17 X 2024 / czw / 18:00

HENRYK JANUSZ

wernisaż wystawy
„Moje ikony”

24 X 2024 / czw / 18:00

SZYMON JACHIMEK
„ZNACZYŁ KAPITAN”

spektakl
reżyseria: Jakub Kowalik

31 X 2024 / czw / 18:00

HENRYK JANUSZ

wernisaż wystawy
„Konie i Rock & Roll”

14 XI 2024 / czw / 18:00

„ABSOLUTNIE,
czyli Bończyk śpiewa
Młynarskiego”

koncert

21 XI 2024 / czw / 18:00

KRZYSZTOF KULIŚ

wernisaż wystawy
„Remanenty i wizerunki”

3 XII 2024 / czw / 18:00

HENRYK JANUSZ

wernisaż wystawy
„Góry i Sporty Azji Środkowej”

12 XII 2024 / czw / 18:00

QUE PASSA

koncert na zakończenie
XXXII Małego Festiwalu
Form Artystycznych

Wydarzenia odbywają się
w Nowosądeckiej Małej Galerii
ul. Jagiellońska 35, Nowy Sącz / na Plantach
www.malagaleria.pl

Partnerzy wydania:



Z życia Miasta

ts
www.dts24.pl

104. rocznica Bitwy Warszawskiej

15 sierpnia upamiętniliśmy 104. rocznicę Bitwy Warszawskiej. W tym dniu przypada również Święto Wojska Polskiego. Kwiaty pod pomnikiem Marszałka Józefa Piłsudskiego złożył zastępca prezydenta Artur Bochenek, a także przedstawiciele rady miasta. Pamiętamy o bohaterach, którzy ponad sto lat temu nie szczędzili ofiary z własnego życia. Wartę pod pomnikiem wystawili: Jednostka Strzelecka 2006 Nowy Sącz i Funkcjonariusze Straży Granicznej.



Tor kajakowy na rzece Dunajec

Dobiega końca budowa toru kajakowego na Dunajcu. Większość prac została już wykonana. Po obu stronach rzeki zamontowano słupy, na których zainstalowane zostały metalowe linki z bramkami. Tor ma ponad 300 metrów długości i będzie można na nim przeprowadzać treningi i zawody w slalomie kajakowym i kayak crossie.



Dobiega końca przebudowa ul. Jamnickiej

Dobiega końca przebudowa ul. Jamnickiej – w pierwszych trzech etapach. Zakończyły się prace przy budowie chodników i rozpoczęto układanie pierwszych warstw asfaltu na jezdni i parkingu. To bardzo ważna inwestycja, szczególnie dla mieszkańców tej ulicy. W planach jest kontynuacja prac na kolejnych odcinkach.



Partnerzy wydania:





GALERIA
Trzy Korony

BACK TO *school!*

07.09

11:00-19:00

Zrób zakupy za 150zł*, zagraj w grę logiczną i wygraj karty podarunkowe!

Konkursy z nagrodami
Stefa gier logicznych
Warsztaty kreatywne
Animacje dla najmłodszych



*łączna kwota do zebrania (150zł) na max 3 paragonach.

Szczegóły i regulamin:



GaleriaTrzyKorony



galeriatrzykorony.pl



SEZAM



Aromat
RESTAURACJA

SUPER-PHARM

eobuwie.pl

CCC



FOTO-KEY

wojas



Partnerzy wydania:





Inspirację odnalazł w Amazonii

»→ Gabriela Wolińska

Na koncie ma pięć muzycznych albumów, miał możliwość zagrać ponad sto koncertów w całej Polsce, jest również założycielem takich zespołów jak Linkage czy Pozytywka. DANIEL GĄDEK, znany również jako Deny Ki, pracuje obecnie nad solowym albumem. Do Amazonii wybrał się po inspirację – to właśnie podczas tej niespodziewanej przygody powstały jego dwa najnowsze utwory.

Daniel Gądek razem z koleżanką zdecydowali się na dość ekstremalne pokonanie 401 kilometrów spływu rzekami Guaviare i Guayabero w Amazonii tylko przy pomocy yapoków (packraftów), czyli przenośnych, pompowanych pontonów bardzo łatwych do przenoszenia. W czasie swojej podróży zdecydowali się spać w hamakach na dziko w amazońskiej puszczy. Czasami nocę również spędzali na plaży, za łóżka mając swoje pontony. Jednak w miarę trwania podróży zdecydowali się również skorzystać z gościny lokalnej społeczności. To właśnie wśród nich Daniel Gądek znalazł inspirację do swojego singla „Amazonia”.

– Ostatnie 100 kilometrów płynąłem sam. Nie miałem gdzie spać, gdy w oddali dostrzegłem dwa ogniska, wokół którego zgromadzona była rdzenna ludność. Poprosiłem o nocleg, jednak wtedy wszyscy opuścili to miejsce! Nie chciałem tam zostawać, więc zdecydowałem, że płynę dalej. W ciemności dotarłem do małej wioski. Tam ugościli mnie cudowni Kolumbijczycy. Gdy wszyscy poszli spać, siedziałem nad klifem, relaksując się w ciszy. Wtedy zacząłem słyszeć muzykę. Bardzo mi się spodobała, więc podszedłem bliżej jej źródła. Okazało się, że były to tylko dźwięki wentylatorów, świerszczy i odgłosów dżungli. Tak powstał pomysł „Amazonii” – opowiada Daniel Gądek.

Jak sam podkreśla, Amazonia dała mu spokój, którym pragnął podzielić się z innymi. W swoim utworze śpiewa właśnie o tym – o gościnności napotkanych ludzi, o przyciągających jego uwagę zwierzętach, które pozornie niebezpieczne nie czyniły mu krzywdy oraz o Bogu. Jak sam podkreśla, wiara zawsze była dla niego ważna. Od dziecka czuł, że ktoś nad nim czuwa i właśnie to poczucie dawało mu ogromny spokój, bo wiedział, że ktoś go prowadzi. Podobne odczucia twórca zawarł również w kolejnym singlu, który powstał w czasie tej samej podróży – „Kind Hearts”.

– Na samym początku spływu odwiedziliśmy lagunę del Silencio, z polecenia podróżnika Rafała Kośnika. Po drugiej stronie laguny odwiedziliśmy dom pastora i jego rodziny. To było cudowne doświadczenie, które



FOT. ARCH. D. GĄDKA

– Amazonia dała mi spokój, którym pragnę podzielić się z innymi – mówi Daniel Gądek.

zbliżyło nas bardziej do Boga. To byli kochani ludzie! Dlatego śpiewam o lagunie del Silencio. Nawiązałem wtedy bliską relację z Jezusem. Po ukończeniu spływu zacząłem podróżować samotnie przez dwa tygodnie. Bardzo otworzyło mnie to na ludzi. Kolumbijczycy są cudowni. Bardzo pomocni i mocno wierzący. „Kind Hearts” opowiada o ludziach, których spotkałem, o miłych sercach. Jak śpiewam w refrenie: Bądź powodem, dla którego ludzie

wierzą w miłość. Ci ludzie byli dla mnie tym powodem. Mam tam wielu przyjaciół, do których na pewno wrócę – mówi muzyk.

Podróż po Amazonii nie była łatwą podróżą. Gwałtowne burze na rzece, zgubiony w trasie telefon wraz z kartą kredytową i momentami brak widoków na noc spędzoną w ciepłym i suchym miejscu to warunki nie dla każdego. Dla Daniela była to bardzo wymagająca zarówno pod względem fizycznym jak i psychicznym droga.

– Myślę, że bardzo mnie to wzmocniło. Pozbyłem się z siebie wygody. Odnalazłem jedność z naturą. Uważam, że był to mocny skok w mojej twórczości. Chciałbym dzielić się tymi przeżyciami za pomocą muzyki – zaznacza Daniel.

Jego utwór „Amazonia” wydany dwa miesiące temu zebrał już prawie 20 tysięcy wyświetleń na platformie YouTube. Podobnym sukcesem może cieszyć się dużo młodsza piosenka „Kind Hearts”, która przez dwanaście dni na tej samej platformie zdobyła prawie 10 tysięcy wyświetleń.

dts²⁴

Wydawca:

Wydawnictwo DOBRE
Sp. z o.o. 33-300 Nowy Sącz,
ul. Żywiecka 25.
ISSN 2082-209X.

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. gazety DTS:

Jolanta Bugajska,
j.bugajska@dts24.pl

Redaguje Zespół:

Katarzyna Gajdosz-Krzak,
Iwona Kamieńska,
Dawid Kulig,
Agnieszka Matecka,
Kinga Nikiel-Bielak,
Ireneusz Pawlik,
Natalia Sekuła
Michał Śmierciak

Redaktor senior:

Jerzy Wideł

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

Druk:

Polska Press Grupa
Oddział Poligrafia Drukarnia Sosnowiec.

Utwór „Amazonia” wydany dwa miesiące temu zebrał już prawie 20 tysięcy wyświetleń na platformie YouTube. Podobnym sukcesem może cieszyć się dużo młodsza piosenka „Kind Hearts”, która przez dwanaście dni na tej samej platformie zdobyła prawie 10 tysięcy wyświetleń

Partnerzy wydania:





Nowy Sącz, ul. Tarnowska 148

tel. +48 537 120 100

kontakt@grupa-bgm.pl

www.grupa-bgm.pl

Okna PVC marki



WIŚNIEWSKI

BRAMY | OKNA | DRZWI | OGRODZENIA



BĘDZIEMY WSPARCIEM TWOICH POMYSŁÓW



 Drzwi zewnętrzne
aluminiowe i stalowe



 Bramy garażowe



 Ogrodzenia stalowe
i aluminiowe



FIBARO
a Nice company

somfy

WIKĘD


anwis

Partnerzy wydania:

HiTy mrówki

GRUPA
psb

MRÓWKA

PODRZECZE

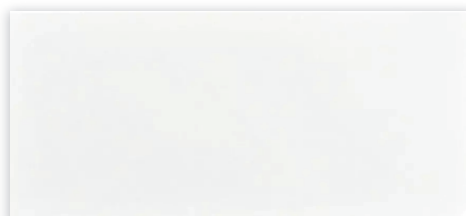
OFERTA WAŻNA
od 29.08.2024 do 20.09.2024 r.
lub do wyczerpania zapasów.



47⁹⁹
zł/m²

Boston Grey
ścienna, podłogowa

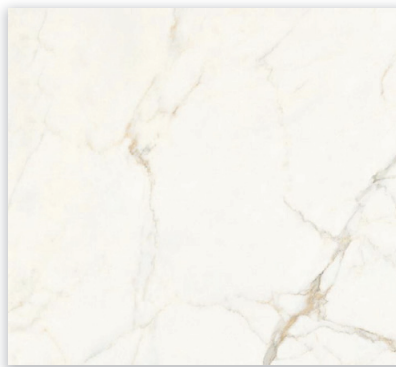
GAT. 1, mat, 60x60 cm, H1985



39⁹⁹
zł/m²

Mercury White
płytką ścienną

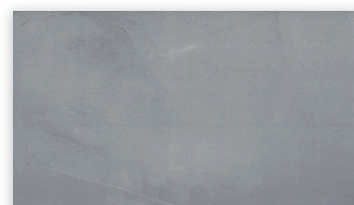
GAT. 1, 25x50 cm



62⁹⁹
zł/m²

Royal Calacatta
ścienna, podłogowa

GAT. 1, mat, 60x60 cm, szklwiona



39⁹⁹
zł/m²

Verona Grey
płytką ścienną

25x40 cm, H2583

Podrzecze 196, tel. 18 541 64 20, godz. otwarcia: pn.-pt.: 7⁰⁰ – 20⁰⁰, sob.: 8⁰⁰ – 18⁰⁰

HiTy mrówki

GRUPA
psb

MRÓWKA

PODRZECZE

OFERTA WAŻNA
od 29.08.2024 do 20.09.2024 r.
lub do wyczerpania zapasów.



36⁹⁹
zł/m²

Panel Dqb Credenza

KRONO ORIGINAL

8mm, AC4, V-fuga, K338



44⁹⁹
zł/m²

Panel Dqb Solar

KRONOSTEP

8mm, AC5, Twin Clic, K405



36⁹⁹
zł/m²

Panel Dqb Gold Volcano

KRONO ORIGINAL

8mm, AC4, Twin Clic, K462



36⁹⁹
zł/m²

Panel Hightrail Pine

KRONO ORIGINAL

7mm, AC4, Twin Clic, K274

Podrzecze 196, tel. 18 541 64 20, godz. otwarcia: pn.-pt.: 7⁰⁰ - 20⁰⁰, sob.: 8⁰⁰ - 18⁰⁰