



Tradycje
słupskiej
gastronomii

str. 4



Spotkania
opłatkowe

str. 8, 9, 12



Noworoczne
fajerwerki

str. 15, 16

ZIEMIA

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



SŁUPSKA

ZBLIŻENIA

DWUTYGODNIK

www.zblizenia.pl

NR 5 • 2006.12.21

ISSN 138-0745

*Zbliżmy się w Święta
i trwajmy cały Rok 2007*

Fot. Zbigniew Bielecki



STACJA KONTROLI POJAZDÓW • SERWIS

- obsługa serwisowa pojazdów
- przeglądy gwarancyjne i pogwarancyjne
- części zamienne i akcesoria oraz
- usługi blacharsko-lakiernicze wszystkich marek
- likwidacja szkód komunikacyjnych

AMS Anetta i Mariusz Staniuk

ul. Szczecińska 42, 76-200 Słupsk

tel. 0 59 848 20 00, fax 0 59 848 20 11 e-mail: 019@toyota.pl



TODAY TOMORROW **TOYOTA**



JERZY RAUBE

Cały rok i dłużej

jemnością płynącą z jedzenia, picia i rozrywki?

Bo jak rozumować inaczej, kiedy obroty, a zatem i zyski wielkiego przemysłu spożywczego, branży zabawkarskiej, kosmetycznej i innych, w okresie przedświątecznym osiągają zawrotne wyniki. Kwitnie też show biznes. I cóż z tego, że chodzimy do kościoła, że dbamy o tradycję, jeżeli prawie w takim samym tempie jak obroty handlowe rośnie przestępczość oraz obojętność na ludzką krzywdę i biedę. Skąd ta podwójna moralność?

- Advent miał nas przygotować na pełne przeżywanie tajemnicy Wcielenia Syna Bożego. Jak wykorzystaliśmy ten wyjątkowy czas w naszych domach i rodzinach? – pytał misjonarz podczas rekolekcji w kościele pod wezwaniem św. Józefa na osiedlu Niepodległości. - Uczmy się od Maryi, Matki Jezusa, jak poprzez adwentowe dni zjednoczyć się z Jej Synem - prosimy Ją o pomoc podczas wspólnej modlitwy rodzinnej – rozważając tajemnice radosne Różańca Świętego, spotykając się na modlitwie „Anioł Pański”, a przede wszystkim na Eucharystii – głosił misjonarz. Zwracał się tymi słowami do zgromadzonych na porannej mszy.

Czy nie pozostajemy czasem w cieniu tego niezmiernie bogatego w treść wydarzenia? A może nasze popularne świętowanie jest dla nas wygodne, bo zamazuje nasze braki psychologiczne, głównie wątpliwości, lęki i wewnętrzną pustkę, którą pragniemy zappełnić pseudopobożnością oraz przy-

Może warto pomyśleć nad tym zasiadając do wigilijnego stołu. Odbiliśmy kilka takich spotkań podczas redakcyjnych wyjazdów do gmin naszego powiatu. W czasie największej wigilii w Polsce, w Jezierzycach, składaliśmy sobie nawzajem życzenia podczas łamania się opłatkiem. Oznaczało to gotowość do wybaczenia, zgody i pojednania. Z przyjemnością spoglądaliśmy na poważne twarze ludzi starszych, bo to oni w większości zasiedli do wieczerzy.

Symbole bożonarodzeniowe pozostają wciąż żywe. Trzeba je tylko chcieć urzeczywistnić, zastanawiając się nad tym, co robić, by ich magia trwała cały rok i dłużej.

Zwyczajne Bożonarodzeniowe

Święta Bożego Narodzenia to najbardziej uroczyste święta w naszej tradycji. Obchodzone są chyba bardziej ceremonialnie niż w jakimkolwiek kraju europejskim i łączą się z niespotykanym gdzie indziej wielkim ładunkiem pozytywnych emocji, udzielających się niemal wszystkim - niezależnie od wieku i wykształcenia. To święto rodzinne, przeważnie spędzane w gronie najbliższych ludzi. Mówienie o obcości w takim kontekście brzmi może paradoksalnie, ale myślę, że warto opowiedzieć jak święta spędzają osoby duchowne, niemające kontaktu z rodziną, czy innymi ludźmi z zewnątrz kościoła - a więc o siostrach z klasztoru zamkniętego - klasztoru Mniszek Klarysek od Wieczystej Adoracji w Słupsku. Nikt bowiem nie poświęca tyle czasu i serca stronie duchowej świąt jak właśnie one.

O Świętach Bożego Narodzenia w słupskim klasztorze siostr klarysek oraz o zwyczajach Bożonarodzeniowych opowiedział ksiądz prałat Zbigniew Regliński - Kapelan słupskich Mniszek Klarysek od Wieczystej Adoracji.

Jak Święta Bożego Narodzenia wyglądają w klasztorze? Czy jest jakaś różnica między nimi a tymi spędzonymi w rodzinnym domu?

- Zakon jest wspólnotą 35 siostr, które czują się ze sobą jak w rodzinie, dlatego ich Święta są takie same jak w domach. Wszystkie obyczaje świąteczne są zachowane - jest wieczerza wigilijna, czytanie fragmentów ewangelii, modlitwa, śpiewanie kolęd, wręczanie drobnych dań wigilijnych. Jest to zakon żebraczy, dlatego zakonnice jedzą skromnie, nawet, gdy nie ma świąt, mięso spożywają trzy razy w tygodniu. Bardzo ważny jest moment dzielenia się opłatkiem, z łacińskiego oblatum czyli ofiarowanie - symbolizuje on wybaczenie, dobro i pomyślność. Najważniejsza w wieczór wigilijny jest pasterka, to takie centrum Świąt. Zachęcamy do udziału w pasterce, Mszach Św. i nabożeństwach. Wszystko po to, by przywrócić tym świętom ich właściwy wymiar. Bo nie chodzi tylko o to, by stół był ładnie udekorowany, a prezenty pod choinką jak najdroższe. Boże Narodzenie to pamiątka przyjścia na świat Jezusa Chrystusa, ten okres otwiera nowy rok liturgiczny, a więc jest początkiem czegoś nowego. Tymczasem, na co dzień zapominamy się o tym, jak te święta są głęboko religijne.

Czy nie odczuwa się będąc w zakonie tęsknoty za świętami w rodzinnym domu?

- Boże Narodzenie, to święto bardzo rodzinne, a w człowieku jest wrodzona tęsknota za rodziną, bo wówczas przypominamy sobie dzieciństwo. W Boże Narodzenie przypominają mi się te święta z okresu dzieciństwa: pierniki, zapalone świeczki, cukierki domowego wyrobu, ale atmosfera jest tu bardzo rodzinna i święta również tutaj są bardzo ciepłe.

Jakie zwyczaje łączą się z Bożym Narodzeniem?

- Uroczystość Bożego Narodzenia jest pełna radości. Dlatego kolor szat liturgicznych jest biały i każdy kapłan może odprawić w tym dniu trzy Msze św. Pierwszą, odprawiana opólnocą nazywa się "pasterką". W kościele buduje się żłobek. Śpiewamy kolędy i wyrażamy radość z powodu narodzenia Pana Jezusa.

Panuje w Polsce zwyczaj, aby dzień Wigilii od samego rana spędzić uczciwie, pracowicie i pogodnie. Związane jest z tym przekonanie, że "jaka będzie Wigilia, taki będzie cały rok".

Powszechnym obyczajem jest kładzenie siana pod obrus, którym nakryto stół wigilijny. Garstka siana pod wigilijnym obrusem symbolizuje żłobek, w którym leżało Dzieciątko Jezus.

Najważniejszym i najbardziej wzruszającym momentem jest dzielenie się poświęconym opłatkiem. Łamanie się opłatkiem symbolizuje łamanie chleba przez Chrystusa w podczas Ostatniej Wieczerzy. Dzielenie się rozpoczyna pan domu lub najsłabszy syn. Każdy łamie się z każdym, a dopiero potem można zasiść do stołu.

Pięknym zwyczajem jest zapraszanie na Wigilię ludzi samotnych. W ten wieczór nikt nie powinien być opuszczony i smutny. Pozosta-



wianie wolnego miejsca wyraża naszą pamięć o bliskich, którzy nie mogą tych Świąt spędzić z nami.

Wystrojona choinka jest symbolem nadziei, życia, mocy przed złem i "biblijnego drzewa wiadomości dobra i zła", pod którym rozpoczęła się historia ludzkości. Ozdoby choinkowe też mają swoje znaczenie. Gwiazdka przypomina gwiazdę Betlejemską, lampki - o przyjściu na świat Światłości, czyli Jezusa, są też symbolem ogniska domowego. Łańcuch jest symbolem węża - kusiciela.

Zwyczaj obdarowywania się prezentami. Przez Kościół został on nazwany Gwiazdką, ponieważ prezenty wręczano, gdy na niebie zauważono pierwszą gwiazdę. Symbolizuje ona Gwiazdę Betlejemską.

Według tradycji na stole przykrytym białym obrusem powinna znajdować się nieparzysta liczba potraw. Dopuszczalna jest liczba dwunastu dań na cześć dwunastu apostołów. Trzeba spróbować każdej potrawy, żeby nie zabrakło jej podczas kolejnej wieczerzy. Tradycyjnie na stole powinny się pojawić tylko potrawy bezmięsne i napoje bezalkoholowe.

Po wieczerzy tradycją jest wspólne, rodzinne śpiewanie kolęd i pójście na wieczorną mszę - pasterkę."

Dziękuję za rozmowę.

Wieczerza wigilijna ma charakter wybitnie religijny. Głębokie przeżycie tego wieczoru, w atmosferze rodzinnego ciepła i miłości, ma moc zbliżenia rodziny i pozostawienia piękniejszych wspomnień w nas, a w szczególności wśród dzieci, które najbardziej chyba oczekują Bożego Narodzenia. Przeżywajmy, więc ten wieczór jak najcieplej i jak najbardziej duchowo.

Edyta Paszko



SONDA- CO ROBIMY NA SYLWESTRA?

IGOR GRISZCZUK
trener słupskich koszykarzy

- Święta spędzam z rodziną w Słupsku. Natomiast Nowy Rok powitam we Włocławku. Spotkamy się ze znajomymi u nas w domu. Już 1 stycznia czeka mnie podróż, bowiem następnego dnia wznowiamy normalne treningi.

ROBERT STRĄK
poseł Ligi Polskich Rodzin

- Noc Sylwestrową spędzam zwykle wśród rodziny i bliskich

znajomych. W tym roku będzie podobnie. Raczej omijam szalone imprezy - wolę kameralny klimat. Oczywiście będzie szampań o północy, może trochę potańczymy.

JERZY HAUZIŃSKI
prof. dr hab.

- Sylwestra planuję spędzić w domu, w rodzinnym gronie. O dwunastej hucznie wystrzelimy szampańa i z optymizmem rozpoczniemy Nowy Rok. Tak

Sylwestra obchodzę od wielu lat i cieszę się na każdy następny raz.

DANIEL ODIJA
pisarz, dziennikarz, publicysta

- Nie przywiązuję wagi do Noworocznej zabawy. Nie jest dla mnie niczym szczególnym nadejście kolejnego roku - data jak data. Pewnie jak co roku spotkam się po prostu ze znajomymi - na razie jeszcze nic nie planuję.

(Marsi)



Co zostało ze słupskiej kuchni?

Wspomina Ryszard Pałka



Z profesjonalną kuchnią Ryszard Pałka poznał się wcześniej: na naukę zawodu w krakowskim „Wierzynku” przybył z rodzinnych Filipowic w 1962 r., mając zaledwie 13 lat! W restauracji z wielowiekową renomą (tam przecież w 1364 roku Mikołaj Wierzynek, urzędnik króla Kazimierza Wielkiego, wydał wspaniałą ucztę dla kilku monarchów, goszczących w stolicy Polski) pierwszym jego mistrzem w zawodzie był Michał Kałuża. Szefem „Wierzynka” był natomiast Edward Szot, osobowość wyjątkowa: z przerwami kierował tą restauracją niemal pięćdziesiąt lat!

W 1969 roku o młodego kucharza upomniało się wojsko. Przez dwa lata służył w ówczesnych Wojskach Ochrony Pogranicza – jako szef kuchni Strażnicy Ustka. Po zakończeniu służby na wiosnę 1971 r. znalazł szybko pracę w Słupskich Zakładach Gastronomicznych – najpierw w „Adamku”, potem w „Bałtyckiej”: w Ustce, a w kwietniu 1972 r. w akurat otwieranej restauracji „Piracka” przy ul. Wolności (dzisiaj mieści się tam sklep „Biedronki”). Tam był szefem kuchni, a z czasem – aż do 1979 roku – także kierownikiem tego zakładu. Początek jego kariery zawodowej można by porównać z równie wczesnym debiutem Jana Czarneckiego, najsłynniejszego mistrza słupskiej kuchni. Tak, kiedyś 13- 14- letni chłopcy zaczynali terminowanie w profesjonalnej kuchni! Z mistrzem Janem miał zresztą do czynienia, gdy nestor słupskiej gastronomii, już po przejściu na emeryturę, szkolił młodzież, przychodząc do „Pirackiej” na praktykę. Od swego „debiutu” w „Adamku” Ryszard Pałka był uczestnikiem i świadkiem niebywa-

kariery słupskiej gastronomii, przekraczającej z „karczmami słupskimi” nie tylko miejskie opłotki, ale również granice kraju. Dzisiaj takie wspomnienia traktuje się niekiedy jak część minionej, a dla niektórych przebrzmiała część historii PRL. Warto jednak zastanowić się, co sprawiło, że prowincjonalne miasto, o którego istnieniu rodacy dowiadawali się na ogół latem (bo położone „pod Ustką”) zyskało przed 30 laty aż taką renomę w dziedzinie gastronomii. Zwłaszcza, że czasy były wyjątkowo siermiężne, a centralne sterowanie życiem gospodarczym potrafiło doprowadzić do absurdu nawet dobrze pomyślaną pracę. Na dodatek restauracje i inne firmy gastronomiczne były ledwie tolerowane, niemal jak relikty minionej kapitalistycznej epoki. Co więc stało się w Słupsku? Były Słupskie Zakłady Gastronomiczne, firma państwowa, pod dyktando inż. Tadeusza Szoldry (wicedyrektorem była pani Maria Wolska). Zakłady uzyskały nieformalną zgodę na własną organizację pracy i układanie jadłospisów, które dotychczas mieścić się musiały w ogólnopolskiej nieciekawej normie. Postawiły również na wysoki poziom i jakość pracy, na kulturę obsługi, estetykę i niebanalne urządzenie

wycarować takie cuda, jak „Karczma pod Kluką”, chluba całego przedsiębiorstwa, która gościła „cały świat”. Szefową tej restauracji była najdłużej wspaniała Teresa Włodkowska. Pojawiła się piękna cecha: duma z własnej pracy, z wykonywanego zawodu. Także z tego, że pochodzi się ze Słupska. To nie przypadek, że właśnie w Słupsku mistrz Jan Czarnecki, na uroczystej sesji ówczesnej Miejskiej Rady Narodowej, został odznaczony Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski! To była zasłużona nagroda za 64 lata uczciwej pracy. W uroczystości uczestniczyło wielu pracowników SZG, wśród nich uczniowie Mistrza.

- Ludzie byli bardziej pracowici – uważa R. Pałka. – Może i sprytniejsi. Ale też więcej dawali z siebie. Było więcej pracy, bardzo dużo pracy – ale pracowało się lepiej i nawet lżej z tymi ludźmi. A ponieważ kupić coś do jedzenia nie było łatwo – to tym bardziej trzeba było myśleć. Ci ludzie nadawali się do tego. A myśmy mieli zadania premiowe. W latach 1972-73 obowiązywała już zasada, że nie wolno było w takich zakładach, jak „Karczma pod Kluką”, „Piracka” czy „Karczma Słupska” przyrządzać dań według przepisów z książek kucharskich. Należało wymyślać swoje! Każda restauracja musiała mieć swoje własne menu. Doszliśmy do tego, że się siadało i opracowywało nowe receptury. Przychodziła pani technolog, zapisywała. Za to byliśmy premiowani i za to dostawaliśmy nagrody.

- Dzisiaj ludzie jedzą całkiem inaczej. A kiedyś wiadomo było, jakie dodatki są właściwe dla wołowiny, wieprzowiny, cielęciny... Proszę sobie wyobrazić, co czułem, gdy w 1990 roku, po trzyletnim pobycie w Libii, wróciłem do Słupska, już na początku transformacji gospodarczej. Nie poznałem słupskiej gastronomii! Tamta dawna chyba odchodziła w przeszłość. No, może z wyjątkiem Kluki.

Młodzież dzisiaj jada coś zupełnie innego, często rzeczy gotowe, do zagotowania, podduszenia czy

podsmażenia. Zgroza mnie ogarnia na myśl, że któryś z naszych dawnych zakładów mógłby podawać jakieś zupy prosto z torebki. Br...A na przykład w Niemczech, gdzie bywałem dość często, jest sprawa utarta. Głównie schabowy, bo to rzecz solidna... Byłem w Lipsku, Erfurcie, we Frankfurcie nad Odrą, jeszcze w latach 60-tych. Wtedy serwowaliśmy tam potrawy „klukowskie”. Niedawno pracowałem w restauracji niedaleko Cottbus. Jej właścicielem jest dawny znajomy dyrektora Szoldry. A całkiem niedawno pojechałem w okolice Koblenz, pod granicę RFN z Luksemburgiem. Tam obywają się bez zup, za to jedzą dużo sałatek.

U nas, w Słupsku, w 1974 roku otwieraliśmy przy barze mlecznym „Poranek” pierwszą pizzerię w Polsce, którą przywieźliśmy z Włoch. Działa do dziś. Tyle że pizzerii namnożyło się jak grzybów po deszczu. Do tego doszły MacDonaldy i inne firmy, z bardzo podobnym zestawem gotowych dań. Są też małe bary, w których dostać można dania z egzotycznych jadłospisów.

Jaka będzie przyszłość gastronomii w Słupsku? Trudno mi się pogodzić z tym, że nie ma już samodzielnych szkół gastronomicznych, chociaż nigdy nie brakowało w nich uczniów. Dzisiaj kandydaci

do zawodu uczą się w klasach ogólnozawodowych, a praktykę odbywają w restauracjach, oczywiście – sprywatyzowanych. Ale to praca ciężka. Nie wiem, ilu dzisiejszych chętnych w niej wytrwa. Jeśli jednak chce się coś w życiu osiągnąć, to trzeba coś z siebie dać. Myślę, że pozostała jeszcze spora gromadka takich, którzy z pracy w gastronomii mają satysfakcję i nadal są czynni w zawodzie. Choćby Andrzej Ślebioda, w którym razem przez trzy lata byłem w Libii, Mieczysław Raszkiewicz, Narcyz Wołosewicz, Janusz Korzyński, Zbigniew Marcinkiewicz, Marek Cholewa, Michał Drązkowski, Wanda Wysocka, Marysia Kowalewska, Władysław Piotrowicz, Bożena Jakuczun, która z synem Andrzejem prowadzi „Adamka”.

Ale mój największy życiowy dorobek – to moja rodzina: żona Barbara, syn Robert i trzy wnuczki: Patrycja, Roksana i Noemi. Od 30 lat mieszkam z żoną w tym samym domu w Słupsku.

Na zakończenie, razem z życzeniami, chciałbym Szanownym Czytelnikom „Zbliżeń” przedstawić propozycję trzech dań na świąteczny stół (na innych stronach tygodnika).

notował

Tadeusz Martychewicz

Szampańska potrawka z indyka: (danie na 10 osób):

Przygotować:

- 2,5 kg piersi indyka,
- 6 śmietan kremowych a 200 gram,
- 10 żółtek jajka,
- 1 butelkę szampana,
- curry – do smaku,
- sól, pieprz,
- estragon,
- bazylię,
- sok z cytryny,
- szczypior (5 pęczków),
- worek krewetek,
- krem drobiowo-bazyliowy,
- olej,
- 10 dag maki,
- kostkę masła.

Piersi indyka pokroić jak na gulasz. Skropić sokiem wyciśniętym z 2 cytryn. Do-

prawić estragonem, bazylią, curry, solą, pieprzem. Dodać pokrojony szczypior. Obsmażyć na oleju, z dodatkiem masła, około 20 minut. Poddusić ok. 10 minut. Doprawić rozrobionym szampanem, żółtkiem i mąką. Poddusić na b. wolnym ogniu – ok. 10 minut. Podać z zielonym makaronem ze szpinakiem (można kupić gotowy).



Fot. Zbigniew Bielecki

www.energa.pl

Niech ciepło Świąt
Będzie czasem ciepłych myśli,
Wypełnionych radością dnia codziennego,
Niech Nowy Rok będzie pełen miłych chwil,
Niosących spokój, komfort pracy i życia.

Koncern Energetyczny ENERGIA SA

ENERGA
Koncern Energetyczny ENERGIA SA



Wesołych i pogodnych
Świąt Bożego Narodzenia
spędzonych w gronie najbliższych
oraz samych pomyślnych dni
w Nowym 2007 Roku



ORLEN **Transport**
Słupsk

OPTYK
J. GILL



ZAKŁAD OPTYCZNY JÓZEF GILL, SŁUPSK, ul. MICKIEWICZA 13, tel. (059) 842 2547, <http://www.optykgill.pl>

KOMPUTEROWE BADANIE WZROKU
SOCZEWKI KONTAKTOWE
WSZYSTKIE RODZAJE SZKIEŁ
REALIZACJA BEZPŁATNYCH
RECEPT OKULISTYCZNYCH
KRÓTKIE TERMINY



GABINET OKULISTYCZNY

czynne
od wtorku do piątku w godz. 10.00 - 18.00
tel. 0 59 84 00 330

Stosujemy najnowocześniejsze
metody badania wzroku.
Stale obecni, wyspecjalizowani lekarze okuliści posługują
się nowoczesnymi aparatami SHIN - NIPPON
do wykrywania wad wzroku i mierzenia jego ostrości.

PIĘKNĄ JESIEŃ MAMY TEJ ZIMY...

Rozmowa z p. Bogdanem Rybą, prezesem Spółki Sydkraft EC Słupsk

– Panie Prezesie, co się dzieje z tą pogodą? Mamy połowę grudnia, a za oknem prawie złota jesień. Jeszcze kilka lat temu sezon grzewczy rozpoczynał się już we wrześniu.

– Jak zatem firma znosi takie anomalie w pogodzie?

– Istotnie, to co się dzieje tegorocznej jesieni jest czymś, czego nie da się łatwo wytłumaczyć. Zapewne jest to w sporej części efekt globalnych zmian w atmosferze, na które nie mamy wpływu. No może z wyjątkiem wkładu ludzkości w powstawanie efektu cieplarnianego i ocieplenie atmosfery. Pełnych danych za tegoroczny grudzień z oczywistych przyczyn jeszcze nie mamy (rozmowa odbywała się 15 grudnia – przyp. TM), ale proszę zwrócić uwagę na dane z listopada tego roku, również nie notowane od wielu dziesięcioleci: średnia dobową temperatura tego miesiąca wyniosła w naszym regionie 7,3 st. C., przy średniej wieloletniej 4,1 st. C. Oczywiście jest, że w takiej sytuacji znacząco zmniejsza się zużycie ciepła w mieszkaniach.

– Jak duże straty w takiej sytuacji ponosi Pana firma?

– Trudno dziś mówić o stratach, podobnie jak o całościowych danych z roku, bo przecież jeszcze rok się nie zakończył. Proszę jednak wziąć pod uwagę, że gdy nasi odbiorcy pobierają mniej ciepła, my z oczywistych przyczyn zużywamy mniej węgla, a także mniej energii elektrycznej. Owszem sprzedaż będzie mniejsza ale trudno mówić tu o stratach.

– Dzisiaj na rynku energetycznym panuje spory tłok. Do korzystania ze swych usług zachęca elektroenergetyka zawodowa. Pojawiły się oszczędne – tak przynajmniej zachwalają je producenci – urządzenia korzystające z biomasy, gazu oraz oleju opałowego. Koszty energii zużywanej na ogrzewa-

nie jednak nieustannie rosną. Czy wasza firma, korzystająca z mialu węglowego, ma szansę w takim wyścigu o klienta?

– Firma nasza posiada na słupskim rynku energetycznym ugruntowaną pozycję solidnego, bezpiecznego i pewnego dostawcy ciepła.

Od 30 lat służymy mieszkańcom miasta swoją wiedzą i świadczymy szeroki zakres usług związanych z dostawą ciepła, konserwacją instalacji wewnętrznych oraz węzłów cieplnych.

Nasz system ciepłowniczy zaliczany jest do najnowocześniejszych w kraju, przez co gwarantuje dotrzymanie właściwych parametrów ogrzewania nawet w ekstremalnych warunkach pogodowych. Pozwolę sobie podkreślić, że doniesienia prasowe a także serwisy internetowe, świadczą niezbicie o szybko rosnących kosztach ogrzewania, opartego na gazie czy też oleju opałowym.

My oferujemy stabilne ceny ciepła, które są od lat prawie na niezmiennym poziomie.

Koszty energii cieplnej dostarczanej z miejskiej sieci, rozliczamy wg czytelnych zasad, a stosowane przez nas taryfy na przestrzeni lat zmieniły się w niewielkim stopniu w stosunku do średniorocznej inflacji. Pragnę również poinformować, że najnowsza taryfa dla ciepła, która obowiązuje od 1 lipca 2006r. do 30 czerwca 2007r. zmieniła się średnio o zaledwie 0,5% w stosunku do poprzednio stosowanej, co przy wzroście cen nośników energii na poziomie kilkudziesięciu procent, zasługuje na szczególne podkreślenie.

Walka o klienta jest trudna, ale staramy się dotrzeć do każdego potencjalnego odbiorcy ciepła i zaoferować swoje usługi.

– Na czym polega taka oferta?

– Przede wszystkim monitorujemy rynek, co skutkuje przedłożeniem ofert dostawy

ciepła każdemu nowemu, potencjalnemu odbiorcy. Przekonując klienta do korzystania z naszych usług, oferujemy dużą elastyczność i kompleksowość realizacji inwestycji od indywidualnego projektu, wykonawstwa poprzez system kredytowania i wyboru grupy odbiorców.

Pozyskiwanie nowych odbiorców to jeden z ważniejszych celów Spółki. Stałe, systematyczne rozpoznawanie rynku prowadzone jest nie tylko na terenie m. Słupska, ale również poza jego granicami.

Szczególną uwagę zwrócono na przyszłych odbiorców ciepła w Słupskiej Specjalnej Strefie Ekonomicznej jak również w rejonie ul. Szczecińskiej, głównie na terenach przemysłowych. Planowane jest powstanie sklepów wielkopowierzchniowych i centr rozrywki m.in. zespół obiektów handlowych w kompleksie hipermarketu Geant czy centrum handlowo-rozrywkowe Acedia w kwartale ulic Szczecińska, Grottera. Krzywoustego.

Dużym zainteresowaniem cieszy się dostawa ciepłej wody z miejskiej sieci ciepłowniczej do budynków korzystających do tej pory tylko z centralnego ogrzewania. Zauważalne zainteresowanie wykazują SM „Kolejarz” oraz wspólnoty mieszkaniowe na osiedlu „Górna” oraz w Redzikowie.

– W dzisiejszych czasach dużą wagę przywiązuje się do ochrony środowiska. Co firma robi w tym kierunku?

– Od kilku lat systematycznie likwidujemy kotłownie lokalne. Ale nie tylko, zlikwidowana została także kotłownia rejonowa KR-3 (jedna z trzech największych w Słupsku). Moc pozostałych kotłowni rejonowych – przy ulicy Koszalińskiej i Grunwaldzkiej – w zupełności wystarcza na potrzeby Słupska i Redzikowa. Moc zainstalowana w tych kotłowniach wynosi 160 MW a moc zamówiona przez odbiorców



Fot. Zbigniew Bielecki



**U schyłku 2006 roku pragnę,
w imieniu własnym oraz kierownictwa
i pracowników naszej Spółki,
złożyć wszystkim słupszczanom
i mieszkańcom Redzikowa
życzenia ciepłych i pogodnych
Świąt Bożego Narodzenia.
Dużo radości przy rodzinnym stole
oraz śnieżnego białego puchu za oknem.
A w nadchodzącym Nowym 2007 Roku
wielu sukcesów oraz pomyślności
w życiu osobistym jak i zawodowym.**

prezes Zarządu

– 126 MW. Mamy więc jeszcze sporą rezerwę.

Naszym najnowszym projektem jest modernizacja kotła WR-25 w kotłowni rejonowej KR-1 przy ul. Koszalińskiej umożliwiająca współpalanie naturalnego paliwa w postaci biomasy. Ważnym efektem dodatkowym modernizacji jest osiągnięcie wyższej sprawności spalania ograniczającej zużycie węgla a zastosowanie zrębek drewnianych w sposób istotny ogranicza szkodliwe emisje, w tym dwutlenku siarki i dwutlenku węgla.

Nasza dbałość o ochronę środowiska została doceniona m.in. poprzez wyróżnienie Spół-

ki w kategorii „Firma Przyjazna Środowisku” w Narodowym Konkursie Ekologicznym „Przyjaźni Środowisku” organizowanym pod patronatem Prezydenta RP.

W celu udoskonalenia organizacji pracy Spółka skutecznie wdrożyła systemy zarządzania otrzymując certyfikaty ISO w zakresie jakości, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

– Warto zatem życzyć Miastu aby nadal pozostawało w rękach tak dobrych ciepłowników?

– Z całą pewnością warto.

Rozmawiał

Tadeusz Martychewicz



ŁAZANKI Z MAKIEM

Składniki:

- 2 kg makaronu gotowanego,
- 1 kg maku gotowego (na mleku),
- 20 dag rodzynek,
- 1 słoik miodu (200 g.),
- skórkę od pomarańczy,
- 100 g. orzechów włoskich.

Całość wymieszać – i potrawa wigilijna gotowa



I Halowy Turniej o Puchar Dyrektora Scania Production Słupsk S.A.



Puchar zabrała „Dystrybucja”

Tuż przed Świętami w hali „Gryfia” odbył się I Międzywydziałowy Turniej Halowej Piłki Nożnej o Puchar Dyrektora Scania Production Słupsk S.A.

Na trybunach pojawiło się duże grono sympatyków – kierownictwo firmy, koledzy z pracy, rodziny. – Przyszliśmy z synkiem Mateuszem kibicować „Lakierni” – zwierzyła się Katarzyna Domańska (na zdjęciu obok) – Jestem po raz pierwszy na zakładowej imprezie sportowej, ale mąż uczestniczył w wielu zawodach. Patrz Mateusz, tam gra tatuś – zakrzyknęła pani Katarzyna.

My też zainteresowaliśmy się rozgrywkami, bo spotkanie było, o! było... W trwającym 7 godzin turnieju rozegrano 20 meczów. Zdobyto 62 bramki przy udziale 32 zawodników. W zawodach wzięło udział 12 zespołów reprezentowanych w sumie przez 101 zawodników.

Zespoły zostały nagrodzone Pucharami Dyrektora Scania Production Słupsk S.A., dyplomami i pamiątkowymi medalami za I, II i III miejsce. Ponadto za I miejsce każdy piłkarz ze zwycięskiego zespołu „Dystrybucja” otrzymał zegarek i torbę sportową. Za II miejsce piłkarze z zespołu „Office” zostali nagrodzeni dodatkowo torbami sportowymi i piłkami. Za III miejsce piłkarzom z zespołu „FC Chassis” wręczono piłki.

Zawodnicy zostali uhonorowani dodatkowo nagrodami za: zdobycie tytułu „Król strzelców” (ex aeqo) – Tomasz Jakubiec (FC Chassis) oraz Wojciech Lemański (Office); zdobycie tytułu „Najlepszy bramkarz” – Jarosław Świerk (Dystrybucja).

Nad przebiegiem rozgrywek czuwali i kibicowali: dyrektor Gert Flodkvist oraz zastępcy dyrektora Anna Siwiak i Sylwester Wojewódzki.

Kolejność drużyn

1. DYSTRYBUCJA
2. OFFICE
3. FC CHASSIS
4. MONTAŻ DRZWI
5. TEAM MODUŁY
6. FC ŚCIANY
7. DELIVERY
8. LAKIERNIA
9. RURKARZE
10. KS CZASZKI
11. KONSTRUKTORZY
12. MEETING POINT

Turniejową atmosferę i jej kulisy przybliżymy w kolejnym wydaniu „Zbliżeń”.

RD

Fot. Jerzy Raube
Zbigniew Bielecki



Gmina Smołdzino po wyborach



W wyniku wyborów przeprowadzonych 26 listopada 2006r. Wójtem Gminy Smołdzino został Andrzej Kopiniak.

Skład Rady Gminy przedstawia się następująco:

Marian Ziółkowski
– przewodniczący,
Arkadiusz Walach
– z-ca przewodniczącego,
Janusz Gądek, Maria Zbytniewska, Maria Matczak, Ryszard Sobko, Andrzej Szczepaniak, Wacława Piotrowska, Anna Kulesz, Marek Stawicki, Danuta Dura, Ryszard Dymiter, Katarzyna Grzebielucha, Andrzej Medwid, Wiesława Jasińska.

Komisja Rewizyjna:

Katarzyna Grzebielucha
– przewodnicząca,
Ryszard Sobko, Ryszard Dymiter.

Komisja Rozwoju Gospodarczego, Budżetu, Budownictwa, Infrastruktury, Handlu i Usług:

Arkadiusz Walach
– przewodniczący,
Danuta Dura
– z-ca Przewodniczącego,
Maria Matczak, Andrzej Medwid, Andrzej Szczepaniak.

Komisja Rolnictwa, Gospodarki Gruntami, Prawa Obywatela i Bezpieczeństwa Publicznego:

Anna Kulesz
– przewodnicząca,
Maria Zbytniewska
– z-ca przewodniczącego
Janusz Gądek, Marek Stawicki, Andrzej Medwid.

Komisja Oświaty, Zdrowia, Kultury, Turystyki i Ochrony Środowiska:

Marek Stawicki
– przewodniczący
Maria Matczak
– z-ca przewodniczącego
Wiesława Jasińska, Ryszard Sobko, Wacława Piotrowska.

OPŁATKOWE SPOTKANIE W GARDNIE

Członkowie Środowiskowego Domu Samopomocy zaprosili do Gardni Wielkiej seniorów i władze gminy na Spotkanie Wigilijne. Kolędy polskie i jasełka przedstawiła grupa pod kierunkiem Marii Matczak. Akompaniament przygotował Klemens Rudowski.



Po występach artystycznych, i odśpiewaniu tradycyjnych kolęd przez zebranych przyszedł czas na dzielenie się opłatkiem. Wójt gminy Smołdzino Andrzej Kopiniak życzył



wszystkim spokojnych, zdrowych i radosnych Świąt. – Jak najmniej trosk i najwięcej prezentów pod choinkami. I wielu wspaniałych przeżyć podczas tradycyjnej Pasterki.



Fot. Zbigniew Bielecki

Uczestnicy spotkania łamali się opłatkiem. Życzono sobie zdrowia, szczęścia, pomyślności i aby w przyszłym roku witać wspólnie Boże Narodzenie.

- Było to kolejne nasze spotkanie opłatkowe – mówił przewodniczący Rady Gminy Marian Ziółkowski. - Wcześniej organizowaliśmy wieczerzę w Kłukach, spotkamy się też z mieszkańcami Zelaza.

RD

Szanowni Państwo !

Serdecznie dziękuję Państwu za wysokie poparcie w wyborach samorządowych i jednocześnie ponownie deklaruję, że będę wraz z nową Radą Gminy intensywnie pracować na rzecz rozwoju naszej gminy i rozwiązywać jej problemy.

Tak jak mówiłem podczas kampanii wyborczej wybory przemijają, a potem pozostaje normalna praca.

Będę się starał zrealizować zaproponowany Państwu program, którego celem jest doprowadzenie do zrównoważonego rozwoju gminy, przy jednoczesnym prowadzeniu niezbędnych i możliwych do wykonania inwestycji.

Wiele wysiłku poświęcimy również na pozyskiwanie dodatkowych środków finansowych dla gminy. Wiemy jak skutecznie sięgać po duże środki, czego przykładem jest nasza wygrana 21 listopada 2006 r. w Wojewódzkim Sądzie Administracyjnym w Warszawie z Ministrem Finansów w sprawie zasadności przyznania gminie 4 mln. 105 tys. zł z tytułu położenia na terenie gminy Słowińskiego Parku Narodowego. Nadal będę zabiegał o dalsze środki dla gminy z tego tytułu. Obecnie złożyłem wniosek do wojewody pomorskiego o dalsze ponad 7 mln. zł i nie zawaham się walczyć o te środki nawet na drodze sądowej. Przy skromnym budżecie gminy takie fundusze stają się szansą na realizację wielu ważnych zamierzeń.

Podtrzymuję również stanowisko, że należy pomagać osobom znajdującym się w trudnej sytuacji życiowej, jak i również osobom bezrobotnym.



Fot. Jerzy Raube

*Pragnę Państwu życzyć
z okazji zbliżających się Świąt
Bożego Narodzenia
Błogosławieństwa Bożego,
a w Nowym Roku spełnienia marzeń,
zdrowia i pomyślności.*

**Wójt Gminy Smołdzino
Andrzej Kopiniak**

WIGILIE Z PREZENTAMI

W dniach 15 – 17 grudnia 2006 roku na terenie gminy Damnica odbyły się spotkania wigilijne z mieszkańcami. Organizatorem spotkań był Wójt Gminy Damnica, Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej oraz Gminny Ośrodek Kultury i Sportu. Spotkania wigilijne odbyły się w następujących miejscowościach:

- Damnica,
- Świącichowo
- Zagórzycza,
- Domaradz
- Damnica

W spotkaniach uczestniczyło około 250 osób. Byli to głównie podopieczni GOPS, samotni emeryci i kombataneci.

Dzieci ze szkół znajdujących się na terenie gminy – Damno, Zagórzycza, Damnica lub dzieci uczestniczące w zajęciach prowadzonych w świetlicach wiejskich – w Świącichowie i Domaradzu uświetniły spotkania przygotowanymi jasełkami i śpiewami popularnych kolęd i pastorałek. Ze zgromadzonymi opłatkiem dzielili się proboszczowie parafii Damno i Zagórzycza. Spotkania upływały w bardzo miłej atmosferze.

Aktualnie trwa akcja wydawania paczek świątecznych dla dzieci osób korzystających z opieki GOPS. Przygotowanych zostało 570 paczek ze słodyczkami dla dzieci, wartość paczki to 40 zł. Paczki są wydawane do końca roku. **GD**

NAJWIĘKSZA WIGILIA



Hala widowiskowo-sportowa w Jezierzycach była miejscem spotkania ponad 1000 osób z Gminy Słupsk uczestniczących w tradycyjnej Wigilii. Na 15 rzędach stołów znalazło się kilkanaście wigilijnych potraw przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich z Siemianic, Lubuczewa, Głobina, Kusowa, Włynkówka, Jezierzyc, Bierkowa i pań z Przedszkola w Jezierzycach. Zużyto 150 kilogramów smażonego pstrąga, 35 kilogramów śledzi, ponad 300 kg warzyw (ufundowanych przez panią Ewę Klimczuk z Bruskowa Wielkiego).

Wieczorem, 16 grudnia, szesnastoma autokarami przyjeżdżali seniorzy z całej Gminy, bo dla nich zorganizowano tę imprezę. Seniorzy zostawiali okrycia

w szatni, a następnie zasiadali przy zastawionych stołach, które obsługiwały członkinie gminnych kół gospodyń wiejskich.

Uroczystość rozpoczął Wójt Gminy Słupsk Mariusz Chmiel. Życzył wszystkim ludzkiej życzliwości, przyjaźni i uśmiechu. Jasełka przygotowali nauczyciele i uczniowie z Zespołu Szkół

w Siemianicach. Na scenie mieli artyści śpiewali nastrojowe koledy, tańczyli i cieszyli się z narodzenia Jezusa. Herod znów uległ namowom diabła i kazał wymordować noworodki, a pastuszkowie i trzej królowie spieszyli do Betlejem z pokłonem.

Po występach uczniów przyszedł czas na dzielenie się

opłatkiem. Ewangelię przeczytał i odmówił błogosławieństwo ksiądz proboszcz parafii Siemianice. Zebrani tradycyjnie życzyli sobie zdrowia, szczęścia i aby w przyszłym roku witać Boże Narodzenie w tym samym gronie.

Taka jest prawie jednogłówna decyzja wszystkich zebranych na

największej Wigilii w Polsce zorganizowanej przy dużym udziale pań z GOK w Głobinie.

Wieczernię umilały amatorskie zespoły Babie Lato, Bierkowianki i Świtezianki. Każdy z seniorów otrzymał w prezencie kalendarz na 2007 rok oraz książkę „Testament Jana Pawła II”

RD



Fot. Jerzy Raube

Jedzie, jedzie straż ogniowa...



Fot. Zbigniew Bielecki

Stoją od lewej: Edmund Ścibisz były wicewójt, Beata Kamińska, Ryszard Nowakowski ze Strzelina, Zbigniew Ptaszkowski z OSP Swołowo, Ryszard Nowakowski ze Strzelina, Ryszard Słowikowski były prezes OSP Kusowo.

Straż Pożarna Gałęzinowo otrzymała nowy wóz strażacki. Nowoczesny ford transit przeznaczony do działań gaśniczo-ekologicznych został ochrzczony podczas uroczystego spotkania. – Nadaję ci imię „Neptun” – powiedziała matka chrzestna, Beata Kamińska. Moment przekazania poprzedził uroczysty apel z udziałem m.in. starosty słupskiego Sławomira Ziemianowicza i wójta gminy Słupsk Mariusza Chmiela. Na ten wóz gmina wyasygnowała 75 tysięcy złotych. Resztę ze 156 tysięcy złotych ogólnej ceny samochodu wyłożyły PZU S.A oraz Związek Ochotniczych Straży Pożarnych RP.

W wozie jest miejsce dla sześciu osób. Będzie on brał udział w działaniach gaśniczych oraz przy likwidacji katastrof drogowych; w czasie wypadków z uszkodzonych pojazdów wydostają się substancje (oleje, paliwo), które grożą skażeniem środowiska. Trzeba

je natychmiast utylizować. Wóz strażacki został poświęcony i przekazany przodującym w powiecie strażakom z Gałęzionowa.

Uroczystość uświetniło spotkanie wigilijne przygotowane przez miejscowe Koło Gospodyń Wiejskich.

RD



rozmowa z **Danielem Odią** cz. 1

Chciałbym kiedyś napisać taki utwór, który zaklinałby jak Biblia



Fot. Zbigniew Bielecki

Jesienią planował Pan wydanie swojej najnowszej książki pt. „Komedia”. Czy można już ją kupić w księgarniach?

– Wydanie się przesunęło i „Komedia” ukaże się wiosną lub jesienią przyszłego roku. Na razie ukazała się niemiecka wersja mojej książki „Tartak”, w marcu natomiast będzie ona wydana we francuskiej wersji językowej. Na niemiecki przetłumaczył książkę Martin Pollack, autor takich powieści jak „Ojcobójca”, czy „Śmierć w bunkrze”. „Tartak” wyraźnie spodobał się w Austrii i Szwajcarii. Po „Tartaku” przyjdzie czas na przetłumaczenie „Ulicy”.

O czym jest „Komedia”? Co oznacza tytuł?

– Jej tytuł ma dwa znaczenia. Jest to komedia w sensie „balzackowskim”, czyli obraz społeczeństwa małego

Słupski pisarz i dziennikarz, publicysta. Jeden z najbardziej obiecujących prozaików młodego pokolenia. Jego powieść „Tartak” zakwalifikowała się do finału Nagrody Nike 2004 - prestiżowego polskiego wyróżnienia dla najlepszej polskiej książki roku. Powieść „Ulica” wywołała poruszenie i zainteresowanie krytyki oraz czytelników. ĘęćPublikował w wielu periodykach literackich, w roku 2000 ukazał się zbiór jego opowiadań zatytułowany *Podróże w miejscu*. Otrzymał Pomorską Nagrodę Artystyczną za debiut roku 2001. Należy do Klubu Literackiego przy gdańskim oddziale Stowarzyszenia Pisarzy Polskich. Studiował polonistykę na Uniwersytecie Gdańskim. Obecnie pracuje jako dziennikarz w słupskim oddziale Telewizji Polskiej. Ma żonę i dwoje dzieci.

go miasteczka, żyjącej nad morzem. Drugie znaczenie jest „dantejskie”; to podróż przez wewnętrzne piekła, nieba i czyściec bohaterów. Każda z postaci przyszłej „Komedii” ma swoje duchowe piekło, ma czyściec, przeżywa swoje niebo. To powieść przedstawiająca szaleństwo, które rzutuje na cały świat, nie wiadomo czy to rzeczywistość jest szalona czy bohater... Rozmywa się w niej świat realny z przestrzenią, po której przekroczeniu słowa zawodzą...

To moja pierwsza powieść, w której łączę prozę z poezją. Jest „gęsta”, wielowątkowa, można ją interpretować na wiele sposobów. Jest ciemna, mroczna, chyba nie dająca się lubić... Świat „Komedii” z pewnością jest nadrealistyczny, wszystko jest w niej możliwe. Można będzie ją nazwać powieścią psychodeliczną, socjologiczną i schizofreniczną...

Czy jest ona dla Pana tak samo bliska, jak poprzednie powieści?

– To najdłuższa, najbardziej osobista i chyba najsmutniejsza książka, jaką do tej pory napisałem, ale zarazem najbardziej wymagająca od czytelnika. Wynikła z mojej

wewnętrznej potrzeby. Opisane w niej szaleństwo dotyka mnie bardzo mocno. Pragnę, by sprawy, które poruszam w tej książce, były dla innych choć w połowie tak ważne jak ważne są dla mnie.

W jaki sposób Pańska biografia odbija się w literaturze? Co inspiruje Pana do napisania książki? Bardziej własne doświadczenia, obserwacje czy może lektury?

– Punktem wyjścia do pisania są realne zdarzenia. „Ulica” nie powstałaby gdyby nie to, że na takich ulicach mieszkalem, mieszkam... W „Tartaku” na przykład przedstawiłem wioskę, która dla mnie jest wyjątkowa. Gdybym nie miał wspomnień z dzieciństwa i nie mieszkał w wiosce, nigdy bym się nie odważył jej opisać. Tak samo gdyby nie moje przeżycia i doświadczenia nie napisałbym „Komedii”.

Mimo tego, że dużo czytam, inspiracją do tworzenia są moje obserwacje, opowieści ojca, teścia. Bardzo cenię ludzi, którzy mają dar bajania, którzy potrafią odkryć przed swoim słuchaczem świat piękny, absurdalny, mistyczny; któ-

rzy znają tysiąc anegdot o innych, anegdot prawdziwych i życiowych.

Skąd w Pana prozie tak silne zainteresowanie codziennością, prostym człowiekiem?

– Pisanie to zaledwie blade odbicie rzeczywistości, czytając nie odczuwasz tak bardzo bólu albo radości, jak w prawdziwym życiu. Bohaterowie moich powieści przypominają osoby, które znam, moich przyjaciół, kolegów. W utwory wkładam historie swoje, zasłyszane, zmyślone, no i te, które rzeczywiście miały miejsce. To zlepek cech moich i tych, których poznałem, ale to wszystko jest przemieszane. Wiele z tego, co piszę, wynika z moich obserwacji. Poprzez pisanie chciałem też ujarzmić rzeczywistość, zrozumieć otaczający mnie świat. Okazało się to niemożliwe. Im więcej piszę, tym mniej rozumiem rzeczywistość, w której żyję. Ale obserwacja nasycza moją wyobraźnię, czasami pięknymi, a niekiedy wzruszającymi i smutnymi obrazami. To trochę niebezpieczne, bo wyobraźnia zaczyna przerastać intelekt, a stąd już krok do szaleństwa... Literatura natomiast może do tego doprowadzić.

Dlatego tak silnie trzymam się życia i szanuję moją żonę i dzieci - rodziną to mój kręgosłup... Dużo czytam. I nie wiem, czy to dobre, ale kocham życie i pisanie to mój indywidualny hołd złożony egzystencji, trwaniu. Jestem kronikarzem upływającego czasu, każdej minionej chwili. To, co opisuję, to ludzkie zdarzenia, zarówno te tragiczne, jak i wesołe.

Czy trudno Ci być szczęśliwym tu i teraz?

– Zazwyczaj myślimy o przyszłości albo wspominamy, a polubić to, co jest, nawet, jeśli właśnie boli, to wielka sztuka. Akurat jestem szczęśliwy i docenianie momentu jest dla mnie łatwiejsze.

Dlaczego, gdy czytam Twoje książki, mam wrażenie, że pisał je ktoś znacznie starszy?

– Może dlatego, że nie udaję. Może dlatego, że kilka razy zetknąłem się ze śmiercią i dwa razy z narodzinami. A może powodem jest to, że uwielbiam medytować i jednoczyć się z naturą, która pomaga mi doznać przeżyć w rodzaju wycieczki poza ciało.

c.d.n

Rozmawiała Edyta Paszko



Świąt białych, pachnących choinką,
spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze.
Świąt dających radość, odpoczynek
oraz nadzieję na Nowy Rok,
żeby był dla nas wszystkich jeszcze lepszy, niż ten,
co właśnie mija, tego właśnie
Mieszkańcom Słupska
życzą

Przewodniczący Rady Miejskiej
Zbigniew Konwiński

Prezydent Miasta Słupska
Maciej Kobylński

Fantastycznych, mroźnych
świąt Bożego Narodzenia,
prawdziwej zimy za oknem
i ciepła rodzinnego domu,
niepowtarzalnych wzruszeń,
zaskakujących prezentów
i Do Siego Roku

życzą
Przewodniczący
Rady Powiatu Słupskiego
Ryszard Stus

Starosta Słupski
Sławomir Ziemianowicz



BROKER UBEZPIECZENIOWY
SPECJALISTA ds. UBEZPIECZEŃ MAJĄTKOWYCH I OSOBOWYCH



● **UBEZPIECZENIA MAJĄTKOWE** ●
● **UBEZPIECZENIA OSOBOWE** ●

Usługa jest **BEZPŁATNA**
HONORARIUM/KURTAŻ ZA PRACĘ BROKERA
pokrywa firma ubezpieczeniowa

● **ODZYSKIWANIE ODSZKODOWAŃ** ●

BROKER UBEZPIECZENIOWY mgr ANTONI BUBIENKO
tel.1 fax 059 843 12 04
kom. 501166456 e-mail: protektor.sl@neostrada.pl



ZAPRASZA NA CODZIENNE ZAKUPY !!!
Słupsk, Mostnika 2, Dmowskiego 8
Ustka, Pl. Wolności 9



EMOCJE! SERCE BIJE MOCNIEJ!

Już od kilku lat letnie spotkania z piłką na bałtyckiej plaży cieszą się wśród artystów i gwiazd futbolu dużą popularnością. Do tej pory w ostatnim tygodniu czerwca wszyscy jeździli do Ustki. Impreza zdobyła popularność i uznanie. Ponad rok temu zjawiała się nawet spora grupa gwiazd holenderskiego futbolu z Ajaxu Amsterdam i Feyenoordu Rotterdam. W tym roku impreza pod nowym hasłem Amber Cup przeniosła się do Słupska. Przyjechało wielu wspomniałych gości. I bardzo fajnie się wszyscy bawili.

Najazd gwiazd

Prawdziwy najazd piłkarskich gwiazd przeżywali kibice, którzy w komplecie zapewnili słupską halę „Gryfia”. Pierwszy zjawiał się, owacyjnie witany, były reprezentant Polski Tomasz Iwan. Wybiegł on na parkiet w towarzystwie gwiazd filmu i estrady. Wystąpił znakomity aktor i doświadczony piłkarz Olaf Lubaszenko. Zagrali też inni znani ludzie show biznesu, między innymi Andrzej Nejman („Złotopolscy”), Jarosław Jakimo-

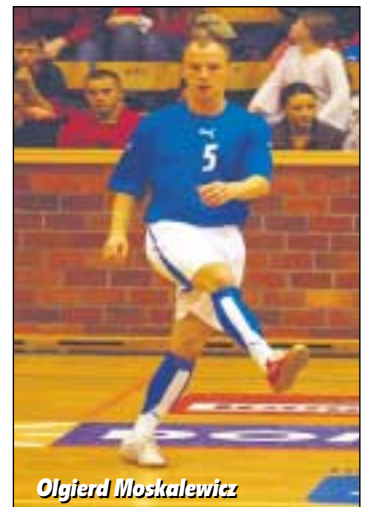
wicz („Młode Wilki”), Piotr Welcel (muzyk), Grzegorz Jędrzejewski (muzyk), Michał Choroński („M jak miłość”), Robert Moskwa („M jak miłość”), Adam Wolski (muzyk zespołu „Golden Life”), Marek Nowakowski, Grzegorz Staszewski. – Miałem nadzieję, że uda nam się skompletować silny skład. Choć do końca nie mogłem być pewien kto zagra. Jak to w życiu bywa, nie do końca zrealizowaliśmy zamiar. Niestety, nie mogli zagrać bracia Mroczkowie, którzy akurat musieli wyjechać za granicę. Mimo to zabawa się chyba nieźle udała. Już otrzymaliśmy zaproszenie od pana prezydenta Słupska, Macieja Kobylińskiego na przyszłoroczny turniej – mówił T. Iwan.

W spotkaniu półfinałowym reprezentacja artystów przegrała z zespołem Puma Team (m.in. Grzegorz Niciński, Olgierd Moskałowicz, Bartosz Ława – wszyscy Arka Gdynia) 3:11.

W drugim półfinale wystąpił zespół Old Stars z czołowymi polskimi piłkarzami Piotrem Reisse, Piotrem Świerczewskim i Mirosławem Ochońskim. Dość niespodziewanie opór stawiał im zwycięzca turnieju amatorów Amber Cup, zespół Tacho z Torunia. W normalnym czasie zanotowano remis 3:3.



Najsympatyczniejszy piłkarz Pomorza Tomasz Iwan.
- To był wyjazd pełen wrażeń. Świetni ludzie, sympatyczne miejsce i przede wszystkim zero szans na nudę.



Olgierd Moskałowicz

Rzuty karne wygrali zawodnicy z Torunia 5:4. W finale Puma Team zwyciężył, po bardzo szybkiej i ciekawej grze 5:1.

Przy muzyce i sporcie

„EMOCJE! SERCE BIJE MOCNIEJ!”. Tak śpiewał idol wielu młodych miłośników hip-hopu Mezo. Wcześniej popularny artysta nieźle radził sobie z futbolówką. – Szczerze powiem, że to mój publiczny debiut na parkiecie. Ale chyba było oki. Ważne, że impreza zgromadziła dużą publiczność. Jestem mile zaskoczony formą zabawy. Chętnie do was przyjadę na kolejne spotkanie z fanami muzyki i sportu – dodał uśmiechnięty Mezo.

Zasłużone gratulacje od uczestników i kibiców odbierał inicjator i organizator imprezy Daniel Kaniewski. – Był zamysł zorganizowania czegoś wielkiego w Słupsku i to się chyba udało. Myślę, że wspólna zabawa w hali „Gryfia” jest też znakomitą promocją miasta. Przyjechały tu gwiazdy muzyki, filmu i sportu. Zamierzamy

stworzyć największy halowy turniej piłkarski w Polsce. Już odzywają się chętni do organizowania podobnej imprezy chociażby w Warszawie. My chcemy pozostać wierni Słupskowi. Wspólnie z Tomaszem Iwanem będziemy się starali jeszcze bardziej uatrakcyjnić kolejną imprezę. Na pewno przyjedzie więcej gwiazd. Zagramy już na sztucznej trawie...

Największą atrakcją były gry meczowe na parkiecie hali Gryfia

oraz występy gwiazd estrady. Organizatorzy zafundowali gościom wycieczkę nad morze. Gdy pobyt w Słupsku dobiegł końca, goście żartowali, że następna impreza będzie dopiero za rok.

W części muzycznej turnieju wystąpili m.in. Mezo, Liber, Kalwi oraz Gosia Andrzejewicz. Sportowo-muzyczne show prowadził łódzki dziennikarz Marcin Tarociński. Wspierał go Andrzej Sołtysik z telewizji TVN.

Jerzy Raube



Mezo



Od lewej: Daniel Kaniewski, Bronisław Bajcar i Tomasz Iwan



Jarosław Jakimowicz nie rozstawał się ze swoją czapką nawet na chwilę. No chyba, że akurat grał w piłkę....



Gwiazdy (prawie) w komplecie

Wigilijna uroczystość w Rowach

3 razy 50 lat!

W zeszłą niedzielę w świetlicy wiejskiej w Rowach odbyła się wigilijna uroczystość, na którą oprócz mieszkańców wsi zaproszeni byli goście: Anna Sobczuk - Jodłowska - wójt gminy, Barbara Perka - dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury, Krystyna Markol - urzędnik stanu cywilnego oraz Waldemar Gąsior - radny Ustki. Imprezę poprowadziła soltys - Jadwiga Fudala. Wspaniałą

oprawą artystyczną zapewnił zespół wokalny Kwiat Paproci z Machowina, pod kierownictwem Anny Kaczmarkiewicz, dyrektor Domu Pomocy Społecznej w Machowinie.

Wspólną Wigilię rozpoczęto od wręczenia medali trzem parom małżeńskim obchodzącym w tym roku Złote Gody: państwu Gajewskim, Torończak oraz Łepek.

Wyróżnieni od kilkudziesięciu lat mieszkają we wsi, należąc do jej pierwszych mieszkańców. Wszyscy przez całe życie wspólnie zajmowali się rybołówstwem. - Wspólna ciężka praca i trud umacniały naszą miłość - mówią państwo Torończak - Za wszystko jesteśmy Bogu bardzo wdzięczni - dodają z uśmiechem. Są powody do zadowolenia. Dochowali się trójki dzieci i aż ośmiorga wnucząt! Prawnukami mogą pochwalić się natomiast państwo Łepek. -

Dwie dziewczynki i jeden chłopiec - nie ukrywając dumy wyliczają - Najmłodsze ma dopiero trzy miesiące. Sprawdzoną receptą na udane wspólne życie podzielił się z nimi państwo Torończak. - Trzeba zawsze wszystko sobie nawzajem wybaczać i patrzeć na wady drugiej osoby z uśmiechem i przymrużeniem oka - śmieją się - Dzięki temu udało się nam być naprawdę szczęśliwymi.

Magdalena Łagun



Fot. Zbigniew Bielecki

WIZYTÓWKA SŁUPSKIEGO MZK

Goszczący w Słupsku członkowie Zarządu Miast Polskich podziwiali jedną z najnowocześniejszych i najbardziej funkcjonalnych stacji paliw. Przy ul. prof. Poznańskiego oddano nowatorską inwestycję Miejskiego Zakładu Komunikacji.

Do dyspozycji klientów zostanie wkrótce przekazana stacja posiadająca dystrybutory oleju napędowego ON, etyliny PB 95, LPG (propan butan), CNG (sprężonego gazu ziemnego) i etanolu E95 (do użytku wewnętrznego). - Na pełne otwarcie jeszcze trochę musimy poczekać - powiedział nam prezes Zarządu Miejskiego Zakładu Komunikacji w Słupsku January Senko. - Jesteśmy po oficjalnym przejęciu obiektu od wykonawcy. Teraz czekają nas procedury związane z dopuszczeniem stacji do użytkowania przez klientów. Mamy nadzieję, że w miarę sprawnie to przebiegnie i będziemy mogli zaprosić posiadaczy pojazdów do naszej funkcjonalnej stacji paliw.

Na terenie stacji otwarty zostanie także sklep całodobowy. Inwestor liczy, że znacznie wzrosną zyski ze sprzedaży paliw. Nowa stacja będzie też zaopatrywała dwie nowe floty autobusów. Po ulicach Słupska jeździć bowiem będą autobusy zasilane etanolem E95 - ekologicznym paliwem odnawialnym o minimalnej szkodliwości dla środowiska naturalnego. Natomiast od 1 stycznia 2007 roku flota MZK wzbogaci się o pięć 18-metrowych francuskich autobusów Irisbus Citelis napędzanych gazem ziemnym. Pierwsza stacja za kilka tygodni otworzy działalność. Za nią pojawią się kolejne.



Fot. Zbigniew Bielecki

Na te Święta
co nadchodzą,
Naszemu Pasażerom
życzymy ciepła i miłości,
a w Nowym Roku
wiele szczęścia i radości

Rada Nadzorcza
Zarząd i Pracownicy
MZK Słupsk



HISTORIA I TRADYCJE SYLWESTROWYCH NOCY

Noc wiążąca nowy rok ze starym, to najhuczniej obchodzone imieniny na świecie. Sylwestra świętują ludzie na wszystkich kontynentach, spędzając ten czas z przyjaciółmi lub z rodziną na balach, domówkach, w restauracjach czy na świeżym powietrzu. Nowy Rok witany jest zazwyczaj szampanem i sztucznymi ogniami. To dzień, na który większość z nas czeka, marząc o oddaniu się beztroskiej, szalonej zabawie, zapominając o przeciętności i prozie życia. Ale skąd wzięła się tradycja sylwestrowa? Dlaczego tuż przed północą z taką niecierpliwością czekamy na Nowy Rok, a gdy ten nadejdzie, poddajemy się zbiorowemu entuzjazmowi?

W polskiej tradycji nazwa ostatniego dnia w roku pochodzi od imienia papieża Sylwestra I, który zmarł 31 XII 335 roku. Sylwester w Europie był obchodzony już od X wieku, a dokładnie od roku 999, gdy papieżem był Sylwester II. Mieszkańcy Rzymu, a także innych miast europejskich, z obawą witali wówczas ostatni dzień 999 roku. Było to związane z proroctwem Sybilli, które głosiło, iż w roku 1000 nadejdzie koniec świata.

Gdy przepowiednia się nie sprawdziła, tuż po północy, ludzie ogarnęli radość, zaczęto się bawić i świętować. Wtedy to, Sylwester II udzielił po raz pierwszy w historii błogosławieństwa „urbi et orbi” – czyli „miastu (Rzymowi) i światu”. Od tego czasu każdego pierwszego dnia w roku owo błogosławieństwo jest udzielane przez papieża.

Nowy Rok jest świętem mię-

dzynarodowym, obchodzonym od tysięcy lat, jednak w różnych zakątkach świata jest obchodzony w różnym okresie. Związane jest to z kalendarzem, według którego odmierzany jest czas.

Zwyczaj rozpoczynania nowego roku od pierwszego dnia stycznia wprowadził w 46 r.p.n.e. w swej reformie kalendarzowej Juliusz Cezar. Wcześniej Rzymianie nowy rok witali 1-go marca. Dekorowali swoje domy i obdarowywali się podarunkami, wysyłali ja nawet cesarzowi.

Przez kilka dni każdy mógł robić to, na co miał ochotę, niewolnicy spożywali posiłki wraz ze swoimi panami.

Nazwa miesiąca stycznia „Ianuarius” wywodzi się od imienia staroital-



skiego boga: Janusa. Wiązany był ze wszelkim początkiem i końcem, przedstawiano go z dwiema głowami: jedna spogląda na stary rok, druga na nowy.

W Polsce wszelkiego rodzaju bale sylwestrowe pojawiły się dopiero w XIX wieku, a i wtedy należały do rzadkości. Odbływały się zazwyczaj w miastach i obchodzili je dobrze sytuowani ludzie. Nie znaczy to oczywiście, że wcześniej nie obchodzono w Polsce Sylwestra. Mamy bardzo bogate tradycje ludowe związane z tym świętem.

Nasi pradziadowie zamiast na hucznych balach mieli zwyczaj witać Nowy Rok w domowym zaciszu. Wieczór sylwestrowy, zwłaszcza na wsi, przypominał wieczór wigilijny, choć mniej uroczysty. Wówczas to, rodziny, ich przyjaciele i sąsiedzi zbierali się, by składać sobie życzenia, a gdy wybiła północ - trzaskali z biczami i strzelali z ruznic, by wygonić stary rok. Zasiadano razem przy stole i zjadano się mięsnymi przysmakami. Na ostatnią noc roku pieczono stopy bochniaków i szczerbaków – małych chlebków i bułeczek, którymi obdzielano

domowników na zdrowie. Karminono nimi również bydło, aby dobrze się chowało. Wypieki te, jak i inne drobne upominki, zwane „kolędami” stanowiły dar – dla gości i kolędników pojawiających się w domostwie w Nowy Rok. Zwyczaj ofiarowywania sobie prezentów w ten dzień wygasł na początku XIX wieku.

„Encyklopedia Staropolska” Zygmunta Glogera podaje, że wieczór sylwestrowy podobnie jak andrzejki był świętem magii. Panny na wydaniu wróżyły sobie o miłości i małżeństwie, wylewając wosk do wody lub rzucając buta za siebie – jeśli spadł noskiem do drzwi, znaczyło to, że panna wyjdzie w najbliższym roku za mąż. Na Pomorzu późnym wieczorem lub w dzień Nowego Roku obwiazrywano słomą drzewka owocowe i wkładano w nie krzyżki z ciasta – na urodzaj. W dzień Nowego Roku wróżono, jaka będzie pogoda i urodzaj na cały rok. Np. gdy dzień 1 stycznia był mroźny i jasny uważano, że jest to wróżba pomyślna, zapowiadająca przyszłe obfite plony. Uważano też, że pierwszą osobą wchodzącą do domu w Nowy Rok powinien być mężczyzna. Jeśli jako pierwsza przestępowała próg kobieta, wróżyło to kłótnie, kłopoty i swary przez cały rok.

Po drugiej wojnie światowej rozpowszechniły się w Polsce huczne bale sylwestrowe z szampanem i petardami.

Dziś do najbardziej popularnych miejsc na pożegnanie starego i powitanie nowego

roku należą: sylwester na Times Square w Nowym Jorku, gdzie co roku bawi się około miliona osób, sylwester na Polach Elizejskich w Paryżu, w Londynie na Trafalgar Square oraz bardzo prestiżowy sylwester w Wiedeńskiej Operze. Bardzo powszechne jest także organizowanie zabaw domowych w gronie najbliższych przyjaciół.

Oferty proponujące przednią zabawę sylwestrową na wszystkich kontynentach są bardzo bogate. Polacy najchętniej spędzają tę szaloną noc w górach, szczególnie oblegane jest wówczas Zakopane. Polacy nie stronią też od wyjazdów zagranicznych, np. na Wyspy Kanaryjskie lub do dużych miast, np. Pragi, Londynu, Nowego Jorku. (Jeśli nie masz jeszcze pomysłu jak pożegnać stary rok możesz skorzystać z ofert w internecie lub poszukać oferty w najbliższym biurze podróży.)

Pewne biuro turystyczne poinformowało, że słupszczanie w tym roku najbardziej chcieliby spędzić Sylwestra na Węgrzech i w Egipcie, a jeśli chodzi o zakątki Polski, to najchętniej wybraliby się do Zakopanego i do Szklarskiej Poręby.

Tak jak stary rok, staropolskie zwyczaje odchodzą w zapomnienie, a my bawimy się przy szampanie i nie potrzebujemy już magicznej słomy.

Ale choć obchody inne, to o to samo chodzi nam, o co chodziło naszym pradziadom: o przywołanie szczęścia w całym nowym roku.

Edyta Paszko

Shannon - czyli rock po irlandzku

Słupska Polska Filharmonia Sinfonia Baltica rozbrzmiewała już folklorem hiszpańskim, ukraińskim, bałkańskim, polskim, hinduskim i klezmeńskim, natomiast dwa tygodnie temu, w ramach „Etnosceny” słupszczanie mieli możliwość usłyszenia bogatej tradycji folkloru irlandzkiego. Zaprezentował się wówczas zespół Shannon, uważany za jeden z najlepszych tworzących muzykę celtycką w Polsce.

Pomysł na stworzenie zespołu zrodził się 12 lat temu, powstał pod wpływem celtyckich fascynacji ucznia olsztyńskiego liceum plastycznego – lidera zespołu Marcina Rumińskiego. „Wszystko zaczęło się od niesamowitego klimatu muzyki z „Robin Hood’a”... Marcin zaczął grać ją na flecie.” – powiedział Bartosz Kondrat – gitarzysta i – prócz Marcina – wokalista grupy Shannon. Po uzupełnieniu składu przez kolejnych pięciu muzyków zgromadzonych przez Marcina zespół rozpoczął próby. Pracowali oni, poszerzali instrumentarium, zdobywali doświadczenie. Różnorodne zain-

teresowania muzyczne każdego z członków grupy spowodowało wytworzenie własnego, niezwykle eklektycznego stylu. Ich muzyka, oprócz dominujących w niej pierwiastków celtyckich, łączy w sobie sporo elementów rocka, brzmień typowo funkowych, orientalnych śpiewów gardłowych, całość uzupełniają elementy lekko jazzujące, a także floydowski trance. – „Każdy z nas inaczej aranżuje tę muzykę, wkłada do niej coś z własnych fascynacji.” – mówi Bartosz Kondrat. „Osobiście słucham między innymi Stinga, Eltona Johna, Beatlesów, również dużo muzyki funky.” – dodaje. „No ja

na przykład na codzien słucham rapu, Gangsta, Cypress Hill, czasami też lubię posłuchać Onyxa, ale akurat tego nie wykorzystujemy w swojej muzyce.” – przekonuje lider zespołu Marcin Rumiński. Zespół wyrobił sobie renomę wśród wielbicieli muzyki folkowej i tradycyjnej. Lekko rozbudowane kompozycje, zmiany klimatów muzycznych połączone z energicznym i brawurowym wykonaniem przyciągają na koncerty skład fanów na całym świecie. Shannon gościł już w: Malezji, Włoszech, Walii, Danii, Niemczech, Francji i Polsce.

Ich zawodowość było widoczne również podczas niedzielnego koncertu w filharmonii. Na słupskiej scenie zagrali po raz pierwszy. „Koncert w takim miejscu jest bardzo ciekawym doświadczeniem. Rzadko kiedy zdarza się nam grać dla tak różnej publiczności, zarówno dla dzieci, jak i starszych osób. Ludzie sobie obcy razem słuchają tej samej muzyki. To miłe.” – powiedział Maciej Pancerperkusista Shannon. Zaprezentowane zostały utwory bardzo energiczne, które publiczność przyjęła niezwykle pozytywnie. Niejednokrotnie w osłupienie wprawiał głos wokalisty, który



oprócz technik śpiewu typowo rockowych, świetnie opanował niełatwą sztukę śpiewu gardłowego, wprowadzającego nastrój mistycyzmu i różnorakie klimaty, głównie irlandzkie, szkockie i azjatyckie. Wokale te, mające wprawdzie niewiele wspólnego ze śpiewem w powszechnym tego słowa rozumieniu, przylatujące swoją potęgą archaicznego, pierwotnego śpiewu hipnotyzowały słuchaczy i miały moc przywoływania odbiorców skojarzeń z odgłosami wiatru, ptaków i zwierząt krajów azjatyckich. Prócz tego zespół wykonał między innymi piękną szkocką piosenkę o miłości. Żywiłowa, profesjonalna, zagrana

z zaangażowaniem i pasją muzyka sprawiła, że grupa kilkakrotnie upraszana przez publiczność o bisy powracała na scenę.

Shannon nagrał do tej pory 5 albumów, muzykę do filmu „1409 - Afera na zamku Bartenstein” oraz skomponował podkład muzyczny do show tanecznego „Dublin Dancers”. Obecnie skład pracuje nad wydaniem kolejnego materiału muzycznego na sezon letni. Być może wówczas raz jeszcze poczęstuje on słupską publiczność mieszanką transu, folkowej melodyki, rockowej energii i jazzującej harmonii. Pozostaje mieć nadzieję na kolejną wizytę Shannon w Słupsku.

Eta



KRZYŻÓWKA PANORAMICZNA

TEKST PIÓREM	NIKCEM- NIK	KARA DYSCIPLINARNA	PEK SNOPEK	KINEMATOGRAFIA	INSTYTUCJA FINANSOWA
KRZEPI	SKWAR	STREFA		ŁOTR, OPRYSZEK	
	11		LODOŁAM		6
KOLOR W TALII		W KAPUŚCIE OJCIEC CHRZESTNY	14	PALMY NA PUSTYNI	NA OKULARY
			RODAK		
AŻUROWA TKANINA	RZEŹ- BIARZ POLSKI (1854-1922)		WIOSNA NA RZECE	KAMIEN W JEZDNI	BRZEG, KRAWĘDŹ
DRZĄCE DRZEWO	WYNIK DZIELENIA	W PARZE Z GUCIEM		ZEPSUTE JAKO	8
	3				
ŻWAWIE ZAJĘCIE	PROTO- PLASTA RODU	SKRELOTYK	MATERIAŁ	PIEŚŃ Z OPERY USZ- CZELNIA SZYBY 365 DNI	SYN DEDALA
PACHNĄCY ALKOHOL		12			DESKA NA NOGACH
SPIĘTRZA WODĘ				DŁUGI NASYP	2
		PAŃSTWO NA OCEANIE INDYJSKIM	LUBI JESĆ KICZ		
GŁÓWNA CZĘŚĆ	SZKOŁA ŚREDNIA	9		WŁADCA KURNIKA	REKOJEŚĆ SZPADY
HEJNA- LISTA	BIAŁA TO SZABLA, SZPADA	KLUCZ DO KONTA	PUB- LICZNA SPRZE- DAŻ, PRZE- TARG	DEKO- RACJA STATKU W DNI URO- CZYSTE	WYSPA W ARCHI- PELAGU TONGA
	4				GATUNEK PAPUGI
KLECHDA PODANIE	MARKA SAMO- CHODU	POCZĄTEK SKALI		TŁUCZEŃ	
	1	STATEK ZAGLOWY		7	ATRYBUT KELNERA
				5	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Litery z zaznaczonych kratek, uszeregowane od 1 do 14 utworzą rozwiązanie. Nagrodą jest karnet wstępu na serię zabiegów odchudzających „Rollen Lux” w studio „Body Perfect”.

Rozwiązanie prosimy dostarczyć (osobiście lub listownie) do 5 stycznia 2007 r., pod adresem: **Redakcja „Zbliżenia”, 76-200 Słupsk, al. Sienkiewicza 1/2.**

Nagrodę za rozwiązanie krzyżówki z nr 4 (2006.12.07) wylosowała pani **Iwona Pałowska** z Pienkowa. Po odbiór nagrody zapraszamy do naszej redakcji.

KONKURS FOTOGRAFICZNY

Trwa konkurs fotograficzny ZBLIŻEŃ pod nazwą „Pokaż Ziemię Słupską”. Zapraszamy autorów, od tych najmłodszych do najstarszych. Wasze fotografie mogą przedstawiać wszystko to co się wokół Was dzieje. Informujemy, że zdjęcia Ziemi Słupskiej (opatrzone tytułem, nazwiskiem i imieniem autora oraz adresem) – osobiste, rodzinne, z wydarzeń, pejzaże możecie nadsyłać pod adres redakcji „Zbliżenia”, al. Sienkiewicza 1/2, 76-200 Słupsk lub pocztą mailową: fotokonkurs@zblizenia.pl

Szczegóły na www.zblizenia.pl



„Dom Małej Miłości” w Kobylnicy wznoszony przez Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek Maryi Nieustającej Pomocy.



Siostry Marietta i Józefa z ulubieńcami.

zdjęcia ze zbiorów Honoraty Fir ze Słupska



ZDJĘCIE TYGODNIA



Fot. Zbigniew Bielecki

Reprezentanci Polski w piłce nożnej – od lewej: Piotr Reiss (Lech Poznań) i Piotr Świerczewski (Dyskobolia Grodzisk Wielkopolski), dotychczasowi przyjaciele Zbliżeń.



alessandro
INTERNATIONAL
NAIL SPA

STYLIZACJA PAZNOKCI • TIPSY ŻELOWE • MANICURE
ATRAKCYJNE CENY!

HELIOS 2
Cecylia Komorowska
tel. 602 633 885
76-200 Słupsk
ul. Tuwima 6 - 7

Śledź po kaszubsku



Według przepisu Sławomira Praska, zastępcy szefa kuchni tawerny „Adamek”.

Przygotować:

- 1 kg śledzi matjas (powinny być zwykłe solone),
- 35 dag świeżych surowych pieczarek,
- 4 duże cebule,
- 5 łyżek stołowych 30-proc. koncentratu pomidorowego „Pudliszki”,
- 25 dag ogórka konserwowanego,
- nać z zielonej pietruszki,
- 2 duże kwaśne jabłka (np. antonówki), drobno posiekane,
- pół szklanki oleju „Kujawskiego”, lub oliwy z oliwek,
- przyprawy, według uznania (sól, pieprz, cukier i inne)
- marynatę octową, według poniższego przepisu”:
- 1 litr wody,
- 3 liście laurowe,
- 5 ziaren ziela angielskiego,
- 2 cebule (pokroić w cienkie talarki),

- 1 małą szklankę (250 ml) octu spirytusowego 10 %,
- cukier,
- sól.

Wykonanie potrawy (około 30 minut):

Przygotować filety matjas-solony ze śledzia, opłukać zimną wodą. Następnie filety te włożyć do przygotowanej, ostudzonej i już zimnej marynaty-zalewy octowej na 24 godziny, aby przeszły marynatą.

Trzeba teraz przygotować właściwy farsz. Pieczarki surowe myjemy, kroimy i smażymy. Dodajemy drobno pokrojoną cebulę i koncentrat pomidorowy, drobno posiekane dwa jabłka, posiekaną nać pietruszki i pokrojony w paski ogórek konserwowany. Całość mieszamy i doprawiamy przyprawami (sól, pieprz, cukier) dożądanego smaku.

Przygotowanym farszem obkładamy filety ze śledzia-matjasa i wkładamy do lodówki; zostawiamy na 1 godz.

Niech dobra kuchnia będzie sympatycznym dodatkiem do naszych rodzinnych spotkań przy wigilijnym stole.



Sportowe życzenia

Przed spotkaniem koszykarzy Energi Czarnych Słupsk z Prokodem w Sopocie pojawiły się optymistyczne opinie znawców basketu. Mistrz gościł trzeci zespół ubiegłego sezonu co zapowiadało wielkie emocje. I takie też były przez prawie 40 minut. Ostatecznie tradycji stało się zadość i punkty zostały w Sopocie. – To bardziej Czarni przegrali, niż Prokom wygrał – dało się słyszeć tu i ówdzie. Tym razem nie zgodzimy się z tą opinią. Dlaczego? Ponieważ wygrał zespół organizacyjnie i sportowo lepszy. Dodajmy, wygrał wyraźnie i zasłużenie.

Przegrana tym bardziej boli, że była doskonała okazja do sprawienia niespodzianki. Mistrzowie Polski są w wyraźnym kryzysie, o czym świadczy kilka porażek w Eurolidze i naszej ekstraklasie. Ale, żeby skorzystać z okazji, trzeba mieć argumenty. Takie ma na przykład dobrze zbilansowana kadrowo ekipa Turowa Zgorzelec, która odprawiła sopocian z bagażem dwudziestu punktów (74:54). Czarni, niestety, są wyraźnie słabsi niż rok temu.

O brakach pisaliśmy już kilka razy. Z okazji zbliżających się Świąt złożymy w imieniu rzeszy sympatyków życzenia:

1. Wzmocnienia składu, bo mamy vacat na pozycji nr 2. Niestety, Mantas Cesnauskis nie wkomponował się w grę na poziomie DBE. Pisaliśmy tydzień temu, że jest przygotowywany jego następca. Dziś możemy podać, że prowadzono już rozmowy z dobrze znanym na ligowych parkietach, innym Litwinem, Gintarasem Kadziulisem.

2. Sprowadzenia nowego silnego skrzydłowego. Darrell Tucker zupełnie nie pasuje do stylu gry Czarnych.

3. Oby jeden z tych nowych (a może nawet obaj) został prawdziwą „strzelbą” Czarnych. Chciałoby się zakrzyknąć: Tarmo wróć!

4. Trenerowi Igorowi Griszczukowi wytrwałości w pracy pod dużą presją (sponsorów, kibiców i kierownictwa). I oby w maju przygotowano mu okolicznościową koszulkę z nadrukiem: „Złoty Trener i Srebrna Drużyna”!

Tymczasem w sobotę, 23 grudnia, o godzinie 18.00, w hali „Gryfia” odbędzie się ostatni tegoroczny mecz w Słupsku z Sokołowym Jarosław. Wierzymy, ba, jesteśmy pewni, że Energa Czarni ten mecz wygra i sprawi prezent swoim kibicom. Potem, już w drugi dzień Świąt nasz zespół wyjeżdża do Zgorzelca. I będzie to koniec pierwszej rundy sezonu 2006/2007. A potem rewanż, play off i walka o medale. Tego wszystkim słupskim sympatykom koszykówki życzymy.

Jerzy Raube



Fot. Jerzy Raube

Czy spełni się pierwsze życzenie i trafi do nas Gintaras Kadziulis?



NAJNIŻSZE CENY !!!

NAJLEPSZE FAJERWERKI W POLSCE









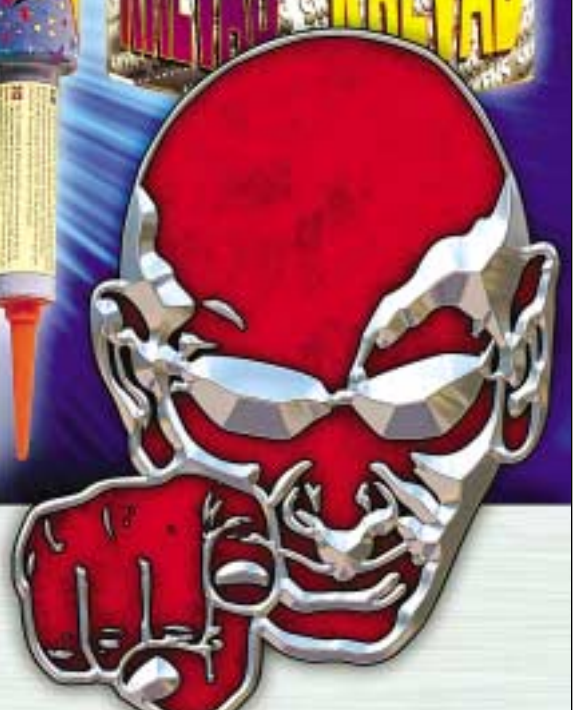


DO KAŻDEGO ZAKUPU GRATISY !!!

NA TERENIE SŁUPSKA
DOWÓZ FAJERWERKÓW
GRATIS tel. 059 842 60 40
 przy zamówieniu minimum za 50 zł

● **HALA GRYFIA**
 ● **KOBYLNICIA**
 (przy drodze do REALa)

● **PODKOWA**
 (ul. Starzyńskiego)
 przy fontannie



OBI®

genialnie!

Kobylnica k/Słupska
ul. Szczecińska 8
tel. (0-59) 848 58 00

Pn. - So. 8.00-21.00
Nd. 9.00-19.00

tylko w OBI

2 x 120 wystrzałów
w 5 kolorach

39,99

System rzymskich ogní
2 x 120 wystrzałów w 5 kolorach, wys. efektu 30 m
nr OBI 4762787

65 elementów

69,99

Zestaw w walizce Bosch X-LINE 65
wkrętał przegubowy z możliwością biokroty,
z grzechotką 611, 65 elementów
nr OBI 4701540



POLSKA ŚWIĘTUJE
10
LAT OBI



21 rakiet

wys. do 90 m

różne efekty
światłne

**URODZINOWA
CENA**

Zestaw fajerwerków Juwel
21 różnych rakiet (w tym również rakiety bombowe)
z nowymi, ulepszoneymi efektami świetlnymi
w różnych kolorach, wys. efektów 25-90 m
nr OBI 4593471

59,99

Artykuły dostępne od 22.12.06 do 04.01.07 lub do wyczerpania asortymentu.
Uwaga! W Wigilię (24.12.06) sklepy OBI będą nieczynne. Bezpłatny kredyt do 51 dni.