



SŁUPSK • USTKA • DAMNICA • DĘBNICA KASZUBSKA • GŁÓWCZYCE • KOBYLNICA • KĘPICE • POTĘGOWO • SMOŁDZINO

ZBLIŻENIA

Nakład 10 000 egz.

www.zblizenia.pl

DWUTYGODNIK REGIONALNY

Nr 6 (131) • 18 grudnia 2013



str. 6

Święta na morzach i oceanach

O Wigilii i świętach na morzu opowiada kucharz Jerzy Sitnik



str. 14

Pożegnanie z muzeum

Mieczysław Jaroszewicz po 31 latach pożegnał się z Muzeum Pomorza Środkowego



str. 15

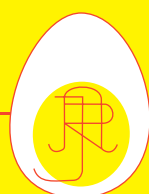
Wigilia u Marii Dąbrowskiej

Literaci, lokalni twórcy, bibliotekarze i czytelnicy spotkali się na nietypowej Wigilii



Mikołaj zaprosił słupskie dzieci i młodzież do wspólnej zabawy na placu przed ratuszem

Fot. Zbigniew Bielecki



Adkonis
GOSPODARSTWO ROLNE
FERMA KUR

76-252 Kwakowo
tel. 59 846 25 60, tel./fax 59 846 25 11
kom. 603 601 611

W NOC WIGILIJNĄ, W BLASKU ŚWIEC,
MELODIA LEGEND PŁYNIE W MROK,
NIECH WAM PRZYNIESIE
RADOŚCI MOC
I WIELE SZCZĘŚCIA W NOWY ROK!

WSZYSTKIM NASZYM KLIENTOM
ŻYCZYMY ZDROWYCH
I RADOSNYCH
ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA,
ORAZ DO SIEGO ROKU!



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ
RYBACKI



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego zapewniająca inwestycje w zrównoważone rybołówstwo

Tytuł operacji: „**Poprawa funkcjonowania sektora rybackiego w porcie Ustka poprzez budowę kładki nad kanałem portowym**”

Dofinansowanie 100% - 3 875 733,00zł z Europejskiego Funduszu Rybackiego (75%) oraz z budżetu państwa 25%.

Udział środków finansowych pochodzących z UE w operacji: 2 906 799,75zł

Udział środków finansowych krajowych w operacji: 968 933,25 zł

Jedyna taka na świecie!

Kładka połączyła wschód z zachodem

Zakończyła się budowa kładki nad kanałem portowym w Ustce. 19 grudnia 2013 roku o godzinie 13 inwestycja zostanie oficjalnie oddana do użytku. Kładka, przeznaczona dla pieszych, rowerzystów oraz w wyjątkowych sytuacjach dla samochodów uprzywilejowanych: karettek pogotowia, policji, straży pożarnej i miejskiej, połączyła Ustkę wschodnią i zachodnią.

Wykonawcą kładki jest ustecka firma Hydro-Naval, która dwa lata temu przeniosła swoją siedzibę do słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej. – *Przyznam, że bardzo ciężko było zaprojektować i zbudować to urządzenie. Jest to prototyp i jedyna w swoim rodzaju konstrukcja na świecie* – powiedział nam **Wojciech Michałek**, dyrektor do spraw produkcji Hydro-Navalu. – *Na szczęście udało się. Wszystkie nasze założenia projektowe i wykonawcze sprawdziły się. Kładka otwiera się i zamyka bez problemu.*

W projektowanie i budowę zaangażowane były dwie Politechniki: Gdańska i Koszalińska, Polski Rejestr Statków oraz kilka firm. Architekturę zaprojektowała pracownia Coliseum **Mirosława Zwolskiego** ze Słupska.

Konstrukcja przeszła pomyślnie próby obciążeniowe i odporność na drgania. Nałożono na nią 32 tony balastu. Dzielnie oparła się huraganowi Ksawery, który na początku grudnia nawiedził nasze wybrzeże.

Kładka, która ma 53 metry długości, powstała na wysokości latarni morskiej, w pobliżu zapory olejowej. Wszystkie jej elementy zostały zamontowane na zachodnim nabrzeżu portu. Najbardziej charakterystycznym elementem jest stalowy 20-metrowy pylon, na którym oparto kładkę. Stalowa konstrukcja jest uchylna, otwierana w stronę morza. Napędzana jest

silnikiem elektrycznym. Cała konstrukcja waży 60 ton. Po stronie wschodniej nabrzeża zbudowany został betonowy przyczółek, na którym opiera się kładka.

– *Kładka będzie funkcjonować przez cały rok, a nie tylko w sezonie letnim. Do jej obsługi zostanie zatrudniony specjalnie przeszkolony pracownik* – informuje **Jan Olech**, Burmistrz Miasta Ustka. – *Według logji, czyli opisu działania urządzenia w obrębie portu, przez pierwsze sześć godzin dnia, to jest od godziny 6 do 12 kładka ma być otwierana dwa razy na godzinę po 10 minut. Przez kolejne sześć godzin, czyli od 12 do 18 będzie otwierana jeden raz na godzinę na 10 minut. Natomiast w godzinach późniejszych kładka będzie otwierana według aktualnych potrzeb. Jednak, ten schemat funkcjonowania przeprawy może ulec zmianie, albowiem był układany, gdy w usteckim porcie stacjonowało więcej kutrów. Teraz kutrów jest mniej, więc i utrudnień w ruchu statków będzie odpowiednio mniej* – wyjaśnia **Marek Kurowski**, Naczelnik Wydziału Inwestycji, Infrastruktury Komunalnej i Ochrony Środowiska Urzędu Miejskiego w Ustce. – *Najprawdopodobniej w sezonie letnim kładka będzie otwierana na kwadrans o pełnej godzinie od rana aż do późnego wieczora.*

Za każdym razem przed otwarciem kładki jej operator połączy się przez radio z bosmanem dyżurnym por-

tu, który wstrzyma ruch statków w rejonie przejścia. Otwieranie kładki trwa zaledwie dwie i pół minuty.

Cała inwestycja kosztowała 4,5 mln złotych. Pieniądze na jej realizację w wysokości 3,9 mln złotych ustecki Urząd Miejski pozyskał z Europejskiego Funduszu Rybackiego, a z budżetu miasta musiał dołożyć 600 tysięcy złotych – informuje **Jarosław Teodorowicz**, Naczelnik

Wydziału Rozwoju Lokalnego i Integracji Europejskiej Urzędu Miasta Ustka.

Kładka była od dawna postulowana i oczekiwana i przez mieszkańców i rybaków, a także przez turystów. Z pewnością przyczyni się

do poprawy warunków pracy w porcie poprzez lepszy dostęp do miejsca stacjonowania kutrów rybackich (w części zachodniej portu) oraz do zaplecza gdzie przechowywany jest osprzęt rybacki. Ponadto poprawi

się bezpieczeństwo poprzez poprawę dostępu służb ratowniczych do portu zachodniego.

Dodatkową korzyścią inwestycji będzie odciążenie bardzo zatłoczonej plaży wschodniej, gdyż część

wczasowiczów pomaszkuje na pięknej, szerokiej plaży zachodniej. Będzie też sporym ułatwieniem dla mieszkańców zachodnich osiedli, gdyż będą mogli dostać się na wschodnie wybrzeże dużym skrótem.

Kładka robi wrażenie. Pan Jerzy, który na stałe mieszka w Niemczech, a do Ustki przyjechał na święta, nie mógł się nadszwić i nachwalić widoku tej konstrukcji. – *W porcie zrobiło się światowo* – powiedział nam. – *Jestem bardzo zadowolony z tej przeprawy, gdyż mam mieszkanie na osiedlu Na Wydmie, a moja rodzina mieszka w centrum Ustki. Teraz będę miał do nich całkiem blisko. Do tej pory musiałem chodzić dookoła.*





Ciernista droga karpia

Wśród 12 dań na wigilijnym stole nie może zabraknąć ryby. W Polsce najczęściej przysmakiem numer jeden jest karp w różnych postaciach. Jednak spora grupa smakoszy ryb nie gustuje w tym gatunku. Coraz więcej osób nie toleruje sprzedaży żywych karpia, które za nim trafią na wigilijny stół, przechodzą męczarnie.

Trudno nie przyznać racji obrońcom karpia, skoro jako jedyny sprzedawany jest przed Wigilią Bożego Narodzenia żywcem, prosto ze sklepowego basenu, stłoczony do granic możliwości na bardzo małej powierzchni. Później czeka go transport w plastikowej torbie i ewentualny pobyt w domowej wannie, by przetrwać do dnia egzekucji. Przeważnie robi się to dla naszych milusińskich, które rozradowane, przez jakiś czas, cieszą się umęczoną już rybą. Ich protesty i happeningi nie poszły na marne. W punktach prowadzących sprzedaż ryb (nie we wszystkich) przygotowano parawany, by rybę przed sprzedażą na prośbę klienta ogłuszyć. Dla przykładu tak jest w kobylnickim Realu. Można już kupić tuszkę tych ryb, a nawet fileta. Jest zatem jakiś postęp w dążeniach ludzi uczulonych na dotychczasowy brak humanitaryzmu w stosunku do zwierzęcia zwanego karpem.

Karp rybą biednych?

Obrońcy karpia, to nie jedyna grupa, która często na znak protestu rezygnuje z jego konsumpcji. Wśród niejedzących są i tacy, którzy traktują tę rybę jako relikw PRL-u. Ba, znawcy odkryli, że tamtejsze władze propagowały i zachęcały do zakładania hodowli taniej ryby dla niezbyt zamożnych, która zapewniała

sutą wigilię, co jest raczej jedynie wybujałą wyobraźnią. Są i tacy co nie jedzą karpia, gdyż twierdzą, że podczas dorastania są źle odżywiane, hodowane w mulistych stawach i mają mocno przerosnięte ości mięso. – *Na stole wigilijnym w moim domu dominuje ryba, ale jest to losoś i pstrąg. Najchętniej spożywamy lososia norweskiego pochodzącego z czystych wód*

– powiedział nam pan Bogdan z Ustki.

Karp na wigilię to szczególna tradycja Polaków wywodząca się z XII wieku. Nie należy jednak narzucać nikomu jaka ryba znajdzie się na jego wigilijnym stole. Każdy ma prawo wyboru i każdy ma prawo nie lubić karpia. Jednak większość Polaków bez tej ryby nie wyobraża sobie wigilii, a setki ton sprzedanych przed świętami, jest tego dowodem.

Dobry w galarecie i po żydowsku

– *Karpia spożywamy na wigilię nie dlatego, że jest to stara tradycja, a jedynie dlatego, że uwielbiamy tę rybę. Zawsze zaopatrujemy się w taką ilość by starczyło nam jeszcze na Nowy Rok, na uroczystą kolację. Najbardziej uwiel-*



biamy smażonego z ziemniaczkami, pysznym sosem i kapustą z grzybami – pochwalił się pan Mikołaj ze Słupska. Karpia smażonego lubi spora część Polaków. Wielu stara się jednak, aby przyrządzić go w różnych postaciach: m.in. po żydowsku z przyprawami i dużą ilością cebuli czy też pieczarkami. Podobno pyszny jest karp po polsku faszerowany kaszą i ten pieczony w folii. Na wielu stołach w tym dniu nie zabraknie też zupy rybnej. Odmian dań z karpia jest tyle, że nie sposób wymienić wszystkich. Bez względu na opinię smakoszy sandacza i dorsza, karp wciąż będzie jedną z głównych potraw na wigilijnym stole.

Ryszard Mazur
fot. autor

NA ŚWIĘTA BOŻEGO
NARODZENIA
ORAZ NADCHODZĄCY
NOWY ROK 2014
ŻYCZYMY NASZYM
CZYTELNIKOM DUŻO
RADOŚCI
I DOSTATKU ORAZ
SPEŁNIENIA MARZEŃ

ZESPÓŁ
REDAKCYJNY
ZBLIŻEŃ

Blżej pracy

Ponad siedem milionów złotych pozyskano ze środków Unii Europejskiej na prowadzony przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Słupsku, kończący się w tym roku projekt „Blżej pracy”.

Projekt „Blżej Pracy – aktywizacja społeczna i lokalna mieszkańców miasta Słupska wymagających wsparcia i wzmocnienia umiejętności społecznych” – prowadzony był przez sześć lat. Wzięły w nim udział 942 osoby, w tym 369 to osoby niepełnosprawne. Głównym celem działań była szeroko rozumiana aktywizacja mieszkańców miasta objętych wsparciem Ośrodka, zagrożonych wykluczeniem społecznym lub już wykluczonych, dyskryminowanych na rynku pracy. Działania projektu były bardzo szerokie.

Znalazły się w nich m.in.: treningi umiejętności i kompetencji społecznych, poradnictwo zawodowe, treningi samodzielności życiowej, kursy zawodowe, poradnictwo specjalistyczne. Koncentrowały się również na działaniach środowiskowych: festynach integracyjnych, wyjazdach integracyjno-sporotowych, kampaniach informacyjnych. Pracownicy realizujący Projekt oceniają, że na jego skutek 17 procent osób realizujących kontrakty socjalne, podjęło pracę lub założyło działalność gospodarczą. (I)

APTEKA
NA K O P E R N I K A

ZAPRASZAMY
pn.- pt. 8:00-21:00
sob. 9:00-16:00

dawny budynek RDT
Słupsk, ul. Kopernika 37

Wszystkim naszym Klientom
życzymy pełnych spokoju
i radości Świąt Bożego Narodzenia,
dobrego wypoczynku
w rodzinnym gronie
oraz optymizmu, zdrowia
i nadziei na lepszą przyszłość

APTEKA
NA H U B A L C Z Y K Ó W

ZAPRASZAMY
pn.- pt. 8:00-20:00
sob. 9:00-16:00

Pasaż Czerwona Torebka
Słupsk, ul. Hubalczyków 13, lok. B

DWUTYGODNIK

ZBLIŻENIA

Nakład: 10000 egz.
ISSN 138-0745

Wydawca:
AUH FOTECH
76-200 Słupsk
al. Sienkiewicza 1/2

Druk: „RONDO” Koszalin

Redaktor naczelna
Leokadia Lubiniecka

Redaguje zespół

Dyrektor wydawnictwa
Ewa Bielecka

Skład i grafika
Ilona Gostyńska-Rymkiewicz

Redakcja i Biuro Reklamy:

al. Sienkiewicza 1/2, 76-200 Słupsk
tel./fax 59 842 98 20
tel. kom 601 635 813, 697 855 000
e-mail: redakcja@zblizenia.pl
www.zblizenia.pl

Redakcja nie odpowiada za treść reklam i ogłoszeń.
Materiałów niezamówionych redakcja nie zwraca.

Kolportaż

Czasopismo kolportowane jest w gminach i miastach powiatu słupskiego. Dostępne także w redakcji.

Rozpowszechnianie redakcyjnych materiałów publicystycznych i zdjęć bez zgody wydawcy jest zabronione.

AGENCJA WYDAWNICZO-REKLAMOWA

FOTECH

www.reklama.slupsk.pl
www.fotografia.slupsk.pl

Spółdzielnia Mieszkaniowa „KORAB”
w Ustce, ul. Grunwaldzka 10, tel. (0-59) 8144-081,
ogłasza przetarg ustny na oddanie w najem
lokalu użytkowych w Ustce przy ulicy:

1. Grunwaldzkiej 18 - o pow. użytkowej 17,20 m²
2. Polnej 16A/ 2 - o pow. użytkowej 57,96 m²

Lokal Nr 2 zlokalizowany jest na nowo wybudowanym osiedlu przy ul. Polnej w budynku mieszkalnym Nr 16A w poziomie parteru.

W lokalach będzie można prowadzić działalność nieuciążliwą dla mieszkańców budynków Spółdzielni.

Przetarg odbędzie się w dniu
9 stycznia 2014 r. o godz. 10⁰⁰
w siedzibie Sp-ni przy ul. Grunwaldzkiej 10 w Ustce.

Przetarg zostanie przeprowadzony na czynsz podstawowy, który nie obejmuje podatku VAT oraz kosztów dostawy energii elektrycznej i ciepłej, wody i kanalizacji, wywozu śmieci itp.

Wysokość wywoławczej stawki najmu za 1 m² pow. użyt. lokalu wynosi:

1. dla lokalu Nr 1 - 14,00 zł netto
2. dla lokalu Nr 2 - 14,00 zł netto

Warunkiem przystąpienia do przetargu jest wpłacenie **wadium** w dniu przetargu w godzinach od 8⁰⁰ do 9³⁰ w kasie Spółdzielni w wysokości:

1. na lokal Nr 1 335,00 zł
2. na lokal Nr 2 - 1.200,00 zł

Wadium przepada na rzecz Spółdzielni jeżeli uczestnik, który wygrał przetarg zrezygnuje lub uchyli się od podpisania umowy najmu lokalu lub odmówi przyjęcia lokalu.

Uczestnik wygrywający przetarg :

1. dokona we własnym zakresie i na swój koszt przystosowania lokalu do rodzaju prowadzonej działalności;
2. wpłacone wadium zostanie zarachowane na poczet pierwszych opłat za najem lokalu, a przy podpisywaniu umowy Najemca wpłaci kaucję gwarancyjną w wysokości jednomiesięcznego czynszu najmu wraz z innymi opłatami brutto.

Zastrzegamy sobie prawo wycofania lokali z przetargu bez podania przyczyny.

Dodatkowe informacje można uzyskać osobiście w biurze Spółdzielni w Ustce przy ul. Grunwaldzkiej 10 (pokój nr 4) lub telefonicznie pod numerem telefonu 59 815 59 34 lub 59 814 40 81.

Spółdzielnia Mieszkaniowa „Korab” w Ustce
ul. Grunwaldzka 10, tel. (059) 8144081,
ogłasza przetarg ustny nieograniczony

na ustanowienie i przeniesienie praw odrębnej własności lokali użytkowych wykończonych w stanie deweloperskim, położonych w Ustce w parterze budynku przy ulicy Polnej 16A na działce gruntu numer 2674 o pow. użytkowej 1,7790 ha, dla której Sąd Rejonowy w Słupsku VII Wydział Ksiąg Wieczystych prowadzi księgę o numerze SLIS/00032596/6.

1. Lokal użytkowy numer 1A o pow. 60,67 m².

Cena wywoławcza 187.650,00zł netto, (+ podatek VAT w wysokości 23%, tj. kwota 43.159,50zł.).
Minimalny krok postąpienia 3.750,00zł.

2. Lokal użytkowy numer 1B o pow. 65,95 m².

Cena wywoławcza 203.980,00zł netto, (+ podatek VAT w wysokości 23%, tj. kwota 46.915,40zł.).
Minimalny krok postąpienia 4.080,00zł.

3. Lokal użytkowy numer 3A o pow. 62,99 m².

Cena wywoławcza 194.830,00zł netto, (+ podatek VAT w wysokości 23%, tj. kwota 44.810,90zł.).
Minimalny krok postąpienia 3.900,00zł.

4. Lokal użytkowy numer 4A o pow. 129,81 m².

Cena wywoławcza 395.480,00zł netto, (+ podatek VAT w wysokości 23%, tj. kwota 90.960,40zł.).
Minimalny krok postąpienia 7.910,00zł.

Przetarg odbędzie się w dniu 09 stycznia 2014 r. o godzinie 10.15
w siedzibie Spółdzielni przy ul. Grunwaldzkiej 10 w Ustce.

Obowiązkowe wadium na lokale:

- * numer 1 w wysokości 3.750,00zł,
- * numer 2 w wysokości 6.120,00zł,
- * numer 3 w wysokości 5.840,00zł,
- * numer 4 w wysokości 11.860,00zł,

należy wpłacić w kasie Spółdzielni (p.14) w dniu przetargu w godzinach od 8.00 do 9.30 lub na konto Spółdzielni BS Ustka
67 9315 0004 0000 0286 2000 0010
do dnia 09.01.2014 r. do godziny 9.30.

Dowód wniesienia wadium należy przedłożyć do wglądu Komisji Przetargowej.

Nabywca, na rzecz którego nastąpi ustanowienie odrębnej własności lokalu pokrywa koszty za ogół czynności notarialnych dokonywanych przy zawieraniu umowy oraz koszty sądowe w postępowaniu wieczystoksięgowym.

Lokale użytkowe można oglądać po wcześniejszym uzgodnieniu godziny telefonicznie pod numerem telefonu 59 815 59 43 lub 664 902 995.

Warunki przetargu zostaną podane w dniu przetargu.

Dodatkowych informacji można uzyskać w biurze Spółdzielni w Ustce przy ul. Grunwaldzkiej 10 (pokój nr 8) lub telefonicznie pod numerem telefonu 59 815 59 36 lub 59 814 40 81.

Zastrzegamy sobie prawo unieważnienia przetargu bez podania przyczyny.

Informacja o powyższym przetargu została ogłoszona na stronie internetowej www.smkorab.pl

Wspólnie dbamy o środowisko

W auli Akademii Pomorskiej w Słupsku odbyła się uroczystość rozstrzygnięcia konkursu ekologicznego „Wspólnie dbamy o środowisko”, którego głównym organizatorem było słupskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej. Zainteresowanie konkursem było bardzo duże. Młodzież przygotowała ponad 400 prac. W uroczystości udział wzięli m. in. wiceprezydent Andrzej Kaczmarczyk i wójt Kobylnicy Leszek Kuliński.

Głównym sponsorem nagród była Fundacja ProKarton z Warszawy, której misją jest promocja opakowań kartonowych do płynnej żywności i edukacja w zakresie prawidłowego gospodarowania powstałymi po nich odpadami.

Komisja konkursowa, której przewodniczył **Mateusz Bilski** z PGK, wytypowała najlepsze prace.

W kategorii fotograficznej I miejsce za pracę „Żaby” zdobyła **Karolina Koba** z Zespołu Szkół Technicznych, II miejsce **Tymoteusz Paliński** z SP – 1 za pracę „W lesie”, a miejsce III **Patrycja Makowska** z I LO za pracę „Lustro”.

W kategorii plastycznej I miejsce przypadło **Darii Kupisińskiej** z Zespołu Szkół Samorządowych w Sycewicach za pracę „Ekologiczne PGK”, drugie **Marii Kocioł** z SP 5 w Słupsku za „Piękno naszego krajobrazu”, a trzecie

Agacie Tutak z SP w Głębnie.

W kategorii „Eko-Rzeczy” zwyciężyła **Roksana Plumbaum** z SP 10 w Słupsku za pracę „Ekołaczki”. Drugie miejsce zajął **Damian Ujma** z II LO za pracę „Żyrandol”, a trzecie **Eliza Niewiadomska** z SP w Kwakowie za „Oponę – kwietnik”.

Zwycięzcom pogratulował **Mariusz Chmiel**, prezes PGK w Słupsku. (I)



Nasz asortyment to przede wszystkim:
blachy, rury, płaskowniki, pręty
żebrowane i gładkie, pręty
kwadratowe, kształtowniki zimnogięte
i walcowane, profile zamknięte,
akcesoria i automatyka do bram
przesuwanych, elementy kute do krat,
plotów i balustrad

www.hurtowniarzemiosla.slupsk.pl

Hurtownia Stali RZEMIOSŁO
Słupsk • ul. Przemysłowa 19 A
tel. 59 841 11 66 • 606 107 301
biuro@hurtowniarzemiosla.slupsk.pl

ADR HDS

NABÓR NA WÓZKI WIDŁOWE

tel. +48 693 280 680

AGENCJA UBEZPIECZENIOWA „STOP”
Słupsk, ul. Sienkiewicza 3
tel. 59 842 08 68

Wielkość	Cena
Do 700 cm ³	- 134 zł
701-900 cm ³	- 158 zł
901-1100 cm ³	- 178 zł
1101-1300 cm ³	- 193 zł
1301-1500 cm ³	- 224 zł
1501-1600 cm ³	- 244 zł
1601-1800 cm ³	- 273 zł
1801-2000 cm ³	- 288 zł
2001-2400 cm ³	- 322 zł
pow. - 2400 cm ³	- 378 zł

STOP
DLA WYSOKIEJ SKŁADKI OC
Ubezpieczenie OC dla osób, które posiadają 60% zniżki

przy obliczeniach przyjęto składkę jednorazową, samochód do 12 lat, wiek właściciela 36-40 lat, nauczyciel, propozycja nie stanowi oferty w rozumieniu KC i ma charakter informacyjny.

Firma Wydawnicza ZATRUDNI

SPECJALISTĘ
z doświadczeniem
DO REALIZACJI
ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
telefon kontaktowy
601 635 813

SZYBKA GOTÓWKA

- kredyty hipoteczne
- samochodowe
- inwestycyjne
- konsolidacja
- chwilówki

- odszkodowania
- konta
- karty kredytowe
- doradztwo finansowe
- kredyty bez BIK
- działalność gospodarcza

Artur Dunder
DORADCA FINANSOWY
76-270 Ustka, ul. Marynarki Polskiej 9a
tel. 59 814 92 63, kom. 600 987 567

Dojazd do klienta, wszelkie formalności w domu klienta

24h

„Maja” dożywia dzieci

Janusz Sienkiewicz, współwłaściciel Firmy Gastronomicznej „Maja” zadeklarował Edwardowi Zdziebłowskiemu, zastępcy prezydenta Słupska, przekazanie 2 tysięcy złotych na akcję dożywiania dzieci ze szkół podstawowych w dniach wolnych od zajęć szkolnych.

- Akcję zainicjował Prezydent Miasta Słupska Maciej Kobyliński, przekazując całą kwotę zebraną z tegorocznego Charytatywnego Balu Prezydenta Miasta Słupska właśnie na ten cel – przypomina Noetzel z biura prasowego ratusza. – Miesięcznie blisko dwustu uczniów w weekendy mogło zjeść ciepły obiad. Posiłki były wydawane od marca do czerwca 2013 roku oraz od września do końca 2013 roku w barach „Maja”.

Właściciele firmy: Ewa Szadzik i Janusz Sienkiewicz oprócz tego, że zaproponowali bardzo atrakcyjną cenę za

przygotowanie posiłków, dodatkowo postanowili wesprzeć akcję i dołożyć swoją cegiełkę w postaci 2 tysięcy złotych.

Dożywianie dzieci ze wszystkich słupskich szkół podstawowych w dniach wolnych od zajęć szkol-



Od lewej: Janusz Sienkiewicz i wiceprezydent Edward Zdziebłowski

nych będzie kontynuowane w przyszłym roku. (I)

22. Finał Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy

Młodzieżowe Centrum Kultury w Słupsku rozpoczęło przygotowania do 22. Finału WOŚP. Tym razem kwesta odbędzie się pod hasłem: „Na zakup specjalistycznego sprzętu dla dziecięcej medycyny ratunkowej i godnej opieki medycznej seniorów”. Finał odbędzie się 12 stycznia 2014 roku na placu Zwycięstwa w Słupsku w godzinach 15 – 20.

– W imieniu Słupskiego Sztabu WOŚP zwracam się do wszystkich słupszczan, ludzi dobrej woli, firm prywatnych i państwowych z gorącą prośbą o Dary Serca: od mieszkańców miasta, kolekcjonerów i innych darczyńców oczekujemy na unikatowe i wartościowe przedmioty oraz inne dobra kultury, od biur podróży, hoteli, ośrodków wypoczynkowych, restauracji na ufundowanie pakietów rekreacyjnych, wycieczek, dwuosobowych kolacji itd., od centrów handlowych na bony zakupowe, od lokalnego biznesu na finansowe wsparcie organizacji 22. Finału (nr konta: 33 1140 0000 2180 6100 1001) – apeluje szefowa słupskiego sztabu Anna Maćkowiak. – Prosimy, by zgłaszać dary w siedzibie Słupskiego Sztabu WOŚP (Młodzieżowe Centrum Kultury, al. 3 Maja 22, 76

– 200 Słupsk, tel./fax 59 84 311 30). Znajdą się one na aukcji Allegro WOŚP oraz na aukcji na placu Zwycięstwa, a cały dochód przeznaczony zostanie „Na zakup specjalistycznego sprzętu dla dziecięcej medycyny ratunkowej i godnej opieki medycznej seniorów”. Serdecznie dziękujemy wszystkim, którzy wspierali nas podczas poprzednich finałów WOŚP!

Podczas 21. Finału słupski sztab zebrał rekordową kwotę 110.762,17 zł. Suma zebranych w Słupsku pieniędzy we wszystkich dotychczasowych 21 Finałach to 1.332.048,69 zł. Słupski szpital otrzymał z warszawskiej Fundacji WOŚP sprzęt medyczny o wartości 1.489.656 złotych. (I)



KOMPUTERY
SKLEP - KOMIS - SERWIS

76-200 Słupsk, ul. Sienkiewicza 1
tel. 59 840 20 80

KOMPUTERY NOWE I UŻYWANE ■ MODERNIZACJA KOMPUTERÓW, NAPRAWA, WYMIANA
SKUP I SPRZEDAŻ CZĘŚCI UŻYWANYCH
KOMIS KOMPUTEROWY ■ DORADZTWO (SPECJALNOŚĆ: ZESTAWY DLA GRACZY I KARTY GRAFICZNE)

Wesołych Świąt!

W tak szczególnym czasie
życzymy
aby Święta były wyjątkowe,
a radość,
pomyślność i powodzenie
pojawiały się
z każdym nowym dniem
2014 roku.

Rada Miejska
i Prezydent Słupska

Słupsk, Boże Narodzenie 2013



Święta na morzach i oceanach

Od Świąt Bożego Narodzenia dzielą nas już tylko dni. Jedną z ważniejszych i radosnych chwil przeżyjemy podczas kolacji wigilijnej. Przy stole przykrytym śnieżnobiałym obrusem przełamiemy się opłatkiem. Do wielu drzwi zapuka święty Mikołaj z workiem prezentów. Po raz pierwszy od pięciu lat w domu państwa Sitników z Ustki też będzie rodzinnie i świątecznie. Pan Jerzy, głowa rodziny, od ponad 20 lat rzadko spędzał święta z najbliższymi, częściej w tych dniach przebywał na morzach i oceanach.

Nie wszystkim jest pisane by w najważniejszych chwilach być razem z rodziną. Taki jest los żolnierzy przebywających na niebezpiecznych misjach, los wszystkich służb zapewniających nam spokój w czasie świątecznych dni. Do tych grup zaliczają się także marynarze, którzy miesiącami żyją w z dala od rodzin.

Pan Jerzy Sitnik ostatnie święta bożonarodzeniowe spędzał w domu pięć lat temu. Pływa na masowcach, więc w czasie świąt bywało różnie. – Wielokrotnie święta na statku upływały nam pod znakiem intensywnej pracy przy rozładunku jednostki. Dopiero po wykonaniu zadania załoga mogła świętować. Zdarzało się, że wieczór wigilijny zjedliśmy dzień później. Niestety, takie są reguły naszej pracy i na to nie ma rady. Zawsze jednak pamiętamy o naszych tradycjach. Znajdujemy

czas by porozmawiać przez łączą telefonii komórkowej z rodziną, podzielić się wrażeniami, złożyć życzenia.

Dbą o podniebienia załogi

Na morzu podczas rejsu każdy członek załogi spełnia ważną rolę, a jedną z ważniejszych postaci wśród załogi jest kucharz, który dba o marynarzy jak matka. Dbą by niczego na statku nie brakowało, a przede wszystkim żeby prowiantura była pełna smacznej i zdrowej żywności. Popisem dla niego jest świąteczne menu, by świąteczny stół chociaż w części przypominał ten domowy i rodzinny. Tę ważną rolę na jednym z masowców spełnia ustczanin Jerzy Sitnik. – Pływam pod banderą cypryjskiego armatora, toteż często załogę stanowią marynarze różnych narodowości. Bywa, że kapitan Niemiec dowodzi załogą

międzynarodową. Na naszym statku mam szczęście gotować załodze polsko-ukraińskiej. Załoga wprowadzie stanowi jeden zgrany zespół, ale religia, a co za tym idzie tradycje świąteczne się różnią. Z tego powodu nie ma zadrażnień. Staram się aby w tych dniach na stole w mesie znalazły się posiłki zgodne z narodowymi obyczajami. Dla polskich marynarzy głównymi daniami są ryby. Przede wszystkim łosoś, dorsz, śledź i makrela w różnych postaciach a ponadto barszczyk i kapusta z grzybami. Natomiast ukraińską potrawą numer jeden jest kutia, a ponadto gołąbki z kaszą gryczaną, gołąbki z ziemniakami i kompot z suszonych owoców. Wiele posiłków jest wspólnych. Załoga opłatkiem się nie przełamuje. Wyjątek stanowi kapitan, który stara się pamiętać, że wśród załogi znajdują się chrześcijanie. Na statku nie zapominamy o choince.



Jerzy Sitnik w swoim „królestwie” na statku

W tym roku szczęście panu Jurkowi dopisało. Jego armator dokonał zmiany jednostki, więc dla marynarzy pozostał czas by odwiedzić rodziny, a tym samym spędzić z nimi święta. – Rozbrat z morzem sprawił, że w domu pozostawiam ważne i zaległe sprawy, a najważniejsze, że święta spędzę na lądzie z rodziną – cieszy się pan Jerzy.

W kuchni będę dowodzić

Z pobytu pana Jerzego w domu najbardziej cieszy się jego żona Teresa i syn Mikołaj. W końcu spędzą święta w komplecie, a pan Jerzy odciąży małżonkę od ciężkiej przedświątecznej harówki. W końcu kucharz w rodzinie to skarb. – W moim domu przed

świętami jest wprowadzić podział ról, ale większość przygotowań, szczególnie tych kulinarnych, biorę na siebie. Na pewno w kuchni to ja będę dowodzić. Wszystkie smakołyki na świąteczny stół przygotuję sam. Wigilia w moim domu tradycyjnie jest bez mięsa i bez alkoholu. Uwielbiamy karpia, toteż na stole go nie może zabraknąć. Ponadto przygotuję barszczyk z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami i ruskie pierogi z podwędzonym serem. O ciasta nie muszę się martwić, bo w tej dziedzinie mistrzynią jest moja teściowa. Przez cały rok byliśmy grzeczni, więc pewnie Gwiazdor będzie o nas pamiętać..

Ryszard Mazur
fot. archiwum



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Szkoła Podstawowa w Gąbinie
otwiera zespół wychowania przedszkolnego
w ramach projektu pn:

mała akademia

Celem głównym projektu zmniejszenie nierówności w stopniu upowszechniania edukacji przedszkolnej dla 22 dzieci (11dz. i 11chł.) na terenie Gminy Ustka i podniesienie świadomości rodziców i mieszkańców wsi w okresie 30.06.2013r. – 29.06.2015r.

Projekt skierowany jest do dzieci 3 i 4 letnich, mieszkających na terenie Gminy Ustka, obwodu Szkoły Podstawowej w Gąbinie: Gąbino, Dominek, Osieki Słupskie. W ramach Projektu zostaną przeprowadzone zajęcia edukacyjno-wychowawcze; zajęcia specjalistyczne: logopedyczne, język angielski, rytmika; terapia pedagogiczno-psychologiczna oraz zajęcia warsztatowe dla rodziców w zakresie podniesienia świadomości w obszarze edukacji i umiejętności wychowawczych. Dzieci będą uczestniczyły również w wyjazdach edukacyjnych.

Okres realizacji:

I etap: 01.09.2013-29.06.2014,

II etap: 01.09.2014-29.06.2015

Szczegółowe informacje o Projekcie dostępne są na stronie www.szkolagabino.cba.pl oraz w biurze projektu: ul. Kasztanowa 32, Gąbino 76-211 Objazda tel. (059)8141794.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach

Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach.

Działanie 9.1 Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty.

Poddziałanie 9.1.1 Zmniejszenie nierówności w stopniu upowszechniania edukacji przedszkolnej

Szkoła Podstawowa w Wytownie
otwiera zespół wychowania przedszkolnego
w ramach projektu pn:

MAŁA EDUKACJA

Celem głównym projektu zmniejszenie nierówności w stopniu upowszechniania edukacji przedszkolnej dla 18 dzieci (9dz. i 9chł.) na terenie Gminy Ustka i podniesienie świadomości rodziców i mieszkańców wsi w okresie 30.06.2013 r. – 29.06.2015 r.

Projekt skierowany jest do dzieci 3 i 4 letnich, mieszkających na terenie Gminy Ustka, obwodu Szkoły Podstawowej w Wytownie: Radwanki, Wytowno, Machowino.

W ramach Projektu zostaną przeprowadzone zajęcia edukacyjno-wychowawcze; zajęcia specjalistyczne: logopedyczne, język angielski, rytmika; terapia pedagogiczno-psychologiczna oraz zajęcia warsztatowe dla rodziców w zakresie podniesienia świadomości w obszarze edukacji i umiejętności wychowawczych. Dzieci będą uczestniczyły również w wyjazdach edukacyjnych.

Okres realizacji:

I etap: 01.09.2013-29.06.2014,

II etap: 01.09.2014-29.06.2015

Szczegółowe informacje o Projekcie dostępne są na stronie www.spwytowno.szkolnastrona.pl, w biurze projektu: Wytowno 63 76-270 Ustka i pod numerem telefonu 059 8141578, +48 693339002.



Rekordowy budżet uzdrowiska

Tak dużego budżetu Ustka jeszcze nie miała. W 2014 roku przekroczy on 70 milionów złotych zarówno po stronie dochodów, jak i wydatków.

W usteckim ratuszu odbyło się spotkanie burmistrza Jana Olecha z mieszkańcami, podczas którego zaprezentowany został projekt przyszłorocznego budżetu i plany inwestycyjne.

Dochody budżetu miasta zaplanowano na kwotę 70.954 tys. złotych, w tym dochody bieżące 48.611 tys. zł, a majątkowe – 22.343 tys. zł. Wydatki proponowane są na poziomie 73.076 tys. zł, w tym wydatki bieżące 48.328 tys. zł i majątkowe – 24.748 tys. złotych. Deficyt budżetowy wyniesie 2.122 tys. zł. Miasto zamierza wyemitować obligacje na sumę 3,9 mln zł na pokrycie deficytu i spłatę kredytów. Na koniec 2014 roku dług miasta wyniesie 17.856 tys. złotych, tj. 25 procent budżetu.

Przyszłoroczne inwestycje skoncentrowane będą na budowie i remontach dróg i zbrojeniu terenów miejskich. Wśród najważniejszych znajdują się: dokończenie przebudowy ulicy Westerplatte, budowa ulic Harcerskiej i Morskiej, wykonanie dokumentacji przebudowy ulicy Klonowej. Jedną z największych inwestycji będzie budowa basenu rybackiego, w którym powstanie 40 miejsc dla

jachtów, remont zabytkowego żurawika po zachodniej stronie kanału portowego, a także iluminacja kładki w porcie, założenie na niej monitoringu i kamery internetowej. W przyszłym roku wykonana zostanie dokumentacja na uzbrojenie terenów podstrefy słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej przy ul. Darłowskiej w Ustce. Zaplanowano budowę kolektora kanalizacji sanitarnej, wspólnie z gminą Ustka, w ulicy Sportowej oraz kolektora deszczowego w ulicach Zaruskiego i Beniowskiego. Oddane niedawno do użytku nowe dojście do plaży z osiedla Kościelnika zostanie oświetlone. Zaplanowano także remont kaplicy na cmentarzu komunalnym w Ustce oraz przygotowanie dokumentacji odwodnienia cmentarza w Zimowiskach. Planowane jest także rozpoczęcie budowy wspólnie z gminą wiejską ścieżki rowerowej od ronda na ul. Słupskiej do cmentarza i ogródków działkowych w Zimowiskach.

W ramach wydatków bieżących na oświatę miasto przeznaczy około 17 mln złotych (w tym subwencja oświatowa wyniesie 8,5 mln zł). Na opiekę społeczną wydanych

zostanie około 7 mln zł, w tym dotacja państwa wynosi 4,1 mln zł. Jak zwykle skromne fundusze dostaną miejskie placówki kultury – 1 mln 73 tys. złotych. 1,1 mln zł pójdzie na utrzymanie żłobka. Na dotacje dla organizacji pozarządowych zarezerwowano 520 tys. złotych.

W przyszłym roku ma zostać zakończonych kilka planów zagospodarowania miejscowego. Są to: opracowywany wspólnie z gminą plan „Borowinka”, plan obejmujący tereny portu i okolice osiedla Kościelnika, plan „Nowa Ustka” obejmujący osiedle Dunina i okolice. „Ustka rozwojowa” – od ulicy Darłowskiej do rzeki Słupi, tereny kolejowe, „Centrum 1 A” obejmujący ulice Kosynierów, Pomorską i Marynarki Polskiej oraz plan „Promenada Nadmorska”. Tworzony też będzie nowy plan dla terenu między ul. Słupską a Banacha.

Obecni na spotkaniu mieszkańcy postulowali aby co roku zwiększać wydatki na promocję Ustki, przeznaczać więcej na kulturę i w związku z planowaną budową kolektora sanitarnego w ulicy Sportowej pomyśleć o zrobieniu z tej ulicy obwodnicy do Przewłoki.

(LL)

Czytali Tuwima

Rok 2013 był rokiem Tuwima na co się zbiegły rocznice 100-lecia debiutu i 60-lecia śmierci tego znakomitego poety XX-lecia międzywojennego, autora i twórcy poezji dla dorosłych i dzieci.

Z okazji zakończenia roku Tuwima, słuchacze Usteckiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku przygotowali poranek poetycki poświęcony jego twórczości. Zachętą do zorganizowania tych wspomnień był

wcześniejszy wykład dr **Marianny Borawskiej** „Tuwim – poeta międzypokoleniowy”. Poranek poetycki przygotowała 25-osobowa grupa UUTW pod kierunkiem Łucji Buss. W programie czytania była poezja patriotyczna z fragmentów „Kwiatów polskich”, liryka osobista, scenki kabaretowe oraz bajki dla dzieci. Sporą atrakcją było sentymentalne wykonanie piosenki „Grande Valce Brillante” ze słowami J. Tuwima przez Danutę Pokorną. Natomiast **Zofia Pietrzyk** brawurowo wyrecytowała wiersz „Sokrates tańczący”. Okazało się,



Śpiewa Danuta Pokorna

że jeszcze jako uczennica Liceum Pedagogicznego pani Zofia wygrała konkurs recytując ten utwór. Wszyscy byli rozweseleni kabaretowym wykonaniem monologu „Nerwy, cholera nerwy” przez **Stanisława Wyrzykowski** oraz wierszykiem dla dzieci „Spóźniony słowik” przeczytany przez **Stanisławę Basiak**. Na zakończenie grupa kabaretowa „Cicho-sza” zaaranżowała wiersz dla dzieci „Lokomotywa” w formie inscenizacji.

(rym)

Fot. Irena Gałązka



W Święta Bożego Narodzenia ciepła i pogody ducha,
uśmiechów losu i dobrego nastroju, życzliwości bliskich
i prawdziwego odpoczynku, a w nadchodzącym Nowym Roku
spełnienia najpiękniejszych pragnień

Wszystkim Naszym Klientom

Życzą Załoga i Zarząd
Wodociągów Ustka Sp. z o.o.



WODOCIĄGI USTKA

Spółka z o.o.
76-270 Ustka ul. Ogrodowa 14
tel. 59 81 44 727 fax 59 81 55 631
www.wodociagi.ustka.pl



Zdrowych, pogodnych
Świąt Bożego
Narodzenia, radosnych
chwil spędzonych
w gronie rodziny oraz
wszelkiej pomyślności
w życiu prywatnym
i zawodowym
w Nowym Roku 2014
życzą wszystkim
Mieszkańcom Ustki
i Turystom



Przewodniczący Rady Miasta
Adam Brzóska wraz z Radnymi

Burmistrz Miasta Ustka
Jan Olech

Rak mnie raczej nie uraczy

III Młodzieżowa Konferencja Zdrowotna organizowana przez Urząd Miejski w Słupsku wraz z Centrum Zdrowia Salus w ramach kampanii edukacyjno-informacyjnej towarzyszącej akcji finansowanych przez miasto Słupsk szczepień ochronnych przeciwko rakowi szyjki macicy odbyła się w ratuszu. Zainaugurował ją Edward Zdzieborski, zastępca prezydenta Słupska.

Podczas konferencji odbył się Przegląd Finałowy Konkursu Multimedialnego pn. „Zapobiegam, rak mnie raczej nie uraczy” wraz z uroczystym rozdaniem nagród. Do konkursu zgłosiło się pięć szkół gimnazjalnych z terenu Słupska. Komisja konkursowa dokonała wyboru najlepszej prezentacji.

Pierwsze miejsce zajęło Gimnazjum nr 2 im. ks. Jana Twardowskiego. Autorami prezentacji pt. „Rusz się już” były: **Milena Karnicka, Agnieszka Mioskowska, Kinga Rosiak**, a ich opiekunką **Anna Kabatek**. Miejsce drugie przypadło Gimnazjum nr 3 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Adama Mickiewicza. Prezentację „Profilaktykę nowotworową

stosuję – rakiem się nie przejmuję” przygotowały **Aleksandra Szwałkowska, Małgorzata Sklenarska, Paulina Strzałkowska** pod opieką **Joanny Młynarkiewicz**. Miejsce trzecie zajęło Gimnazjum nr 6 z Oddziałami Integracyjnymi im. Ireny Sendler. Prezentację „Nowotworom można zapobiec” przygotowali: **Dagmara Mołdoch, Maja Pędzich, Wojciech Jarystow** pod opieką **Magdaleny Rubaj**.

Ideą konkursu było pokazanie znaczenia zdrowia oczami młodego pokolenia, a także pogłębienie wiedzy z zakresu profilaktyki onkologicznej oraz rozbudzenie świadomości i świadomości na istniejące zagrożenia i metody zapobiegania chorobom nowotworowym. (I)

Jak zwalczyć kaca?

Święta, rodzinne i towarzyskie spotkania, to okazja do sięgnięcia po drinka. A jeśli na jednym się nie skończy i przedawkujemy, to następny dzień po imprezie może być bardzo nieprzyjemny. Dopada zmęczenie, ból głowy i ogólne złe samopoczucie. Jakie antidotum zastosować, by szybko stanąć na nogi?

Pomijając wypijane litry wody, które powinno się pochłoniąć, by wypłukać alkohol, który jest trucizną, ratunkiem może okazać się kiszona kapusta. To właśnie kapusta nie tylko zaspokoi głód, ale i zachcianki kubków smakowych, które w takich chwilach są wyjątkowo kapryśne. Wartości kiszzonej kapusty doceniano już w starożytności, albowiem oczyszcza ona organizm, a także wzmacnia odporność. Dlatego zalecana jest między innymi na kaca. Jest bogata w witaminy i związki, które szczególnie są potrzebne naszemu organizmowi w momentach osłabienia – czyli ten męczący nas zespół dnia następnego czy przeziębienie i inne tego typu stany.

Naszpikowana mnóstwem witamin: C, B, K, A i E, zawiera także związki manganu, cynku i wapnia oraz potasu, żelaza i siarki. Taka dawka wpływa zbawiennie na organizm. Nie tylko zawiera te elementy, które są niezbędne

do funkcjonowania naszego organizmu, ale także usprawnia jego procesy. Na przykład kwas mlekowy, który wytwarza się podczas fermentacji bardzo do br z e wpływa na przewód

pokarmowy. Natomiast witaminy A, C i E to przeciwutleniacze oczyszczające organizm z wolnych rodników, które naturalnie pojawiają się w organizmie na skutek przemian metabolicznych, ale ich nadmiar jest szkodliwy.

Kapusta ma też inne zalety. Jest idealna dla osób odchudzających się, gdyż jest niskokaloryczna, a dodatkowo zawiera

błonnik, który daje uczucie sytości i wspomaga trawienie. Jeżeli wybieramy kapustę, to radzimy kupować tę z beczki. Kapusta pasteryzowana, pakowana w foliowe worki, traci swoje wartości głównie ze względu na kontakt z powietrzem, światłem i wysoką temperaturą. (I)



W oczekiwaniu na zbliżające się Święta Bożego Narodzenia i Nowy Rok pełni nadziei spoglądamy w przyszłość.

Mieszkańcom Słupska i całego regionu składamy życzenia: zdrowia, pogody ducha, spełnienia wszystkich marzeń, zawodowej satysfakcji i wielu sukcesów.

Aby przy świątecznym stole nie zabrakło światła i ciepła rodzinnej atmosfery, a Nowy 2014 Rok niósł ze sobą szczęście i pomyślność.



Zarząd i Pracownicy
PGK Sp. z o.o. w Słupsku



*Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
zdrowia, szczęścia i miłości
w gronie rodziny i przyjaciół
oraz poczucia bezpieczeństwa
przez cały Nowy 2014 Rok
naszym Pracownikom i Kontrahentom
życzy*

Zarząd Spółki „JANTAR”

„JANTAR” Sp. z o.o.

ul. Zygmunta Augusta 71, Słupsk

tel. +48 59 843 37 48, fax +48 59 843 37 54

e-mail: jantar@jantar.slupsk.pl, www.jantar.slupsk.pl



Smacznie i zdrowo

Niemal 4700 gimnazjalistów województwa pomorskiego wzięło udział w lekcjach o zdrowym odżywianiu. To efekt programu edukacyjnego „Żyj smacznie i zdrowo”, realizowanego po raz czwarty w całej Polsce. Misję projektu – przekazanie uczniom wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania – realizuje w pomorskim prawie 180 nauczycieli szkół gimnazjalnych.

Projekt cieszy się dużym zainteresowaniem w całej Polsce. Bezpłatne zestawy edukacyjne, które nauczyciele otrzymują w ramach projektu, rozeszły się zaledwie w trzy miesiące! Dlatego też, organizator – marka WINIARY, podjęła decyzję o dodrukowaniu 1000 dodatkowych pakietów. Więcej zestawów edukacyjnych, to nie tylko liczniej wyedukowani uczniowie, ale i szansa na wygraną w konkursie, organizowanym w ramach programu.

Konkurs to drugi etap programu. Wcześniej każdy nauczyciel musi przeprowadzić przynajmniej jedną lekcję w oparciu o dowolny scenariusz programu. Później wystarczy już tylko wraz z uczniami przygotować pracę konkursową nawiązującą do celów „Żyj smacznie i zdrowo”. W IV edycji programu szkoły mogą wygrać 30 tablic multimedialnych wraz z rzutnikami oraz 30 laptopów. Uczniowie wezmą również udział w warsztatach tanecznych prowadzonych przez gwiazdy programu You Can Dance.

O nagrody w województwie pomorskim będzie mogło walczyć aż 137 szkół gimnazjalnych, czyli 33 procent wszystkich placówek w regionie. Warto dodać, że po



raz pierwszy do programu zgłosiło się aż 51 nowych szkół! Prace konkursowe można wysłać do 31 marca 2014, wyniki poznamy do końca kwietnia.

IV edycja programu „Żyj smacznie i zdrowo” została objęta patronatem honorowym Rzecznika Praw Dziecka, Ośrodka Rozwoju Edukacji, Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych, Wydziału Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji SGGW oraz Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Szczegółowe informacje o programie edukacyjnym „Żyj smacznie i zdrowo” można znaleźć na stronie internetowej www.zyjsmacznieizdrowo.pl lub profilu www.facebook.com/zyjsmacznieizdrowo. (opr. LL)

Dbajmy o wątrobę

Mimo że 3/4 Polaków uważa, że wie, jaką funkcję w organizmie pełni wątroba, w rzeczywistości rzetelną wiedzę na temat roli wątroby może się pochwalić tylko 49% z nich – wynika z badania Ipsos przeprowadzonego dla Teva Pharmaceuticals Polska w ramach Pierwszego Ogólnopolskiego Badania Wątroby.

Jednocześnie jedynie 25% aktywnie dba o wątrobę, a tylko co trzeci Polak wie, jakie badania należy zrobić, żeby wykryć nieprawidłowości w pracy wątroby. Akcja pod patronatem Polskiego Towarzystwa Hepatologicznego miała miejsce w 15 miastach, w których zbadano w sumie około 2600 osób.

Uczestnicy akcji deklarują, że znają funkcje wątroby (72%), jednak tylko połowa (49%) jest w stanie wymienić przynajmniej jedną z nich. 18% respondentów myli działanie wątroby z innymi narządami. Według badanych najważniejszą funkcją wątroby jest oczyszczanie organizmu (41%) oraz produkcja i wydzielanie żółci niezbędnej w procesie trawienia (38%). Nieco ponad połowa wie, jak dbać o wątrobę, a za najbardziej popularny sposób uznaje stosowanie odpowiedniej, zdrowej diety (81%). - *Warto troszczyć się o wątrobę regularnie, bo jest największym narządem w organizmie człowieka, który odpowiada za liczne i kluczowe dla życia czynności. Przez wątrobę przepływa praktycznie cała krew – około jednego litra na minutę. Krew ta transportuje ze sobą wiele substancji odżywczych, ale też toksycznych, jak np. leki czy alkohol. To dlatego funkcje wątroby są bardzo różnicowane, między innymi stanowi ona pewien rodzaj filtru i swoistego magazynu oraz jest największym organem przemiany materii* – mówi prof. dr hab. Robert Flisiak, prezes Polskiego Towarzystwa Hepatologicznego.

Na pytanie o rodzaj badania lekarskiego, które pozwala wykryć nieprawidłowości w funkcjonowaniu wątroby, wg

badania Ipsos tylko 35% Polaków odpowiada, że zna metody diagnostyki, przy czym większość z nich – 72% – uważa, że umożliwi to ogólne badanie krwi, połowa natomiast wskazuje USG. Specjalistyczne badanie ultrasonograficzne pozwala ocenić wielkość i strukturę narządu, a także obraz dróg żółciowych. Wczesne wykazanie ewentualnych nieprawidłowości może stanowić podstawę do pogłębienia postępowania diagnostycznego i podjęcia działań leczniczych. - *Dlatego też w ramach akcji zaplanowaliśmy bezpłatne badanie USG wątroby. Dzięki wsparciu 24 lekarzy w 15 miastach Polski umożliwiliśmy zbadanie tego narządu prawie 2600 Polakom. Celem projektu jest edukacja społeczeństwa na temat wątroby i jej roli w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu. Mam nadzieję, że udało nam się zwrócić uwagę na to, że wątroba jest ważna – dodaje Magdalena Filipiuk, kierownik Marki Teva Pharmaceuticals Polska, właściciel marki Hepatil, organizatora akcji.*

Pierwsze Ogólnopolskie Badania Wątroby pn. „Tyle robi dla Ciebie, zrób coś dla niej” trwało od 14 października do 5 listopada br. Specjalnie przygotowany na tę okazję bus medyczny, w którym wykonywane były darmowe badania USG wątroby odwiedził 15 miast: Augustów, Elbląg, Słupsk, Koszalin, Włocławek, Płock, Piotrków Trybunalski, Lubin, Zielona Góra, Krosno, Tarnów, Zamość, Ostrowiec Świętokrzyski, Opole, Chorzów.

Katarzyna Pęcherska

Na tegoroczne radosne Święta
i zbliżający się Nowy Rok,
wszystkim Mieszkańcom Ustki
oraz Naszym Klientom dużo zdrowia,
szczęścia, pogody ducha
i wiary w lepsze jutro

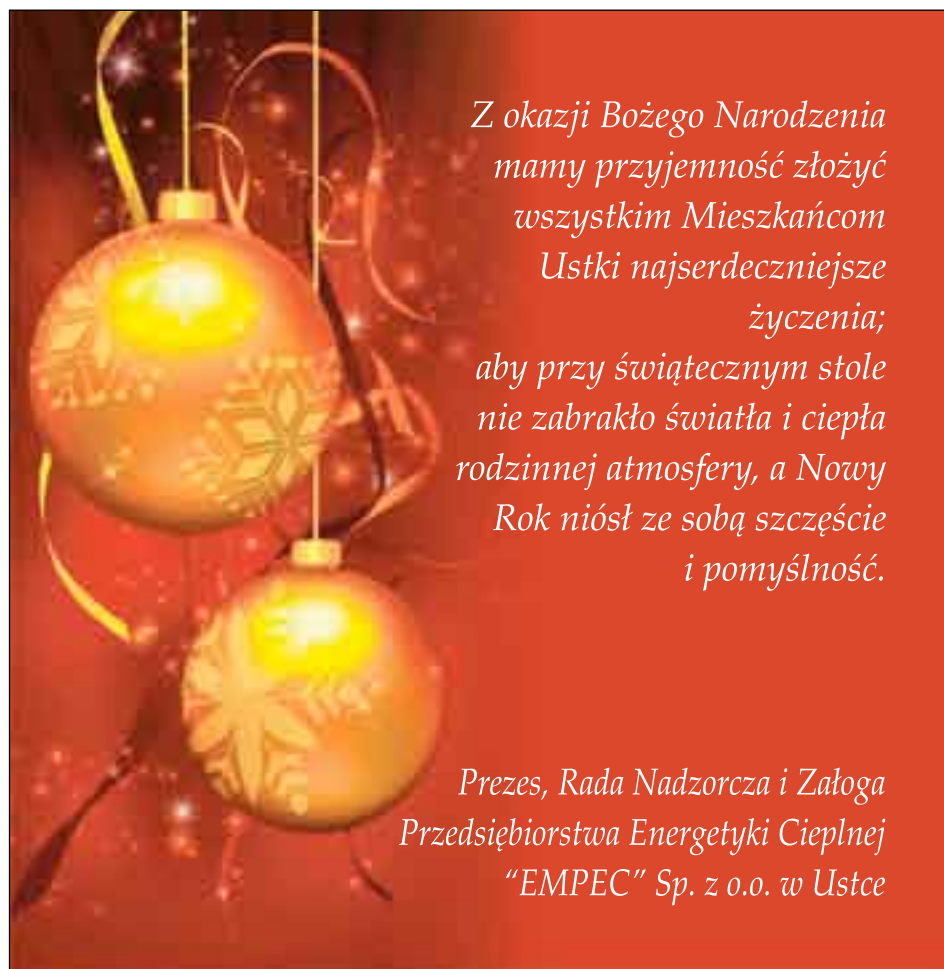
życzy

Prezes, Rada Nadzorcza
oraz Załoga Zakładu Gospodarki
Komunalnej w Ustce



Z okazji Bożego Narodzenia
mamy przyjemność złożyć
wszystkim Mieszkańcom
Ustki najserdeczniejsze
życzenia;
aby przy świątecznym stole
nie zabrakło światła i ciepła
rodzinnej atmosfery, a Nowy
Rok niósł ze sobą szczęście
i pomyślność.

Prezes, Rada Nadzorcza i Załoga
Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej
„EMPEC” Sp. z o.o. w Ustce



20 lat samorządu gospodarczego

W słupskim Inkubatorze Technologicznym członkowie Słupskiej Izby Przemysłowo-Handlowej obchodzili 20-lecie powstania słupskiego samorządu gospodarczego. Był to czas refleksji, podziękowań a także snucia planów na przyszłość.



Stefania Staniuk została honorowym członkiem Izby

Wśród zaproszonych gości byli członkowie Zarządu Izby. Przybyła również **Stefania Staniuk** - żona nieżyjącego już inicjatora i pierwszego organizatora Izby - Stanisława Staniuka. Otrzymała ona szczególne podziękowania oraz nadano jej tytuł Honorowego Członka Izby.

Jubileusz był okazją do złożenia podziękowań wszystkim byłym prezesom dotychczasowych zarządów. W swoich wystąpieniach zarówno prezes Izby - **Jan Czechowicz**, jak też przewodniczący Rady Izby - **Krzysztof**

Ignaczak, omawiając minione 20 lat, podkreślali jak zresztą wszyscy występujący goście, ogromne znaczenie Izby dla konsolidacji przedsiębiorców z regionu słupskiego. Izba dzisiaj jest praktycznie jedynym liczącym się ich reprezentantem. Goście podkreślali również fakt mobilności Izby w rozwoju przedsiębiorstw, pomocy dla firm, znaczenie wydawnictw redagowanych i kolportowanych przez Izbę w promocji, nie tylko w kraju ale również poza jego granicami. Dzisiaj do Izby należą firmy, które

jak zauważył jeden z przedsiębiorców, można podzielić na trzy grupy: potentatów na rynku krajowym i zagranicznym, które traktują Izbę jako potwierdzenie swojej wiarygodności wobec zagranicznych partnerów. Drugą grupę stanowią firmy średnie i małe, dla których przynależność do Izby jest nobilitacją i trzecia grupa to firmy z problemami, dla których Izba jest „pogotowiem ratunkowym”.

W okresie 20 lat przesłano w Izbie ok. 10 tysięcy pracowników, w każdym roku do firm dociera ok. 4 tysięcy informacji przesłanych przez biuro Izby o różnym charakterze – ofert handlowych, porad prawnych, interpretacji przepisów itp.

Biuro Izby redaguje i wydaje *Kalejdoskop Gospodarczy* w języku polskim, angielskim i niemieckim rozsyłany do wielu krajów od Casablanki aż po Moskwę. InfoExpress dociera do 324 firm w naszym sub-

regionie. Znane są również inne wydawnictwa tj. *Pa-norama Firm* czy *Katalog Firm Członkowskich* - ten podobnie jak *Kalejdoskop Gospodarczy* redagowany jest już w czterech językach. Ma za zadanie promować przedsiębiorców i gospodarkę regionu słupskiego. Od 2004 roku biurem Izby kieruje **Zdzisław Walo**, na ręce którego spłynęło wiele podziękowań za wyjątkowo solidną pracę od Rady Izby i od przedsiębiorców.

W Izbie co miesiąc dyżurują doradcy z różnych dziedzin. Sąd Arbitrażowy już dziś cieszy się powodzeniem, mimo iż powołany został w marcu bieżącego roku. Te zagadnienia jak też wiele innych spraw było poruszanych podczas gali 20-lecia. Uroczystość uświetnił występ chóru Związku Nauczycielstwa Polskiego pod dyktando **Jolanty Otwinowskiej**. (I)

Fot. Zbigniew Bielecki



Uczestnicy obchodów 20-lecia Izby



Krzysztof Ignaczak wręcza dyplomy członkom pierwszego Zarządu SIPH



Członkowie Zarządu dziękują dyr. Zdzisławowi Walo za dotychczasową pracę



BANK SPÓŁDZIELCZY W USTCE

Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości oraz refleksji dotyczących minionego okresu i planów na nadchodzący nowy rok. W tych wyjątkowych dniach chcemy wszystkim życzyć wiele zadowolenia i sukcesów z podjętych wyzwań.

Rada Nadzorcza, Zarząd i Pracownicy Banku Spółdzielczego w Ustce
Oddziałów w Główczykach, Kępicach i Postominie
Filii w Damnicy, Dębicy Kaszubskiej, Potęgowie, Słupsku,
Smółdzinie i Ustce oraz Punktów Kasowych
Przy Urzędzie Skarbowym w Słupsku
i Przy Starostwie Powiatowym w Słupsku.





Święta first czy last minute?

Boże Narodzenie to czas, kiedy chcemy obdarować i ugościć swoich najbliższych tym, co najlepsze. Początek grudnia to okres pierwszych przygotowań: zakupy, prezenty, wielkie sprzątanie. To wyzwania, z którymi zmagamy się co roku, a i tak najczęściej większość obowiązków pozostawiamy na ostatnią chwilę. Dlatego warto wcześniej sporządzić plan działań, dzięki czemu będziemy mogli uniknąć świątecznej gorączki! A co zrobić, gdy nie mamy czasu na wcześniejsze przygotowania?

Perfekcyjna pani domu

Warto wcześniej zaopatrzyć się w prezenty dla najbliższych oraz kupić pierwsze trwałe produkty do dań na świąteczny stół, takie jak: mąka, makaron, czy bakalie. Dzięki temu unikniesz późniejszych kolejek i zaoszczędzisz czas, który będziesz mogła przeznaczyć na przyjemniejsze zadania np. na dekorowanie domu. Warto również pamiętać, że niektóre potrawy można przygotować wcześniej - sprawi to, że w ostatniej chwili nie zostaniesz przytłoczona nawałem zajęć, ale również wpłynie pozytywnie na smak potraw. - *Takim świątecznym smakołykiem, który możemy przygotować ze sporym wyprzedzeniem są pierniczki. Najlepiej upiec je co najmniej dwa tygodnie przed świętami, dzięki czemu będą miały czas skruszeć* - mówi ekspert kulinarny **Piotr Ceranowicz**. Danie, bez które-

go większość z nas nie wyobraża sobie świąt, są pierogi. Dlatego, by ostatnich gorących godzin nie spędzać nad stolnicą, możemy je przygotować już teraz i zamrozić. Pamiętajmy, aby dobrać odpowiednią mękę do ciasta - idealnie sprawdzi się w tym przypadku mąka puszysta poznańska. Dzięki temu nasi najbliżsi będą podczas wigilijnej wieszery cieszyć się smakiem wyśmienitych domowych pierogów - dodaje. Niektóre ciasta, takie jak piernik czy królewicz, nie tylko można, ale nawet trzeba upiec wcześniej, aby miały czas nabrać pełni smaku. Później całą rodziną możecie je udekorować doskonale się przy tym bawiąc, a przy wigilijnym stole każdy będzie mógł się pochwalić swoim słodkim arcydziełem. Dzięki systematycznym przygotowaniom nie tylko dłużej będziecie cieszyć się wspaniałą bożonarodzeniową

atmosferą, ale również będziecie mogła zadbać o siebie.

Święta dla zapracowanych

Wiele z nas często nie ma czasu, aby pieczołowicie i z wyprzedzeniem przygotowywać się do świąt. Zakupy na ostatnią chwilę, długie godziny spędzone w kolejkach, wybieranie prezentów

w przededniu świąt sprawiają, że na kucharzenie nie pozostaje zbyt wiele czasu. Przygotowania do wigilijnej kolacji zaczynasz 24 grudnia? A trzeba przecież jeszcze posprzątać, nakryć do stołu, zapakować prezenty... Nie martw się, wszystko się uda. Po pierwsze: przemyślany plan działania to podstawa! Po drugie: dla zabieganych jest wiele przepisów, które ułatwią przetrwanie świątecznej gorączki. - *Jednym z idealnych przepisów na świąteczne „last minute” będą łazanki z kapustą i grzybami. Danie*



to przygotowujemy szybko, nawet w 30 minut, a swoim smakiem podbije podniebienie naszych gości - radzi Piotr Ceranowicz. Jeśli nie wyobrażamy sobie świąt bez pierogów, warto przygotować je z kaszą gryczaną. Dobrym rozwiązaniem będzie kasza gryczana w kartoniku, która dzięki skróconemu czasowi gotowania będzie gotowa już w 6-7 minut i zdąży ostygnąć w czasie, gdy my będziemy zagniatć ciasto. W ten sposób czas przygotowania powinien skrócić się do godziny. Oprócz łazanek i pierogów, szybkim wigilijnym daniem jest makaron z makiem, który bez problemu przygotujesz w 30 minut, na chwi-

lę przed przyjściem gości. Warto w tym przypadku poeksperymentować z formą makaronu - ciekawy kształt z pewnością uatrakcyjni to tradycyjne danie. Alternatywą dla obowiązkowego barszczu mogą być... świderki w sosie a la barszcz ze smażonymi borowikami. Danie to łączy w sobie smaki tradycyjnej świątecznej zupy i przypadnie do gustu wielbicielom buraczków oraz grzybów. Korzystając z takich szybkich przepisów wygospodarujemy choć odrobinę czasu na zrobienie siebie na „bóstwo”, a rodzina z pewnością doceni nowy smak wigilijnych potraw.

Dorota Liszka

*Na święta Bożego
Narodzenia
oraz nadchodzący
Nowy Rok 2014
życzymy Państwu
dużo zdrowia,
i dostatku oraz
spełnienia marzeń.*



INFORMACJA O LOKALIZACJI APTEK

Ratuszowa

ul. Tuwima 4,
tel./fax 59 847 55 60
Czynna całą dobę



Centrum Farmaceutyczne

ul. Kopernika 28,
tel./fax 59 840 26 20
Pn-Pt: 8:00-19:00
Sob: 9:00-15:00

Dom Leków

ul. Jedności Narodowej 2,
tel./fax 59 840 30 30
Pn-Pt: 7:30-19:00
Sob: 9:00-14:00

Dom Leków Mariacka

ul. Jagiełły 3,
tel./fax 59 842 98 03
Pn-Pt: 8:00-19:00
Sob: 9:00-14:00

Apteka w E.Leclercu

ul. Szczecińska 36K,
tel./fax 59 840 30 31
Pn-Pt: 9:00-21:00, Sob: 9:00-21:00, Nd: 9:00-20:00

Dom Leków

ul. Hubalczyków 1 (w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym),
Pn-Pt: 8:00-20:00
Sob-Nd: 10:00-17:00



USŁUGOWY ZAKŁAD INSTALATORSTWA GAZOWEGO, SANITARNEGO I OGRZEWANIA

- Wykonawstwo instalacji sanitarnych
- Montaż kolektorów słonecznych
- Montaż klimatyzacji
- Serwis urządzeń gazowych i olejowych



Słupsk, ul. Bauera 4
tel. 59 84 44 293
kom. 604 374 277



Więcej niż ciepło...

Radość jest smutna



„Ludzie rodzą się i umierają, a życia wciąż wystarcza.” – mówiła Z. Nałkowska. Tę refleksyjną uwagę spróbuję stłamsić swoimi narodzinami, właściwie tego wydarzenia wspomnieniem. Na świat wyskoczyłem 23 listopada, jak Filip ze wsi Konopie. Matka pochodzi z Kujaw a Ojciec z Małopolski. Atmosfera domu rodzinnego, w którym „ojczyzna – polszczyzna” noszona była na rękach, wynosiła mnie – pomimo ograniczonej inteligencji – na kontynuatora i spadkobiercę tych najwyższych wartości. Byłem więc autentycznym Polakiem – i chociaż moje przyjsię na świat odbierała niemiecka akuszerka – nigdy nie ubiegałem się o wyjazd „na pochodzenie”. Początkowo się obawiałem tej akuszerki z oczywistych względów, bo zanim zdążyłem

złapać pierwszy w życiu oddech – wymierzyła mi na „Gut Morgen” takiego klapsa, że do 3 stycznia Nowego Roku płakałem. Aż do jej wyjazdu za Odrę. Wtedy dopiero ojciec zgłosił oficjalnie moje urodziny w Urzędzie Gminy. Do tego czasu – jako prezes tamtejszego GS-u – hucznie fetował to wydarzenie. Donośność wiwatu „na zdrowie” wspomagały też walnie panie, które miały na czym siedzieć, no i czym oddychać. Pili też: „Kuba do Jakuba, Jakub do Michała... kompanija cała”. Niektórzy mieli nawet nosy czerwone od zimnych przekąsek. Wolałem ich jednak zawsze od tych współczesnych, z nosami na wzór Pinokia, przedłużającymi się z każdym kłamstwem.

Jako nowo narodzony geniusz – już następnego dnia mówiłem „językami” świata. W panującym wtedy tyglu wielokulturowym, wielonarodowościowym i wielojęzycznej komunikacji werbalnej i konno – zaprzęgowej, najbardziej chłonałem „łacinę kuchenną”. Niestety, mój dalszy rozwój intelektualny hamował bezlitośnie kontakt z ludźmi dorosłymi. Niezapisana karta mojego umysłu (tabula rasa) poczęła z konieczności chłonić ich idiotyzmy. Aż do siódmego roku życia słyszałem ich intelektualne zachwyty, typu: „oj ti ti”, „niu niu”, czy „gli gli”. Zawsze jednak na koniec – „gul gul gul”.

Pochylające się nade mną twarze obrazowały też, jak może wyglądać otchłań piekielna, chocholi taniec z „Wesela” Wyspiańskiego, „Obrazki z wystawy” M. Musorgskiego albo „Taniec z widłami” na wzór A. Chaczaturiana. Powszechne wtedy słownictwo gwarowe i potoczne jeszcze bardziej wzmacniało we mnie chęć biegłego posługiwania się „łaciną kuchenną”, będącą – jak się później okazało – zalążkiem obecnej komunikacji parlamentarnej i stadionowej.

Przypominam też sobie kolegę z dzieciństwa, który – wzorując się na celu życia jego rodziców – powiększał już wtedy swój majątek ziemski, kosztem potencjalnego powiększenia majątku umysłowego. Czas płynął mu tak wolno, że podręczniki szkolne do każdej klasy, to mu na dwa lata wystarczały. Przekonał jednak kolegów z podwórka (także mnie z bratem) do założenia firmy biznesowej „Kolędniczy”, tj. chodzenia po domach z szopką betlejemską, i to w ośmioosobowym składzie.

Już wtedy podejrzana wydawała mi się jego hojność w szafowaniu stanowiskami aktorskimi, rolami i odtwarzanymi postaciami biblijnymi. Za darmochę (trzy cukierki) awansował kolegów na Trzech Króli, mnie (za bułkę) nominował do roli Posła a bratu – dał Gwiazdę Betlejemską do kręcenia. Sobie wziął prześmiewczą rolę, której i tak nikt nie chciał – Żyda. Z powodzeniem nawiedzaliśmy okoliczne domostwa, otrzymując za swoje występy powszechnie brakujące: wędliny, ciasta, jaja i drobne pieniądze. Na domy, które odmawiały nam prezentacji przedstawienia, nasz kolega – pomysłodawca potrafił oddziaływać psychologicznie. Z jego inicjatywy śpiewaliśmy głośno: „A w tej chałupce mieszkają gołodupce. Nam nic nie dają, bo sami nic nie mają”. To działało, bo często przed taką zniewagą otwierano nam podwoje.

Któregoś wieczoru zauważyliśmy z przerażeniem tzw. czerwone saldo. Szok nasz był tym większy, że kolegę – pomysłodawcę obdarowaliśmy ogromnym zaufaniem, tym bardziej, że on sam nazywał siebie dowódcą i dyrektorem naszej „Szopki”. Wyrażnie zaiskrzył konflikt lojalności. Nawet o mediacji nie mogło być mowy, bo winowajca uciekł. Zostało trochę mirry, dużo kadzidła, ale zabrakło „złota”, to jest – kielbasy, jaj i pieniędzy. Obmyśliśmy, że zdrajcy nie może to uść bezkarnie. Choć starszy był od nas i silniejszy, nie poradził sobie z siedmioma kopniakami jednocześnie. Goniliśmy go przez trzy przecznice w nadziei, że wypuści worek. Jednak zagrabionego majątku nie wypuścił z rąk. Wypuścił tylko bąka i myckę, czyniąc przy tym głośne „aj waj”. Z sentymentem do dziś trzymam na pamiątkę mirrę i kadzidło. Złoto wprawdzie nie powróciło, ale powróciły do mnie złote myśli. Kilka z nich ośmielam się zadedykować Szanownym Czytelnikom wraz życzeniami z okazji tak pięknych i cudownych Świąt Bożego Narodzenia:

Zło – dobrem zwyciężaj. Najlepiej – cudzym.

Był moralnie czysty! Nie zrobił nic złego, ani nic dobrego.

Szczęście, to świadomość zysku i... nieświadomość strat.

Klemens Rudowski



Wspaniałych i pełnych radości świąt Bożego Narodzenia, a w Nowym Roku pasma sukcesu i spełnienia wszystkich marzeń i planów
życzy Zarząd i Pracownicy ZDZ Słupsk

KURSY REALIZOWANE PRZEZ ZAKŁAD TO:

1. Operator koparkoładowarki i innych maszyn budowlanych
2. Kursy związane z transportem drogowym, np.:
 - prawo jazdy kat. B
 - przewóz towarów niebezpiecznych (ADR)
 - kwalifikacyjnych dla kierowców zawodowych
 - przewóz osób i rzeczy.
3. Spawanie wszystkie metody w trzech modułach.
4. Kierowca wózków jezdniowych.
5. Kursy przygotowujące do eksploatacji i dozoru urządzeń instalacji i sieci energetycznych.

ORAZ INNE JAK NP.:

1. Kursy komputerowe:
 - podstawy obsługi komputera
 - księgowości
 - komputerowa obsługa kadr i płac
 - grafika komputerowa
 - tworzenie stron www
 - komputerowa obsługa magazynów
 - Europejski Certyfikat Umiejętności Komputerowych ECDL.
2. Kursy gastronomiczne np. kucharz, kelner, barman, cukiernik.
3. Fryzjer, kosmetyczka, wizażysta itp.



Informacja w siedzibie Zarządu
Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Słupsku
ul. Szczecińska 57, tel. 59 845 27 27 wew. 411, pokój 107
oraz w CED przy ul. Grodzkiej 9, tel. 59 842 49 35
www.zdz.slupsk.pl



Kuchnia Pomorza i Kaszub

Ryba po grecku, sałatka śledziowa, szczupak w śmietanie, karp w galarecie, smażony pstrąg, śledzie w oleju i wiele innych. Z tymi potrawami kojarzą się nam święta Bożego Narodzenia. A gdzie szukać korzeni tradycyjnych dań z rybą w roli głównej, jeśli nie na Pomorzu i Kaszubach? Na pytania związane z kuchnią tego regionu odpowiada Agnieszka Piskała, specjalistka ds. żywienia w ogólnopolskim programie edukacyjnym „Żyj smacznie i zdrowo”.

Ziemie północy Polski nie są zbyt urodzajne, dlatego ze względu na dostęp do morza oraz liczne jeziora, Kaszubi i Pomorzanie zjadają się głównie rybami. Przyrządza się je na rozmaite sposoby – smaży, wędzi, piecze, marynuje, gotuje lub zasala w beczkach na zimę. Jakie są główne zalety ich spożywania?

Agnieszka Piskała: – Ryby, zarówno te słodkowodne jak i morskie, to bardzo ważny składnik zdrowej, zbilansowanej diety. Powinniśmy je spożywać przynajmniej dwa razy w tygodniu. Są przede wszystkim źródłem łatwo przyswajalnego białka. Poza tym ryby zawierają cenne kwasy tłuszczowe Omega-3, które mają korzystny wpływ na układ odpornościowy, zapobiegają chorobom układu krążenia oraz działają antydepresyjnie. Ryby morskie dodatkowo zawierają jod, który odpowiada za prawidłową pracę tarczycy, a także rozwój mózgu.

Obok ryb, prym wiodą ziemniaki, podawane zwykle z dodatkiem

mleka. Na stołach często gości polewka, czyli zupa kartoflana z przyprawami, gotowana na zsiadłym mleku. W kaszubskich domach przyrządza się także placki z surowych tartych ziemniaków, z dodatkiem cebuli i cukru, nazywane pliniami. Czy ziemniaki z takimi dodatkami są dobre dla naszego zdrowia?

– Ziemniaki to w diecie Polaków główne źródło witaminy C, o czym niewiele z nas wie. Warto spożywać je na różne sposoby i nie obawiać się o ich wysoką kaloryczność. Jeden duży ziemniak to mniej niż 60 kcal! Najbardziej kaloryczne są dodatki do nich, takie jak zawiesiste sosy i tłuste mięsa. Dodatkowo ziemniaki są bogate w potas, który odpowiada m.in. za prawidłową pracę serca, ale również niweluje nadmierne spożycie soli w codziennej diecie.

Kaszubi i Pomorzanie do wielu potraw wigilijnych dodają grzyby. Znajdują one zastosowanie jako farsz do pierogów i pieczeni, składnik aromatycznych sosów do

mięs, podstawa zupy grzybowej lub dodatek do kaszy gryczanej. Czy grzyby posiadają jakiekolwiek wartości odżywcze?

– Jeśli chcemy w pełni przyswoić witaminy i składniki mineralne z grzybów, powinniśmy wcześniej zmielić je w maszynce. Poza tym, choć trudno to sobie wyobrazić, wartość odżywcza grzybów jest praktycznie identyczna jak... kefiru. Zawierają one od 3 do 5 procent białka, najwięcej łatwo przyswajalnego mają prawdziwki i pieczarki, a także witaminy, enzymy, mikroelementy i antybiotyki. Szczególnie pożyteczne są enzymy, które nawet w niewielkich ilościach pobudzają apetyt, powodują lepsze trawienie i przyswajanie pokarmu. Jednak zdecydowaną większość całej masy grzyba stanowi woda, to aż 90 procent. Wysoka zawartość wody w grzybach, porównywalna z zawartością w świeżych warzywach, powoduje, że grzyby należą do produktów nisko energetycznych (100 g świeżych grzybów to tylko 34 kcal, lecz 100 g

grzybów suszonych to już 230 kcal). Spośród witamin w grzybach spotyka się witaminę A w postaci karotenu, a także witaminy B1 i B2.

Zatrzymajmy się chwilę przy kaszy gryczanej, która przez wiele lat była podstawą żywienia. Na gęsto jada się ją z mlekiem, również dodaje do zup i niektórych wyrobów wędliniarskich. Przysmakiem kaszubskim są ryńczółki, czyli placki z mąki gryczanej. Jakie są zalety spożywania kaszy gryczanej?

– Kasza gryczana to jedna z najzdrowszych kasz, która powinna często gościć na naszym stole. Nie zawiera glutenu, dlatego jest szczególnie polecana osobom z celiakią i nietolerancją białek glutenowych. Jest nisko energetyczna, ale przede wszystkim zawiera wartościowy błonnik oraz znaczne ilości witamin z grupy B, które warunkują prawidłową pracę układu nerwowego.

Z tej części Polski pochodzi także brząd, czyli dodatek do dań w postaci suszonych owoców. Robi się z nich kompoty, dodaje do mięs, a także przygotowuje zupę brządową, typową kaszubską potrawę wigilijną. Jak prezentuje się ich jakość odżywcza w porównaniu ze świeżymi owocami?

– Suszone owoce to doskonały pomysł na słodką przekąskę. To skoncentrowane źródło błonnika, ale i cukrów prostych, do tego składników mineralnych, beta karotenu i witamin z grupy B. Warto jednak pamiętać, że suszone owoce cha-



rakteryzują się dużą kalorycznością. Jedna garść dziennie to optymalna porcja dla każdego.

Z okazji ważnych wydarzeń w rodzinie, a także przed świętami Bożego Narodzenia bije się kaczki i gęsi, z których wykorzystuje się każdy kawałek mięsa. Czy ich mięso jest zdrowe?

– Mięso kaczki i gęsi ma nie tylko charakterystyczny smak, ale ze względu na swoje właściwości odżywcze coraz częściej gości na stołach. Mięso kaczki wbrew pozorom jest mało tłuste, a jego głównym składnikiem jest pełnowartościowe białko. Tłuszcz gęsi natomiast może być polecany jako źródło jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, które posiadają zdolności obniżania poziomu cholesterolu.

Joanna Brewińska

DOJRZEJ do BIZNESU

**Nie masz pracy, szukasz jej bezskutecznie od wielu miesięcy?
Zastanawiałeś się nad otwarciem własnej firmy?
Czas zacząć działać!**

Teraz w ramach projektu „Zielony przedsiębiorca” możesz otrzymać bezzwrotną dotację na założenie własnej firmy. Do 40. tysięcy złotych na zakup niezbędnego wyposażenia, urządzeń, sprzętu, które pozwolą Ci rozpocząć działalność gospodarczą. Otrzymasz również finansowe wsparcie „pomostowe” – do 1.500 zł miesięcznie – przez pół roku. Poza tym weźmiesz udział w bezpłatnych szkoleniach przygotowujących do prowadzenia własnego biznesu.

Wejdź na stronę www.zielony-przedsiębiorca.enbit.pl i zapoznaj się z Regulaminem Rekrutacji.

Wypełnij formularz zgłoszeniowy i wydrukuj go.

Jeśli nie masz takiej możliwości zgłoś się do Biura Projektu: Słupsk, przy ul. Filmowej 2/6a.

Udostępnimy Ci komputer, pomożemy wypełnić formularz.



Jeśli zakwalifikujesz się do projektu, to będziesz miał dużą szansę na uzyskanie dofinansowania i fachowe szkolenia. Do projektu przyjmujemy 30. osób, spośród których 22. osoby otrzymają dofinansowanie.

Preferowane grupy:

- osoby po 50. roku życia – muszą mieć ukończone 50 lat w chwili przyjęcia do projektu;
- osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności.

Rekrutacja trwać będzie od 23 grudnia 2013 r. do 20 stycznia 2014 r.

Zastrzegamy możliwość wcześniejszego zamknięcia rekrutacji w przypadku, gdy do biura wpłynie co najmniej 90 formularzy. O wcześniejszym zamknięciu rekrutacji poinformujemy na stronie www.zielony-przedsiębiorca.enbit.pl minimum na 7 dni przed jej zakończeniem.

**Biuro projektu: Enbit, 76-200 Słupsk, ul. Filmowa 2/6a (I piętro)
tel. 59 84 20 333, 668 648 701, fax: 59 72 79 378,
www.zielony-przedsiębiorca.enbit.pl,
e-mail: zielony-przedsiębiorca@enbit.pl**

Projekt „Zielony przedsiębiorca” realizowany jest przez firmę Enbit Grzegorz Szwarz w ramach Priorytetu VI. Rynek pracy otwarty dla wszystkich, Działania 6.2 Wsparcie oraz promocja przedsiębiorczości i samozatrudnienia.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Pożegnanie z muzeum

Rozmowa z Mieczysławem Jaroszewiczem, byłym dyrektorem Muzeum Pomorza Środkowego w Słupsku.



16 grudnia, po ponad 31 latach, przestał Pan być dyrektorem Muzeum Pomorza Środkowego i zamienił fotel szefa na fotel emeryta. Jakie to uczucie?

Miałem sporo czasu, aby oswoić się z tą sytuacją, gdyż planowałem odejście na emeryturę już rok temu. Zostałem na prośbę marszałka województwa. Jednak nie mam zamiaru zasiąść w domowym fotelu przed telewizorem. Od dawna pracuję społecznie na rzecz słupskiej kultury, między innymi przy organizacji Festiwalu Pianistyki Polskiej, i nie zamierzam tego zmieniać. Mam nadzieję, że moje doświadczenie przyda się również w muzeum, któremu będę chętnie pomagał. Zostawiam placówkę w dobrych rękach mojej następczyni Marzennie Mazur, którą 28 lat temu przyjąłem tu do pracy.

Przepracował Pan łącznie niemal pół wieku. W blisko 90-letniej historii słupskiego muzealnictwa jedna trzecia należy do Pana. Co zalicza Pan do swoich największych sukcesów?

Przede wszystkim to, że niczego nie popsułem. A mówiąc całkiem poważnie, w ciągu tych lat liczba obiektów muzealnych zwiększyła się z 12 tysięcy do 35 tysięcy. Powiększyliśmy naszą bazę. Gdy przychodziłem w Klukach była jedna zabytkowa zagroda, teraz jest ich 30. W Swołowie utworzyliśmy oddział muzeum. Zmodernizowaliśmy Zamek Książąt Pomorskich od wieży, z której można oglądać panoramę Słupska, po piwnice, w których jest restauracja. Wymieniliśmy ogrzewanie, okna, zrobiliśmy elewację zamku. Zmieniło się także otoczenie zamku, powstały ogrody. Udało nam się uratować spichlerz Richtera z 1780 roku, w którym obecnie mieści się herbaciarnia i magazyny. Zmodernizowaliśmy Młyn Zamkowy i Bramę Młyńską oraz dworek, w którym mieści się

administracja. Przejeżdżaliśmy dwa zabytkowe spichlerze nad Słupią: biały z 1811 roku i czerwony z 1875 roku o łącznej powierzchni 6 tysięcy metrów. Dotychczas mieliśmy 2,6 tysiąca metrów, więc widać jak powiększy się baza i możliwość ekspozycji. Nareszcie będziemy mogli pokazać wszystkie 265 dzieł Witkacego i rozwiążemy problem magazynowania muzealiów.

Z pewnością po drodze zdarzały się

Panu także porażki...

A i owszem. Do największej zaliczam to, że nie udało się nam utworzyć w rodzinnym domu malarza Otto Freundlicha przy ul. Tuwima muzeum historii miasta Słupska. Nie udało się przekonać decydentów i w końcu po dziesięciu latach zabiegów straciliśmy zainteresowanie tym projektem. Mam jednak nadzieję, że ten budynek zostanie uratowany. I wcale bym się nie dziwił gdyby w czasie remontu odkryto pod tynkiem jakieś malowidła Freundlicha. Byłaby to wielka sensacja w świecie sztuki. Nie udało mi się też kupić kilku obrazów Witkacego. Zawsze przyczyną był brak pieniędzy. Nie mogę wręcz przeboleć kompozycji pt. „Fałsz kobiety”, którą kupiło Muzeum Narodowe w Warszawie. Pozostałe obrazy, o które zabiegaliśmy, nie wiem gdzie trafiły, gdyż domy aukcyjne nie ujawniają nabywców.

Z wykształcenia jest Pan historykiem, ale niemal całą karierę zawodową związał Pan z kulturą.

Skończyłem historię i podyplomowe studia z zakresu kulturoznawstwa na Uniwersytecie Adama Mickiewicza w Poznaniu. Po studiach pracowałem w szkole w Kobylnicy. Uczyłem historii i wychowania obywatelskiego. Jednak po wydarzeniach z marca 1968 roku dyrektorka otrzymała wytyczne z resortu oświaty, aby do nauki akurat tych przedmiotów nie zatrudniać nauczycieli, którzy nie należą do PZPR. Ja nie należałem, zaproponowała mi więc lekcje wychowania fizycznego i prac ręcznych. Wuef mogłem jakoś przełknąć, ale nie prace ręczne! W takiej sytuacji zdecydowałem się wstąpić do PZPR, co zaważyło na mojej całej karierze zawodowej. Nauczyciele niewiele zarabiali, a my z żoną, również nauczycielką, byliśmy na dorobku. Właśnie urodziła nam się córka. I akurat wtedy zwolnił się etat kie-

rownika Empiku w Słupsku. To było wówczas coś! Kandydatów było ze dwudziestu, ale ówczesny I sekretarz PZPR stwierdził, że potrzebuje kogoś takiego jak ja. Kogoś z zewnątrz, gdyż w Empiku był ostry konflikt personalny. Wysłał mnie na rozmowę do centrali Empiku do Warszawy, a tam dyrektor pyta mnie ile chcę zarabiać. Zbaraniałem, nie wiedziałem co powiedzieć, więc stwierdziłem jedynie, że mam nadzieję, iż trochę więcej niż w szkole. I dostałem znacznie więcej. Bardzo dobrze wspominam ten czas, bo w Empikach wiało wtedy wielkim światem. Mieliśmy zachodnią prasę, bardzo dobre zaopatrzenie w książki, kursy języków obcych, zapraszaliśmy na spotkania pisarzy, dziennikarzy, artystów z całej Polski. W Empiku zbierała się elita kulturalna Słupska.

A nie przeszkadzało wam sąsiedztwo? Empik mieścił się w tym samym budynku co komitet PZPR.

Po pierwsze nie miałem na to żadnego wpływu, ale muszę przyznać, że w grudniu 1970 roku, gdy doszło do zamieszek w Trójmieście, i my przeżyliśmy bardzo stresujące chwile. Dokładnie 17 grudnia tłum demonstrantów ruszył na komitet PZPR, a my mieściliśmy się na parterze tego budynku. Po drodze zdemolowali więc Empik. Powybijali szyby, rzucali ławkami i śmietnikami ze skweru na alei Sienkiewicza, koktajlami Mołotowa. Na szczęście nie doszło do pożaru, bo straty byłyby ogromne.

Dlaczego zmienił Pan pracę, skoro był tak zadowolony z kierowania Empikiem?

- W 1973 roku rozdzielono wydziały kultury miasta i powiatu na osobne. Dostałem „propozycję nie do odrzucenia” objęcia stanowiska kierownika w mieście i tyle. I muszę przyznać, że choć urzędy miejski i powiatowy gryzły się między sobą, to współpraca w kulturze była wzorcową. A w 1975 roku, gdy powstało województwo słupskie, zostałem na dwa lata rzecznikiem prasowym wojewody słupskiego, a potem dyrektorem Wydziału Kultury Urzędu Wojewódzkiego.

A stamtąd 1 grudnia 1982 roku przeszedł Pan na stanowisko dyrektora muzeum, mimo iż krążyła plotka, że każdy dyrektor tej placówki skończy tragiczną śmiercią.

Ta plotka mówiła, że kto naruszy spokój i otworzy trumnę księżnej Anny de Croy i księcia Ernesta, ten umrze nagle. Te sarkofagi zostały otwarte zanim podjąłem pracę w muzeum, a więc nie uczestniczyłem w ich otwieraniu. Po konserwacji nie wróciły już do kościoła, lecz umieściliśmy je w zamku. Uważałem więc, że nie mam się czego obawiać i miałem rację.

W imieniu Redakcji życzę Panu jeszcze wielu lat owocnej działalności dla dobra słupskiej kultury i dziękuje za rozmowę.

Leokadia Lubiniecka
Fot. Zbigniew Bielecki

Biblioteka z certyfikatem

Miejska Biblioteka Publiczna w Słupsku otrzymała Certyfikat „Nowoczesna Biblioteka 2013”. Wyróżnienie to przyznane zostało przez portal internetowy AudioBook.pl, prowadzony przez Firmę Ateria.

Certyfikat potwierdza, że słupska biblioteka jest nowoczesna, przyjazna czytelnikowi oraz otwarta na oczekiwania odbiorców. Multimedialne zbiory specjalne to ponad 22 tysiące jednostek ewidencyjnych. W swoich zbiorach ma muzykę, filmy i „książkę mówioną” na płytach kompaktowych i na kasetach magnetofonowych, kasetach video, płyty analogowe. MBP w Słupsku jest jedyną publiczną biblioteką na Pomorzu posiadającą duży i ciekawy księgozbiór cyfrowych książek dla osób niewidomych.

To jedna z pierwszych placówek w mieście, świadczących usługi osobom niewidomym. Już od połowy lat 60. XX wieku rozpoczęła gromadzić dokumenty dźwiękowe, w zapisie analogowym na kasetach szpulowych, a od połowy lat 70. na kasetach magnetofonowych. Do 2007 r. zakupiono ponad 23 tysiące kaset, na których zgromadzono około 2,5 tys. książek. Każdy z tytułów nagrany był na kilku lub kilkadziesiąt kasetach. Wraz z rozwojem i upowszechnianiem się zapisu dźwięku w formacie MP3, pojawiły się pierwsze audiobooki, a z nimi wydawnictwa książki dźwiękowej, tj. Propaganda, Mozaika, Agencja Artystyczna MTJ. Audiobooki zaczęły wydawać też oficyny książek drukowanych: Media Rodzina, Znak, Muza. Zakład Nagrań i Wydawnictw PZN rozpoczął nagrywanie książek w kodowanym formacie MP3 – „Czytaka” (nazwa pochodzi od urzędnika lektorskiego o tej samej nazwie), równocześnie digitalizując tytuły nagrane wcześniej na kasetach. Książki, które dotychczas nagrywano na kilkadziesiąt kasetach, mieściły się teraz na jednej płycie.

Gromadzony ponad 30 lat księgozbiór dźwiękowy z miesiąca na miesiąc stawał się przestarzały. Aby to zmienić w 2009 r. w bibliotece powstał projekt „Nowoczesne czytelnictwo osób niewidomych”, na który

biblioteka otrzymała dofinansowanie z Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego w wysokości ponad 80 tys. złotych. Z tych środków zakupiono 561 książek, komputer z syntezą mowy oraz 17 odtwarzaczy „czytak”. Urządzenie to pozwala na odtwarzanie plików w formacie MP3, standardzie Daisy oraz formacie „czytak”. Dzięki synteze mowy odczytuje również pliki tekstowe zapisane w standardzie ASCII, wyposażony jest również w dyktafon. Najnowszy model zaopatrzony jest w kartę SD o pojemności 8 gigabajtów, na którą można nagrać ponad 500 godzin książek mówionych – równoważność 500 kaset magnetofonowych.

W 2013 r. biblioteka kolejny raz pozyskała z MKiDN 30 tys. złotych na rozwój czytelnictwa osób niewidomych – na zakup kolejnych urządzeń lektorskich „czytak” i użyczenie ich kolejnym czytelnikom oraz komputer udźwiękowiony syntezą mowy „Ivona”

Zbiory multimedialne to nie tylko książki. Biblioteka posiada bogaty zbiór płyt kompaktowych z różnymi gatunkami muzycznymi jak: jazz, muzyka klasyczna, rock, blues, muzyka filmowa, reggae, rap, punk i wiele innych. Korzystając ze zbiorów muzycznych można się zapoznać z całymi dyskografiami takich artystów i zespołów jak Miles Davis, John Coltrane, Pink Floyd, Led Zeppelin czy U2.

- Każdego roku zbiór multimedialny biblioteki powiększa się o kilkaset tytułów audiobooków, płyt muzycznych i filmów. - W przyszłości, w miejscu pawilonu, chcielibyśmy stworzyć nowoczesne centrum multimedialne pod nazwą MAK. Będzie to miejsce animacji kultury dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Różnorodność zajęć, warsztatów, spotkań, wzbogaci jeszcze bardziej ofertę kulturalną naszej biblioteki – mówi dyrektor biblioteki **Danuta Sroka. (I)**



Klimaty dawnych lat

W Miejskiej Bibliotece Publicznej przy ul. Grodzkiej w Słupsku można obejrzeć wystawę fotografii znanego słupskiego fotografa Czesława Cekały.

Autor prezentuje na niej 45 czarno-białych prac z lat 70. i 80. XX wieku. Wiele osób ma szansę odnalezienia siebie na tych fotografiach. Są tu zdjęcia między innymi z imprez sportowych i artystycznych, z jarmarków, czynów społecznych, pierwszych wolnych sobót i temu podobne.

Warto wstąpić do biblioteki i wspominać minione lata. Dla wielu osób będzie to podróż bardzo sentymalna.

(LL)



Z wnuczką Pauliną podczas przygotowań



Otwarcie wystawy w teatrze Rondo, gdzie była prezentowana w listopadzie

Danuta Sroka nagrodzona

Dyrektor Miejskiej Biblioteki Publicznej w Słupsku Danuta Sroka została laureatką VII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla Animatorów Społecznych im. Heleny Radlińskiej.

Celem konkursu jest wyróżnienie i promocja ludzi, którzy pobudzają aktywność innych, ożywiają lokalną społeczność, tworzą ciekawe inicjatywy. Kandydatów do wyróżnienia w konkursie zgłaszają osoby, grupy, środowiska, instytucje lub organizacje, z którymi pracuje dany animator. Dla samego animatora jest to tym większa wartość, bo doceniają go Ci, na rzecz których pracuje.

Kapituła, której członkami są laureaci poprzednich edycji konkursu, wybrała siedmiu animatorów. Uroczyste wręczenie statuetek odbyło się w Warszawie podczas konferencji podsumowującej działalność sieci Regionalnych Ośrodków EFS. Pomyślną i organizatorem konkursu jest Centrum Wspierania Aktywności Lokalnej CAL we współpracy z Krajowym Ośrodkiem Europejskiego Funduszu Społecznego. Innym wspólnym działaniem obu podmiotów jest organizacja corocznych

konferencji, będących okazją do spotkania środowisk zaangażowanych w animację rozwoju lokalnego w Polsce, a także ciągła współpraca edukacyjna związana z animatorami w Regionalnych Ośrodkach EFS.

Patronką konkursu jest Helena Radlińska, twórczyni pedagogiki społecznej w Polsce, która jak nikt inny wiedziała, że animatorzy są potrzebni, by społeczność lokalna mogła się rozwijać. (I)

Fot. archiwum konferencji



Wigilia u Marii Dąbrowskiej

Boże Narodzenie to czas pokoju, wytchnienia od zapędzonego życia, spotkań rodzinnych, życzeń i przyjaźni. Święta zawsze nastroją i tak bardzo chce się zapomnieć o troskach, chociażby przy świątecznym stole, tam gdzie pachnie sianem i czuje się smak babczych pierogów z kapustą i grzybami. Maria Dąbrowska w sposób wyjątkowy ukazuje klimat wigilijnych wieczorów w rodzinnym dworze w Russowie w opowiadaniach pt. „Uśmiech dzieciństwa”.



sprawiają, że nasi goście chętnie prezentują własną, jeszcze ciepłą twórczość. Wszak w każdym z nas kryją się pasje, które skrupulatnie przechowujemy w domowych szufladach. Do Biblioteki zapraszamy literatów, twórców lokalnych oraz naszych wspaniałych czytelników. Impreza jest otwarta. Każda Wigilia to zaskoczenie. Nie przygotowujemy sztywnego scenariusza, on się sam tworzy.

Dawniej wszystkie ozdoby robiono ręcznie, zapalano świece woskowe, które mocowano do choinkowych gałązek specjalnymi uchwytami. Rozmawiano o świętach, babcie i mamy opowiadały bajki, których bohaterem był Święty Mikołaj, krasnale i dobre kominkowe duszki. Dzieci pisały listy, robiły bibułkowe ozdoby, malowały orzechy i przygotowywały własnoręcznie prezenty dla rodziców. Ojciec wybierał się do lasu po drzewko razem ze swoją gromadką dzieci. Potęgowało to w domach przedświąteczną atmosferę. Dziś takie chwile zastępuje najczęściej wyprawa do centrum handlowego i oglądanie telewizji. Biblioteka dba o zachowanie tradycji, zaś literacki kontekst związany z patronką słupskiej księgarni wprowadza w klimat prawdziwych świąt.

Od kilku lat w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Słupsku odbywają się Wigilie u Marii Dąbrowskiej. Organizowane są przez bibliotekarzy i literatów. Bliskość literatury, obecność ludzi pióra, dźwięki muzyki płynącej z każdego kąta bibliotecznej przestrzeni

Tegoroczna impreza przyciągnęła wspaniałych gości. Każdy przybył z podarkiem, z życzeniami, z uśmiechem i z dobrym słowem. Wśród dań wigilijnych królowały pierogi z kapustą słupskiego archiwisty, wspaniała kutia przygotowana przez czytelniczkę, pachnący jabłecznik Joli Nitkowskiej. Wieczór ubarwił wyjątkowy koncert Arkadiusza Kawałko, młodego pianisty i kompozytora, który po studiach w Krakowie wrócił do naszego miasta. Artysta grał utwory Chopina, Liszta i Bacha. Koncert spotkał się z wyjątkowym odbiorem. Nie mogło zabraknąć słowa literackiego, kolęd, pastorałek i błogosławieństwa księdza dziekana Zbigniewa Krawczyka i księdza prałata Jana Giriato-wicza. Na Wigilię do Marii Dąbrowskiej przybyli również goście z Bytowa i Kobylnicy. Pani Helena Klingier przyjechała z gminy Kobylnica, aby móc opowiedzieć o swojej pierwszej Wigilii po śmierci mamy oraz o pierwszym dniu wolności. Historia pani Heleny wzruszyła wszystkich.

Danuta Sroka

Chwile siwienia

W Filii nr 8 Miejskiej Biblioteki Publicznej przy ul. Braci Gierzyńskich 1 w Słupsku odbyła się promocja nowego tomiku poezji Jerzego Fryckowskiego „Chwile siwienia”.

Jerzy Fryckowski – poeta, krytyk literacki, dziennikarz, redaktor, animator kultury, zajmuje się także teatrem i twórczością satyryczną. Pracuje jako nauczyciel polonista w Dębicy Kaszubskiej. Jego wiersze znajdują się w ponad 270 almanachach i antologiach, były tłumaczone na angielski, niemiecki, francuski, hindi, litewski, czeski, serbski, słoweński, węgierski i szwedzki.

Przygotował pierwszą w Polsce antologię wierszy o ojcu, która czeka na wydawcę. Laureat wielu prestiżowych konkursów literackich. Wielki miłośnik psów. (aw)





*Wszystkim Klientom, Partnerom
oraz Sympatykom naszej firmy
składamy życzenia spokojnych
i radosnych Świąt
Bożego Narodzenia
oraz pomyślności i sukcesów
w Nowym Roku.*



Sklepy firmowe: Słupsk, ul. Hubalczyków 8, tel. 731 095 282
Słupsk, ul. Stary Rynek 7, tel. 530 315 582
Słupsk, ul. Andersa 21a, tel. 604 067 996
Słupsk, Hala Targowa "Pod Wieżą" BOX 51, tel. 668 516 763
Słupsk, ul. Wileńska - Manhattan BOX 237, tel. 600 897 798
Słupsk, ul. Wolności - Targowisko BOX 34, tel. 696 442 737
Dębica Kaszubska "Sklep Przy Piekarni", ul. Kościelna 33, tel. 59 813 13 14

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe
"Domin"
ul. Kościelna 33, 76-248 Dębica Kaszubska
tel. 59 813 13 14
tel. kom. 602 117 090
fax 59 813 18 32
e-mail: biuro@domin.com.pl

PODEJMIJ WYZWANIE – ZAŁÓŻ FIRME!

Druga edycja projektu „Śladami Steva Jobsa” to szansa dla kolejnych 22 osób, które chcą rozpocząć działalność gospodarczą.

W ramach projektu można otrzymać:

- bezzwrotną dotację na założenie własnej firmy – do 40. tysięcy złotych na zakup niezbędnego wyposażenia, urządzeń, sprzętu, które pozwolą rozpocząć działalność gospodarczą;
- szkolenia przygotowujące do prowadzenia własnego biznesu;
- doradztwo i pomoc w napisaniu biznes planu;
- finansowe wsparcie „pomostowe” – do 1.500 zł miesięcznie przez pół roku.

Projekt skierowany jest do osób nieaktywnych zawodowo i bezrobotnych, które nie mają i nie miały w ciągu ostatnich 12. miesięcy zarejestrowanej działalności gospodarczej.

Preferowane grupy:

- osoby do 30 roku życia;
- osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności.

Do projektu przyjmujemy 30 osób, spośród których 22 osoby otrzymają dofinansowanie.

Początek rekrutacji – 23 grudnia 2013 r. koniec – 20 stycznia 2014 r.

Rekrutacja zostanie zamknięta wcześniej, jeśli do biura projektu wpłynie co najmniej 90 formularzy. Poinformujemy o tym fakcie na stronie www.sladamisteva.pl minimum 7 dni przed zamknięciem rekrutacji.

Biuro projektu: Enbit, 76-200 Słupsk, ul. Filmowa 2/6a (I piętro)
tel. 59 84 20 333, kom. 668 648 701, fax: 59 727 93 78
www.sladamisteva.pl, adres e-mail: sladamistevajobsa@enbit.pl

Projekt „Śladami Steva Jobsa – II edycja” realizowany jest przez firmę Enbit Grzegorz Szwarc w ramach Priorytetu VI. Rynek pracy otwarty dla wszystkich, Działania 6.2 Wsparcie oraz promocja przedsiębiorczości i samozatrudnienia.

CZŁOWIEK NAJLEPSZA INWESTYCJA



Obozowe losy księcia Janusza Radziwiłła

Dla wielu zesłanych w głąb ZSRR, w obozach jenieckich i łagrach, koniec wojny nie oznaczał wyzwolenia. Tak było i w przypadku księcia Janusza Radziwiłła, potomka Mikołaja Radziwiłła „Sierotki”, ale też Luizy Hohenzollern. Dla księcia Janusza, właściciela Nieborowa, ostatniego ordynata Ołyki – spuścizny Radziwiłłów Hieronima „Rybeńki” i Karola „Panie Kochanku”, męża stanu, senatora II RP wyzwolenie nadeszło we wrześniu 1947 r., kiedy mógł opuścić łagier Krasnogorsk. Okres zesłania księcia utrwaliła we wspomnieniach „Listy niewysłane” Anna Branicka, córka ostatnich właścicieli Wilanowa, zesłana razem z Radziwiłłami i innymi arystokratycznymi rodzinami.

21 stycznia 1945 r. w majątku Potworowskich Walewice, gdzie zgromadziła się duża liczba arystokratów i ziemian, władze radzieckie zatrzymały księcia Janusza, jego syna Edmunda, Franciszka Zamoyskiego, Xsawerego Krasickiego i Adama Branickiego. Do osadzonych w Łowiczu panów dołączyły ich rodziny: żona Anna Radziwiłłowa, synowa Izabella zwana „Ballalą” z dziećmi Krystyną i Ferdynandem, Gabriela Krasicka z córką Magdaleną, Maria i Zeneida Zamoyskie oraz Beata, Maria i Anna Branickie.

Polskiej grupie nie postawiono zarzutów ani nie udzielono żadnych wyjaśnień; dziś powiedzielibyśmy – zwykła sowiecka procedura. Wywieziono ich do Brześcia, punktu rozdzielczego jeńców, gdzie musieli samodzielnie zadbać o swoje utrzymanie. Wszyscy członkowie grupy, nie zważając na swoje arystokratyczne uprzedzenia, wyprzedawali rzeczy osobiste: „najzabawniej wyglądał książę Janusz w rozpiętej lisiurze, z tą swoją wspaniałą pańską postawą, zachwalający różową, zdobną w paryskie koronki koszulę swojej żony. Powiewał nią na wietrze i irytował się, że tłum chętnych się doń nie garnie”. 4 marca trzynaścioro dorosłych, troje dzieci oraz Kisia, aresztowany razem z właścicielkami pekińczyk Branickich, znalazło się w Krasnogorsku, obozie dla jeńców wojennych – wyższych oficerów niemieckich, węgierskich, włoskich i japońskich. Nie obowiązywały tam ostre rygory. Według Jerzego Krzyżanowskiego, innego więźnia Krasnogorska, „był to obóz tak reprezentacyjny, że rosyjskie władze dopuszczały do niego nawet inspekcje międzynarodowego Czerwonego Krzyża”.

Początkowo nie wolno im było opuszczać domu, do końca pobytu pilnowani byli przez żołnierzy radzieckich, tzw. bojców. Warunki były surowe i trudne a w baraku mieszkającym był podsłuch. Polacy zdani byli tylko na siebie, bez służby, choć w późniejszym okresie otrzymali tzw. ordynansów do niektórych prac. Z przydzielanych racji żywnościowych musieli samodzielnie gotować. Jak wspominała Branicka: „w Krasnogorsku przeszliśmy



szkołę życia. Bo nikt z nas nie był przygotowany do ciężkiej pracy fizycznej. Wielu z nas nie umiało pracować, gotować – wstyd przyznać, ale los nam tego oszczędził. Wszyscy mieli jednak ambicję, żeby dać sobie radę i że przecież nie jesteśmy z cukru, że wszystkiego potrafimy się nauczyć. (...) Najtrudniej było księciu Januszowi i jego żonie. Byli starsi i rzeczywiście całe życie „tych rzeczy” się nie tykali. Książę Janusz jednak wchodził do kuchni, łapał drewnianą łyżkę, próbował mieszać zupę i twierdził, że on teraz gotuje. A myśmy ręce łamali, jak on brał się do tego, zawsze coś sknocił. Tak samo, jak brał się do noszenia drewna – to mu ciągle coś z rąk leciało. Piłując z nim drewno na opał, trzeba było właściwie samemu ciągnąć i potem pchać piłę. Straszne”. Książę jednak starał się pracować na równi z pozostałymi, zbierał szczaw na zupę, pomagał wypłacać sandały. Pamiętnikarka nadmieniała, że książę zmienił nieco cechy charakteru, starał się być towarzyski, interesował się swymi współtowarzyszami niedoli. Dalej jednak wzbudzał szacunek i rezerwę. Jak wspominali pozostali arystokraci: „w Rosji żaden Rosjanin nie powiedział mu „ty”, tak jak do nas wszystkich mówili. Zawsze „wy, kniaź”. Inaczej nikt nie powiedział, to jednak coś znaczyło.” „Podczas spacerów chodził w rozpiętym wspaniałym futrze na lisach. Do tego futra nosił niską czapkę, którą moż-

na by nazwać mitrą. Z laską, wyrzucając ją przed siebie – spacerował szybkim krokiem. Naprawdę wyglądał imponująco. Rosjanie często zatrzymywali się i przyglądali mu”. Branicka wspomina tu zabawną historię, kiedy spacerującemu księciu nagle rzuciła się do nóg starszka, z okrzykiem: „pany wiernulis!”. Wygląd księcia był więc niezwykle czytelny.

Polacy starali się zachować namiastkę życia, do którego przywykli. Przy talerzach kartoflanek tytułowano się niezmiennie, obchodzono skromnie rodzinne i prywatne święta – m. in. 9 grudnia 1945 r. księżstwo zorganizowali wieczór dla uczczenia 40. rocznicy ślubu. Wielką pociechą duchową była wiara, przestrzegano praktyk religijnych mimo braku kapłana. Gdy władze zgodziły się na przysłanie księdza, okazał się nim ...Niemiec, Piotr Mohr, pochodzący z Nadrenii kapelan, biorący udział w obłężeniu Stalingradu. Jego takt i wrażliwość pozwoliły zapomnieć zesłańcom o jego narodowości.

16 lutego 1947 r. zmarła Anna, żona Janusza. Po jej śmierci ukazała się przepiękna zorza polarna, co przebywający w obozie Japończycy uznali za naturalny znak – w ich kulturze przyjęło się to jako symbol śmierci kogoś królewskiej krwi. Odejście żony pograżyło księcia w ciężkiej żałobie, z której nie otrząsnął się do końca pobytu w Krasnogorsku. Dopiero wtedy okazało się, ile w tym na pozór wyniosłym i niedostępnym człowieku

było pokładów wrażliwości. Wnuczka Krystyna Radziwiłłówna wspominała: „wówczas pierwszy i ostatni raz widziałam płaczącego dziadka. To było dla mnie nie do wyobrażenia, że ktoś taki jak on mógł w ogóle zapłakać. To był dla mnie wstrząs. Mój brat to samo odczuwał”. Okazanie rozpacz było tak sprzeczne z wizerunkiem księcia jako niezłomnego męża stanu o twarzy zawsze wyrażającej spokój i powagę, że budziło dla niego tym większe współczucie.

Podczas jednego z obozowych przesłuchań, pułkownik NKWD odpowiedział w końcu Radziwiłłowi na pytanie, dlaczego są przetrzymywani. Otóż polska grupa nie interesowała władz sowieckich w najmniejszym stopniu i nie postawiono im żadnych zarzutów. Polacy byli zatrzymani i uwięzieni z dala od ojczyzny na życzenie władz polskich, które obawiały się arystokracji w nowym ustroju komunistycznym. Pozbawieni majątku i tytułów, dalej stanowili „element zagrożenia” w najlepszym z ustrojów. Nie przypadkiem książę straszyl powrotem senatu z propagandowego plakatu „3 X TAK”...

Przez dwa lata oczekiwana chwila wyjazdu nastąpiła 4 września 1947r. Po powrocie do kraju okazało się, że dawna Polska przestała istnieć, a warstwa, do której należał Radziwiłł była „społecznie szkodliwa”. Rodzinę Radziwiłłów przyjęła... niania, udostępniając im jedyne wolne pomieszczenie w swoim domu na Sadybie, zajętem przez dokwaterowanych lokatorów – suterene. Księżciu Januszowi udało się w kilka lat później otrzymać pokój z alkową przy ul. Bałuckiego. Stanowić miało to rekompensatę za spalony w Powstaniu Warszawskim pałac przy ul. Bielańskiej w Warszawie (odbudowany, obecnie Muzeum Niepodległości), dobra nieborowskie i ordynację ołycką z ogromnym zamkiem. Mimo, że ustawa o reformie rolnej dawała prawo właścicielom dworów do zabrania rzeczy osobistych, Radziwiłłowi odmówiono nawet świadectw szkolnych czy listów do żony.

W latach sześćdziesiątych, mając lat ponad osiemdziesiąt, otrzymał paszport i pojechał odwiedzić swe dzieci żyjące poza Polską – córkę Krystynę w Madrycie i syna Stanisława, żonatego z Lee Bouvier, siostrą żony prezydenta Kennedy’ego. Wszyscy przekonani byli, że do kraju już nie wróci. Najtreściwiej podsumował to sam książę w relacji przytoczonej przez S. Mackiewicza: „ktoś z reżimu zapytał go po powrocie w latach 60. z Madrytu, czy na długo pozostanie w Polsce, dziwiąc się niebotycznie, że nie został na Zachodzie. Usłyszał odpowiedź: „Nie wiem, czy na długo, ale do samej śmierci na pewno”.

Aneta A. Duda

zapraszamy do NOWO OTWARTEJ STACJI OKTAN
w Ustce przy ul. Słupskiej (trasa Ustka-Słupsk)
Najwyższej jakości paliwa koncernu



STACJE PALIW W SŁUPSKU
www.oktanpomorze.pl

ul. Portowa 10
ul. Westerplatte 7
ul. Wrocławska 45

OKRĘGOWA STACJA KONTROLI POJAZDÓW

w Słupsku, ul. Portowa 10
tel. 59 811 48 73



Z okazji nadchodzących
Świąt Bożego
Narodzenia życzymy
wszystkim naszym
Klientom, aby ten
wspaniały czas upływał
w rodzinnej atmosferze
i przyniósł wiele radości
oraz optymizmu.

Tauron Basket Liga

Czwarta porażka Czarnych



Koszykarze Energi Czarnych Słupsk w rozgrywkach TBL doznali czwartej porażki. W meczu z Anwilem Włocławek mało skuteczni byli zagraniczni gracze.

Zespoły Tauron Basket Ligi kończą pierwszą serię spotkań rundy zasadniczej. Do rozegrania pozostaje tylko jedna kolejka, która odbędzie się jeszcze przed świętami. Czarni zagrają (jeśli wierzyć terminarzowi) 22 bm. w Tarnobrzegu z tamtejszym Stabill Jezioro. Po tym pojedynku koszykarze udadzą się na świąteczny odpoczynek do swoich rodzin. Przerwa potrwa do 29 grudnia. W tym dniu zespoły TBL przystąpią do rundy rewanżowej. Początek pierwszej fazy rozgrywek dla Czarnych Panter był wręcz doskonały. Podopieczni trenera **Andreja Urlepa** wygrywali mecz za meczem. I gdy wydawało się, że słupski zespół będzie rządził w rozgrywkach, przysły porażki. Po raz pierwszy ze Śląskiem Wrocław, później z koszalińskim AZS, i Turowem Zgorzelec. Szczególnie ta porażka z AZS w Koszalinie słupskich kibiców bolała jak żadna inna, bo w tych pojedynkach

najważniejszą sprawą jest zwycięstwo, honor i prestiż. Niestety, z koszalińską drużyną już pierwsza kwarta, w której AZS niemal „rozjechał” słupską drużynę (25:9), nie dała szans na zwycięstwo. Trudno, trzeba uzbroić się w cierpliwość i poczekać do 16 marca na rewanż w Słupsku i odwzajemnić się z nawiązką.

Niestety, jest już czwarta porażka, której Czarni doznali w ubiegłą niedzielę (15 bm.) na własnym parkiecie z Anwilem Włocławek. Tylko do pierwszej kwarty podopieczni trenera Urlepa byli równorzędnym partnerem dla gości, którzy już od początku drugiej kwarty nie oddali prowadzenia. Najlepszym graczem w słupskim zespole był **Mateusz Jarmakowicz**, który rzucił 18 punktów. Zastanawia jednak mała skuteczność **Trice, Wrighta i Hullsa**. Porażka ta nie przekreśla szans Czarnych na wysokie miejsce w tabeli, wciąż znajdują się w czołówce. (rym)

Romuald Rasiak w czołówce

Plebiscyt na najlepszych sportowców niepełnosprawnych w minionym 40-leciu dobiega końca. Prawdopodobnie wśród najlepszych sportowców z niepełnosprawnością znajdzie się słupszczanin Romuald Rasiak, wicemistrz paraolimpiady w siatkówce z Arnhem.

Pan Romuald szczyty się nie tylko srebrnym medalem paraolimpiady. W swojej ulubionej konkurencji święcił wiele sukcesów w mistrzostwach świata i Europy. Wielokrotnie stawał na podium mistrzostw.

Za swoje sukcesy honorowany był odznaczeniami państwowymi m.in. srebrnym i brązowym medalem „Za wybitne osiągnięcia sportowe, złotą odznaką „Zasłużony dla województwa słupskiego” i złotą odznaką XXX-lecia związku sportowego „Start”. Sprawdził wyniki plebiscytu, w którym wystartowało prawie 300 niepełnosprawnych sportowców. Słupszczanin Romuald Rasiak plasuje się na doskonałym 8. miejscu.

W plebiscycie prowadzi florecista z Warszawy **Dariusz Pender**, który w paraolimpiadach w Sydney, Atenach, Pekinie i Londynie zdobył sześć medali: dwa złote dwa srebrne i dwa brązowe. Głosujemy do 31 stycznia. Zatem wyślijmy na słupskiego paraolimpijczyka kolejne głosy. Podajemy adres: <http://sedeka.pl> gdzie znajdują się wszystkie informacje na temat plebiscytu. (rym)

Fot. archiwum



Reprezentacja paraolimpijska w siatkówce, trzeci od prawej (siedzi) Romuald Rasiak.

Treningi to moja pasja

Jeszcze trzy lata temu o Patryku Błaszczyku z Ustki nikt w zasadzie nie słyszał. Dzisiaj jest znany nie tylko w nadmorskim kurorcie. Ma dopiero 17 lat i wiele sportowych sukcesów na swoim koncie. W kategorii juniorów młodszych jest mistrzem Polski w przełajach i biegach górskich, zalicza się do czołówki przeszkodowców wśród młodych biegaczy w kraju.

Do Ustki Patryk przeprowadził się z pobliskiej Objazdy. Tu dokończył podstawówkę i Gimnazjum. Teraz jest uczniem Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych, uczęszcza do II klasy ze specjalnością hotelarstwa. Zanim rozpoczęła się jego przygoda ze sportem niczym specjalnie się nie wyróżniał wśród swoich rówieśników. Spróbował biegania, ale w swoich pierwszych startach zajmował dalekie miejsca. – *Jeszcze w podstawówce zakwalifikowałem się na zawody powiatowe gdzie zająłem 3. miejsce. Jednak w zawodach wojewódzkich byłem poza 30. Mimo, że sukcesów specjalnie nie miałem postanowiłem zapisać się do LKS Jantar Ustka, gdzie pod okiem trenera Henryka Michalskiego rozpocząłem regularne treningi biegowe* – opowiada Patryk.

Bieganie jest częścią mojego życia

Patryk bardzo szybko połączył biegowego bakcyła. W krótkim czasie trzy treningi w tygodniu nie przynosiły mu satysfakcji. Nadszedł moment, że bieganie stało się jego pasją. Od dwóch lat trenuje prawie codziennie. – *Nade wszystko liczy się dla mnie bieganie. Dla treningu rezygnuję z muzyki i komputera. Nie przepadam też za motoryzacją. Nie mam prawa jazdy i przynajmniej na razie o tym nie myślę. Moje życie to bieganie, bieganie i jeszcze raz bieganie. Czasami dla odmiany lubię pojeździć na ro-*

werze. Chcąc osiągać dobre wyniki trzeba się poświęcić dla sportu i ja to właśnie robię – wyznał Patryk.

Dotychczasowe osiągnięcia zdobywał w kategorii juniorów młodszych na dystansach 2000 m z przeszkodami i 5000 metrów. Od stycznia 2014 roku rozpocznie rywalizację w juniorach, a jego dystans w przeszkodach wydłuży się o 1 kilometr. Do czasu gdy Patryk osiągnie wiek seniora pozostaje jeszcze dużo czasu, a że jest biegaczem na dystansach, na których biegał Bronisław Malinowski, ma duże pole do popisu. Rekordy Polski Bronka na obu dystansach tkwią w tabelach rekordów od 27 lat, toteż najwyższy czas aby je poprawić. Kto wie, może tym który pobiegnie szybciej od Malinowskiego będzie właśnie Patryk Błaszczyk?

Nauka i sport

Im lepiej Patryk się spisuje w zawodach i pnie się do góry, tym częściej jest gościem w szkole. Ciągłe zgrupowania i udział w zawodach sprawiają, że w czasie roku szkolnego sporo musi nadrobić. – *Na razie kłopotów w szkole nie mam. Wprawdzie nie należę do wybitnych uczniów, ale staram się na biegnąc wszystko zaliczać. Nie jest lekko, ale liczę, że jakoś sobie poradzę. W przyszłości chciałbym zostać żołnierzem zawodowym. Czy uda mi się zrealizować plan,*



zobaczmy, mam na to jeszcze sporo czasu. Zależy mi bardzo na zdobyciu zawodu, ale jeszcze bardziej marzę o dobrych i znaczących wynikach sportowych. Od nowego roku będę już juniorem, więc poprzeczka zostanie podniesiona wyżej. Zrobię wszystko żeby być wśród najlepszych. W 2014 roku planuję dobrze wypaść w mistrzostwach Polski i świata, które odbędą się w USA – poinformował biegacz.

Rozwój sportowy Patryka podąża w dobrym kierunku. Osiąga wyniki na bardzo dobrym poziomie. Jego trener Henryk Michalski wielokrotnie zaznaczał, że Patryk to wielki talent jaki w ostatnich latach pojawił się w uscieckim klubie. Marzeniami jego podopieczny nie wybiega daleko – *Chciałbym teraz osiągać jak najlepsze wyniki w kategorii juniorów. Myślę, że nie jestem bez szans. W tym rozdziale wiekowym ze swoim czasem na dystansie 5 kilometrów plasuję się na drugim miejscu w kraju* – powiedział. Za kilka dni gwiazdka. Na pytanie co chciałby dostać pod choinkę, odpowiedział, że aparat fotograficzny. Jeździ często na zawody, więc pragnie upamiętniać miejsca swojego pobytu.

Ryszard Mazur
fot. autor

Zagrają w Mistrzostwach Polski

W Słupsku odbył się finał województwa pomorskiego chłopców Szkół Specjalnych Związku Stowarzyszeń Specjalnych „Sprawni – Razem” (rocznik 1998 i młodszy) w futsalu. Reprezentacja Specjalnego Ośrodka Szkolno Wychowawczego ze Słupska pokonała swoich kolegów z Bytowa 4:0, Czerska 5:2, Wejherowa 6:2 i tym samym zdobyła mistrzostwo województwa i awans do mistrzostw Polski, które odbędą się w Krakowie.

Trenerem zespołu ze Słupska jest Wiesław Romański, który przygotował drużynę do mistrzostw w futsalu.

(rym)

Fot. archiwum



Mistrzowie województwa i finaliści mistrzostw Polski futsalu z trenerem.



W oczekiwaniu na zbliżające się Święta Bożego Narodzenia i Nowy Rok pełni nadziei spoglądamy w przyszłość. Składamy życzenia: zdrowia, pogody ducha, spełnienia wszystkich marzeń, zawodowej satysfakcji i wielu sukcesów.

Aby przy świątecznym stole nie zabrakło światła i ciepła rodzinnej atmosfery, a Nowy 2014 Rok niósł ze sobą szczęście i pomyślność.

Wójt Gminy Kobylnica


Leszek Kuliński

Przewodniczący Rady Gminy


Józef Gąwrych



Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia wszystkim mieszkańcom gminy Dębnicy Kaszubska pragniemy złożyć najlepsze życzenia pomyślności i szczęścia oraz wiele radości i spełnienia marzeń.

Z okazji zbliżającego się Nowego Roku życzymy wielu radosnych i ciepłych chwil, oraz mnóstwa pomyślności w życiu prywatnym i zawodowym.

Jadwiga Karaś
PRZEWODNICZĄCA RADY GMINY
DĘBNICY KASZUBSKIEJ

Eugeniusz Dańczak
WÓJT GMINY
DĘBNICA KASZUBSKA

Słupsk, 24 grudnia 2013 r.

Niech magiczny czas Świąt Bożego Narodzenia przyniesie Państwu wiele radosnych chwil spędzonych z bliskimi przy wigilijnym stole.

A zbliżający się Nowy Rok obfituje w zdrowie i wszelką pomyślność oraz umożliwi realizację najskrytszych marzeń

życzą


Ryszard Stus
Przewodniczący
Rady Powiatu Słupskiego


Sławomir Ziemianowicz
Starosta Słupski



www.powiat.slupsk.pl

