

Dzisiaj w Poradniku na str. 8
Seniorze, to ci się należy!

GŁOS

DZIENNIK POMORZA

POMORZA



Czwartek 20 września 2018

**Za mało radnych
chciało debatować
o „Kłątwie”. Sesję
odwołano**

STRONA 5



FOT. KRZYSZTOF PIOTROWSKI

REKLAMA 008584831

lotto A CO JEŚLI **TO TY**
TERAZ WYGRASZ?

KUMULACJA
4 000 000

Graj w **lotto**

**Zapłacimy
za amerykańskie
bazy. USA nie
zatrzyma Nord
Stream 2** STRONA 6

MISTRZOWIE SMAKU

Kucharz Roku gotuje
w restauracji Chapeau Bas

**NAJLEPSZY KELNER
I NAJLEPSZY BARMAN
SERWUJE W USTCE**

Trzy restauracje z Ustki
złaziły się na podium
zwycięzców



**Dzisiaj specjalny przewodnik
kulinarny: ośmiostronicowy
dodatek Mistrzowie Smaku** STR. I-VIII

Pacjenci skarżą się na szpitalne posiłki

Zupy przypominają pomyje
i zdaniem pacjentów są zimne.
Szpital zapewnia, że są zgodne
z zaleconą dietą

STRONA 3

**Szpital promował
poradnik laktacyjny
wydany przez
marszałka. To
kompedium wiedzy
dla mam** STRONA 5

**Prokuratura
Rejonowa w Słupsku
przedłużyła
śledztwo w sprawie
śmierci harcerek**

STRONA 4

Dziecko znalazło narkotyki w jajku niespodziance

Ojciec pod sąd za narażenie córki. Mała zjadła narkotyk

Rajmund Welnic
rajmund.welnic@gk24.pl



Pomorze

**Przed sądem w Szczecinku stanął ojciec dziecka, które zjadło narkotyk
znaleziony w zabawce.**

To finał bulwersującej sprawy sprzed półtora roku. To wtedy do szpitala w Szczecinku przerażona matka przewiozła 16-miesięczną córeczkę, która połknęła podejrzaną substancję. Miało

ją znaleźć podczas zabawy w plastikowym jajku niespodziance. Dziewczynka była oświata, przysypiała, pobrano więc od niej próbkę moczu, w której stwierdzono obecność amfetaminy.

Na szczęście niewielka ilość narkotyku, jaki dostał się do organizmu dziecka i szybka reakcja lekarzy sprawiły, że niemowlak nie odniósł poważniejszych obrażeń.

Szczecineccy prokuratorzy od początku podejrzewali, że narkotyki należały do ojca dziecka Macieja K., który trzymał je w mieszkaniu. On też ostatecznie usłyszał zarzut posiadania środków odurzających i narażenia na utratę życia lub zdrowia osoby,

którą miał się opiekować. Grozi za to nawet 5-letnia odsiadka.

Wczoraj w Sądzie Rejonowym w Szczecinku rozpoczął się proces Macieja K. Mężczyzna odpowiada z wolnej stopy i nie przyznaje się do winy. Od początku twierdzi, że amfetamina nie należała do niego. W jednej z wersji podawanych śledczym miał ją pozostawić w meblach poprzedni lokator wynajmowanego przez parę mieszkania. Sędzia Marcin Zieliński wysłuchał wczoraj oskarżonego, matkę dziecka, policjanta i osobę, którą wskazywano na tę, która miała ojcu dziecka dać narkotyki.

©P



Pomorze

**Cud, że nie doszło
do katastrofy kolejowej**

Pod Jezierzycami rolnik oderzył w słup energetyczny, a ten spadł na pociąg jadący ze Słupska do Gdyni - str. 4

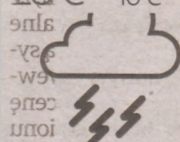
Pogoda w regionie

Dzisiaj

24°C
15°CBarometr
1017 hPa
Wiatr
poł.-zach. 3-4 km/h
Uwaga
gorąco

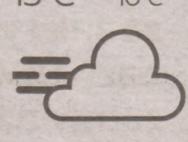
Piątek

28°C 16°C



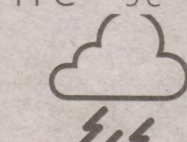
Sobota

15°C 10°C



Niedziela

14°C 9°C



Uwaga: deszcz i zimno

Magdalena
Olechnowicz
magdalena.olechnowicz@polskapress.plSZPITAL TO NIE
RESTAURACJA

Komentarz

W talerzu nie pływała mucha, wędlina nie była zielona, więc o co właściwie chodzi, można by się zapytać. W końcu szpital to nie restauracja, więc trudno oczekiwać rarytasów. Ale wszyscy wiemy, że nie o rarytasy chodzi przecież, ale o po prostu o godność człowieka. Szpitalne posiłki to temat rzeka. Wystarczy tylko w towarzystwie rzucić hasło, a każdy będzie miał coś do powiedzenia, bo też niemal każdy albo miał tę „przyjemność” pobytu w szpitalu, albo też odwiedzał tam kogoś bli-

skiego. Ne ukrywam, że wizualizując sobie szpitalne śniadania, od razu mam przed oczyma suchą kromkę czerstwego pieczywa, odrobinę masła i do tego albo kupkę pasztetu, albo paprykarszczę. I nie mówię, że to niezdrowe czy niezgodne z zalecaną dietą, ale to po prostu wygląda nieapetycznie. Porcje są zazwyczaj mikre i trudno się nimi najeść. Też woziłam jedzenie synowi, który błagalnym głosem prosił przez telefon, aby mu przynieść cokolwiek jadalnego.

Można to wytłumaczyć jedynie faktem, że dzienna stawka żywieniowa wynosi 17,71 zł. Tyle kosztuje obiad w barze. A gdzie do tego śniadanie i kolacja? To jednak zastrzeżenia do zarządzających służbą zdrowia. Może zabrzmi to kuriozalnie, ale już lepiej trafić do więzienia. Jedzenie lepsze, telewizja za darmo, a nie na żetony i do tego badania lekarskie za darmo.

Słupsk

Słupska Biblioteka pod Platanami zaprasza na spotkanie z cyklu „W drodze”

W czwartek (20 września) o godz. 17 w Filii nr 7 Miejskiej Biblioteki Publicznej przy ul. Podgórznej 1 w Słupsku odbędzie się spotkanie z cyklu „W drodze”.

Tym razem bohaterką spotkania będzie Elżbieta Wisławska, pomysłodawczyni i inicjatorka cyklu spotkań podróżniczych, która zaprezentuje swoją książkę pt. „W drodze. Moje podróże z literaturą w tle”.

Słupszczanka Elżbieta Wisławska to zasłużona słupska bibliotekarka, która miała duży wkład w rozwój słupskiej biblioteki publicznej oraz miejscowego środowiska bibliotekarskiego. Jest też autorką wielu tekstów podróżniczych i zapaloną podróżniczką, która - sama lub z mężem - odwiedziła ponad 50 państw, a przy okazji miała bardzo ciekawe przygody, o których warto posłuchać. Wstęp na wydarzenie jest bezpłatny.

(MAZ)

Ochrona zabytków
wymaga współpracy

Rozmowa

Barbara Dykier, wójt gminy Słupsk, jako jedna z dwóch osób została we wtorek uhonorowana Złotą Odznaką „Za opiekę nad zabytkami”, które przyznaje Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

Pani wójt, czy zabytek na terenie gminy jest obecnie kłopotem czy radością dla samorządu?

To chyba jednak radość, choć są i kłopoty, bo utrzymanie zabytków wymaga zdobywania funduszy na ten cel, a to nie zawsze jest łatwe. Z drugiej strony, gdy uda się zdobyć - jak w przypadku Swołowa - 14 milionów złotych na prace rekonstrukcyjne, to satysfakcja jest duża. Gminy samodzielnie nie byłoby stać na realizację tak dużego projektu, ale - myślę - przy wsparciu Unii Europejskiej efekty - w ostatecznym kształcie za dwa lata - będą bardzo ciekawe i imponujące nie tylko dla mieszkańców gminy, ale i turystów.



FOT. LUKASZ CAPAR

Barbara Dykier, wójt gminy Słupsk, ma plany, aby zadbać o pałac w Lubuczewie

Czy na waszym terenie w ochronę zabytków angażuje się tylko samorząd?

Gdyby nie zaangażowanie innych ludzi, w tym pracowników Muzeum Kultury Ludowej Pomorza oraz wielu prywatnych osób, to gmina z pewnością by sobie nie poradziła z problemami, które stwarza ochrona zabytków na naszym terenie. Dzięki temu udaje się osiągnąć piękne efekty, a przed nami kolejne wyzwanie, bo chcemy zadbać o pałac w Lubuczewie, który jeszcze jest własnością marszałka województwa pomor-

skiego, ale zabiegamy o jego przejęcie. Mamy nadzieję, że wkrótce staniemy się jego właścicielami. Wtedy będziemy starać się o dofinansowanie do jego kapitalnego remontu.

Jak układają się stosunki ze służbami konserwatorskimi?

Bardzo dobrze. Naprawdę mamy dużą pomoc ze strony pomorskiej konserwator zabytków i jej współpracowników. Z tą pomocą stykamy się zarówno na etapie projektowania, jak i wykonawstwa.

Na terenie gminy Słupsk leży także pałac w Strzelinie, który od kilku lat szybko niszczeje. Czy nim także się interesujecie?

Przejęcie tego pałacu byłoby zbyt wielkim obciążeniem dla gminy, ale wiem, że są instytucje i stowarzyszenia, które się nim interesują. Może w przyszłości się uda.

Zbigniew Marecki
zbigniew.marecki@gp24.p

Oświadczenie w sprawie
Energa-Operatora
w Słupsku

Energetyka

Zbigniew Marecki
zbigniew.marecki@gp24.pl

Zarząd spółki Energa-Operator S.A. wydał oświadczenie, które odnosi się do informacji medialnych dotyczących zapowiadanych zmian w strukturze tej spółki, wobec których buntują się działający w niej związkowcy. Prezentujemy je czytelnikom w formie, w jakiej dotarło do naszej słupskiej redakcji:

„W nawiązaniu do nieprawdziwych informacji ukazujących się od kilku dni w lokalnych mediach, pragniemy zdecydowanie podkreślić, że nikt z pracowników naszej Spółki nie straci zatrudnienia w związku z planowaną restrukturyzacją. Z punktu widzenia pracownika nic się nie zmienia. Formalnie będzie jedynie zatrudniony przez innego pracodawcę.

Jednym z głównych założeń podjętych w 2017 roku działań konsolidacyjnych w spółce Energa-Operator SA było utrzymanie wszystkich etatów pra-

cowniczych bez zmiany miejsca świadczenia pracy, w ramach nowej, zoptymalizowanej struktury organizacyjnej.

Ten cel był dla nas priorytetem od początku zmian i to się nie zmieniło. Wyrejestrowanie spółki Energa-Operator Eksploatacja Słupsk Sp. z o.o. wiąże się z przejęciem pracowników do Oddziału Energa-Operatora. W miejsce Energa-Operator Eksploatacja powstaje Departament Prac na Sieci. Jednocześnie chcemy podkreślić, że w Słupsku ma siedzibę Centrala oraz Oddział Spółki Energa-Operator Wykonawstwo Elektroenergetyczne, która nadal się rozwija i gdzie planowane jest zatrudnianie kolejnych pracowników.

Zdajemy sobie sprawę, że proces konsolidacji może budzić niepokój wśród naszych pracowników, dlatego cyklicznie odbywają się spotkania zarówno z dyrekcją słupskiego Oddziału, jak i przedstawicielami Związków Zawodowych, aby rozwiązać wszelkie wątpliwości i odpowiedzieć na wszystkie pytania. Kolejne takie spotkania odbędą się w najbliższych dniach.

Obecne Zarządy zarówno Energa SA, jak i Energa-Operator SA zawsze biorą pod uwagę wolę, jak i wszelkie uwagi i argumenty zgłaszane przez Stronę Społeczną oraz starały się w jak najlepszy sposób komunikować i uzasadniać podejmowane decyzje.

Z uwagi na fakt, że w ostatnim czasie pojawiły się różne nowe zapytania oraz postulaty związane z realizowanymi procesami konsolidacyjnymi, planujemy powołać zespół zadaniowy. Mamy nadzieję, że pozwoli to na wyjaśnienie wszelkich wątpliwości i wypracowanie najlepszych możliwych rozwiązań służących Grupie ENERGA SA, jej klientom oraz wszystkim pracownikom”.

Przypomnijmy: z rozmów ze słupskimi związkowcami z trzech związków zawodowych, które działają w słupskich strukturach Grupy Energa, wynika, że dążą one do odtworzenia słupskiego i elbląskiego oddziału spółki Energa-Operator, które zostały zlikwidowane w 2012 roku. Z tego względu związkowcy nawiązali kontakt z ministrem energetyki, chcą doprowadzić do wprowadzenia tej sprawy na forum Wojewódzkiej Komisji Dialogu Społecznego oraz spotkali się z parlamentarzystą PiS z Elbląga, bo ich zdaniem słupscy działacze PiS nie reagują na ich zapytania. @@

DYŻURNY GP

Na Czytelników czekamy w redakcji „Głosu Pomorza” w Słupsku przy ul. Henryka Pobożnego 19 tel. 59 848 81 00

Daniel Klusek
daniel.klusek@polskapress.pl



KALENDARIUM

20 września
1527

Podczas polowania w Niepołomicach ciężarna królowa Bona Sforza spadła z konia po ataku niedźwiedzia, co spowodowało przedwczesne narodziny królewicza Olbrachta, który zmarł tego samego dnia.

1918

W trakcie słuchania spowiedzi na ciele ojca Pio po raz pierwszy pojawiły się stygmaty - 5 krwawiących ran w miejscach ran Jezusa Chrystusa zadanych mu podczas ukrzyżowania.

1939

Rozpoczęła się obrona Helu, zakończona 2 października kapitulacją polskiej załogi.

1942

Utworzono Narodowe Siły Zbrojne (NSZ).

1955

Rząd radziecki przyznał pełną suwerenność NRD.

2001

W przemówieniu w Kongresie USA prezydent Stanów Zjednoczonych George W. Bush ogłosił wojnę z terroryzmem.

Z TWITTERA

Grzegorz Schetyna, PO

Andrzej Duda zmanował szansę na poprawę relacji ze Stanami Zjednoczonymi. Po raz kolejny polityk związany z PiS postawił Polskę w roli klienta Stanów Zjednoczonych, a nie ich partnera. Dokument o podobnym znaczeniu podpisaliśmy w 2008 r. Tak wygląda wstawanie z kolan...

Paweł Kowal, politolog

Z podpisanej deklaracji i wypowiedzi prezydenta D. Trumpa wynika, że Stany odpuszczają faktyczną walkę z Gazociągami Północnym II. Czy dobrze to rozumiemy?

WALUTY

USD	3,6685 (+)
EUR	4,2929 (+)
CHF	3,8005 (+)
GBP	4,8406 (+)

(+) wzrost ceny w stosunku do notowania poprzedniego
(-) spadek cen w stosunku do notowania poprzedniego

Pacjenci skarżą się na kosztmarne jedzenie w szpitalu: zimne i wygląda nieapetycznie

Magdalena Olechnowicz

magdalena.olechnowicz@polskapress.pl



Ślupsk

Szara woda z rozgniecionym kartoflami - tak miał wyglądać obiad pacjenta na oddziale nefrologii. Córka pacjenta jest oburzona. Szpital zapewnia, że posiłki są zbilansowane kalorycznie i zgodne z zaleconą dietą.

Pani Elżbieta (nazwisko do wiadomości redakcji) zadzwoniła do naszej redakcji po odwiedzinach u ojca, która przebywa na oddziale nefrologicznym ślupskiego szpitala.

- Ojciec leży w szpitalu już kolejny tydzień. Nie mogę patrzeć na posiłki, które otrzymuje - mówi kobieta. - Zupa przypomina pomyje, jest w kolorze szaroburym. Na dodatek obiady dostarczane są zimne, a przez to w smaku jeszcze gorsze - mówi.

Dodaje, że porcje są tak małe, że ojciec się nie najada.



FOT. ANDRZEJ BANAS/POLSKAPRESS

Dzienna stawka na żywienie pacjenta w ślupskim szpitalu to 17,71 zł. To jedna z wyższych w kraju. Z kontroli NIK wynika, że są szpitale, w których ta kwota wynosi 9,50 zł

Na szczęście w Ślupsku mieszka mama, która mu codziennie przywozi jedzenie. Jednak ona sama ma już ponad 80 lat i jest to dla niej bardzo męczące - dodaje.

Fakt, że posiłki są zimne jest o tyle dziwny, że przygotowywane są przez zewnętrzną firmę cateringową, ale na miej-

scu, w kuchni szpitalnej i w określonych porach dnia rozwożone w specjalnych, metalowych szafach zgodnie z zapotrzebowaniem na oddziały.

- Poszczególne dania nakładane są przez personel kuchni w systemie tacowym, indywidualnie dla każdego pacjenta. Każdy posiłek zapakowany jest

w termoizolacyjne naczynia, które mają zachować odpowiednią temperaturę dania i przekazywany pacjentowi na oznaczonej kolorowo, numerem i nazwą diety tacy, dzięki czemu zarówno personel pielęgniarski rozdysponowujący posiłki, jak i sami pacjenci mają ułatwioną identyfikację danej

diety - wyjaśnia Monika Zacharzewska, rzeczniczka prasowa ślupskiego szpitala.

Jadłospisy przygotowywane są przez dietetyka firmy cateringowej. Poddawane są ocenie merytorycznej dietetyka zatrudnionego przez szpital - pod kątem prawidłowości skomponowania posiłku do wymagań danej diety oraz wartości odżywczej i energetycznej.

Pani Elżbieta ma również pretensje o to, że ojciec ma zaleconą dietę miksowaną ze względu na problemy z przełykaniem, a nie zawsze zalecenie to jest przestrzegane.

- Dziennie w ślupskim szpitalu przygotowuje się około 1200 posiłków podporządkowanych dla ponad 20 diet. Jeśli chodzi o opisaną sytuację, nie jesteśmy w stanie skomentować diety tego konkretnego pacjenta, ponieważ nie znamy jego nazwiska nie możemy ustalić, jaką dietę ma zaleconą przez lekarza - wyjaśnia Zacharzewska. - Czasami lekarz zleca również indywidualną dietę dla pacjenta, według wytycznych związanych z przy-

padkiem pacjenta. W przypadku uwag do posiłków warto porozmawiać z lekarzem prowadzącym pacjenta oraz personelem pielęgniarskim, aby wyjaśnić wątpliwości - dodaje.

Zacharzewska zapewnia, że w firmie serwującej szpitalne posiłki przeprowadzane są systematyczne audyty wewnętrzne, mające na celu ocenę pracy i efektów działania pionu żywienia, a także planowe i pozaplanowe kontrole organizacji zewnętrznych, w tym stacji sanitarno-epidemiologicznej. Szpital posiada certyfikaty normy bezpieczeństwa żywności. Ponadto na początku tego roku Inspekcja Handlowa skontrolowała jakość jedzenia serwowanego m.in. w ślupskim szpitalu i nie miała do niego zastrzeżeń.

Fakt, że porcje są zbyt małe, może wynikać ze wskazań danej diety, ograniczeń związanych z zabiegami, na które oczekuje lub które właśnie przeszedł pacjent bądź z bezpośrednich zaleceń lekarskich. - Należy też podkreślić, że dzienna stawka żywieniowa to 17,71 zł - mówi Zacharzewska.

15 tysięcy cudzoziemców z zezwoleniami, głównie Ukraińców

Pomorz

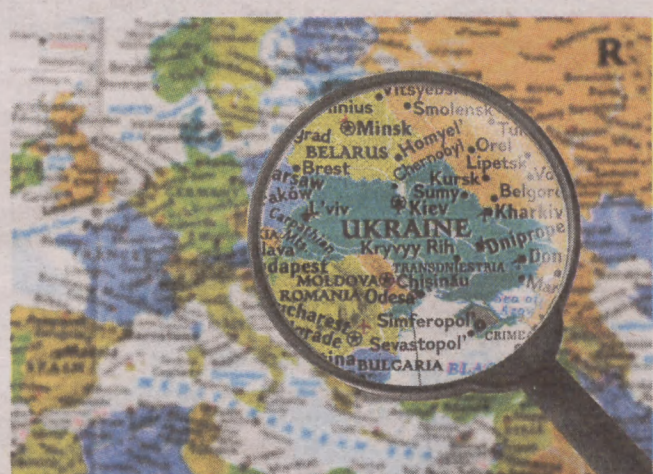
Ewa Andruszkiewicz
e.andruszkiewicz@prasa.gda.pl

Liczba cudzoziemców mających ważne zezwolenia na pobyt (czasowy lub stały) w województwie pomorskim przekroczyła 15 tys. Najlichnieszą grupę stanowią obywatele Ukrainy - wynika z najnowszych danych Urzędu do spraw Cudzoziemców w Gdańsku.

W ciągu ostatnich czterech lat liczba obcokrajowców mających ważne zezwolenia na pobyt w naszym regionie wzrosła dwukrotnie - podaje Urząd do spraw Cudzoziemców w Gdańsku.

Najwięcej jest u nas obecnie obywateli Ukrainy - 6,8 tys. osób, Białorusi - 1,1 tys., Niemiec - 1 tys., Rosji - 0,9 tys. oraz Włoch - 0,4 tys.

- Około 57 proc. obcokrajowców w województwie pomorskim to osoby w przedziale wiekowym 20-39 lat, a ok. 25 proc. w przedziale 40-59 lat. Przeważają mężczyźni - 9,4 tys. osób (62 proc.), w porównaniu do 5,9 tys. kobiet - informuje Jakub Dudziak, rzecznik Urzędu do spraw Cudzoziemców w Gdańsku. Jak wynika dalej



FOT. 123RF

W całej Polsce ważne zezwolenia na pobyt ma obecnie ok. 360 tys. cudzoziemców, głównie z Ukrainy

z najnowszych danych, wśród najpopularniejszych typów wydawanych zezwoleń dominują zezwolenia na pobyt czasowy (maksymalnie do 3 lat) - 52 proc., zarejestrowane pobyty obywateli Unii Europejskiej - 23 proc. oraz zezwolenia na pobyt stały - 19 proc. - Cudzoziemcy chcący osiedlić się i zalegalizować swój pobyt w Polsce składają w urzędach wojewódzkich wnioski o zezwolenia na pobyt. Osoby spełniające warunki wydania zezwolenia otrzymują dokumenty potwierdzające ich

prawo pobytu w kraju. Najczęściej jest to karta pobytu lub dokumenty wydawane obywatelom Unii Europejskiej - mówi dalej Jakub Dudziak.

- Potrzebujemy cudzoziemców do pracy w wielu branżach, na przykład w budownictwie czy usługach gastronomicznych w pasie nadmorskim. Przyspieszenie procedur to interes całego regionu - dodaje marszałek województwa pomorskiego Mieczysław Struk. W kraju zezwolenia na pobyt ma ok. 360 tys. cudzoziemców.

Seniorzy się bawią

Ślupsk

Daniel Klusek
daniel.klusek@gp24.pl

Od przyszłej środy, 26 września, do piątku trwać będą Ślupskie Dni Seniora. W programie wykłady, porady, badania, ale również zawody, występy i filmy.

To już druga edycja święta ślupskich seniorów. Główne obchody potrwać trzy dni w różnych częściach miasta, nie zabraknie również wydarzeń towarzyszących.

Środa, 26 września

W środę o godz. 15 w Ślupskim Centrum Organizacji Pozarządowych i Ekonomii Społecznej przy ul. Niedziałkowskiego 6 utworzy się konferencja „Bezpieczny senior”. Będą wykłady z udziałem policjantów, przedstawicieli Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i banku oraz naukowców i przedstawicieli organizacji konsumenckich. Seniorzy dowiedzą się, jak nie dać się naciągaczom w sieci i w realu. Zostaną także wręczone: nagroda Marszałka Województwa Pomorskiego oraz certyfikaty kolejnym trzem podmiotom przystępującym do akcji „Miejsca Przyjazne Seniorom”.

Czwartek, 27 września

W czwartek, podczas dnia otwartego, od godz. 7 w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych czekać będzie „Okienko w ZUS dla Seniorów”, od godz. 9 w fundacji Indygo w SCOPIES przy ul. Niedziałkowskiego 6 chętni będą mogli skorzystać z porad informatycznych.

Od godz. 9 będzie można zwiedzać Pracownię Digitalizacji Miejskiej Biblioteki Publicznej przy ul. Grodzkiej 3. Turniej bingo rozpocznie się o godz. 10 w Dziennym Domu Pomocy Społecznej przy ul. Jaracza 9. O tym, jak stworzyć Mapę Marzeń, będzie się można dowiedzieć o godz. 10 w SCOPIES. O tej samej porze rozpoczyna się tam bezpłatne spotkanie z prawnikiem na temat prawa konsumenckiego.

O godz. 9 w siedzibie firmy Amplifon przy Starym Rynku 7b rozpoczną się warsztaty „Komunikacja - słyszę, ale nie rozumiem”. Od godz. 11 będzie można zwiedzać Nowy Teatr, a od godz. 15 trwać będzie wspólne majsterkowanie w Miejskiej Szopie przy ul. Wypiańskiego 11. Natomiast o godz. 17 w filii nr 6 Miejskiej Biblioteki Publicznej rozpocznie się spotkanie literackie „Port Ślupskich Poetów”.

Piątek, 28 września

W piątek Dni Seniora przeniosą się na Stadion 650-lecia. W programie od godz. 17 będą pokazy tańców: kadryla i poloneza, występ chóru Ślupskiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku i turniej. O godz. 19 Kabarecik Plecik Uniwersytetu Trzeciego Wieku wystawi „Wspomnienia z wakacji”. Będzie też pokaz filmików z sondy konkursowej „Rada dziadka dla wnuczka” oraz komedii „Last Vegas”.

Imprezy towarzyszące

W ramach SDS odbędą się również: konferencja „Ekologia informacji w życiu dzieci i młodzieży” (aula 414 Akademii Pomorskiej, ul. Bohaterów Westerplatte 64, piątek, godz. 8), darmowe porady dietetyczne, dietetyczne przepisy i zalecenia żywieniowe, degustacja zdrowej żywności (Studio Diety Emilia Gołębiowska, ul. Wojska Polskiego 48, piątek, godz. 9) oraz prezentacja kadryla i poloneza w hospicjum (godz. 16). Natomiast w sobotę o godz. 18 w teatrze Rondo będzie można zobaczyć spektakl grupy teatralnej Teatr Dojrzały „Morderstwo po sąsiedzku”. Publiczność 60+ wchodzi za darmo, bilety dla pozostałych widzów kosztują pięć złotych. ©

Prokurator sprawdzi komunikaty meteorologiczne

Bogumiła
Rzeczowska
bogumila.rzeczowska@gp24.pl



912
Śledztwo

Prokuratura Okręgowa w Słupsku przedłużyła do 13 grudnia śledztwo w sprawie nieumyślnego spowodowania śmierci harcerzek i narażenia życia obozowiczów w czasie huraganu.

W nocy z 11 na 12 sierpnia 2017 roku podczas nawałnicy w Suszku, w gminie Czersk w powiecie chojnickim, zginęły dwie nastoletnie harcerki - Joanna i Olga.

Nawałnica, która szalała nad Suszkiem, zmiotła z powierzchni ziemi obóz harcerski. Drzewa upadały na namioty. Dwie dziewczynki, 13- i 14-letnie, zostały przygniecione. Strażacy dotarli do obozu dopiero po sześciu godzinach, bo drogę odcinały im powalone drzewa. Do szpitala trafiło 37 osób.

Śledztwo od chojnickiej prokuratury przejęła Prokuratura Okręgowa w Słupsku z uwagi na wielowątkowość sprawy, bardzo dużą liczbę osób pokrzywdzonych, konieczność przesłuchań uczestników obozu zamieszkałych w różnych rejonach kraju oraz zabezpieczenia i analizy dokumentacji dotyczącej działalności służb ostrzegających o zagrożeniach i przesłuchania przedstawicieli tych służb. Zdecydowało o tym również zainteresowanie sprawą mediów oraz społeczeństwa. Jednak przede wszystkim - konieczność przeprowadzenia wielu czynności procesowych. Te trwają od sierpnia ubiegłego roku.

Pierwsza wizja lokalna na miejscu obozowania harce-



Drzewa łamały się jak zapalki. Nawałnica zmiotła z powierzchni ziemi cały obóz harcerski

Należy ustalić, czy stopień zagrożenia w komunikacie meteo został określony właściwie

Paweł Wnuk

rzy odbyła się we wrześniu ubiegłego roku. Dotyczyła sposobu ewakuacji obozowiska i udzielania pomocy pokrzywdzonym.

Ostatnia - trzecia wizja odbyła się w kwietniu tego roku. Została przeprowadzona przez funkcjonariuszy Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku w formie oględzin i miała na celu sprawdzenie, jak przebiegała ewakuacja z obozu z perspektywy harcerzy, którzy przed nawałnicą schronili się

w pobliskim jeziorze - mówi Paweł Wnuk, rzecznik Prokuratury Okręgowej w Słupsku. Śledczy podczas tej czynności ustalali także, czy była to spontaniczna reakcja harcerzy, czy też zachowanie to było efektem wydanego polecenia i czy wejście do wody w nocy było bezpieczne.

W sprawie zebrano opinie biegłych medyków sądowych dotyczące ofiar śmiertelnych oraz opinie dotyczące obrazów pokrzywdzonych uczestników obozu.

Ocenia trafność komunikatu

Prokuratura planowała zakończyć postępowanie w tym tygodniu. Jednak okazało się, że potrzebny jest dodatkowy czas na przeprowadzenie kolejnych czynności.

- Należy jeszcze przesłuchać część świadków - informuje

prokurator Paweł Wnuk. - Prokurator prowadzący sprawę powołał także kolejnego biegłego, który ma wydać opinię na temat komunikatu meteorologicznego. Chodzi o ustalenie, czy stopień zagrożenia, jaki został określony w komunikacie wydanym na dzień zdarzenia, został określony w sposób właściwy.

Śledztwo jest prowadzone w sprawie nieumyślnego spowodowania śmierci dwóch harcerzek, czyli o czyn z artykułu 155 Kodeksu karnego. A także w sprawie uszkodzenia ciała kilkudziesięciu uczestników tego obozu, czyli o czyn z artykułu 157 §1, oraz narażenia ich na bezpośrednie niebezpieczeństwo utraty życia albo ciężkiego uszczerbku na zdrowiu, czyli o czyn z artykułu 160.

Na razie w sprawie nikomu nie postawiono zarzutów. ©©

Nowy termin konsultacji programu „Czyste powietrze”

Słupsk

Zbigniew Marecki
zbigniew.marecki@gp24.pl

Nie 22, ale 27 września, nie w słupskim ratuszu, lecz w siedzibie słupskiej delegatury Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego przy ul. Jana Pawła II 1 odbędzie się spotkanie konsultacyjne programu „Czyste powietrze”. Nie zmieni się tylko godzina spotkania, bo zaplanowano je również na godz. 17.

Spotkanie organizowane jest przez Ministerstwo Środowiska, a dotyczyć będzie Krajowego Programu „Czyste Powietrze”. Skierowany jest do on do osób fizycznych będących właścicielami lub współwłaścicielami domów jednorodzinnych.

W trakcie jego trwania specjaliści w przystępny sposób przybliżą założenia oraz zakres programu. W sposób warsztatowy przedstawiony zostanie sposób aplikowania do programu, w tym rejestracja, określenie wielkości możliwego do uzyskania dofinansowania

oraz proces wypełniania wniosku o dofinansowanie.

Z informacji udostępnionych przez Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Gdańsku wynika, iż w ramach programu będzie możliwe uzyskanie dofinansowania na wymianę starych źródeł ciepła zasilanych paliwami stałymi (węgiel, drewno itp.) na nowoczesne źródła ciepła. Dofinansowany będzie zakup źródeł zasilanych: z miejskiej sieci ciepłowniczej (węzły ciepła), gazem ziemnym, olejem opałowym, elektrycznością (w tym pompy ciepła), biomasą i węglem.

W przypadku źródeł zasilanych paliwami stałymi konieczne jest spełnienie przez źródło normy ekoprojekt (ecodesign). Źródła gazowe i olejowe muszą wykazać się klasą efektywności minimum A, z kolei pompy ciepła minimum klasą A+.

Montaż wyżej wymienionych źródeł może być również dofinansowany w obiektach nowo budowanych, tj. nieoddanych jeszcze do użytku. ©©

Mammografia za darmo. Nie zwlekaj

Słupsk

Magdalena Olechnowicz
magdalena.olechnowicz@polskapress.pl

Już można się zarejestrować na darmowe badanie mammograficzne. Mammobus stanie 5 października pod Kauflandem.

W badaniu mogą uczestniczyć ubezpieczone panie w wieku od 50 do 69 lat, które nie były leczone z powodu raka piersi

i jednocześnie w ciągu ostatnich 2 lat nie miały wykonanej mammografii w ramach programu lub otrzymały wynik ze wskazaniem do wykonania badania po 12 miesiącach (dotyczy kobiet, u których w rodzinie wykryto raka piersi u matki, siostry, córki lub w badaniu genetycznym stwierdzono mutację w genach BRCA1 i BRCA2).

Rejestracja pod numerem telefonu 58 666 24 44. ©©



**Gmina Słupsk
Rolnik doprowadził do uszkodzenia lokomotywy**

W środę przed godz. 9 pociąg TLK, jadący ze Słupska do Gdyni, miał przerwać podróż wskutek incydentu, do którego w pobliżu Jezierzyc doprowadził rolnik. Według świadków zdarzenia mężczyzna podczas orki uderzył w słup przy torach maszyną rolniczą, co spowodowało uszkodzenie lokomotywy i konieczność opuszczenia pociągu przez pasażerów. Policja zbadała traktorzystę alkomatem. Okazało się, że w trakcie zdarzenia nie był pijany. Został ukarany mandatem. PKP zabrały pasażerów innym pociągiem. (MAZ)

Z głębokim żalem zawiadamiamy, że 18 września 2018 roku zmarł w wieku 60 lat kochany Mąż, Ojciec, Brat

śp. Jerzy Markowski

Ceremonia pogrzebowa odbędzie się 21 września 2018 roku na Starym Cmentarzu w Słupsku. Wystawienie w kaplicy o godz. 13.30, wyprowadzenie o godz. 14.00.

Rodzina

Wyrazy głębokiego współczucia
Rodzinie
z powodu śmierci

Andrzeja Medwid

Radnego kadencji 2002-2006 Rady Gminy Smołdzino składają

Rada Gminy, Wójt oraz pracownicy Urzędu Gminy Smołdzino

Czy to jakaś kłątwa? Przyszło za mało radnych, sesję odwołano

Zbigniew Marecki
zbigniew.marecki@gp24.pl



Słupsk

Nie chcieli rozmawiać o spektaklu, który dzieli słupszczan, więc w środę nie przyszli na nadzwyczajną sesję, zwołaną na wniosek sześciorga miejskich radnych. Ponieważ nie było quorum, do debaty nie doszło.

Przypomnijmy: sześcioro słupskich radnych PiS chciało zablokowania festiwalu Scena Wolności, który dzisiaj zaczyna się w Słupsku. Ich zdaniem organizowany z miejskich pieniędzy festiwal nie ma nic wspólnego z patriotyzmem i nie wpisuje się w obchody 100-lecia niepodległości kraju. Najwięcej kontrowersji wzbudza spektakl „Kłątwa”, ale według wnioskodawców także pozostałe spektakle są często antypolskie i antychrześcijańskie.

Na wniosek radnych Beata Chrzanowska, przewodnicząca Rady Miejskiej w Słupsku i zarazem kandydatka na prezydenta Słupska z ramienia PO, zwołała sesję nadzwyczajną. W środę na sali obrad w słupskim ratuszu pojawiło się jednak tylko sześcioro radnych



Ponieważ nie było quorum, wczoraj po kilku minutach przewodnicząca Beata Chrzanowska zamknęła obrady ośmiu radnych zebranych w sali obrad słupskiego ratusza

PiS, przewodnicząca Beata Chrzanowska oraz radna Jadwiga Stec z SPO, która wyjaśniała dziennikarzom, że przyszła na obrady, bo taki jest obowiązek radnych. Ponieważ na sali nie pojawiło się 15 radnych, nie udało się zebrać wymaganego quorum, więc

po kilku minutach przewodnicząca zamknęła obrady.

- To tchórze. Wstyd. Nie chcemy takich radnych - krzyczeli obserwatorzy, którzy zebrali się na sali obrad. W większości wywodzili się z grupy przeciwników „Kławy”, która na słupskiej scenie

zostanie pokazana 23 września w ramach festiwalu Scena Wolności.

- Wszyscy cenimy Jana Pawła II, ale jednocześnie nie chcemy, aby doszło do mieszanina polityki z wydarzeniami kulturalnymi. Stąd pewnie wynika nieobecność większości

radnych - powiedziała Beata Chrzanowska, gdy ją zapytaliśmy, dlaczego większość radnych nie pojawiła się na trzeciej w ciągu ostatnich miesięcy nadzwyczajnej sesji Rady Miejskiej w Słupsku.

- Wszyscy wiedzieli, że projekt złożony na nadzwyczajną

sesję nie był projektem partyjnym, ale że podpisali się pod nim słupszczanie. Zachowanie radnych pokazuje tylko, jak słuchają mieszkańców miasta. Jestem tu dlatego, że podczas obrad nie reprezentuję jedynie samego siebie, ale także słupszczan, którzy mnie wybrali - powiedział nam Robert Danielkiewicz, radny z listy PiS, który już podczas dyskusji na forum komisji resortowej przekonał się, że część radnych nie chce dyskutować o „Kławie”.

- Dla mnie ta sytuacja była do przewidzenia, bo już wcześniej nie wiedziałam, jak zamierzają się zachować radni PO - powiedziała z kolei Anna Mrowińska, radna PiS i kandydatka tej partii na prezydenta Słupska. Po tym dodała, że gdyby była prezydentem Słupska, zrobiłaby wszystko, aby w programie nie znalazł się tak kontrowersyjny spektakl, bo repertuar powinien łączyć ludzi, a nie ich dzielić.

Z kolei prezydent Robert Biedroń powiedział nam, że nie pójdzie na „Kławę”, bo swoją obecnością nie chce podnosić adrenaliny wśród jej przeciwników, którzy pewnie w sobotę pojawią się przed teatrem, gdy nadejdzie czas rozpoczęcia spektaklu. Według niego najsmutniejsze jest to, że próbuje się upolitycznić spektakl, choć nikt go nie widział. ©©

FOT. KRZYSZTOF POTRÓJOWSKI

REKLAMA

008569770

POWSTANIE WIELKOPOLSKIE 100 ROCZNICA

NIE ZMARNUJMY szansy, TEJ!

WIELKI KONKURS FILMOWY

Z okazji 100-lecia POWSTANIA WIELKOPOLSKIEGO

ZADANIE: Nakręć film

TEMAT: Współcześnie o Powstaniu Wielkopolskim

PULA NAGRÓD: 50 000 zł

Szczegóły na gloswielkopolski.pl/konkurs100

HONOROWY PATRONAT: MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO MAREK WOŹNIAK

PARTNER STRATEGICZNY: SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO

PARTNERZY: Autostrada Wielkopolska Wzrost Agropol

ORGANIZATOR: POLSKA PRESS POZNAŃ

Poradnik dla mam

Słupsk

Wczoraj na oddziale neonatologicznym słupskiego szpitala promowano poradnik laktacyjny, wydany przez samorząd województwa pomorskiego. Mamy i przyszli rodzice dowiedzą się m.in., ile razy na dobę karmić malucha? Jak powinna się odżywiać karmiąca kobieta? Co zrobić z nadmiarem mleka?

Tą wiedzę dzieli się z nimi autorka publikacji zatytułowanej „Początki karmienia piersią. Jak dobrze zacząć?” Zuzanna Kołacz-Kordzińska. Autorka to mama dwóch córek pedagog, a także promotorka karmienia piersią. Współpomysłodawczynią publikacji jest Małgorzata Klawiter-Piwowska, fanka karmienia piersią.

W poradniku, który od środy dostępny jest na od-



Z poradnika wydanego przez Samorząd Województwa Pomorskiego mamy dowiedzą się m.in. ile razy na dobę karmić

dziele neonatologii naszego szpitala rodzice maluchów i ci, którzy planują powiększenie rodziny, znajdą wiele cennych porad i wskazówek. Zawiera on podstawowe informacje o naturalnym karmieniu i odpowiedzi na kłopotliwe czasem pyta-

nia. Wydanie było konsultowane z lekarzami, specjalistami.

Spotkanie rozpoczął wykład neonatolog ze słupskiego szpitala Magdaleny Kukulskiej „Praktyczne aspekty karmienia piersią”. ©©

FOT. KATARZYNA BUDZIŃSKA

Zapłacimy za amerykańskie bazy. USA nie zatrzyma Nord Stream 2

Jakub Oworuszko
jakub.oworuszko@polskapress.pl



Warszawa

Podpisanie przez prezydentów Polski i USA wspólnej deklaracji o polsko-amerykańskim partnerstwie strategicznym to zapowiedź dalszej współpracy w dziedzinie bezpieczeństwa i obronności, energetyki oraz wymiany handlowej i innowacji. Choć sam dokument nie zawiera konkretnych postanowień, to prezydent Donald Trump zdradził np., ile Polska będzie musiała zapłacić za stałą bazę USA w naszym kraju.

Donald Trump mówiąc o 100-leciu stosunków dyplomatycznych pomiędzy Polską a Stanami Zjednoczonymi ocenił, że „sojusz między naszymi krajami nigdy nie był tak mocny”. Do wodem przyjaźni ma być podpisana wspólna deklaracja o polsko-amerykańskim partnerstwie strategicznym. To „odnowiona i uwspółcześniona” wersja dokumentu z 2008 roku. - Wiele się zmieniło przez te 10 lat - zauważył prezydent Duda, który podziękował Trumpowi za chęć dalszej współpracy strategicznej.

Dokument zawiera ramowe założenia współpracy w dziedzinie bezpieczeństwa i obronności. Podkreślono w nim, że „partnerstwo to jest nieodzowne w świecie coraz poważniejszych wyzwań w zakresie bezpieczeństwa, których przejawem jest agresywne zachowanie Rosji, proliferacja broni masowego rażenia w skali globalnej, terroryzm, zorganizowany



Prezydent Duda udał się do Waszyngtonu prosto ze szczytu państw Trójmorza. Obserwatorzy sceny politycznej zwracają uwagę, że Trójmorze może być dla Trumpa nową, lepszą UE

przemyt imigrantów oraz napięcia na Bliskim Wschodzie”. Trump przyznał w trakcie konferencji, że podziela zdanie Dudy w kwestii zagrożenia ze strony Rosji. - Mamy do czynienia z wysokim poziomem agresji, Rosja zachowuje się agresywnie. Ona szanuje siłę, a Ameryka ją ma, zwłaszcza obecnie - ocenił.

W praktyce Polska i USA mają „umacniać więzy między siłami zbrojnymi oraz zacieśniać stosunki w dziedzinie wywiadu i ścigania przestępstw”. Współpraca ma polegać na wspólnych szkoleniach żołnierzy i ćwiczeniach, a także umocnieniu partnerstwa w zakresie technologii

i przemysłu obronnego. Nacisk jest położony na „odstraszanie regionalne”.

Niewykluczone, że w najbliższych miesiącach zapadnie decyzja o utworzeniu w Polsce stałej bazy wojsk USA, na czym bardzo zależy prezydentowi Duda i rządowi. Trump przyznał, że jest to analizowane. Niespodziewanie padła z jego ust nawet kwota, jaką Polska miałaby zapłacić za utworzenie takiej bazy i którą zadeklarował prezydent Duda. Chodzi o ponad dwa miliardy dolarów. Minister obrony narodowej Mariusz Błaszczak stwierdził w rozmowie z dziennikarzami, że konkretnej deklaracji nie było.

Emocje wokół ewentualnej budowy stałych baz studzą eksperci. Gen. Roman Polko zwraca uwagę w rozmowie z Agencją Informacyjną Polska Press, że dobrze by było, gdyby polskie bazy osiągnęły standardy tych amerykańskich. - One mogą być przydatne nie tylko dla polskich żołnierzy, ale również dla sojuszników, a w przyszłości mogłyby z nich korzystać jakieś siły Unii Europejskiej - przekonuje.

Pytany o koszty budowy i jej utrzymania generał przyznaje, że pokrywa je państwo-gospodarz. - Gdy GROM był zapraszany do San Diego, to nikt nie mówił o kosztach, jakie bę-

dziemy musieli ponieść - zaznacza.

W deklaracji poruszono również kwestie bezpieczeństwa energetycznego. „Będziemy nadal koordynowali nasze działania mające na celu przeciwdziałanie projektom energetycznym zagrażającym naszemu wspólnemu bezpieczeństwu, jak Nord Stream 2” - czytamy. Komentatorzy zwracają uwagę, że głos przeciwko Nord Stream 2 nie wybrzmiał jednak zbyt mocno.

Prezydent Duda podkreślał we wtorek, że Polska chce kupować skroplony gaz od USA i „zwiększa możliwości odbiorcze terminalu” w Świnoujściu.

Oba kraje zobowiązały się też

KOSZTY STAŁYCH BAZ

BEZPIECZEŃSTWO KOSZTUJE

Jak się okazuje, stała baza wojsk USA w Polsce mogłaby pochłonąć z naszego budżetu ponad dwa miliardy dolarów. - To realna kwota, ponieważ chodzi o wysokie standardy. Dzięki perspektywie czasowej, to inwestycja, która może przynieść oszczędności. Wystarczy spojrzeć na rozproszenie polskich garnizonów, strzelnic i poligonów, które są oddalone od miejsc stacjonowania, a żołnierze muszą się przemieszczać - wyjaśnia były dowódca GROM gen. Roman Polko. Prezydent Duda żartował, że baza mogłaby nazywać się „Fort Trump”.

NAJWIĘKSZE SIŁY USA STACJONUJĄ W EUROPIE W NIEMCZECH

Były ambasador USA w Niemczech Richard Halbrooke mówił w 2004 roku, że Niemcy wydają z tego tytułu miliard dolarów rocznie. Amerykańskie dane mówią o wkładzie Niemiec w rozmieszczenie wojsk amerykańskich w 2009 roku na poziomie 597,9 miliona euro. Nie są to jednak pieniądze wydawane bezpośrednio - większość sumy obejmuje zapewnienie przez stronę niemiecką nieruchomości i infrastruktury.

2 mld
dolarów to potencjalny koszt budowy bazy USA w Polsce. Prezydent Trump z uznaniem mówił, że Polska chce płacić

FOT. JAKUB SZYMCIUK/KPRP

Wojciech Rogacin
wojciech.rogacin@polskapress.pl



ZA MGLISTE OBIETNICE OFERUJEMY TWARDĄ WALUTĘ

Komentarz

Aby ocenić efekty wizyty prezydenta RP Andrzeja Dudy w Białym Domu, trzeba zapytać, jakie cele przed tą wizytą stawiała strona Polska, a jakie amerykańska, i co z tych celów udało

się zrealizować. Andrzej Duda na pewno chciał pokazać, że nie jest izolowany w USA i że wreszcie jest przyjmowany z honorami w Białym Domu, a nie spotyka się z amerykańskim prezydentem jedynie gdzieś w korytarzu takiego czy innego szczytu. I to mu się generalnie udało. Został przyjęty, są zdjęcia, jak ściska prawicę prezydenta USA i uśmiecha się do kamery. Będą jak znalazł w przyszłych wyborach. Jest też niestety wstydliwe zdjęcie z podpisania wspólnej deklaracji polsko-amerykańskiej. Prezydent Polski podpisuje ją na stojąco, gdyż nie zapewniono mu krzesła przy biurku Trumpa. To dyplomatyczna ka-

tastrofa. Czy Andrzej Duda chce, czy nie, to zdjęcie dla wielu stanie się symbolem tej wizyty, gdyż trafnie ilustruje jej wydzwięk. Prezydent Polski sprawiał w Białym Domu wrażenie bardziej klienta prezydenta Stanów Zjednoczonych niż równoprawnego partnera.

Świadczyły o tym i przesadnie kurtuazyjne gesty i słowa, kiedy np. Andrzej Duda mówił: „Uśmiechałem się do prezydenta Trumpa o utworzenie stałych baz armii amerykańskiej w Polsce”. Równoprawny partner nie „uśmiecha się”, tylko proponuje biznes korzystny dla obu stron. I takie argumenty Andrzej Duda miał:

bezpieczniejsza Europa leży w interesie Ameryki.

W czasie wtorkowego spotkania prawdziwym „biznesmenem” okazał się jednak Donald Trump, który wyliczał, że Polska kupi od USA jeszcze więcej skroplonego gazu, kupi systemy antyrakietowe Patriot, a wreszcie, że jest gotowa zapłacić miliardy dolarów za utworzenie i utrzymanie stałych baz dla armii USA w Polsce. Trump zatem wysłał przekaz do swoich wyborców: Widzicie, ja zarabiam dla Ameryki miliardy dolarów. Co zyskał Duda w zamian? Kilka ciepłych zdań o wyjątkowości Polski i Polaków oraz mgliste zapewnienie, że o stałych bazach

na pewno będą trwać rozmowy. Osobiście wątpię w powodzenie tej inicjatywy w bliskiej przyszłości. Jak opowiadał kilka dni temu jeden z ekspertów od obronności USA na spotkaniu w German Marshall Fund, dowódca amerykańskiej brygady stacjonującej w Polsce zadał wizytującej jednostkę delegacji z USA pytanie, dlaczego jego brygada musi wracać do domu, a w to miejsce przyjdzie kolejna? Czy zamiast rotacji nie mogą stacjonować tu obie brygady? - Nie - usłyszał. - Bo mamy zapalną sytuację wokół Korei. To na Azji skupia się teraz uwaga Pentagonu.

Andrzej Duda miał okazję w Waszyngtonie zaprezentować

się jako mąż stanu, ale z niej nie skorzystał. Kiedy Trump pomstował na nieprzychylną rzekomo Ameryce Unię Europejską, wystarczyło, by wspomniał, iż Unia i USA mimo różnic są predestynowane do bycia najlepszymi sojusznikami. W ten sposób pokazałby, że aspiruje do roli polityka pragnącego być rzecznikiem wspólnoty, a Polska do roli łącznika między USA i UE. Tego podczas wizyty w Waszyngtonie zabrakło.

A jeśli ktoś na niej zyskał, to Donald Trump, który swym krytykom może powiedzieć, że w Europie wciąż ma sojuszników gotowych płacić twardą walutą.

Korea kończy prace nad atomem. Kim wpuszcza inspektorów

Kazimierz Sikorski
redakcja@polskatimes.pl



Pjongjang

Jeśli północnokoreański dyktator spełni swoje zapowiedzi, byłby to przełom na Półwyspie Koreańskim, który od dekad jest jednym z najbardziej zapalnych punktów globu.

Korea Północna zgodziła się bowiem rozmontować urządzenia do testowania silników rakietowych oraz wyrzutnie pocisków i to w obecności międzynarodowych obserwatorów. Zdaniem zachodnich specjalistów, chodzi o kompleks zakładów w Dongchang-ri w północno zachodniej części kraju. Pjongjang obiecał też zniszczyć urządzenia do wzbogacania uranu.

To najważniejsze ustalenia dwudniowych rozmów przywódców obu Korei, Kim Dzong Una z Moon Jae-in w Pjongjangu. Zadowolony po spotkaniu północnokoreański dyktator obiecał złożyć „wkrótce wizytę w Seulu”. Byłby to pierwsze odwiedziny przywódcy z Północy.

W oświadczeniu wydanym w środę Korea Północna wyraziła wolę kontynuowania dzia-



FOT. XINHUA/EASTNEWS

Północnokoreańscy przywódcy nieraz zwodzili Zachód, obiecując pozbycie się atomowych ambicji. Tym razem ma być na serio, tak oświadczył po szczycie w Pjongjangu Kim Dzong Un

łań zgodnie z deklaracją z 12 czerwca po spotkaniu w Malezji przywódcy tego kraju i z prezydentem USA o demontażu zakładów jądrowych.

Sprawdzeniem zapowiedzi ma być zniszczenie największego zakładu pracującego nad rozwojem broni jądrowej

w ośrodku położonym sto kilometrów od stolicy kraju.

Na te zapowiedzi liczyli Amerykanie. Waszyngton domaga się od Pjongjangu przyspieszenia denuklearyzacji, chce widzieć konkretne działania. Kim Dzong Un domaga się gwarancji swego bezpieczeń-

stwa, w tym zaprzestania amerykańsko-południowokoreańskich ćwiczeń, które Pjongjang odczytuje, jako realne zagrożenie swej suwerenności.

W deklaracji obu Korei nie było jednak ani słowa o najważniejszym żądaniu USA, by Korea Północna ujawniła wszyst-

ATOMOWY REŻIM

BIEDNY KRAJ I JEGO ATOMOWE AMBICJE

Zdaniem zachodnich ekspertów, Korea Północna dysponuje taką ilością materiałów rozszczepialnych, że mogłaby zbudować 20-30 bomb jądrowych. Pod rządami Kim Dzong Una kraj rozwija dynamicznie program rakiet balistycznych. Niektóre mają już ponoć osiągnąć miasta w Stanach Zjednoczonych. Główną podstawą wojsk rakietowych komuny jest kilkadziesiąt przestarzałych rakiet produkcji radzieckiej Scud. Mają one zasięg do pół tysiąca kilometrów, ale Pjongjang z powodzeniem testował już pociski, które zdolne by były osiągnąć „amerykański lotniskowiec” na Pacyfiku, czyli wyspę Guam.

kie zakłady i laboratoria zaangażowane w rozwój technologii jądrowych.

Administracja waszyngtońska nie ustosunkowała się oficjalnie do zapowiedzi Pjongjangu. Za to Donald Trump, który ma się znów spotkać z Kim Dzong Unem

w najbliższym czasie, napisał o szczycie przywódców Korei - „bardzo ekscytujący”.

Pochwalił obietnicę dopuszczenia międzynarodowych obserwatorów do miejsc, które mają ulec demontażowi. Dodał, że testy nuklearne i próby rakietowe będą wstrzymane, a Korea planuje zorganizować olimpiadę w roku 2032.

W oświadczeniu prezydenta Korei Północnej znalazły się słowa o tym, że Kim Dzong Un tworzy „wolny od broni jądrowej półwysp”, a we wspólnym komunikacie przywódców była zapowiedź powołania wspólnego komitetu wojskowego, zaprzestanie ćwiczeń w rejonie nadgranicznym oraz usunięcie jedenastu posterunków granicznych, by zmniejszyć ryzyko militarnej eskalacji. Wspomniano też o uruchomieniu linii kolejowej z jednego do drugiego kraju oraz pozwolić na bliższy kontakt mieszkańców obu krajów nie tylko listowy, ale także przez wideo aparaty.

Poza szczytem liderów były rozmowy biznesowe. Z Korei Południowej przyjechała stuosobowa grupa przedsiębiorców, którzy byli w galerii sztuki Mansudae, posilali się restauracji rybnej Taedonggang, byli na koniec zachwyceni się na głównym stadionie popisami gimnastyków. ©P

REKLAMA

048610207

Tak oszukują sprzedawcy

Demaskujemy triki nieuczciwych handlarzy aut używanych

NOWY NUMER



MOTO salon

Pytaj w kioskach i salonach prasowych
motosalon.motofakty.pl

NA SWIECIE



FOT. AP/EASTNEWS

Berlin Kopniak w górę po krytyce Angeli Merkel

Szef niemieckiego kontrwywiadu Hans-Georg Maassen zdymisjonowany po tym, jak podał w wątpliwość prawdziwość doniesień medialnych o prawicowych ekstremistach, którzy atakowali ludzi w Chemnitz. Było to w ubiegłym miesiącu po zabiciu przez imigrantów Niemca. Miał on odmienne zdanie niż niemiecka kanclerz. Maassen nie jest już szefem kontrwywiadu, zajmuje teraz funkcję wiceszefa MSW. Jego postawa wywołała kryzys wewnątrz koalicji rządowej, dlatego nie wyładował na bruku. AIP

Haga Będzie sąd nad oprawcami Rohindżów

Międzynarodowy Trybunał Karny wszczyna śledztwo w sprawie wysiedlenia setek tysięcy muzułmanów z Birmy do Bangladeszu. Chodzi o mniejszość etniczną Rohindżów. Pod pretekstem znaleźli się władze Birmy, a bezpośrednimi wykonawcami zbrodni są wojskowi, którzy napadali na wsie muzułmanów, zmuszali ich do ucieczki z kraju. Podejrzewa się, że Rohindżowie padli ofiarą ludobójstwa. AIP

Waszyngton FBI powinno zająć się skandalem sędziego

Christine Blasey Ford, która oskarża kandydata do Sądu Najwyższego USA, Brett Kavanaugh, o molestowanie jej ponad trzy dekady temu, domaga się, by dochodzenie w tej sprawie rozpoczęli agenci FBI. To jej warunek, by mogła zeznawać przed specjalną komisją senacką, na którą została już zaproszona. AIP

Bruxela Nie ma skargi KE przeciwko Polsce

Komisja Europejska nie podjęła decyzji o skierowaniu skargi przeciw naszemu krajowi do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej. Zapowiadano taki ruch w związku z obecnymi zmianami w polskim Sądzie Najwyższym. Lapidarny komunikat po posiedzeniu unijnych komisarzy mówił tylko o tym, że żadnej decyzji w tej sprawie nie podjęto. AIP

Ankara Zjadł stek, obywatele wściekli na prezydenta

Prezydent Wenezueli Nicolas Maduro wywołał wściekłość wielu mieszkańców swojego kraju, którzy dowiedzieli się o jego uczcie w Stambule. Maduro zatrzymał się tam w Turcji w drodze do Chin, zjadł między innymi wspaniały stek. Przypomniano mu, że większość Wenezuelczyków klepie nie tylko biedę, ale autentycznie cierpi z powodu głodu. W szpitalach brakuje nawet lekarstw. AIP

Seniorze, to ci się należy (cz. 4)

Dla kogo dodatek mieszkaniowy

To ważne dla osób, które mają niską emeryturę bądź rentę



Dopuszczalna wysokość dochodu zależy od tego, czy mieszkanie lub dom zamieszkuje osoba samotna, czy też rodzina

Budżet seniora

Wydatki na utrzymanie mieszkania rosną z roku na rok. Niestety, pieniędzy w portfelu zwykle nie przybywa nam równie szybko. Warto więc pamiętać, że osoba, która ma problem z regularnym wywiązywaniem się ze zobowiązań finansowych wobec zarządcy domu, w którym mieszka, może ubiegać się o przyznanie dodatku mieszkaniowego.

Jest to pomoc finansowa przyznawana przez gminy (w praktyce zwykle przez ośrodki pomocy społecznej) osobom, które są w trudnej sytuacji materialnej. Dodatek pokrywa część ich wydatków na utrzymanie mieszkania lub domu. Podstawę prawną przyznawania dodatków stanowi ustawa z 21 czerwca 2001 roku o dodatkach mieszkaniowych (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 roku poz. 180). Zgodnie z nią, z dodatku można skorzystać, jeśli łącznie zostaną spełnione trzy warunki.

Po pierwsze: niski dochód

Dopuszczalna wysokość dochodu zależy od tego, czy mieszkanie lub dom zamieszkuje

osoba samotna, czy też gospodarstwo jest wieloosobowe. W przypadku prowadzących gospodarstwo domowe samotnie, zasadą jest to, że dochód nie powinien przekraczać 175 proc. najniższej emerytury. Dla gospodarstw domowych prowadzonych przez co najmniej dwie osoby, próg jest równy 125 proc. najniższej emerytury na każdego z domowników.

Aktualnie najniższa emerytura ma wysokość 1.029,80 zł brutto. Oznacza to, że w przypadku osób samotnych, chcących ubiegać się o dodatek, do-

puszczalny średni miesięczny dochód wynosi obecnie 1.802,15 zł brutto, zaś w przypadku rodzin - 1.287,25 zł brutto na każdego domownika.

Co istotne, brany jest tu pod uwagę średni miesięczny dochód z ostatnich trzech miesięcy sprzed złożenia wniosku o dodatek.

Przy ustalaniu wysokości dochodów nie uwzględnia się niektórych rodzajów dochodu. Dochody, które nie są tu uwzględniane, to przede wszystkim:

- świadczenia pomocy materialnej dla uczniów,

- jednorazowe zapomogi z tytułu urodzenia się dziecka,
- dodatki z tytułu urodzenia dziecka,
- pomoc w zakresie dożywiania,
- zasiłki pielęgnacyjne,
- zasiłki okresowe z pomocy społecznej,
- jednorazowe świadczenia pieniężne i świadczenia w naturze z pomocy społecznej,
- dodatki mieszkaniowe.

Przy ustalaniu, czy wysokość dochodu pozwala na skorzystanie z dodatku mieszkaniowego, od dochodów odlicza się składki na ubezpieczenie emerytalne, rentowe i chorobowe oraz koszty uzyskania przychodu.

Wyjątkowo dodatek mieszkaniowy może też zostać przyznany osobie, której dochody przekraczają limit, jeśli przekroczenie nie jest wyższe od dodatku, który może zostać przyznany. W opisanej sytuacji dodatek zostanie zmniejszony o kwotę, o którą dochód przekracza podstawowy limit.

Po drugie: tytuł prawny do lokalu

O dodatek może starać się tylko osoba, która ma tytuł prawny do zajmowanego mieszkania lub

WARTO WIEDZIEĆ

UDZIAŁ WŁASNY W CZYNIE

- Osoby samotne z dochodem niższym niż 1.544,70 zł - udział własny w czynszu wynosi 15 proc.
- Osoby samotne z dochodem 1.544,70 zł lub więcej - udział własny 20 proc.
- Gospodarstwo 2-, 3-, 4-osobowe z dochodem na osobę mniejszym niż 1.029,80 zł - udział własny 12 proc.
- Gospodarstwo 2-, 3-, 4-osobowe z dochodem na osobę 1.029,80 zł lub więcej - udział własny 15 proc.
- Gospodarstwo 5-osobowe lub większe z dochodem na osobę mniejszym niż 1.029,80 zł - udział własny 10 proc.
- Gospodarstwo 5-osobowe z dochodem na osobę 1.029,80 zł lub więcej - udział własny 12 proc.

domu. Tytuł ten mają przede wszystkim:

- najemcy lub podnajemcy mieszkania,
- członkowie spółdzielni mieszkaniowej, którzy mają spółdzielcze prawo do lokalu,
- właściciele mieszkań,
- właściciele budynków, jeśli zajmują mieszkania w tych budynkach.

Dopuszczalne jest też przyznanie dodatku osobie, która zajmuje mieszkanie bez tytułu prawnego, ale jest w trakcie oczekiwania na przysługujący jej lokal zamienny lub socjalny.

Po trzecie: odpowiednia powierzchnia mieszkania lub domu

Dodatek mieszkaniowy może zostać przyznany tylko tym, których lokal nie przekracza tzw. powierzchni normatywnej. Wynosi ona: 35 mkw. dla jednej osoby; 40 mkw. dla dwóch osób; 45 mkw. dla trzech osób; 55 mkw. dla czterech osób; 65 mkw. dla pięciu osób; 70 mkw. dla sześciu osób; plus 5 mkw. dla każdej następnej osoby.

Podobnie, jak w przypadku warunku związanego z dochodem, wyjątkowo dopuszczalne jest przekroczenie powierzchni

normatywnej. Maksymalne dopuszczalne przekroczenie to 30 proc. Jeśli jednak pokoje i kuchnia nie zajmują więcej niż 60 proc. całej powierzchni użytkowej mieszkania, dopuszczalne jest przekroczenie o 50 proc. W sytuacji, gdy wśród domowników jest osoba niepełnosprawna poruszająca się na wózku inwalidzkim lub taka, której niepełnosprawność wymaga zamieszkiwania w oddzielnym pokoju, powierzchnia normatywna jest zwiększana o 15 mkw.

Wysokość dodatku

W dość prosty sposób możemy samodzielnie obliczyć, ile będzie wynosił przysługujący nam dodatek mieszkaniowy. W tym celu:

1. Trzeba zsumować wydatki będące podstawą obliczenia dodatku, przede wszystkim: czynsz; koszty eksploatacji i remontów ponoszone w mieszkaniach spółdzielczych; zaliczki na koszty zarządu nieruchomością wspólną ponoszone przez właścicieli mieszkań; koszt energii cieplnej; wydatki na wodę; opłaty za odbiór nieczystości stałych i płynnych.

2. Należy policzyć, jaka część wydatków stanowiących podstawę obliczenia dodatku przypada proporcjonalnie na normatywną część powierzchni lokalu (np. na 40 mkw. w przypadku osób prowadzących dwuosobowe gospodarstwo).

3. Osoba zainteresowana powinna ustalić udział własny w czynszu (patrz - ramka), a więc część opłat, którą lokator musi pokryć z własnej kieszeni. Progi dochodu zależą od wysokości najniższej emerytury. Zmieniają się więc przy okazji każdej waloryzacji emerytur.

4. Od wyniku uzyskanego w punkcie drugim trzeba odjąć wynik uzyskany w punkcie trzecim. Dodatek nie może być wyższy niż 70 proc. wyniku uzyskanego w punkcie drugim.

Dodatek nie zostanie przyznany, jeśli po dokonaniu powyższych obliczeń okaże się, że miałby on wynosić mniej niż 2 proc. najniższej emerytury (obecnie 20,60 zł). Zasadą jest to, że dodatek nie jest wypłacany do rąk osoby uprawnionej, ale przelewany na konto zarządcy domu, w którym mieszka osoba uprawniona. ©

Patrycja Wadawska



Wielkość lokalu nie może przekraczać powierzchni normatywnej

Z ŻYCIA GWIAZD

SHOW-BIZNES

Ofensywa biznesowa Chodakowskiej

Ewa Chodakowska planuje nową ofensywę biznesową: platformę Be Active TV, na której będą dostępne wszystkie jej treningi – po informował plotkarski portal pudelek.pl. Na razie dostępne są trzy pakiety treningowe: na miesiąc, trzy miesiące oraz na cały rok, na które obowiązują ceny promocyjne. Z informacji portalu wynika, że Chodakowska chce podbić też rynki zagraniczne, rozwijając swój biznes również w języku angielskim.



FOT. SYLVIA DĄBROWA

SHOW-BIZNES

Księżę nie chce mieć dzieci z Meghan?

Może minąć jeszcze dużo czasu, nim rodzina królewska doczeka się kolejnego potomka. Portal hollywoodlife.com donosi, że księżę Harry na razie nie myśli o powiększeniu rodziny. „Coraz bardziej zakochuje się w Meghan. Po poślubnym szaleństwie, cieszą się codziennością jako mąż i żona. Harry chciałby, żeby mieli razem dzieci, ale naprawdę mu się nie śpieszy” – czytamy.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

„To była ciężka podróż, ale jestem zdrowa”

Marcia Cross wygrała walkę z rakiem. Przypomnijmy, że stała się międzynarodową gwiazdą dzięki roli przeraźliwie pedantycznej Bree Van De Kamp w kultowym serialu „Gotowe na wszystko”. „To była ciężka podróż, ale JESTEM ZDROWA. Szczęśliwa i bardziej wdzięczna niż kiedykolwiek. Dziękuję z głębi mego serca za całą waszą miłość” – czytamy we wpisie aktorki.

SHOW-BIZNES

Piotr i Justyna Żyłowie w końcu się rozwodzą

We wtorek w sądzie w Bielsku-Białej odbyła się pierwsza sprawa rozwodowa Piotra i Justyny Żyłów – donosi „Super Express”. Tego dnia żona znanego skoczka narciarskiego napisała na Instagramie: „Jeden z gorzszych dni w życiu. Trzymajcie kciuki”. Przypomnijmy, że w ostatnim czasie kobieta wielokrotnie szkalowała swojego męża, zarzucając mu m.in. zdradę oraz lekceważenie obowiązków rodzicielskich.



FOT. MICHAŁ GĄCZARZ

TV HIT

FILM



Czas na miłość

TVN 7 20:00

Tim Lake dowiaduje się, że mężczyźni w jego rodzinie mają umiejętność podróży w czasie. Gdy zakochuje się w Mary, za sprawą zbiegu okoliczności cofa się do innej rzeczywistości.



FILM

FILM



Paterson

ALE KINO+ 20:10

Paterson jest kierowcą miejskiego autobusu. Ma żonę, hobby i przyjaciół. Niczego mu nie brakuje. Ale pewnego dnia jego stoicki spokój zostaje wystawiony na poważną próbę.



FILM

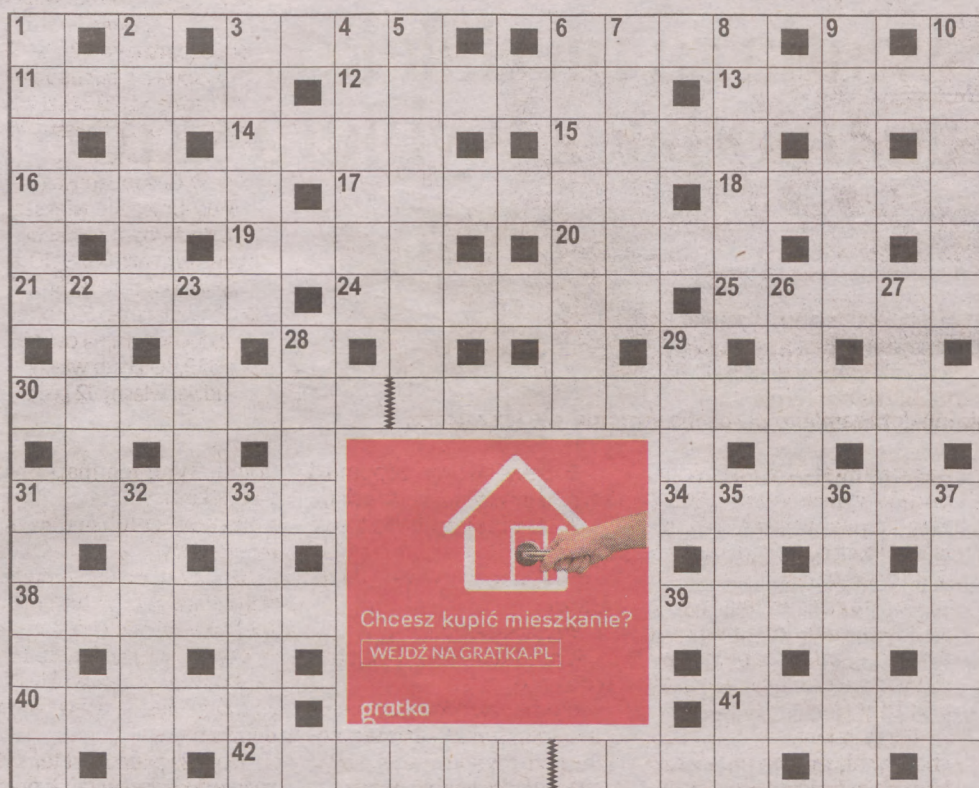
Krzyżówka nr 145

Pozियोmo:

- 3) płaski w matematyce,
- 6) chrust z lasu,
- 11) matecznik w puszczy,
- 12) słodki sok wydzielany przez kwiaty,
- 13) król rycerzy Okrągłego Stołu,
- 14) chorobliwy majak,
- 15) ludowy zwyczaj witania wiosny,
- 16) formacja z Robertem Lewandowskim,
- 17) Edward, aktor z filmu „Podziemny krąg”,
- 18) zoologiczny z fauną,
- 19) składnik ropy naftowej,
- 20) w portfelu Irańczyka,
- 21) część elementarna,
- 24) strofa licząca co najmniej 4 wersy,
- 25) namiastka, surogat,
- 30) grupa policji wojskowej,
- 31) komiksowy człowiek-nietoperz,
- 34) chrzan z buraczkami,
- 38) poprawienie fotografii,
- 39) muchówka składająca jaja na mięsie,
- 40) miejsce pracy suflera,
- 41) wykonuje i sprzedaje okulary,
- 42) wykonywała hit „Gdzie ci mężczyźni”.

Pionowo:

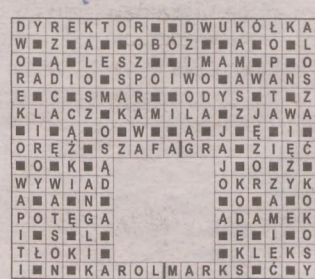
- 1) „mokry” znak zodiaku,
- 2) belka pod pokładem statku,
- 3) pod filizanką,
- 4) owoc egzotyczny z pióropuszem,



- 5) rozbiórka maszyny na części,
- 6) władza radnych na szczeblu lokalnym,
- 7) muza astronomii,
- 8) meander Wisły,
- 9) gruczoł krokowy; prostata,
- 10) mały chłopiec,
- 22) kij bambusowy z kołowrotkiem,
- 23) chłopski pomyślnik,
- 26) wpadają do Bałtyku,

- 27) gospodarz domu z serialu „Alternatywy 4”,
- 28) rzymski lubieżnik z kopytami,
- 29) ryba podobna do łosia,
- 31) łęczycy diabeł,
- 32) rysunek na ciebie,
- 33) kompletna bzdura,
- 35) Owen ..., aktor z USA („Kowboj z Szanghaju”),
- 36) kabina dla marynarza,
- 37) klacz czystej krwi.

Rozwiązanie nr 144



Kumple na zabój

TVP 2 21:45

Morderca Julian Noble i biznesmen Danny Wright zawierają układ, by przypieczętować zadzierzgniętą przyjaźń. Julian ma wydobyc firmę Danny'ego z kłopotów, a ten pomoże mu przy kolejnym morderstwie.

HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)

Licz się dzisiaj z możliwością spiętrzenia obowiązków i brakiem czasu na jakiegokolwiek przyjemności. Relaks, odpoczynek i rozrywka to słowa, o których możesz zapomnieć.

Ryby (19.02 - 20.03)

Błyśniesz przed otoczeniem talentem organizacyjnym. Okaze się, że to Ty wiesz, gdzie najlepiej robić zakupy, skąd czerpać informacje, komu powierzyć odpowiedzialne zadanie.

Baran (21.03 - 19.04)

Staniesz dzisiaj przed okazją do wzięcia udziału w ciekawym przedsięwzięciu. Jeśli jednak nie czujesz się na siłach, aby w to „wejść”, lepiej nie podnoś ręki i nie zgłaszaj się.

Byk (20.04 - 20.05)

Towarzyszyć Ci dzisiaj będzie chęć „ustawiania” innych po kątach i narzucania im swojego zdania. Kilku osobom to się nie spodoba...

Bliźnięta (21.05 - 21.06)

Odnosisz dzisiaj znajomość z osobą, z którą kontakt urwał Ci się dawno temu. Okaze się, że nadal „nadajecie” na tych samych falach.

Rak (22.06 - 22.07)

Kłopotliwa sytuacja spowoduje przykre konsekwencje na kolejne dni. Postaraj się szybko to wyjaśnić, bo brak reakcji będzie kosztowny.

Plan lotu

POLSAT 22:10

Owdowiła Kyle Pratt dopiero co straciła męża. Teraz z pokładu samolotu, którym wraca do domu, znika bez śladu jej sześciolatka córka. Intensywne poszukiwania nie przynoszą rezultatów.

Lew (23.07 - 22.08)

Nie przesadzaj z angażowaniem się w życie innych osób. Nawet jeśli ktoś będzie prosił Cię o pomoc czy radę, zachowuj dystans, bo zamiast podziękowań usłyszysz gorzkie słowa.

Panna (23.08 - 22.09)

Zakupy, sprzątanie czy inne domowe obowiązki dzisiaj nie są dla Ciebie. Pochłaniać Cię będą poważniejsze wyzwania. Warto je podjąć, bo efekty mogą mieć wymiar finansowy...

Waga (23.09 - 22.10)

Nurtuje Cię pewien problem, ale nie robisz nic albo niewiele, aby go rozwiązać. Dzisiaj nadarzy się okazja sprzyjająca rozwiązaniu Twojej bolączki. Ale nie siedź znowu z założonymi rękami!

Skorpion (23.10 - 21.11)

Przed Tobą idealny dzień na podejmowanie ważnych decyzji, dokonywanie śmiałych zmian i kreatywne „urabianie” rzeczywistości.

Strzelec (22.11 - 21.12)

Porozmawiaj ze znajomą osobą, zechcesz zmienić swoje przyzwyczajenia i zaczniesz „chodzić” świadomie dotychczas omijającymi ścieżkami.

Koziorożec (22.12 - 19.01)

Będą absorbować Cię obowiązki, które nie należą do Twoich ulubionych zajęć. Na szczęście ktoś życzliwy zechce Ci trochę pomóc.

GŁOS
DZIENNIK POMORZA
www.gp24.pl, www.gk24.pl, www.gs24.pl

Prezes oddziału Polska Press
Piotr Grabowski
Redaktor naczelny
Krzysztof Nalecz
Zastępcy
Ylona Husaim-Sobecka
Marcin Stefanowski (internet)

Dyrektor działu reklamy
Ewa Żelazko, tel. 500 324 240
Dyrektor drukarni
Stanisław Sikora, tel. 94 340 35 98
Dyrektor działu marketingu
Robert Gromowski, tel. 94 347 35 12
Prenumerata, tel. 94 34 73 537
Głos Koszaliński - www.gk24.pl
ul. Mickiewicza 24, 75-004 Koszalin, tel. 94 347 35 99,
fax 94 347 35 40, tel. reklama 94 347 35 12,
redakcja.gk24@polskapress.pl,
reklama.gk24@polskapress.pl

Głos Pomorza - www.gp24.pl
ul. Henryka Pobożnego 19,
76-200 Słupsk,
tel. 59 848 81 00, fax 59 848 81 04,
tel. reklama 059 848 81 01,
redakcja.gp24@polskapress.pl,
reklama.gp24@polskapress.pl
Głos Szczeciński - www.gs24.pl
ul. Nowy Rynek 3,
71-875 Szczecin,
tel. 91 481 33 00, fax 91 433 48 64,
tel. reklama 91 481 33 92,
redakcja.gs24@polskapress.pl,
reklama.gs24@polskapress.pl

ODDZIAŁY
Kolobrzeg
ul. Ratuszowa 3/13, 78-100 Kolobrzeg,
tel. 94 354 50 80, fax 94 352 71 49
Bytów ul. Wojska Polskiego 2, 77-100 Bytów,
tel. 59 822 60 13, tel. reklama 59 848 81 01
Szczecinek ul. Plac Wolności 6, 78-400 Szczecinek,
tel. 94 374 88 18, fax 94 374 23 89
Świnoujście ul. Armii Krajowej 12,
72-600 Świnoujście, tel. 91 321 46 49,
fax 91 321 48 40, reklama tel. 91 578 47 28

Stangard ul. Wojska Polskiego 42, 73-110 Stangard,
tel. 91 578 47 28, fax 91 578 17 97,
reklama tel. 91 578 47 28
© - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artyku-
le, w szczególności przy Aktualnym Artykule, oznacza
możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko
i wyłącznie po uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem
zamieszczonym na stronach www.gk24.pl/tresci,
www.gp24.pl/tresci, www.gs24.pl/tresci, i w zgodzie
z postanowieniami niniejszego regulaminu.
Polskie Badania Czytelnicze Nakład Kontrolowany ZDP
PBC
KRAJOWY REJESTR PRACOWNIKÓW

POLSKA PRESS GRUPA
WYDAWCA
Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa,
tel. 22 201 44 00, fax 22 201 44 10
Prezes zarządu Dorota Stankiewicz
Wiceprezes zarządu Dariusz Świąder
Członek zarządu Paweł Fajara
Członek zarządu Magdalena Chudzikiewicz

Dyrektor artystyczny
Tomasz Bocherński
Dyrektor marketingu
Sławomir Nowak, slawomir.nowak@polskapress.pl
Dyrektor zarządzający biura reklamy
Maciej Koszowski, maciej.koszowski@polskapress.pl
Dyrektor kolportażu
Karol Wlazło, karol.wlazlo@polskapress.pl
Agencja AIP
kontakt@aip24.pl
Rzecznik prasowy
Joanna Pazio, tel. 22 201 44 38, joanna.pazio@polskapress.pl

RZECZY ZNALEZIONE

Czekamy na Państwa listy po adresie
ul. Henryka Pobożnego
19, 76-200 Słupsk
Telefon dyżurny
59 848 81 24
Email alarm@gp24.pl

Dzisiaj Dyżuruje
Aleksander Radomski



Biuro Rzeczy Znalezionych Czekają na właścicieli:

tablica rejestracyjna GSL 20734,
telefon Samsung znaleziony na parking przy CH Jantar,
pek siedmiu kluczy z brelokiem znaleziony przy al. 3 Maja,
telefon znaleziony przy ul. Westerplatte,
dwa klucze z brelokiem w kształcie samochodu znaleziony przy działkach przy ul. Sobieskiego,
dwa klucze znaleziony przy ul. Kilińskiego,

dwa klucze znalezione przy przystanku przy ul. 11 Listopada,
dwa klucze znalezione przy ul. Krzywej,
dokumenty Roksany Szewy z Kobylnicy,
nawigacja samochodowa znaleziona przy ul. Wazów,
telefon Nokia znaleziony na przystanku przy ul. 11 Listopada,
dwa klucze z brelokiem-nabojem znaleziony na osiedlu Niepodległości,
okulary męskie w etui znalezione w Słupsku,
trzy klucze znalezione przy ul. Zygmunta Augusta,
karta bankomatowa Magdaleny Lange,
portfel z dokumentami Tomasza Tomczaka,
klucze do opla znalezione przy ul. Wojska Polskiego,
pek kluczy w brązowym etui znaleziony na ul. Wojska Polskiego,
w okolicach skrzyżowania z ul. Mickiewicza,
zegarek męski znaleziony na starym cmentarzu,
telefon znaleziony przy szkole STO przy ul. Banacha. (DMK)

LISTY/OPINIE

Czekamy na Państwa listy po adresie
ul. Henryka Pobożnego
19, 76-200 Słupsk
Telefon dyżurny
59 848 81 21
Email
daniel.klusek@gp24.pl

Dzisiaj Dyżuruje
Daniel Klusek



Radni PiS chcą blokować wystawienie „Kłatwy”

@Arkadiusz: - To nie radni, to kpina.
@Bartosz: - A ja się zapytam, czy znak Polski Walczącej powinien znajdować się na laptopie pani radnej Mrowińskiej. Bo nie wydaje mi się, że to jest miejsce na niego. Mój dziadek zakładał go tylko na obchody rocznicy wybuchu Powstania Warszawskiego i traktował z honorem i pamięcią poległych kolegów. Wykorzystywanie go w taki sposób jest nie na miejscu.

@Maciej: - A dresowi na ulicy też zwrócisz uwagę, jak zobaczysz go z kotwicą na bluzie?
@Joanna: - Jak dotąd wydawało mi się, że różnica między dressem a np. panią radną jest zasadnicza, ale chyba pozbyłam się złudzeń.
@Krzysztof: - Za inwestycje, drogi, chodniki byście się wzięli, a nie w kulturę ingerujecie. Każdy ogląda, co chce. Nie pasuje, to biletu nie kupicie. Proste!
@Barbara: - Jeszcze trochę, a będzie się nam mówić, co mamy jeść i jak się ubierać... Co za chory kraj... A nazwiska radnych radzę zapamiętać...
@Patrycja: - Co miałyby być na tym festiwalu, że oni tak się przed tym bronią?
@Marcin: - Kiedyś najpierw palono książki, a później ginęli ludzie. Widzę, że schemat myślenia pozostał. Kompletnie żadnych wniosków z historii niektórzy nie potrafią dalej wyciągnąć...
@Karol: - Ciekawe, ilu z tych „patriotów” wie, że zakończył się właśnie I Międzynarodowy Konkurs Chopinowski na Instrumentach Historycznych i że w czółówce większość to Polacy (pomijam konkurs im. Karola Szymanowskiego). Są dwa oblicza patriotyzmu: pierwszy związany z kulturą i sztuką (tworzeniem), będący podstawą budowania tożsamości narodowej, a jednocześnie pokojowego państwa, a przez to cywilizowanego świata bez przemocy. Drugi obraz to logo PW na bluzach dresów, którzy żyją jedynie historią (o której i tak mają małe pojęcie) i marzeniem o niszczycielu wszystkiego, co nieznane, dążąc do wyścigu zbrojeń, konfliktów między państwami i rozlewu krwi. Pokój niech będzie wieczny i wolny od nacjonalizmu.
@Borys: - Jestem człowiekiem wierzącym, ale uważam, że kościół to ciemnogrod. Wierzę w Boga, ale nie w „księżę” i kościół.
@Gabriela: - Może jeszcze zabronią wyemitowania w kinie filmu „Kler”?
@Arkadiusz: - Każdy powinien mieć możliwość wypowiedzi poglądów, bo na tym polega też bogactwo kraju, ale tylko wtedy, kiedy żadna z opcji nie wchodzi z butami w drugą i nie narzuca w ten czy inny sposób swojego „ja”. (DMK)

KRÓTKO

Akcja redakcyjna Strona od czytelników dla czytelników

Na stronach Akcja redakcyjna piszemy o tym, o czym informują nas czytelnicy. Na Wasze sygnały czeka dziennikarz Daniel Klusek. Jeśli widzą Państwo coś, co Was zdenerwowało, poinformujcie nas o tym. Pod adresem: daniel.klusek@gp24.pl czekamy na e-maile z opisem sytuacji. Zachęcamy też do przesyłania nam fotografii. Interwencje można również zgłaszać pod nr. tel.: 59 848 81 21. Wszystkie sygnały sprawdzimy, a najważniejsze i najciekawsze zamieścimy na łamach „Głosu Pomorza” i gp24.pl. (DMK)

Akcja redakcyjna U nas czekają zguby i oferty pomocy

W „Głosie” funkcjonuje Biuro Rzeczy Znalezionych. O tym, co znajduje się w BRZ, piszemy w niedzielę, środy i piątki. W ramach Banku pomocy można przekazywać sobie m.in. meble, sprzęt RTV i AGD. Na zgłoszenia czekamy pod nr. tel. 59 848 81 21. Oferty i prośby o pomoc publikujemy we wtorki, czwartki i soboty. (DMK)

Słupsk/redakcja Zobacz, jak powstaje „Głos Pomorza”

Zapraszamy do odwiedzin w słupskiej redakcji „Głosu Pomorza”. Nasi goście poznają też dziennikarzy i pracowników z działu promocji, skład i biura ogłoszeń. Będzie także możliwość zrobienia zdjęcia, które zostanie opublikowane w „Głosie”. Na zgłoszenia grup czekamy w godz. 10-16 pod nr. tel. 59 848 81 21. (DMK)

DLA KONSUMENTÓW

Tam konsumenci mogą znaleźć pomoc

Mieszkańcy Słupska o pomoc mogą prosić miejskiego rzecznika konsumentów. Zbigniew Perzyna przyjmuje interesantów przy ul. Jana Pawła II 1, pokój 225 (II piętro), tel. 59 810 52 93, e-mail: mrk@um.słupsk.pl. Mieszkańcy powiatu słupskiego o pomoc mogą prosić powiatowego rzecznika konsumentów. Marek Kurowski interesantów przyjmuje w pokoju 132, Starostwa Powiatowego, tel. 59 841 87 00, e-mail: rzecznikkonsumenta@powiat.słupsk.pl. Pomocy w problemach konsumentów udziela Delegatura Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Słupsku, ul. Jana Pawła II 1, tel. 59 842 54 68, e-mail: ihlsłupsk@wp.pl. Konsumentom mogą się zgłaszać do Oddziału Federacji Konsumentów w Słupsku, al. 3 Maja 44, tel. 59 842 02 24, e-mail: slupsk@federacja-konsumentow.org.pl. Bezpłatną pomoc prawną konsumentom mogą uzyskać pod nr. infolinii Federacji Konsumentów 801 440 220 i 22 290 89 16. (DMK)

Światła są niedaleko, ale młodzież wybiera skrót

Słupsk

Daniel Klusek
daniel.klusek@gp24.pl

- Dla bezpieczeństwa uczniów Gimnazjum numer 2 należy uruchomić główne wejście do szkoły od strony ulicy Sobieskiego - twierdzi Leszek Orkisz, prezes stowarzyszenia Bezpieczny Region Słupski.

Kilka dni temu pisaliśmy o akcji straży miejskiej, która polega na m.in. kontrolowaniu bezpieczeństwa uczniów w okolicach szkół. Po artykule skontaktował się z nami Leszek Orkisz, prezes stowarzyszenia Bezpieczny Region Słupski. Jego zdaniem, w okolicy Gimnazjum nr 2 często dochodzi do niebezpiecznych sytuacji. Uczniowie, wychodząc ze szkoły, przekraczają tam jezdnię w niedozwolonych miejscach.

- Kilkakrotnie zwracaliśmy uwagę dyrekcji szkoły na fakt, że uczniowie, w drodze do szkoły nagminnie korzystają z jezdni przy ul. Zygmunta Augusta, w miejscu stanowiącym wyjazd dla samochodów parkujących na zapleczu tej szkoły - mówi Leszek Orkisz. - Tymczasem około 50 metrów poniżej, przy skrzyżowaniu ulic Zygmunta Augusta i Sobieskiego, są oznakowane także światłami sygnalizacji drogowej przejścia dla pieszych. Uczniowie wolą jednak „skrót”, zwłaszcza podczas przerw. Próbowaliśmy wpłynąć na uruchomienie głównego wyjścia od strony ul. Sobieskiego, niestety, bezskutecznie.



Główne wejście do szkoły znajduje się przy ul. Sobieskiego

Jolanta Wiśniewska, dyrektor Szkoły Podstawowej nr 3, w skład której wchodzi Gimnazjum nr 2, twierdzi, że plany uruchomienia głównego wejścia były już kilka lat temu. Nie było jednak na to pieniędzy.

- Tam trzeba by przekształcić teren, żeby uczniowie nie skakali na chodnik z murku. Konieczny byłby nowy płot, a w nim bramka. Schody prowadzące do szkoły też wymagają naprawy. Konieczne byłoby zamontowanie barierki oddzielających chodnik od jezdni - wylicza niezbędne inwestycje Jolanta Wiśniewska. - Kilka lat temu wyliczyliśmy ich koszt na 10 tysięcy złotych. Jak twierdzi, problem, choć istnieje, jest już dużo mniejszy niż jeszcze kilka lat temu, bo teraz w wygaszonym gimnazjum jest tylko pięć klas.

- Staramy się jednak budować świadomość uczniów, a podczas przerw przy wejściach dyżurują nauczyciele, którzy też zwracają im uwagę - mówi dyrektorka szkoły.

Regularnie jest tam również straż miejska.

- Przechodzenie przez jezdnię w niedozwolonych miejscach to nie jest tylko specyfika tej szkoły. Dlatego prowadzimy akcję edukacyjną - mówi Paweł Dyjas, komendant Straży Miejskiej w Słupsku. - Jeśli widzimy popełnianie wykroczenia, legitymujemy uczniów, a także nakładamy mandaty w wysokości 50 złotych. ©



FOT. KRZYSZTOF PIOTROWSKI

Buras ma już nową budkę, dla bezpieczeństwa stoi bliżej bloku

Kot Buras ma nowy dom, schronisko dało mu budę

Słupsk

Daniel Klusek
daniel.klusek@gp24.pl

Kilka dni temu pisaliśmy, że ukradziono budę dla kota przy bloku Królowej Jadwigi 4. Buras nie jest już dezdomny.

O kradzieży poinformowała nas pani Teresa, która wraz z innymi mieszkańcami bloku od lat regularnie dokarmia kota.

- Buras, bo tak się nazywa nasz kocur, przychodzi i kładzie się w miejscu, gdzie ona stała. To był bardzo smutny widok. Jedną z sąsiadek przyniosła karton, żeby kot miał się gdzie schronić przed deszczem i w nocy - mówiła pani Teresa. - Zależy nam wszystkim na tym, by kot z powrotem miał budę. Chodzi o to, by mógł bezpiecznie przetrwać jesień i zimę. Być może są w mieście instytucje albo osoby prywatne, które ma-

ją niepotrzebną budkę i mogą ją nam przekazać.

Pomoc zaoferowało schronisko dla zwierząt, które poinformowaliśmy o sprawie.

- Przekazaliśmy pani Teresie budę dla kota. Wymaga ona jeszcze docieplenie, wówczas zwierzę będzie w niej mogło bezpiecznie przetrwać zimę - mówi Marta Śmietanka, kierownik schroniska. - Po artykule w „Głosie” zgłosiły się też inne osoby zainteresowane naszą ofertą.

Nasza czytelniczka jest wdzięczna za pomoc.

- Dziękuję „Głosowi Pomorza” za zainteresowanie się losem kota i schronisku za budę - nie ukrywa radości pani Teresa. - Zabezpieczymy budę w taki sposób, żeby kot mógł tam komfortowo mieszkać. Prześtawimy ją też w inne miejsce, by nikomu nie przyszło znowu do głowy, by ją ukraść. ©

MISTRZOWIE TAŃCA IRLANDZKIEGO

Gaelforce DANCE



1.12 KOSZALIN Hala Widowiskowa

Bilety: **Kasy Hali** | www.kupbilecik.pl | www.abilet.pl | www.ebilet.pl

W Ostrowitem odsłonięto tablicę poświęconą ofiarom drugiej wojny światowej

Andrzej Gurba
andrzej.gurba@polskapress.pl

Ostrowite

W Ostrowitem (gm. Lipnica) odsłonięto pamiątkową tablicę poświęconą ofiarom drugiej wojny światowej z tej miejscowości.

To inicjatywa m.in. sołtyski Anny Leszczyńskiej. Na tablicy umieszczono 21 nazwisk. 13 z nich to osoby, który zginęły we wsi w czasie działań wojennych w 1945 roku (wtedy wieś praktycznie cała spłonęła). Kolejne 8 to żołnierze polegli na froncie.

Uroczystość rozpoczęła się mszą świętą w kościele Borzyszkowach. Później wszyscy przeszli pod obelisk z tablicą ustawioną w centrum wsi. Tam wspomniano każdego poległego. Wystąpił także Chór Męski z Ostrowitego pod batutą Dariusza Labuna. Uroczystość zakończyła się poczęstunkiem w świetlicy wiejskiej.



Pod tablicą złożono wieńce i kwiaty

Nazwiska osób, które umieszczono na tablicy: Brzeski Jan, Eleryk Agnes, Eleryk Józef, Gliszczynski Piotr, Kruger Helena, Oliuk Gertruda, Pałubicka Anastazja, Pałubicki

Jan, Pażatka Lipinski Marceli, Prądyńska Klara, Rymon Lipinski Gertruda, Ryngwelska Anna, Wera August, Brzeski Leon, Chwałczewski Fabian, Deńczyk Izidor, Depka

Prondzinski Dominik, Rymon Lipinski Stefan, Rymon Lipinski Władysław, Ryngwelski Franciszek, Wnuk Lipiński Jan. ©©



Obelisk znajduje się w centrum wsi. Na tablicy umieszczono 21 nazwisk



W czasie uroczystości wystąpił Chór Męski z Ostrowitego pod batutą Dariusza Labuna

Uroczystości przy Pomniku Zesłańców na Sybir

Lębork

Sylwia Lis
sylwia.lis@polskapress.pl

Przy Pomniku Zesłańców Sybiru jak, odbyły się uroczystości upamiętniające sowiecką napaść na Polskę w 1939 roku oraz tych, którzy po deportacjach na Sybir w latach 1939-1946 przeżyli gehennę.

Witold Bań, Prezes Koła Związku Sybiraków w Lęborku

przedstawił w swoim wystąpieniu traumatyczny los polskich zesłańców oraz podziękował za pomoc niesioną Sybirakom z lęborskiego koła wymienionym z nazwiska i nazwy osobom i instytucjom. Burmistrz Witold Namysłak w swoim wystąpieniu przypomniał o 79. rocznicy ataku na Polskę Związku Radzieckiego i związanymi z nim konsekwencjami. Zaapelował by zebrani oddali dowód swojej

pamięci o wszystkich, których dotknął okrutny los i wojna, ze wszystkimi jej okropnościami. W uroczystości uczestniczyły władze samorządowe, radni miejscy i powiatowi, dyrektorzy szkół, przedszkoli, organizacji politycznych, społecznych i pozarządowych oraz mieszkańcy. Nie zabrakło pocztów sztandarowych Związku Sybiraków i lęborskich szkół. ©©

Biznesowe seminarium na temat amerykańskiego rynku

Słupsk

Wojciech Frelichowski
wojciech.frelichowski@gp24.pl

W najbliższy wtorek, 25 września, w Słupskim Inkubatorze Technologicznym zostanie zorganizowane seminarium na temat szans współpracy regionalnych przedsiębiorców z amerykańskim biznesem.

Konferencja odbędzie się pod hasłem „Odkryj i rozwiń swój biznes w Ameryce”. Będzie poświęcona rynkowi amerykańskiemu i możliwościom współpracy polskich przedsiębiorstw z firmami ze Stanów Zjednoczonych.

Spotkanie skierowane jest do firm zainteresowanych rynkiem amerykańskim, którym zostanie przedstawiony szeroki wachlarz możliwości w zakresie ekspansji i nawiązania dwustronnych relacji biznesowych.

Do udziału zaproszono wiele podmiotów wspierających polskie firmy w USA, których przedstawiciele opowiedzą o możliwościach biznesowych zarówno pod kątem inwestycji, eksportu, jak i wsparcia w poszukiwaniu i kojarzeniu partnerów biznesowych.



Seminarium nt. amerykańskiego rynku odbędzie w Słupskim Inkubatorze Technologicznym

Amerykański rynek jest najbardziej rozwiniętym obszarem gospodarczym na świecie. Możliwość znalezienia tam partnera biznesowego może prowadzić do sukcesu, ale jest także sporym wyzwaniem. To rynek najbardziej wymagający, nasycony i geograficznie bardzo odległy. Jak go zdobyć? Właśnie znalezienie odpowiedzi na to pytanie będzie jednym z celów słupskiego seminarium.

Zapraszamy wszystkie firmy z naszego regionu. Te, które już eksportują i są obecne

w Stanach Zjednoczonych, ale także te, które się zastanawiają, czy to dobry kierunek ich ekspansji - zachęca Bartosz Świąta z Pomorskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. ze Słupska, która jest organizatorem seminarium, wspólnie z z Agencją Rozwoju Pomorza S.A. liderem regionalnego projektu Pomorski Broker Eksportowy.

Podmioty zainteresowane udziałem w seminarium mogą się zgłaszać pod nr tel. 604 450 206, poczta elektroniczna: bartek@parr.słupsk.pl. ©©

Kandydat PiS na burmistrza

Bytów

Sylwia Lis
sylwia.lis@polskapress.pl

Leszek Szymczak oficjalnie kandydatem PiS na burmistrza Bytowa.

Do wyborów samorządowych zostało zaledwie kilka tygodni. Kampania w pełni. Niemal na ostatnią chwilę ożywiło się Prawo i Sprawiedliwość. I tu zaskoczenie. Od tygodni mówiło się, że ich kandydatem na burmistrza Bytowa będzie Krzysztof Sławski. Wszystko na to wskazuje, że ta kandydatura

nie została zaakceptowana przez Zarząd Okręgu Słupskiego PiS. Działacze kilka dni temu zorganizowali konferencję, na której przedstawiono kandydaturę Leszka Szymczaka na burmistrza Bytowa. Leszek Szymczak ma lat 51, ukończył Uniwersytet Gdański, kierunek geografia ekonomiczna o specjalizacji przewozy kontenerowe, ukończył też studia podyplomowe, m.in. zarządzanie oświatą, zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy czy zarządzanie zasobami ludzkimi. Od 11 lat pracuje na stanowisku dyrektora firmy

szkoleniowej. Wcześniej był dziennikarzem. Jest radnym Rady Powiatu Bytowskiego V kadencji. Działa też w Zrzeszeniu Kaszubsko-Pomorskim. Szymczak mówi, że swoją wizję na rozwój Bytowa przedstawi w przyszłym tygodniu. Stwierdził, że na sercu leży mu przede wszystkim poprawa komunikacji, czy likwidacja płatnych parkingów przy szpitalu. - Bytów w godzinach szczytu jest kompletnie zakorkowany, Bytów stał się również zaścianiem komunikacyjnym dla kolei - mówi Leszek Szymczak. ©©

Po cichu wyrzucili go z PiS. Bo nie pasował do wizerunku tej partii...

Helena Wysocka
hywoscka@wspolczesna.pl



Konflikty

Zapisałem się do partii, gdy była na dnie. Nie dla kariery, lecz z przekonania. Poświęciłem jej życie, harowałem jak wół, od rana do nocy, a teraz się mnie pozbyli. Dlaczego? Nie wiem, ponoć psuję wizerunek - mówi Grzegorz Zubowicz z Sejnu, który został wyrzucony z Prawa i Sprawiedliwości.

Dodaje, że partyjne władze nawet nie zapoznały go z zarzutami, które miały przemawiać za jego wydaleniem. Nikt też nie zniżył się do tego, by aktywistę zaprosić na posiedzenie, na którym pozbawiono go legitymacji.

- Otrzymałem pismo od szefa okręgu, że jestem skreślony z listy członków. I tyle - nie kryje żalu rozmówca. - Dla mnie był to ogromny szok. Nie sądziłem, że w tej partii może działać sąd kapiturowy.

Decyzję zarządu okręgowego PiS zaskarżył do Komitetu Politycznego partii. Ale odpowiedzi z Nowogrodzkiej, choć minęły już dwa miesiące, jeszcze nie ma.

Postawił nie na tego lidera?

Grzegorz Zubowicz to - w powiecie sejneńskim - postać dobrze wszystkim znana. Przez lata był sołtysiem wsi, w której mieszka. A od 2011 roku posiada legitymację partyjną. Zapisał się do Prawa i Sprawiedliwości, ponieważ - jak mówi - przypadł mu do gustu i wciąż mu się podoba program tego ugrupowania.

- Jestem człowiekiem głęboko wierzącym, a PiS dużą wagę przywiązuje do chrześcijańskich wartości - tłumaczy. - Zgadzałem się też z innymi założeniami partii. Byłem i jestem przekonany, że dzięki jej działaniu wszystkim będzie żyło się lepiej.

Jak głęboko Zubowicz w to wierzy, trudno ocenić. Ale jedno jest pewne: tak pracowitej osoby inne partie mogą PiS-owi tylko pozazdrościć. Uwijał się jak w ukropie, a w czasie kampanii wszędzie było go pełno. Kleił

plakaty, roznosił ulotki, przekonywał ludzi, by głosowali na „jego” kandydatów i poszerzał partyjne szeregi, choć wcale nie miał tak łatwo. Bo nie brakowało afer, w których uczestniczyli działacze PiS.

- To prawda, że bardzo ciężko pracowałem, nie liczyłem swojego czasu - przyznaje Zubowicz. - Pozyskałem dla partii ponad 400 osób - sympatyków i członków. Dzięki mnie rozrosło się też sejneńskie koło.

Przyznać trzeba, że partyjne władze nie były ślepe i doceniały starania sejnianina. Był sekretarzem tamtejszych struktur i dwukrotnie delegatem na kongres Prawa i Sprawiedliwości.

- Być może ktoś mi tego pozazdrościł... - gubi się w domysłach rozmówca. - A może pad-

Dla partii oddałem wszystko, a teraz słyszę, że psuję jej wizerunek - mówi Grzegorz Zubowicz. - Wyciągają mi stare, absurdałne sprawy!

łem ofiarą personalnych rozgrywek, bo choć być ich nie powinno, to są.

Nie jest bowiem tajemnicą, że sympatycy PiS-u na Sejmieńszczyźnie podzieleni są na tych, którzy sprzyjają Jarosławowi Zielińskiemu i tych z nadania Krzysztofa Jurgieła. W Sejnach właśnie ta druga grupa jest dominująca, a Zubowicz do niej nie należy.

- Popieram naszego posła - przyznaje. - Być może ktoś boi się konkurencji i stąd wziął się wniosek o wydalenie mnie z partii.

Ofiara pomusa

Czarne chmury zaczęły zbierać się nad działaczem w minionym roku. Najpierw wyszła na jaw afera z aktorem, czyli Markiem G., którego Zubowicz zapisał do PiS-u. Na jego prośbę.

- Dopytywałem mnie, co to za partia, do której należę, jaki ma program - wspomina działacz. - Zaproponowałem, że jeśli chce, to może wypełnić deklarację. Poręczyłem za niego. Skąd mogłem wiedzieć co mu po głowie chodzi i jakie ma intencje?

Nie ukrywa, że bardzo liczył na aktywność nowego członka,

czyli m.in. pomoc w kampanii. Tym bardziej, że Marek G. był osobą samotną i bez stałego zajęcia. Tymczasem G. specjalnie się nie starał.

- Uaktywnił się nieco, gdy wygraliśmy wybory - dodaje Zubowicz. - Być może liczył na jakieś profity.

A gdy tych nie było, G. zaangażował się w pracę w... filmie pornograficznym. Jak nawiązał kontakt z realizującym go studiem, trudno powiedzieć, bo mężczyzna na ten temat rozmawiać nie chciał. Jednak faktem jest, że filmik z jego udziałem na początku minionego roku trafił do sieci, a wiadomość o tym niebawem dotarła do rodzinnego miasteczka i partyjnych władz. Zubowicz mówi, że ktoś podał mu link do tego filmu.

- Widział go wielu działaczy, ale tylko ja zareagowałem - przypomina.

We wniosku do władz regionalnych o wyrzucenie aktora z partyjnych struktur napisał, że działał on z niskich pobudek, bo dla pieniędzy. Decyzja zapadła błyskawicznie. Dwa dni później Marek G. nie był już członkiem PiS, a parę tygodni później Zubowicz wyładował na ławie

oskarżonych. Aktor zarzucił mu bowiem, że wszedł w jego prywatne życie z butami, że rozpowszechnił informację o filmie pornograficznym. Proces był bardzo krótki i toczył się za zamkniętymi drzwiami. Po jego zakończeniu panowie, w świetle kamer, podali sobie ręce. Ta sprawa podobno była jednym z dwóch argumentów, z powodu których pozbawiono Zubowicza partyjnej legitymacji. Druga to jego udział w wypadku drogowym, do którego również doszło w minionym roku. Sejnianin kierując autem potrafił przechodzić przez jezdnię starszego mężczyzny. Emeryt zmarł.

- Wtargnął mi pod koła samochodu - przekonuje Zubowicz. - Przeżywałem to do dzisiaj.

Sprawą zajęła się prokuratura w Chodzieży, bo w tym właśnie rejonie doszło do tragedii. Po kilkumiesięcznym postępowaniu umorzono postępowanie przyjmując, że wyłączną winę za wypadek ponosi pieszy. Ustalenia śledczych zatwierdził sąd, ale po interwencji jednego z opozycyjnych posłów sprawa została wznowiona i śledztwo wciąż trwa. Prokuratura czeka teraz na opinie biegłych, którzy mają ocenić kto jest winny.

- Nie mam prokuratorskich zarzutów, więc w świetle prawa jestem niewinny - słusznie zauważa Zubowicz. - Jak można wyciągać takie sprawy!

Tak się nie postępuje!

W skardze na uchwałę zarządu okręgowego PiS w Białymstoku Zubowicz napisał, że decyzja partyjnych przełożonych jest sprzeczna ze statutem partii.

- A przede wszystkim niesprawiedliwa i krzywdząca dla mnie - dodaje.

Sekretarzem sejneńskich struktur PiS jest Stanisław Jastrzębski, na co dzień szef tamtejszej Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Opryskliwa urzędniczka poinformowała nas, że kierownik nie rozmawia z mediami. A gdy w końcu udało nam się do niego dodzwonić, nie dał dojść do słowa, tylko dobitnie stwierdził, że nie ma zgody rzeczownika na rozmowę i rzucił słuchawką. Przez kilka dni próbowaliśmy skontaktować się z posłem Krzysztofem Jurgielem, prezesem zarządu okręgu, ale nie odbierał telefonu. Nie odpowiedział też na wysłanego przez nas maila.

- Jestem rozgoryczony - nie kryje Grzegorz Zubowicz. - Z ludźmi nie wolno tak postępować. ©



Grzegorz Zubowicz pracuje w Lasach. Na portalach społecznościowych promuje swoją firmę i działania aktywistów PiS

FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

Bez Polaków nie było szans, by złamać kod Enigmy

Małgorzata Prochal
redakcja@dziennik.krakow.pl



Historia

Sir Dermot Turing, bratanek słynnego matematyka Alana Turinga, opisuje w swojej nowej książce współpracę polskich, brytyjskich i francuskich kryptologów, która doprowadziła do złamania kodu niemieckiej maszyny szyfrującej Enigma. I przekonuje: „Żaden kraj nie dokonałby tego sam”.

3 września ukazała się pana książka „X, Y & Z: The Real Story of How Enigma Was Broken” („Prawdziwa historia tego, jak złamano Enigmę”). Nie było dotąd żadnego rzetelnego źródła wiedzy na ten temat?

W Wielkiej Brytanii powszechna jest wiedza o osiągnięciach zespołu kryptologów w Bletchley Park (gdzie podczas II wojny światowej mieściła się siedziba brytyjskiego ośrodka dekrzyptażu). Były to ważne dokonania, ale wciąż za mało mówi się o kluczowej roli polskich kryptologów – Mariana Rejewskiego, Jerzego Różyckiego i Henryka Zygalskiego. Zależało mi, by pokazać, że złamanie szyfru Enigmy było możliwe jedynie dzięki współpracy przedstawicieli wywiadu wszystkich trzech państw: Polski, Francji i Wielkiej Brytanii. Gdyby nie fakt, że w lipcu 1939 roku Polacy udostępnili swoje ustalenia, to Wielka Brytania nie byłaby w stanie zrobić kroku naprzód. W pracy nad rozwikłaniem tajemnicy Enigmy Polscy matematycy byli o sześć, siedem lat do przodu w porównaniu do Brytyjczyków.

Co oznaczają litery X, Y i Z w tytule książki?

W 1938 roku francuski wywiad zdołał utworzyć sieć wymiany informacji pomiędzy Polską, Francją i Wielką Brytanią. Celem nawiązania tej współpracy było wspólne pochylenie się nad problemem

Enigmy. Widząc, że samodzielne działania nie przynoszą oczekiwanych efektów, specjaliści pracujący nad złamaniem szyfru zaczęli dzielić się swoją wiedzą i ustaleniami. Ze względu na bezpieczeństwo i dla ułatwienia komunikacji Francuzi nadali każdemu z państw tajne określenia, „X” – oznaczał Francję, „Y” – Wielką Brytanię, a „Z” – Polskę.

Jaki przyjął pan klucz w trakcie pisania książki, by zainteresować tą historią czytelników i trafić do szerszego grona odbiorców?

Bardzo wiele dały mi rozmowy z rodzinami kryptologów, dzięki temu byłem w stanie przedstawić barwne, fascynujące historie ludzi, którzy brali udział w procesie łamania kodu Enigmy. Nie myślm o tych wybitnych umysłach w sposób stereotypowy, mając przed oczami matematyków w wielkich okularach, siedzących w zakurzonej pokoju z kartką papieru i ołówkiem w ręku. Ich życiorysy są pasjonujące. Niektóre z opowieści są lekkie, inne naznaczone strasznymi wydarzeniami – szczególnie w momencie gdy wybuchła wojna. W książce przeczytacie o ucieczce przez góry w śniegu w środku zimy, aresztowaniach i osobach przesłuchiowanych przez gestapo. Ale również o zabawnych, jasnych momentach z życia tych postaci – im też zdarzyło się za dużo wypić, zakochać. Te osobiste historie okazały się znacznie ciekawsze niż matematyczne łamigłówki.

Jaka była najważniejsza rola każdego z trzech państw zaangażowanych w proces rozwikłania zagadki Enigmy?

Osiągnięcia Polaków na początku lat 30. były niezwykle istotne, ponieważ odkryli oni tajemnicę Enigmy i poznali sposób jej działania. Francuzi z kolei mieli dostęp do tajnych dokumentów, stali się też pośrednikiem wymiany informacji. Dzięki nim Polacy zaczęli współpracować z przedstawicielami brytyjskiego wywiadu i byli w stanie zaufać sobie

nawzajem. Natomiast Brytyjczycy – bazując na osiągnięciach polskich kryptologów – skonstruowali w Bletchley Park maszynę, która przyczyniła się do wygrania II wojny światowej [przyp. red. – tzw. Bomba Turinga]. Rozwiązanie Enigmy wymagało więcej niż jednego błyskotliwego umysłu.

Jak na ostateczny kształt książki wpłynął fakt, że jest pan spokrewniony z Alanem Turingiem? Czy w trakcie pisania wkładły się również emocje?

Jestem bratankiem Alana Turinga, który jest tak mocno związany z historią Bletchley Park (opracował urządzenie nazywane bombą kryptologiczną, które automatycznie łamało szyfr), bardzo interesowała mnie więc geneza jego odkrycia; skąd czerpał pomysły i informacje, które potem pomogły mu w jego pracy. Są osoby, które uważają, że dokonał wszystkiego sam, co absolutnie nie jest prawdą. Alan Turing mógł z sukcesem prowadzić swoje działania dzięki materiałom polskich kryptologów. Niektórzy myślą o nim prawie jak o bogu posiadającym nadludzkie umiejętności. Nie przeczę, że był to genialny matematyk, jednak istnieje ryzyko, że przez to pozabawimy go cech ludzkich.

Powiedział pan w jednym z wywiadów, że ta historia to gotowy scenariusz na film. Rozumiem, że produkcje, które dotychczas się pojawiły, nie są najlepszym źródłem informacji?

Powstały rozmaite filmy o Enigmie, wśród nich hollywoodzkie produkcje. Niektóre są bliższe prawdzie, inne mniej. Nie chciałbym przesad-

W pracy nad rozwikłaniem tajemnicy Enigmy polscy matematycy byli siedem lat przed Brytyjczykami



Od lewej: Henryk Zygalski, Jerzy Różycki i Marian Rejewski. Lata 30.

nie ich krytykować, żeby nie odbierać nikomu przyjemności z oglądania. Jest jedna ze starszych produkcji, która opowiada historię o polskich kryptologach i powstała w Polsce w latach 70. Ale to z kolei bardzo długi film i można na nim usnąć, więc niekoniecznie polecam.

Jaka jest obecnie wiedza Brytyjczyków dotycząca Enigmy? Z tego co pan mówi, w Wielkiej Brytanii sukcesy innych państw były dotychczas odsuwane w cień.

Większość osób orientuje się, że była to skomplikowana, niemiecka maszyna szyfrująca. A także, że w ośrodku w Bletchley Park udało się złamać kod Enigmy – co pomogło znacznie skrócić II wojnę światową. Idąc dalej, w wersji zaawansowanej pojawia się również postać Alana Turinga – jako osoby, której zawdzięczamy te wszystkie odkrycia. To chyba dość typowe, że krajowe narracje skupiają się na osiągnięciach obywateli danego państwa. Jednak błędem byłoby stwierdzenie, że którekolwiek z państw zdołało samodzielnie doprowadzić do złamania kodu Enigmy.

Dlaczego ta książka powstała właśnie teraz?

Trzy lata temu skończyłem pisać biografię Alana Turinga i cały czas zgłębiałem wiedzę dotyczącą jego pracy w Bletchley Park. Zdawałem sobie sprawę ze spotkania, jakie odbył z polskimi kryptologami w Paryżu w 1940 roku i chciałem poznać szczegóły tej współpracy. Badając rolę Polaków, wydało mi się naturalne, by w kolejnej publikacji

rozwinąć ten temat i podzielić się tymi informacjami.

Jakie wnioski możemy dziś wyciągnąć z tamtych wydarzeń?

Żaden z krajów, które stały się rozwiązać problem Enigmy, nie byłby w stanie samodzielnie odnieść sukcesu, na pewno nie w tamtych latach. I kiedy patrzymy na podziały, jakie występują dziś na świecie, na brak zaufania – warto przypomnieć, że we współpracy drzemie ogromna siła. Trzeba ostrożnie dobierać przyjaciół, czasem jest to trudne, ale pewne mechanizmy, ogromna wartość, jaka płynie ze wspólnego działania, jest niezmienna.

Mówiąc o współpracy polsko-brytyjskiej, przedmowę do pana książki napisał ambasador RP w Londynie Arkady Rzegocki.

Otrzymałem dużo wsparcia od polskiej ambasady, pracując nad tą książką. Jestem bardzo wdzięczny za skontaktowanie mnie z rodzinami kryptologów i udostępnienie wszelkich potrzebnych materiałów.

Domyślam się, że pisząc książkę, pan również odkrywał coraz to nowe, interesujące informacje na temat złamania kodu Enigmy, ale i poszczególnych postaci...

Gdy zaczynałem, wydawało mi się, że będzie więcej aspektów technicznych. Ale gdy odkryłem fascynujące historie o życiu poszczególnych osób i zacząłem się w nie zagłębiać – moje wyobrażenia na temat ostatecznego kształtu książki się zmieniły. Pow-

stała opowieść o niesamowitych ludziach, ich losach i wyjątkowych osiągnięciach.

Dla kogo może to być interesująca lektura?

Polacy z pewnością mają już sporą wiedzę na temat osiągnięć swoich rodaków. Także to, co może ich zainteresować, to historie ludzi. Jeśli zaś chodzi o Brytyjczyków, to znajdują w tej książce wiele interesujących faktów, o których dotychczas nie wiedzieli. Nie chcę, by traktować tę książkę jako lekturę przeznaczoną dla niegrzecznych dzieci. Powód, dla którego ją napisałem, jest taki, że to znakomita historia i mam nadzieję, że ludzie będą czerpać przyjemność z jej czytania. Nie jest to oczywiście powieść szpiegowska, ale są w niej elementy tego gatunku, a także momenty napięcia i dramaturgii.

Kiedy pojawi się polskie tłumaczenie książki?

Wszystko wskazuje na to, że w pierwszej połowie 2019 roku, także nie będzie trzeba na nią długo czekać. ©©

CV



SIR DERMOT TURING

Bratanek Alana Turinga obronił doktorat z genetyki (Oxford), ale jest przede wszystkim znany jako prawnik i ekonomista

Ford Focus 2018. Nowość w klasie aut kompaktowych



Nowy Focus został skonstruowany od podstaw. Jako pierwszy w koncernie ma platformę C2, która dla Forda ma być tym, czym MQB dla koncernu Volkswagena

motofakty.pl
Wszystko o samochodach

Michał Kij

Nowy Ford Focus jest wygodny i praktyczny, ale to za mało, aby zdobywać klientów w zatłoczonej „klasie Golfa”. Dlatego ma również szereg nowych systemów oraz szybką wersję ST-Line i plenerową Active uodpornioną na drogi bez asfaltu.

Wersje benzynowe mają wyłącznie silniki 3-cylindrowe, co jest dość odważną decyzją, choć zgodną z obowiązującą na rynku tendencją. Do wyboru jest litrowy EcoBoost o mocy 85 KM (w Polsce niedostępny), 100 i 125 KM oraz wariant 1,5 l o mocy 150 lub 182 KM. Silniki diesla EcoBlue mają po 4 cylindry i pojemność 1,5 l - 95 i 120 KM oraz 2 l - 150 KM. Wszystkie mogą współpracować z ręcznymi skrzyniami 6-

biegowymi, a mocniejsze z 8-biegowym „automatem”. Dopłata za skrzynię automatyczną wynosi około 10 000 zł.

Z wyborem silnika wiąże się typ zawieszenia. W Focusach o mniejszej pojemności (1,0 EcoBoost, 1,5 EcoBlue) jest z tyłu belka skrętna w udoskonalonej wersji znanej z Fiasty ST. Większe silniki są łączone z niezależnym tylnym zawieszeniem wielowahaczowym SLA, które jest standardem w kombi. Oprócz wersji kombi Focus będzie sprzedawany jako 5-drzwiowy hatchback. Na wybranych rynkach pojawi się 4-drzwiowy sedan. Odkąd przydomek „sportowy” można dokleić do samochodów mieszczących pięcioproczółki i kosiarkę spalinową, niektórzy producenci nie widzą powodu, aby wciskać ludzi w ładne skądinąd nadwozia 2-lub 3-drzwiowe.

Nowy Focus został skonstruowany od podstaw. Jako pierwszy w koncernie ma platformę C2, która dla Forda ma

być tym, czym MQB dla Volkswagena. Dzięki niej skróci się czas i koszt projektowania nowych modeli. C2 jest sztywna i bardziej odporna na skręcanie niż C1, a modułowa budowa umożliwia użycie jej w modelach różnej wielkości, także SUV-ach. Nowy Focus ma o około 5 cm większy rozstaw osi niż poprzednik, na czym zyskała przestrzeń w środku. Można było też zastosować koła o większej średnicy. W zależności od wersji montowane są obręcze 16-, 17- lub 18-calowe. Wnętrze spogląda w stronę minimalizmu. Tablicę rozdzielczą uformowano tak,

aby zostawiała jadącym dużo przestrzeni. Do sterowania automatyczną skrzynią służy płaskie pokrętko - wygodne, a nie duże. Elektronika jest widoczna, ale nie dominuje.

Focus jest pierwszym europejskim Fordem, w którym oferowany jest przezierny wyświetlacz (HUD - head-up display), pokazujący „na drodze” przed kierowcą podstawowe dane o jeździe. Jest jaśniejszy niż w innych autach i bardzo wyraźny, także w słoneczny dzień. Rozwiązania podnoszące bezpieczeństwo i wprowadzające Focusa do przedsiwionka jazdy autonomicznej zgromadzono w ramach systemu Ford Co-Pilot360. Obejmuje m.in.: aktywny tempomat ACC z funkcją Stop & Go, rozpoznawaniem znaków ograniczenia prędkości i systemem utrzymania na pasie ruchu, system aktywnego wspomagania hamowania z funkcją wykrywania pieszych i motocyklistów, aktywnego unikania zderzenia poprzez

ominięcie przeszkody oraz ostrzeżenie o wjeżdżaniu na drogę jednokierunkową „pod prąd”. Co bardziej zaawansowane wersje systemu multimedialnego mają 8-calowy ekran, a większość ma Apple CarPlay i Android Auto. Opcjonalny FordPass Connect łączy auto ze światem, to nie tylko wygoda w poszukiwaniu gruzińskiej restauracji czy obuwniczego, ale również WiFi z możliwością obsługi do 10 urządzeń.

Każdy element dopracowano w tym samym stopniu. Razem tworzą samochód, który odnalazł „złoty środek”, tak bardzo pożądaną w autach tej wielkości. Najtańszy Focus Trend ze 100-konnym silnikiem benzynowym, który otwiera ofertę w Polsce kosztuje w promocyjnym cenniku 63 900 zł brutto. Zwykła cena wynosi 72 200 zł. Najdroższy w gamie Focus Vignale kombi z silnikiem 2,0 EcoBlue 150 KM to wydatek 130 350 zł (122 550 zł w bieżącej promocji).

Najtańszy nowy Ford Focus w podstawowej wersji wyposażenia ze 100-konnym silnikiem benzynowym 1.0 EcoBoost został wyceniony na 72 200 zł

PREMIERY

Porsche Macan. Zmiany po liftingu



Nowy Macan jest standardowo wyposażony w LED-owe reflektory główne. Wyraźne nawiązania do „911” podkreśla natomiast opcjonalna sportowa kierownica GT. Asystent jazdy w korku Traffic Jam Assist, obejmujący adaptacyjny tempomat, zapewnia bardziej komfortowe prowadzenie przy prędkościach do 60 km/h. Macan zaprezentowany w Szanghaju będzie oferowany wyłącznie w Chinach. W późniejszych miesiącach podążą za nim inne wersje oraz rynki.

Odmienione Audi TT



Auto po liftingu otrzymuje nowy, sportowy i bardziej wyrafinowany wygląd zewnętrzny, silniki o zwiększonej mocy i rozszerzone wyposażenie. Wersja bazowa to 40 TFSI o mocy 197 KM. Druga jednostka to 45 TFSI o mocy 245 KM. Gama systemów bezpieczeństwa rozciąga się od funkcji rozpoznawania znaków drogowych, aż po asystenta parkowania z tylną kamerą.

Mitsubishi L200



W polskich salonach Mitsubishi zadebiutowała specjalna wersja pickupa Mitsubishi L200 2018 o nazwie Black Edition. Muskularny wygląd pojazdu podkreśla specjalny pakiet stylistyczny. W skład pakietu Black Edition wchodzi: atrapa chłodnicy, poszerzenia nadkoli, obudowy lusterek, klamki zewnętrzne, stopnie boczne oraz aluminiowe obręcze kół w kolorze czarnym. Auto jest dostępne z turbodoładowanym silnikiem Diesla o pojemności 2,4 l i mocy 181 KM, w połączeniu z manualną, sześciobiegową przekładnią lub automatyczną skrzynią biegów. Cena japońskiego pickupa startuje od 139 990 zł za wariant z 6-biegową, manualną skrzynią biegów.

Drobne

Jak zamieścić ogłoszenie drobne? Telefonicznie: 94 347 35 16
Przez internet: ogloszenia.gratka.pl
W Biurze Ogłoszeń:

Oddział Koszalin: ul. Mickiewicza 24, 75-004 Koszalin, tel. 94 347 35 16, 347 35 11, 347 35 12, fax 94 347 35 13
Oddział Słupsk: ul. Henryka Pobożnego 19, 76-200 Słupsk, tel. 59 848 81 03, fax 59 848 81 56
Oddział Szczecin: ul. Nowy Rynek 3, 71-875 Szczecin, tel. 91 481 33 61, 481 33 67, fax 91 433 48 60

- RUBRYKI W OGŁOSZENIACH DROBNYCH:**
- NIERUCHOMOŚCI

■ HANDLOWE

■ MOTORYZACJA
- FINANSE/BIZNES

■ NAUKA

■ PRACA
- ZDROWIE

■ USŁUGI

■ TURYSTYKA
- BANK KWATER

■ ZWIERZĘTA

■ ROŚLINY, OGRODY
- MATRYMONIALNE

■ RÓŻNE

■ KOMUNIKATY
- ŻYCZENIA /PODZIĘKOWANIA

■ GASTRONOMIA
- ROLNICZE

■ TOWARZYSKIE
- ogloszenia.gratka.pl

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

KUPIĘ mieszkanie 2-pokojowe do 33m² Koszalin tel. 515-691-780

MIESZKANIA DO WYNAJĘCIA

2-POKOJOWE tel. 693-051-242. GK

2-POKOJOWE, 721-163-421.

BLISKO Emki 3 pok. tel. 503-873-004

GARAŻ ul. Zientarskiego, 609665977 gk

KAWALERKA nowa tel. 606-833-696 GK

MIESZKANIE 46m² 696-406-760.

POKÓJ do wynajęcia 696-406-760.

POKÓJ w domku, 2-os. 532-616-114 gk

DOMY - SPRZEDAM

PÓŁ domu - bliźniak 107,60m², 5 pokoi, działka 0,18h + budynki gosp., 230 tys. zł Polczyn-Zdrój 730749261 po g.16.00

LOKALE UŻYTKOWE - DO WYNAJĘCIA

DO wynajęcia magazyn 530m² z rampą Koszalin tel. 512-299-104

DZIAŁKI, GRUNTY SPRZEDAM

DZIAŁKA 570m centrum Polczyna Zdroju sprzedam tel. 512-299-104

REKLAMA

168567205

ABAKUS

NIERUCHOMOŚCI

Aniela Barzycka – 18 Lat na rynku

pilnie kupimy mieszkanie 1, 2 POKOJE - gotówka

94 345 -22-75 ZADZWOŃ

(obok Związkowca)

tel. 661-841-555

www.abakus-nieruchomosci.pl

1 pokojowe rej. Ratajczaka

99 900,- klucze w biurze,

pilna sprzedaż

2 pok. II p. rej. Sikorskiego

168 000,- klucze w biurze

Kupujący bez prowizji

2 pok. tylko 146 000,-

Nasz Dom

TANI dom z możliwością zamieszkania 2 rodzin (509 tys.) rej. Szpitala, możliwa też zamiana

Zamiana 2 pok. IV p. loggia

Przyleśie, ciepociąg na 2 pok. niższe piętro

loggia, 3 pok.

z wyposażeniem

rej. Sikorskiego 193 000,-

klucze w biurze

2 pok. (43 m2)

rej. Karłowicza 152 000

ZIELENIEWO k Kołobrzegu, atrakcyjna, uzbrojona 694-204-966 /94 35 49 730

GARAŻE

008235241

GARAŻE Blaszane

BRAMY Garażowe

KOJCE dla Psów

Najniższe **CENY**

Różne wymiary

Dogodne **RATY**

Transport i montaż **GRATIS** cały KRAJ

94-318-80-02 91-311-11-94

58-588-36-02 95-737-63-39

59-727-30-74 512-853-323

www.konstal-garaze.pl

INNE

PRZEKSZTAŁCAMY grunty rolne na budowl.podzielizarabiaj.pl, 693477744

Handlowe

FOTO. KSIĄŻKI

ALBUMY, książki, płyty muzyczne. Skup. 509-675-586, 508-245-450.

MATERIAŁY BUDOWLANE

! NAJTANIEJ Używane konstrukcje stalowe, blachy dachowe, profile i rury stalowe tel.88909001 NIEMICA

STYROPIAN producent, dostawa, tel. 52/331-62-48.

INNE

ZŁOM kupię, potnę, przyjadę i odbiorę, tel. 607703135.

Motoryzacja

OSOBOWE SPRZEDAM

MERCEDES W210, Diesel, 604-655-306.

OSOBOWE KUPIĘ

A do Z skup- skupujemy każde pojazdy, płacimy nawet za wraki, oferujemy najwyższe ceny, 536079721

Absolutny Autoskup, 728773160.

AUTA i busy kupię, 504-672-242

AUTO skup wszystkie 695-640-611

AUTO skup, każde. 797552040

AUTOKASACJA Bierkowo. Skup całych i uszkodzonych. 59/8119150, 606206077.

AUTOKASACJA Świeszyno. 608421479

USŁUGI

NEPTUN-AUTOGAZ Tel. 512 170 975.

INNE

KUPIĘ stary samochód lub motocykl, min. 40-letni. Może być niekompletny lub uszkodzony, 609-499-555.

Finanse biznes

KREDYTY, POŻYCZKI

KREDYTY tanio. Słupsk, 59/842-92-38.

POŻYCZKI " Związkowiec" 699186581

Pożyczki w domu Klienta! Dzwoni teraz tel. 22 123 0000. RRSO 178%. Właścicielem marki jest Everest Finanse S.A.

SZYBKIE pożyczki. 501982756.

Nauka

KOREPETYCJE

MATEMATYKA. Tel. 787-644-574 GK

Praca

ZATRUDNIĘ

BEZROBOTNEGO do przyuczenia w zawodzie introligatora zatrudnię. Koszalin 500 29 55 88.

BUDOWLAŃCÓW zatrudnię tel. 601 774 369.

DO prac ogólnobudowlanych, obsługa piaskarki - przyuczę 660-677-713.

DO pracy fizycznej młodego, wynagr. tygodniowe tel.794-690-168 Koszalin

DO restauracji z własnym autem na stałe i dorywczo, 602-133-125.GK

DPS Koszalin zatrudni pielęgniarkę, tel. 94 717 08 90.

GERMANIA Care - opieka Niemcy 943424056, 509780868

HOTEL Monika K-lin św. Wojciecha : do sprzątnia (10-14) 504038644

KIEROWCA kat. BE 732-692-240. GK

KRAWCOWA Sianów, 607-350-308.

OPIEKUNKI do Niemiec tel. 535 340 311 www.ambercare24.pl dzisiaj 70 ofert !

OSOBY na rencie zatrudnię. Koszalin 500 29 55 88.

PANIĄ do sprzątnia biur. Ustka, 668484910.

PANIĄ do sprzątnia klatek schodowych. Słupsk, 668484910.

PIZZERMAN, 602-133-125.GK

Chcesz kupić samochód?

WEJDŹ NA GRATKA.PL

gratka

Największy portal ogłoszeń naprawdę ważnych

POMERANIA Frucht Sp. z o.o.
w Dziwogórze poszukuje Księgowego.
Doświadczenie stanowiskowe min.
3 lata, mile widziana znajomość
Angielskiego lub Niemieckiego.
Wykształcenie wyższe ekonomiczne
lub rachunkowe.
CV, LM z referencjami: katarzyna.
szalek@pomerania.pl

POSZUKUJĘ cieśli, Mielenka,
606-734-410.

PRACA w Niemczech dla
Opiekuna/ki Seniorów. Atrakcyjne
wynagrodzenie, szybkie wyjazdy,
pełna organizacja wyjazdu i pobytu.
Promedica24: 505 337 777.

PRACUJ jako Opiekunka Seniorów
w Niemczech. Organizujemy kursy
języka niemieckiego od podstaw
w Szczecinie. Teraz atrakcyjne
bonusy jesienno-zimowe! Tel.
517 175 599, Promedica24

SPAWACZ TIG, ślusarz. "Irbud"
Koszalin, 696-229-743.

ŚLUSARZ - praca jednozmianowa,
umowa, dobre warunki,
tel: 880905400

TERMOGAZ sp. z o.o zatrudni
operatora minikoparki oraz
pracowników do budowy sieci
i przyłączy gazowych.
Wysokie wynagrodzenie,
możliwość zdobycia uprawnień.
Tel. 609-505-642

REKLAMA 008614511

WYCIĄG Z OGŁOSZENIA
BURMISTRZA MIASTA DARŁOWO
O PIERWSZYM PRZETARGU USTNYM NIEOGRANICZONYM

na sprzedaż lokalu użytkowego, o łącznej powierzchni użytkowej 154,54 m², znajdującego się w budynku wielorodzinnym przy ulicy Rzemieślniczej 15 w Darłowie wraz z oddaniem w wieczyste użytkowanie ulamkowej części w działkach oznaczonych w ewidencji gruntów numerami geodezyjnymi 219/1 i 219 /2 o łącznej powierzchni 278 m², położonych w obrębie 10 m. Darłowo, dla których prowadzona jest w Sądzie Rejonowym w Koszalinie księga wieczysta numer KO1K/00035388/1. Udział w częściach wspólnych budynku oraz w prawie wieczystego użytkowania działek gruntu wynosi 0,57.
Cena wywoławcza nieruchomości wynosi 122.500,00 zł.
Ulamkowa część gruntu, związana z lokalem, stanowi 22% ceny nieruchomości.
Warunkiem udziału w przetargu jest wpłata wadium w wysokości 10.000,00 zł.
Przetarg odbędzie się w dniu 23 października 2018 roku w sali konferencyjnej numer 22 Urzędu Miejskiego w Darłowie, o godzinie: 10.00.
Pełny tekst ogłoszenia oraz warunki przetargu zostały podane do publicznej wiadomości poprzez zamieszczenie na stronie internetowej www.darlovo.pl, w Biuletynie Informacji Publicznej w zakładce „przetargi” oraz wywieszenie na tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miejskim w Darłowie.
Przed przystąpieniem do przetargu należy zapoznać się z ogłoszeniem i warunkami przetargu. Dokumentacja dotycząca ww. nieruchomości dostępna jest do wglądu w pokoju numer 26-27 w Urzędzie Miejskim w Darłowie.
Dodatkowe informacje można uzyskać osobiście lub pod numerem telefonu 94 314 22-23 wew. 242.

REKLAMA 008609096

Burmistrz Miasta Świdwin
informuje, że na tablicach ogłoszeń Urzędu Miasta Świdwin opublikowane są:

1. Ogłoszenie przetargu nieograniczonego nr 4/2018 na dzień 12 października 2018 r. z wyznaczonym terminem wpłaty wadium dnia 9 października 2018 r. w gotówce w kasie lub na konto Urzędu Miasta Świdwin. Do przetargu są wystawione do zbycia na terenie miasta Świdwin działki gruntu:
- przy ulicy Kochanowskiego – 2 działki gruntu uzbrojone pod zabudowę usług rzemieślniczych z funkcją mieszkaniową w cenie po 73.600,- zł plus podatek każda,
- przy ul. Wisławy Szymborskiej – 3 działki uzbrojone pod zabudowę usług rzemieślniczych z funkcją mieszkaniową w cenie po 72.600,- zł plus podatek każda.

2. Wykazy nr 6/2018 i 7/2018 nieruchomości w Świdwinie przeznaczonych do zbycia i dzierżawy.

Szczegółowych informacji na temat przetargu i wykazów udzielają pracownicy Wydziału Przedsiębiorczości i Gospodarki Nieruchomościami Urzędu Miasta Świdwin telefon 94 3652011 wew. 39 lub 53, fax 94 365 22 83.
Ogłoszenie przetargów i wykazów w pełnym brzmieniu publikowane jest w internecie na stronie www.swidwin.biuletyn.net i na tablicach ogłoszeń Urzędu Miasta Świdwin.

ZATRUDNIĘ pielęgniarkę, technikę rtg
w niepublicznym zakładzie opieki
zdrowotnej medicpraca@interia.pl

Zdrowie

GINEKOLOGIA

GINEKOLOG -farmakologia
515417467

INNE SPECJALIZACJE

ALKOHOLIZM - esperal
602-773-762

ALKOHOLOWE odtrucia 509-306-317.

OPIEKA

PRACUJ jako Opiekunka Seniorów
w Niemczech. Organizujemy kursy
języka niemieckiego od podstaw
w Koszalinie Teraz atrakcyjne
bonusy jesienno-zimowe! Tel.
501 357 022, Promedica24

REKLAMA 008609430

BURMISTRZ POŁCZYNA-ZDROJU
informuje, że na tablicy ogłoszeń Urzędu Miejskiego w Polczynie-Zdroju, przy Placu Wolności 3-4 oraz na stronie internetowej zostały opublikowane wykazy nieruchomości (lokali mieszkalnych) przeznaczonych do sprzedaży na rzecz najemców:

1) ul. Bolesława Chrobrego 34/3, w Polczynie-Zdroju,
2) ul. 5-go Marca 10/5, w Polczynie-Zdroju.

umig.polczynzdroj.ibip.pl

Usługi

AGD RTV FOTO

59/8430465 Serwis RTV, LCD, plazma

NAPRAWA RTV wszystkie typy,
bezpłatny dojazd, anteny,
94/3457461

PRALKI Naprawa w domu.
603-775-878

BUDOWLANO-REMONTOWE

A. Studnie, 514-792-460.

BALUSTRADY bramy 602 825 699.

CYKLINIARSKIE bezpył. 889-634-534

CYKLINOWANIE bezpył.
502-302-147

CYKLINOWANIE bezpył.
511-323-367

CYKLINOWANIE bezpyłowe
537583333

CYKLINOWANIE, 888-151-889

DACHY- dekarstwo 94/341 21 84

MALOWANIE remonty
500354255 GK

REMONTY. Słupsk, 535471568

STANY surowe 94/341 21 84

SUCHE zabudowy 94/341 21 84.

INSTALACYJNE

ELGAZ-AUTORYZOWANY Serwis
kotłów gazowych, naprawa,
konserwacja, modernizacja,
600 117 067, www.elgaza.pl

GAZOWE -urządzenia, naprawa /
wymiana 606-579-846 GK

HYDRAULICZNE,
tel. 607-703-135.

HYDRAULIKA 24h, inne, 798-618-871.

PORZĄDKOWE

SPRZĄTANIE mieszkań,
604-129-643.

SPRZĄTANIE strychów, garaży
piwnic, wywóz starych mebli,
607-703-135

INNE

DETEKTYW-KOSZALIN.PL 602601166

REKLAMA 008608448

OGŁOSZENIE O LICYTACJI NIERUCHOMOŚCI

Komornik Sądowy przy Sądzie Rejonowym w Koszalinie Grzegorz Mrowiński (tel. 94 342-09-73) ogłasza, że:

dnia 5.10.2018 r. o godz. 9:00

w budynku Sądu Rejonowego w Koszalinie, mającego siedzibę przy ul. Andersa 34 w sali nr 14, odbędzie się: **DRUGA LICYTACJA**

I. NIERUCHOMOŚCI położonych w mieście SIANOWIE PRZY UL. DĘBOWEJ 25 - bezpośrednio przy drodze krajowej Szczecin - Gdańsk, stanowiących zorganizowaną całość, w skład której wchodzi:

- nieruchomość składająca się z działek gruntu nr 685 o pow. 0,0942 ha i 686 o pow. 0,1517 ha, dla których prowadzona jest księga wieczysta o nr KW 59350 oraz
- nieruchomość składająca się z działek gruntu nr 689/1 o pow. 0,1648 ha i nr 1000/1 o pow. 0,0740 ha, dla których prowadzona jest księga wieczysta o nr KW 86744.

Działki nr 685, 686 i w niewielkim stopniu działka nr 689/1 zabudowane są wolno stojącym, niepodpiwniczonym I-kondygnacyjnym pawilonem handlowym, wybudowanym w roku 2010, w technologii przemysłowej o pow. zabudowy 784,30 m² i pow. użytk. 717,01 m². Teren wokół sklepu utwardzony kostką betonową, część nieutwardzona stanowi teren zielony – trawnik. Działka nr 1000/1 jest niezabudowana i stanowi teren zielony, w części stanowi drogę wewnętrzną,

dla których Sąd Rejonowy w Koszalinie Wydział VI Ksiąg Wieczystych prowadzi księgi wieczyste nr KW KO1K/59350/0 oraz KO1K/86744/7.

Suma oszacowania wynosi 2.941.480,00 zł, zaś cena wywołania jest równa 2/3 sumy oszacowania i wynosi 1.960.986,67 zł.

Licytant przystępujący do przetargu zobowiązany jest złożyć rękojmię w wysokości 1/10 sumy oszacowania, tj. 294.148,00 zł.

II. NIERUCHOMOŚCI LOKALOWEJ stanowiącej lokal niemieszkalny nr 2 składający się z sali sprzedaży, WC, magazynu, pomieszczenia socjalnego i garażu nr G-48 o łącznej pow. 106,02 m² wraz z udziałem 380/10000 w nieruchomości wspólnej, opisanej w KW 56849/4, położony: 75-064 KO-SZALIN, UL. BOLESŁAWA KRZYWOUSTEGO 2A,

dla którego Sąd Rejonowy w Koszalinie Wydział VI Ksiąg Wieczystych prowadzi księgę wieczystą o numerze KW 65134 [NKW: KO1K/00065134/5]

Suma oszacowania wynosi 449.650,00 zł, zaś cena wywołania jest równa 2/3 sumy oszacowania i wynosi 299.766,67 zł.

Licytant przystępujący do przetargu powinien złożyć rękojmię w wysokości 1/10 sumy oszacowania, to jest 44.965,00 zł.

Rękojmię należy złożyć w gotówce lub na urzędowe konto komornika BZ WBK SA III O/Koszalin 75 1500 1096 1210 9008 5783 0000 najpóźniej w dniu poprzedzającym przetarg.

Zgodnie z przepisem art. 976 § 1 k.p.c. w przetargu nie mogą uczestniczyć osoby, które mogą nabyć nieruchomość tylko za zezwoleniem organu państwowego, a zezwolenia tego nie przedstawiły oraz inne osoby wymienione w tym artykule.

www.komornik-koszalin.pl

Zwierzęta

USŁUGI

SKUP bydła 500277836, 500-277-836

Matrymonialne

55-LATEK pozna Panią z okolic Koszalina w zbliżonym wieku, mile widziana ukrainka 609-377-487

Różne

TAROT, 602-211-800.

Rolnicze

PŁODY ROLNE

KUPIĘ peluszkę, lubin, wykę, gorczycę tel.604250237

SKUP zbóż paszowych, 502306102

SPRZEDAM owies, jęczmień, 532536916

SUPER pszenżyto, 880454870.

ZWIERZĘTA HODOWLANE

KURKI odchowane 784 461 566

SKUP bydła w każdej kondycji GOTÓWKA z vat. tel 791-248-252, 665-804-060.

Towarzyskie

ADA Słupsk, 513-751-832.

ADRIANA nowa Koszalin, 516-310-343

AKTYWNA dojrzała. 507-719-333. GK

ATRAKCYJNA dojrzała, 661177611.

BASIA Słupsk 797-221-767

KOSZALIN, 531-600-712.

SŁODKA Asia Koszalin 516603622

WIOŁA po 40-tce. K-lin, 691-857-735.

WIOLETTA tel. 881-617-579

ŻANETA 46l, 693-771-552 Koszalin

REKLAMA 008611905

SYNDYK MASY UPADŁOŚCI „PORTKA ”
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością w upadłości likwidacyjnej w Kołobrzegu
ZAPRASZA DO SKŁADANIA OFERT NA SPRZEDAŻ Z WOLNEJ RĘKI:

I.) Instalacji do quasi-pirolizy niskotemperaturowej katalityczno-adsorbcyjnym systemem oczyszczania gazów odlotowych o wydajności 9,5 t/dobę paliw organicznych.
Cena wywoławcza: **1.330.000,00 zł brutto.**

II.) Hala quasi-pirolizy, o powierzchni 328,8 m² – ściany osłonowe z płyt warstwowych chemoodpornych z rdzeniem styropianowym grubości 100 mm.
Cena wywoławcza: **251.416 zł brutto.**

III.) Hala do przetwarzania odpadów inne niż niebezpieczne, pow. zabudowy 144 m².
Obiekt jednokondygnacyjny, niepodpiwniczony, konstrukcji stalowej, ściany zewnętrzne osłonowe kryte blachą stalową trapezową, ocynkowaną.
Cena wywoławcza: **57.655,00 zł brutto.**
Przy rozpatrywaniu ofert pierwszeństwo będą miały oferty składane na łączny zakup pozycji I i II przedmiotu sprzedaży.
W przypadku złożenia oferty na kupno tylko hali quasi-pirolizy, opisanej w pozycji II zakup jej będzie możliwy po uprzedniej sprzedaży instalacji do quasi-pirolizy opisanej w pozycji I.
Koszty demontażu instalacji quasi-pirolizy pozycja I i hal opisanych w pozycjach II i III oraz koszty transportu miejsca posadowienia, tj. m. Korzyścienko gm. Kołobrzeg ponosi **NABYWCA.**

IV.) Odolejająca do substancji ropopochodnych.
Cena wywoławcza: **21.784 zł brutto.**

Pismenne oferty w zamkniętej kopercie z napisem „Portka – sprzedaż” należy składać na adres Biura Syndyka: ul. Łopuskiego 23/111, 78-100 Kołobrzeg w terminie do 26.10.2018 r.

Warunkiem uczestnictwa w przetargu jest wpłacenie wadium w wysokości 10% ceny wywoławczej na rachunek bankowy o numerze: 13 1140 2004 0000 3102 7608 4002 do dnia 26.10.2018 r. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 29.10.2018 r. w Biurze Syndyka.

Oferta pod rygorem odrzucenia powinna zawierać wszystkie informacje określone w Regulaminie Sprzedaży. Oferty niespełniające kryteriów określonych w Regulaminie Sprzedaży nie będą rozpatrywane.

Opis, oszacowanie instalacji i pozostałych ruchomości dostępne są do wglądu w Biurze Syndyka po wcześniejszym ustaleniu terminu oraz podpisaniu umowy o zachowaniu poufności. Kontakt, tel.: 602-464-010, e-mail: **syndyk_kolobrzeg@interia.pl**
Zastrzega sobie prawo do odwołania sprzedaży bez podania przyczyn.

Chcesz kupić mieszkanie?

WEJDŹ NA GRATKA.PL

gratka Największy portal ogłoszeń naprawdę ważnych

Michał Kubiak ładuje akumulatory batonami od Anny Lewandowskiej

Tomasz Billiński, Wama
tomasz.billinski@polskapress.pl

Siatkówka

Polacy z kompletem zwycięstw i punktów awansowali do drugiej fazy mistrzostw świata. - Znamy swoją wartość, ale nie chodzimy z głową w chmurach. Nic jeszcze nie osiągnęliśmy - zaznaczył Michał Kubiak.



FOT. SYLVIA DĄBROWA

Polska jest jedną z trzech drużyn pierwszej fazy, która wygrała pięć spotkań i jedną z dwóch, która zdobyła komplet punktów

w jednym miejscu, wciąż to samo jedzenie, od samego wchodzenia na stołkówkę zbiera się na wymioty.

Warunki to rzecz, która 30-letniemu przyjmującemu dała się we znaki najbardziej. Jeszcze przed pierwszym meczem mistrzostw, z Kubą, zatruł się tutejszym jedzeniem.

- Jedzenie to coś, co najbardziej mnie tu wkurza. W środę nawet nie zszedłem na śniadanie. Przez dwa, trzy dni było OK, ale jeśli w dziesiątym wciąż jest to samo, jeszcze pewnie na tym samym oleju, to wolę odpuścić. Hotel ma niby pięć gwiazdek, ale nie

wiem, kto je przyznał. Ale i takie rzeczy trzeba przeżyć, żeby zostać mistrzem świata. Co jem? Mam batony Anny Lewandowskiej - uśmiechał się Kubiak.

On i paru siatkarzy narzeka też na drobne przeziębienie. Środa i czwartek są dniami, w których mają dojść do pełni sił. - Wykonaliśmy dobrą robotę. Przed nami nowi rywale i będziemy się bić. Tyle. Mamy czas, by się zregenerować, wyleczyć to, co boli i walczyć o awans do grona sześciu najlepszych drużyn świata - wzruszył ramionami rozgrywający Fabian Drzygala.

Argentyna to czwarty zespół grupy A, Francja trzeci B, a Serbia drugi C. - To drużyny z czołówki, ale każda ma swoje problemy - stwierdził Kubiak. - Francja nie gra nie wiadomo jakiej siatkówki. Serbii nie widziałem, ale zwycięstwo nad Rosją robi wrażenie. Mimo to nie ma ekip niepokonanych. W każdym razie chcąc być w szóście, a później w czwórce oznacza, że

Mamy czas, by się zregenerować, wyleczyć to, co boli i walczyć o awans do grona sześciu najlepszych drużyn świata

musimy z nimi wygrać. Wzrosłyśmy mnóstwo zdrowia, żeby mieć idealny bilans. Głupio by było tego nie wykorzystać. Ponadto znamy swoją wartość, ale nie chodzimy w głowę w chmurach. Mimo pięciu wygranych, nic jeszcze nie osiągnęliśmy.

Komplet zwycięstw oprócz Polski mają Włochy i Stany Zjednoczone. Amerykanie mają jednak dwa punkty mniej, bo dwa mecze wygrali po tie-breakach. W drugiej fazie grupowej w czterozespołowych grupach każdy zagra z każdym. Do szóstki awansują zwycięzcy czterech grup

oraz dwa najlepsze zespoły z drugich miejsc. W kolejnej rundzie sześć zespołów poprzez losowanie zostanie podzielona na dwie grupy po trzy drużyny. Od tej fazy rywalizacja będzie odbywać się w Turynie.

- Włochy to piękny kraj, który chętnie bym odwiedził. Mamy nadzieję, że nam się uda. Pięć zwycięstw stawia nas w znakomitej sytuacji. Z meczu na mecz gramy coraz lepiej, choć jest kilka rzeczy, które moglibyśmy poprawić, bo jeszcze nie funkcjonują - podsumował trener reprezentacji Polski Vital Heynen.

Terminarz II rundy MŚ

GRUPA E: Piątek: Holandia - Rosja (17), Włochy - Finlandia (21:15); sobota: Holandia - Finlandia (17), Rosja - Włochy (21:15); Rosja - Finlandia (17); Włochy - Holandia (21:15). **Kolejność:** 1. Włochy 5 zwycięstw, 2. Holandia 4, 3. Rosja 3, 4. Finlandia 2.

GRUPA F: Piątek: Brazylia - Australia (17), Belgia - Słowenia (20:30); sobota: Australia - Belgia (17), Słowenia - Brazylia (20:30); niedziela: Słowenia - Australia (17), Belgia - Brazylia (20:30). **Kolejność:** 1. Brazylia 4 zwycięstwa, 2. Belgia 3, 3. Słowenia 3, 4. Australia 2.

GRUPA G: Piątek: USA - Kanada (16), Bułgaria - Iran (19:40); sobota: Iran - Kanada (16), Bułgaria - USA (19:40); niedziela: USA - Iran, Bułgaria - Kanada (19:40). **Kolejność:** 1. USA 5 zwycięstw, 2. Iran 4, 3. Bułgaria 3, 4. Kanada 3.

GRUPA H: Piątek: Serbia - Francja (16), Polska - Argentyna (19:40); sobota: Serbia - Argentyna (16), Polska - Francja (19:40); niedziela: Francja - Argentyna (16), Polska - Serbia (19:40). **Kolejność:** 1. Polska 5 zwycięstw, 2. Serbia 4, 3. Francja 3, 4. Argentyna 2. ©©

Piłka nożna

Jerzy Brzęczek zaskoczy powołaniami?

Jak donosi „Przegląd Sportowy” selekcjoner „Białe-Czerwonych” zamierza pierwszy raz powołać Kamila Grosickiego. Skrzydłowego, który był numerem jeden u Adama Nawalki, zabrakło podczas ostatniego grupowania. Brzęczek tłumaczył tę decyzję tym, że nie chciał przeszkadzać zawodnikowi w aklimatyzacji w nowym klubie. „Grosik” jednak nie dogadał się ani w Turcji, ani w Grecji. Ostatnio zaliczył za to kwadrans w ligowym spotkaniu Hull City. Szykuje się również powrót po latach dla Pawła Olkowskiego. Największą niespodzianką w kadrze Brzęczka może okazać się nowicjusz - Rafał Augustyniak z Miedzi Legnica. Ma duże szanse na pierwsze powołanie, tym bardziej że z powodu kontuzji wypadł Taras Romanczuk z Jagiellonii Białystok. (AIP, STEN)

Sport w TV

9.05, TVP Sport, tenis, turniej WTA w Seulu; **10.55, TVP Sport,** tenis, turniej WTA w Tokio; **12.40, 14, TVP Sport,** tenis, turniej WTA w Guangzhou; **18.45, Polsat Sport Premium 1,** piłka nożna, PAOK Saloniki - Chelsea Londyn (Liga Europy); **20.50, Polsat Sport Premium 1,** piłka nożna, RB Lipsk - Red Bull Salzburg (Liga Europy); **18.45, Polsat Sport Premium 2,** piłka nożna, Dynamo Kijów - FK Astana (Liga Europy); **20.50, Polsat Sport Premium 2,** piłka nożna, Łudogorec Razgrad - Bayer 04 Leverkusen (Liga Europy). (BK)

LOTTO

WTOREK, 18.09

MULTI MULTI - GODZ. 21.40
1, 2, 3, 5, 13, 14, 15, 17, 27, 28, 32, 39, 40, 45, 47, 56, 62, 71, 72, 79; plus 56

MINI LOTTO
13, 14, 27, 28, 38

LOTTO
7, 21, 24, 36, 38, 42

LOTTO PLUS
9, 11, 20, 24, 29, 33

KASKADA - GODZ. 21.40
1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 18, 20

EKSTRA PENSJA
5, 6, 7, 22, 29 ostatnia liczba 1

SUPER SZANSA - GODZ. 21.40
4316727

ŚRODA, 19.09

MULTI MULTI - GODZ. 14
4, 8, 9, 11, 30, 35, 36, 38, 40, 47, 49, 50, 51, 53, 55, 62, 67, 71, 76, 77; plus 62

KASKADA - GODZ. 14
1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 13, 15, 20, 22, 24

SUPER SZANSA - GODZ. 14
8276702

Leo Messi zaliczył już ósmy hat-trick w Lidze Mistrzów

Piłka nożna

Filip Beres
sport@polskapress.pl

Juergen Klopp na dobre odmięł Liverpool, a Leo Messi pobili rekord Cristiano Ronaldo. We wtorek zagrał również Polacy, ale bez powodzenia.

Sturridge'a i Jamesa Milnera, ale mistrzowie Francji nie pozostali dłużni i odrobili straty, dzięki trafieniom Thomasa Meuniera i Kyliana Mbappe. Bohaterem „The Reds” został po wejściu z ławki Roberto Firmino, który indywidualną akcją zapewnił swojej drużynie trzy punkty.

- Dobre zorganizowanie i duże serce były kluczowe w tym spotkaniu - powiedział po meczu trener Liverpoolu Jurgen Klopp.

W drugim meczu grupy C Napoli zremisowało bezbramkowo z Crveną Zvezda 0:0. W bar-

wach włoskiego klubu od pierwszej minuty wybiegli Piotr Zieliński i Arkadiusz Milik - pierwszy z nich dotrwał do 75. minuty, a drugi rozegrał całe spotkanie, ale żaden z nich nie był w stanie zmienić losów meczu, mimo dobrej okazji Milika.

- Gniew i rozczarowanie - tylko tyle powiedział po meczu Zieliński.

Jednego punktu zdobytego przez Napoli na pewno zazdrościć koledy z reprezentacji Kamil Glik i Grzegorz Krychowiak. Glik i jego AS Monaco przegrał

na własnym boisku 1:2 z Atletico Madryt, a Krychowiak i jego Lokomotiw Moskwa zostali zdominowani przez Galatasaray, przegrali aż 0:3.

Glik był jednym z współwinnych przy pierwszej bramce dla gości. Dla Krychowiaka był to pierwszy mecz w Lidze Mistrzów po półtora rocznej przerwie.

Jedynym Polakiem, który zgarnął komplet punktów we wtorek był Łukasz Piszczek, a jego Borussia wygrała z Club Brugge 1:0 po bramce Christiana Pulisicia.

- Messi, Messi, Messi (i Dembele) - tak opisał mecz „Blaugrany” „Mundo Deportivo”. Podopieczni Ernesto Valverde nie mieli żadnych problemów z PSV Eindhoven, pokonując ich 4:0. Leo Messi ustrzelił hat-tricka. Był to ósmy taki wyczyn Argentyńczyka w LM i tym samym odskoczył od Cristiano Ronaldo (7). Tottenham nie był w stanie utrzymać prowadzenia na San Siro i przegrał w doliczonym czasie gry z Interem 1:2.

Wczorajsze mecze zakończyły się po zamknięciu numeru. ©©

REKLAMA

BLACHY PRUSZYŃSKI

Wspieramy

POLSKA SIATKÓWKA

008592233

Słupia Kobylnica sprawiła niespodziankę i po dogrywce pokonała Spartę Sycewice

Piłka nożna

Jarosław Stencel

jaroslaw.stencel@polskapress.pl

W meczu III rundy Pucharu Polski w Podokręgu Słupskim doszło do niespodzianki w Kobylnicy, gdzie miejscowa Słupia pokonała Spartę Sycewice 3:2 po dogrywce.

Wprawdzie oba zespoły grają w klasie okręgowej, to jednak w tym sezonie przyświecają im inne cele. Sparta chciałaby powalczyć o awans do IV ligi, a Słupia chciała uniknąć spadku do klasy A.

Mecz przebiegał w pierwszej połowie pod znakiem zdecydowanej przewagi podopiecznych Marcina Rusakiewicza. Gracze z Sycewice seryjnie marnowali jednak swoje sytuacje. Już na początku w sytuacji sam na sam z dobrze dysponowanym w tym spotkaniu Patrykiem Wójcikiem znalazł się Szymon Mytych, ale nie trafił z 10 metrów w bramkę. Następnie strzał Radosława Terefenko wybronił Wójcik. Okazję na gola mieli też gospodarze. Zbyt daleko z bramki wyszedł Daniel Libigocki i Paweł Waleszczyk próbował go przełobować po strzale z 35 metrów. Bramkarz Sparty jednak zdążył z interwencją i wybił piłkę ponad poprzeczkę.

W dogodnej sytuacji znalazł się Terefenko, ale po dobrym odbiorze zamiast decydować się na strzał, próbował jeszcze podawać. W kolejnej akcji dobrze dośrodkowywał Krystian



Paweł Waleszczyk, były gracz Gryfa Słupsk jest obecnie grającym szkoleniowcem Słupi Kobylnica. Trener dał przykład swojemu zespołowi i to od jego strzału rozpoczęło się strzelanie do bramki Sparty Sycewice

Klawikowski, ale Terefenko został zablokowany. W 39 minucie ponownie w doskonałej sytuacji znalazł się Terefenko, ale nie zdołał umieścić piłki w siatce strzelając nad poprzeczką. Trzy minuty później ten sam zawodnik ponownie znalazł się przed szansą na strzelenie bramki, ale i tym razem się nie udało. Po przyjęciu piłki uderzył ją w kierunku dłuższego rogu, niestety jednak dla zawodnika i Sparty Sycewice, piłka poszybowała obok słupka.

Po przerwie nadal przeważali piłkarze z Sycewice.

W dogodnej sytuacji znalazł się Patryk Dąbrowski, który uderzył z 10 metrów, ale ponownie świetnie spisał się Wójcik broniąc ten strzał.

W końcu dobrą sytuację zorganizowali sobie gospodarze. Kamil Setny dobrze przedarł się w okolicę pola karnego, ale zamiast szukać okazji do strzału zdecydował się podawać do Pawła Waleszczyka, który jednak będąc w trudnej sytuacji i naciśkany przez obrońców uderzył nad poprzeczką. W 59 minucie do siatki trafił Terefenko, ale sędzia orzekł, że był na pozycji spalonej i gola nie uznał. Chwilę

potem na strzał z 25 metrów zdecydował się Michał Mytych i ponownie bardzo dobrą interwencją wykazał się Patryk Wójcik. Przez kolejne dziesięć minut piłkarze obu zespołów nie zachwycali swoją grą.

Dopiero w 74 minucie 40 kibiców zebranych na meczu zobaczyło pierwszego gola. Z prawej strony dośrodkował Adrian Mordal, a celną główkę z kilku metrów popisał się Jarosław Cudziło. Michał Giersz mógł podwyższyć na 2:0, ale znów dobra interwencja Wójcika, który instynktownie zagrał ręką w którą trafiła piłka. Sytu-

acja się zemściła i z 20 metrów celnym uderzeniem pod poprzeczkę wyrównał Waleszczyk. Gospodarze jeszcze zaatakowali.

Nie był uznany gol Setnego, a głową niecelnie uderzał Hostyński. W dogrywce z wolnego podał Szymon Schulz i z bliska trafił Michał Mytych. Chwilę potem po asyście Borowińskiego wyrównał Hostyński. Wynik ustalił samobójczym strzałem Schulz, a atakował Nitsche.

SŁUPIA KOBYLNICA - SPARTA SYCEWICE 3:2 (1:1, 0:0)

Bramki: 0:1 Jarosław Cudziło (74-głowa), 1:1 Paweł Waleszczyk (84), 1:2 Michał Mytych (93), 2:2 Adam Hostyński (97), 3:2 Szymon Schulz (103). Słupia: Wójcik - Wolczko, Nitsche, Kunicki, Hostyński, Setny, Milewicz, Drapalski, Graś, Waleszczyk, Szymankowski (65 Borowiński). Sparta: Libigocki - S.Schulz, Cudziło, Mordal, Giersz, Dąbrowski, K.Klawikowski, M.Mytych, Kalinowski (61 Rabenda), Sz.Mytych, Terefenko. Pozostałe wyniki:

Pogoń II Lębork - Jantaria Pobłocie 1:0 (0:0). Bramki: 1:0 Wiktor Miotk (61). Chrobry Charbrowo - Leśnik Cewice 7:2 (2:2, 1:1). 0:1 (17), 1:1 Adam Cerega (27), 2:1 Wojciech Krzyżanowski (47), 2:2 (77-wolny), 3:2 Pawlik (95), 4:2 Sebastian Wiśniewski (100), 5:2 Pawlik (104), 6:2 samobójcza (111), 7:2 Hawryluk (117). MKS Debrzno - Piast Agrochem Człuchów 2:4 (1:2).

Bramki: 0:1 Mateusz Drobek (4), 0:2 Dominik Gołński (18), 1:2 Szymon Malmom (35), 2:2 Krystian Szostek (64), 2:3 Mateusz Drobek (70), 2:4 Łukasz Bednarek (90).

Czarni Czarne - Zawisza Borzytuchom 3:2 (0:1). Dla czarnieckiego zespołu bramki zdobyli: Maciej Tamiola (47), Jarosław Piekuś (67), Łukasz Rap (90+2). Strzelcy goli dla borzytuchomian: Mateusz Nogaj (31), Denis Jakuc (90+3).

Kaszubia Studzienice - Prime Food Brda Przechlewo 0:1 (0:0).

Gola strzelił Dawid Modrzejewski (75).

Lipniczanka Lipnica - Myśliwiec Tuchomie 3:0 (1:0). Strzelcy goli: Klaudiusz Szyca (28), Artur Rzepiński (73) 3:0 Artur Wojach (82).

Błękitni Głównice - Karol Milarx Peplino 5:2 (1:1). Zdobywcy bramek dla zwycięzców: Robert Ludko - 2 (34,61), Damian Grzeszkowiak (46), Marek Skibiński (51), Przemysław Romowski (77). Obydwie bramki dla peplinian zdobył Szymon Gołaszewski (20 i 86 - rzut karny).

Słupia Charnowo - Stal Jezierzycze 1:5 (0:2). Dla charnowian honorowego gola strzelił Piotr Szumski (83). Strzelcy goli dla Stali: Łukasz Skierka - 3 (24, 53, 77), Michał Pietrzak (45), Mariusz Żurek (79). © P

Grand Prix Lęborka

Lekkoatletyka

Krzysztof Niekraś

krzysztof.niekraś@polskapress.pl

Od wielu lat biegi przełajowe w Lęborku cieszą się ogromnym powodzeniem. Taką formę aktywnego wypoczynku dla wszystkich grup wiekowych propaguje Centrum Sportu i Rekreacji.

XXIV Indywidualne Biegi Przełajowe o Grand Prix Lęborka zaczęły się niedługo. Edycja 2018/2019 ruszy 29 września (sobota). Podział na grupy wiekowe (roczniki i dystanse): skrzaty (dziewczeta i chłopcy z rocznika 2012 i mogą być jeszcze dzieci młodsze, 460 m), krasnale (dziewczeta i chłopcy z roczników 2011 i 2010, 460 m); szkoły podstawowe (dziewczeta i chłopcy z roczników 2009 i 2008, 700 m); szkoły podstawowe (dziewczeta i chłopcy z roczników 2007 i 2006, 910 m); szko-

ły podstawowe (dziewczeta i chłopcy z roczników 2005 i 2004, 910 m); klasy gimnazjalne (dziewczeta i chłopcy z rocznika 2003 i mł., 1390 m); szkoły ponadpodstawowe (dziewczeta i chłopcy z roczników: 2002, 2001, 2000, 1999, 2020 m); bieg główny: kobiety 4050 m, mężczyźni 6070 m.

Zawody przeprowadzone zostaną na terenach leśnych przy stadionie (ul. Janusza Kusocińskiego) w Lęborku. Zgłoszenia przyjmowane będą w dniu zawodów od godz. 10. Podajemy terminy pozostałych biegów z tego cyklu: II - 20 października 2018 r., III - 3 listopada 2018 r., IV - 30 marca 2019 r., V - 4 maja 2019 r. Tradycyjnie już będą prowadzone punktacje drużynowe szkół. Przewidziano także nagrody pieniężne. Zatem szykujcie formę, zdobywajcie kondycję i mędrzcie się na starcie. Bieganie to wielka frajda. © P

Biegowa Ustka zaprasza



Lekkoatletyka

Wyczynowcy i amatorzy mają kolejną okazję do sprawdzenia swojej dyspozycji w Ustce. Tam bowiem odbędzie się Bieg V „Zachować dla Pokoleń” w imprezie Rozbiegana Ustka na fali. Zawody zaliczane są do Grand Prix Ustki. Wszystkich chętnych do biegania organizator (Ośrodek

Sportu i Rekreacji Ustka) zaprasza na niedzielę (23 września) Start i meta na Trakcie Solidarności w Ustce (przy wejściu na plażę). Wszyscy uczestnicy będą mieli do przebiegnięcia 10 kilometrów i na trasę wyruszą o godz. 12. Wcześniej przeprowadzone zostaną biegi młodzieżowe i marsz nordic walking. (FEN)

Czarni wygrali z AZS

Koszykówka

Michał Piątkowski

michal.piatkowski@polskapress.pl

Wczoraj w hali Gryfia został rozegrany mecz towarzyski pomiędzy Czarnymi Słupsk i AZS Koszalin. Wygrali Czarni 80:71 (26:11, 16:18, 21:18, 17:24).

Pierwsza kwarta to zdecydowana dominacja Czarnych. Bardzo pewnie grał Mantas Cesnauskis. Bardzo dobrze bronili słupszczanie i AZS Koszalin nie mógł przebić się pod kosz.

W drugiej kwarcie nie do zatrzymania był Jakubiak. Zdobył 8 punktów, wszystkie z gry. Pod koszem najlepiej prezentował się Cechniak, dużo lepiej niż podkoszowi gości.

Trzecią kwartę super zaczął Seweryn zdobywając 5 punktów z rzędu i po wsadzie Cechniaka Czarni prowadzili 49:34.

Trzecia kwarta to również super początek Seweryna,

który zdobył 5 punktów. Potem gra była punkt za punkt.

Dwa zespoły popełniały proste straty. Kwartę skończył Cesnauskis celną trójką i słupszczanie prowadzili po 30 minutach 63:47.

W czwartej części dobrze grał Długosz i Cechniak pod koszem.

Do kosza trafiali Cesnauskis, Jakubiak i Pełka. Koszalinianie mieli ogromne problemy ze skutecznością. Bardzo dobrze grał Powideł - zaliczył piękną asystę do Cechniaka i trafił za 2 z faulem.

Ostatnie minuty to walka kosza za kosza.

Punkty dla Czarnych zdobywali: Kordalski 2, Jakubiak 14, Seweryn 5, Długosz 11, Powideł 5, Cechniak 11, Cesnauskis 16, Rypiński 2, Pełka 14. Dla AZS: Papić 15, Czajkowski 2, Kucharz 4, Tejić 15, Surmacz 19, Radulović 10, Zywert 5, Walters 1. © P

MISTRZOWIE SMAKU

Czwartek, 20.09.2018

**Kucharz Roku gotuje
w restauracji Chapeau Bas**

SRT. II

**NAJLEPSZY KELNER
I NAJLEPSZY BARMAN
SERWUJE W USTCE**

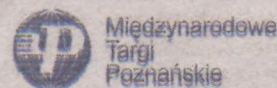
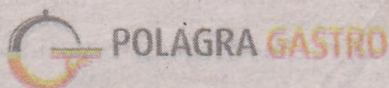
STR. III

**Trzy restauracje z Ustki
znalazły się na podium
zwycięzców**

STR. IV



Partnerzy plebiscytu:



Mistrzowie Smaku: najlepsi kucharze, kelnerzy, produkty

Magdalena Olechnowicz

magdalena.olechnowicz@polskapress.pl

Nasz plebiscyt

Mistrzowie w swoim fachu. Tym określeniem zdecydowanie można określić laureatów plebiscytu Mistrzowie Smaku 2018, których nagrodziliśmy podczas gali w Gościńcu w Dolinie Charlotty.

W gastronomii najważniejsi są klienci. To od nich zależy być albo nie być każdego lokalu. To także oni wybrali Mistrzów Smaku 2018 w plebiscycie „Głosu Pomorza”. W środę, 22 sierpnia, wręczyliśmy dyplomy i nagrody laureatom plebiscytu w poszczególnych kategoriach.

Podzieliiliśmy je na trzy rodzaje. W pierwszej nagrodziliśmy ludzi, a więc najlepszych kucharzy, najmilszych kelnerów i barmanów. W drugiej - najlepsze restauracje, cukier-



Naszych gości w Gościńcu w Dolinie Charlotty częstowano m.in. polikami wieprzowymi

nie/kawiarnie, piekarnie oraz bary/jadłodajnie/bistro. Z kolei w trzeciej nasi czytelnicy głosowali na produkty. Osobno na najlepszą ich zdaniem pizzę, burgera, kebaba i lody. Plebiscyt cieszył się ogromnym zainteresowaniem, a walka o miejsca na podium toczyła się do samego końca. Wszystkim,

którzy włączyli się w naszą zabawę, dziękujemy.

A oto laureaci w poszczególnych kategoriach:

Kucharz Roku: I - Marcin Szwak, Chateau Bas w Grand Lubicz w Ustce, II - Jacek Bryłka, Restauracja Bursztynowa w Ustce, III - El-

żbieta Bernacka-Hanus, Gościńiec u Bernackich w Smołdzinie;

Kelner Roku: I - Mateusz Terlecki, Restauracja Bursztynowa, II - Aleksandra Weiland, Restauracja Bursztynowa, III - Paweł Adamczak, Restauracja Bursztynowa;

Barman Roku: I - Ivan

Kozhushko, Hotel Grand Lubicz, Dominik Bullmann, Sferque Beach Bar, III - Mateusz Pisarzewski, Golden Bar - prywatna obsługa barmańska, mobilny koktajlbar;

Restauracja Roku: I - Restauracja Bursztynowa w Hotelu Lubicz Wellness&Spa, II - Columbus Tawerna w Ustce, III - Chateau Bas w Ustce;

Cukiernia/Kawiarnia Roku: I - So! Coffee w Słupsku, II - Grycan Lody od Pokoleń w Słupsku, III - Słodkie Historie w Słupsku;

Bar/Jadłodajnia/Bistro Roku: I - Bar Sadełko, II - Royal Bar, Bar Filipcio;

Lody Roku: I - Lodziarnia Truskawka w Rowach, II - Bacio Lodziarnia Kawiarnia w Ustce, III - Lodziarnia Miś w Rowach;

Pizza Roku: I - Pizza z kurczakiem i brokułami z Pizzerii Al Dente w Ustce; II - Pizza Diabło z Pizzerii Corner w Słupsku, III - Pizza nr 18 z Pizza Pazza w Słupsku;

Burger Roku: I - TOMs Steak House w Słupsku, II - Fullbull

w Słupsku, III - Milkshake Bar w Słupsku;

Kebab Roku: I - Kebab House w Słupsku, II - Kebab Royal w Słupsku, III - Zapiekanki krakowskie w Słupsku;

Piekarnia Roku: I - Piekarnia Cyman - Gerard Cyman; II - Piekarnia/Cukiernia z Jaracza w Słupsku.

Laureaci w kategorii Kucharz Roku, Kelner Roku i Barman Roku otrzymali nagrody zaproszenia na dwuosobowy weekendowy pobyt w Dolinie Charlotty Resort&Spa. Ci, którzy zajęli drugie miejsca, spędzą weekend w Wicie Residence Apartamenty Spa, a zdobywcy trzecich miejsc pobawią się na różnych wydarzeniach kulturalnych. Z kolei laureaci w kategoriach Restauracja Roku, Cukiernia, Bar, Piekarnia, Lody, Burger, Pizza, Kebab otrzymali vouchery na reklamę w „Głosie Pomorza” oraz w tygodniku „Nasze Miasto” o wartości od dwóch do pięciu tysięcy złotych.

Galeria zdjęć i wideo na gp24.pl.

Karmił reprezentację Polski w piłce nożnej i Agnieszkę Holland

I miejsce/Kucharz Roku

Chateau Bas w Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka

Marcin Szwak został Kucharzem Roku w plebiscycie Mistrzowie Smaku. Zanim został szefem kuchni w Restauracji Chateau Bas w Ustce, karmił reprezentację Polski w piłce nożnej, zawodników Manchester City i Glasgow Rangers.

Marcin Szwak nagradzany był już wielokrotnie. Ma na swoim koncie m.in. Wyróżnienie Jury Profesjonalnego Wine&Food Noble Night, nagrodę Grand Award w konkursie Poland 100 Best Restaurants, Czapkę Żółtego Przewodnika Gault & Millau oraz zajęcie pierwszego miejsca w festiwalu Restaurant Week - ranking restauracji w Słupsku i Ustce. Miał okazję gotować dla piłkarzy reprezentacji Polski w piłce nożnej, Manchester City, Glasgow Rangers czy dla takich osobistości jak Jan AP Kaczmarek, Agnieszka Holland i wielu innych ze świata Hollywood.

W zawodzie pracuje od 17 lat, a od czerwca 2014 zarządza kuchnią w Restauracji Chateau Bas w Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka. Umiejętnie łączy tra-



Wielokrotnie nagradzany i tytułowany kucharz, m.in. nagroda Grand Award w konkursie Poland 100 Best Restaurants

dycję z nowoczesnością, a inspirację czerpie z natury.

Skąd zamiłowanie do kuchni? - Troszkę dziedziczne. Tata wszystkie wędliny w domu zawsze sam przygotowywał. Gdy skończyłem podstawówkę, wybrałem szkołę gastronomiczną i spodobało mi się. Dzisiaj wiem, że robię to, co lubię. Doświadczenia, który pan Marcin zdobywał podczas podróży po świecie, dziś przenosi na stoły w restauracji w Ustce. Kuchnia europejska pojawia się na talerzach obok dań regionalnych. Na co szcze-

gólnie zaprasza do Chateau Bas? - Danie popisowe, które jest z nami od początku, to tatar z jelenia. Za każdym razem wychodzi genialnie. Raz na jakiś czas serwujemy też kaczę języki, które polecam. Polecam też naszego bałtyckiego dorsza, który jest nieprzekombinowany, doprawiony solą, obtoczony mąką i usmażony na patelni. Restauracyjne menu to jego inicjatywa, choć uczciwie zaznacza, że tak naprawdę to efekt burzy mózgów całej załogi Chateau Bas.

Jego specjalność to jagnięcina

II miejsce/Kucharz Roku

Jacek Bryłka
Restauracja Bursztynowa Ustka

Jacek Bryłka jest szefem kuchni w Restauracji Bursztynowa w Hotelu Lubicz w Ustce. Przygotowywanie wykwintnych dań to nie tylko jego praca, ale przede wszystkim pasja.

Jacek Bryłka w Restauracji Bursztynowa pracuje od marca 2018 roku. Wcześniej, przez 10 lat, pracował w Restauracji Intryga w Słupsku, gdzie również

był szefem kuchni. Jego popisowe dania powstają na bazie jagnięciny. Jagnięce kotlety to niebo w gębie. Na co szczególnie zaprasza swoich gości?

- Bardzo ciekawy jest gravlax z pstrąga tęczowego, podany z piklowaną cebulką na polędwicy wołowej, podany z warzywami ratatouille i ziemniaczanym rosti. Na deser polecam ciasto marchewkowe z mussem orzechowym i malinami - mówi.

Warto zaznaczyć, że restauracyjne menu, to autorskie pomysły pana Jacka. ©©



Jacek Bryłka został doceniony przez klientów

Malarka z kulinarnym wnętrzem

III miejsce/Kucharz Roku

Elżbieta Bernacka-Hanus
Gościńcu u Bernackich „Pod Rowokolem” w Smołdzinie

Elżbieta Bernacka-Hanus z wykształcenia jest chemikiem, z zamiłowania malarką. W kuchni łączy jedno z drugim.

Pani Elżbieta z Gościńcem u Bernackich związana jest od dziecka. Pracę kucharek podglądała już, gdy miała 12 lat i już wtedy - jak mówi - kształtowało się jej kulinarne wnętrze. Od 15 lat sama jest szefem kuchni. Na jej stołach królują

kuchnia staropolska. - Korzystam z receptur mojej babci, która była kucharką, ale tę kuchnię wzbogacam o dania wegańskie, wegetariańskie i slow food, czyli wolne gotowanie. Bo w kuchni najważniejsza jest swoboda działania. Gdy nie ma pośpiechu, napięcia, terminów, wtedy powstaje dobra kuchnia - mówi. Zaznacza, że podstawą jest produkt wysokiej jakości. - Korzystam z najlepszych i choć nie są tanie, warto zainwestować, bo smak sam się z nich wydobywa. Wyznaję zasadę, że albo rób coś porządnie, albo nie rób wcale.



Elżbieta Bernacka-Hanus. Rozmowa na gp24.pl

Jakie wino do romantycznej kolacji? Pan Mateusz podpowie na pewno



Mateusz Terlecki jest nie tylko najlepszym kelnerem, ale także menadżerem i sommeliere

I miejsce/Kelner Roku Mateusz Terlecki

Restauracja Bursztynowa w Hotelu Lubicz

Mateusz Terlecki to człowiek orkiestra. Jest nie tylko kelnerem, ale także menadżerem w Restauracji Bursztynowa oraz sommeliere.

Recepta na sukces to: - Podejście do klienta i urok osobisty - mówi pan Mateusz. A tego mu na pewno nie brakuje.

Doświadczenie w zakresie obsługi kelnerskiej zdobywał w restauracji Chapeau Bas w Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka. - Zaczęłam pracę jeszcze podczas nauki. Była możliwość pracy w weekendy, więc skorzystałam. Tam nauczyłam się wszystkiego, począwszy od poprawnej obsługi kelnerskiej, po organizację przyjęć. Przyszedł jednak czas, kiedy chciałam zrobić coś swojego w mniejszej restauracji i wtedy

dostałam taką możliwość w Restauracji Bursztynowej - mówi. Pan Mateusz jest najlepszym ekspertem od wina, czyli sommeliere. Stąd pewność, że w Restauracji Bursztynowa wypijemy to najlepsze i na pewno dopasowane do posiłku, który spożywamy. Zapytany, jakie jest najlepsze w upalne letnie dni, bez mrugnięcia okiem zaprasza na... - Różowe, dobrze schłodzone, lub proszę...

Finezyjne trunki to jego specjalność. Teraz uczy się żonglerki butelkami

I miejsce/Barman Roku Ivan Kozhushko

Night club Black Pearl w Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka

Nazwisko jednoznacznie wskazuje na wschodnie korzenie. I rzeczywiście, Ivan Kozhushko pochodzi z Lwowa, ale w Polsce czuje się już jak u siebie.

Iwan do Polski trafił w ramach praktyk szkolnych. - Uczyłem się w szkole zawodowej na kierunku kelner-barman. Moja szkoła współpracowała z hotelami w Polsce, do których wysyłała nas na praktyki. Ja trafiłem do Kołobrzegu. Praktyka trwała 4 miesiące, ale zaraz po powrocie zadzwonili z hotelu, że chcą podpisać umowę na rok. Pojechałem bez zastanowienia - opowiada.

We Lwowie zostawił rodzinę, ale do Polski przyjechał z kolegami, żeby było raźniej. W Kołobrzegu poznał kierownika baru w Hotelu Lubicz i to właśnie dzięki niemu goście Nightklubu Black Pearl w Grand Lubiczu piją dziś najlepsze drinki w mieście. A Iwan nie ukrywa, że praca to jego pasja i nie zamieniłby jej na żadną inną. - Mamy świetną ekipę, to zespół czterech barmanów,



Ivan Kozhushko jest szefem baru w Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka. Jego finezyjne drinki powodują prawdziwy zawrót głowy

świetnie się dogadujemy i panuje superatmosfera. Obsługiwaliśmy już imprezy na 800 osób i świetnie sobie poradziliśmy. Dzięki temu, że pracuję w tak dużym i ekskluzywnym hotelu w Ustce mam kontakt z ludźmi z całej Polski - opowiada.

W najbliższej przyszłości planuje się rozwijać. - Ćwiczymy z kolegą żonglowanie butelkami, tzw. sztukę flair.

Chcemy robić prawdziwe show, ale póki co doskonalimy swoje ruchy. Kiedyś może wystartujemy nawet w jakimś konkursie - zdradza.

Choć ze względu na zawód i urodę ma ogromne powodzenie u kobiet, wciąż nie znalazł tej jednej jedynej. Ma jednak dopiero 22 lata i całe życie przed sobą.

- Nie wiadomo, jak to będzie dalej... - mówi tajemniczo.

Kelnerka z pasją do kwiatów

II miejsce/Kelner Roku

Aleksandra Weiland

Restauracja Bursztynowa w Hotelu Lubicz

Za co lubiana jest pani Aleksandra Weiland? Z całą pewnością za urzekający uśmiech i skromność.

Aleksandra Weiland przygodę z gastronomią rozpoczęła jako 16-latką. Jako uczennica technikum odbywała praktyki oraz pracowała sezonowo. Po ukończeniu szkoły i zdobyciu techniki hotelarstwa, odbyła miesięczny staż. Dzisiaj pracuje

jako kelnerka w restauracji w Hotelu Lubicz w Ustce. Jest osobą, która nie lubi siedzieć w miejscu. Ważny jest kontakt z innymi ludźmi. W swoim zawodzie stale się rozwija. Ukończyła szkolenia z alkoholi, takich jak: wino, whisky, alkohole wysokoprocentowe. Poszerzenie horyzontów to dla niej priorytet. W wolnym czasie odpowiada w gronie rodziny i znajomych. Uwielbia podróżować, biegać oraz słuchać muzyki. Ukończyła kurs florystyczny, potrafi sama stworzyć piękne kompozycje kwiatowe.



Aleksandra Weiland ciągle podwyższa kwalifikacje

Praca sprawia mu przyjemność

III miejsce/Kelner Roku

Paweł Adamczak

Restauracja Bursztynowa w Hotelu Lubicz

Paweł Adamczak kelnerem jest dopiero od lutego tego roku, jednak już zdobył sympatię klientów.

Pan Paweł jest przykładem na to, jak wiele w życiu zależy od losu i szczęścia. O pracy kelnera nigdy nie myślał i przyznaje, że do Hotelu Lubicz trafił zupełnie przypadkiem.

- Skończyłem zaocznie liceum, szukałem pracy, koledzy

pracujący w hotelu namówili mnie, abym spróbował obsługi kelnerskiej - opowiada.

Dziś decyzji nie żałuje. Cały czas się rozwija. Ma za sobą wiele szkoleń, m.in. sommelierskich z zakresu wina, baristycznych powiązanych ze sztuką malowania na kawie, z cygar, dzięki którym wie, jak dobrać cygaro do alkoholu, czy też z obsługi bamańskiej. - Chętnie z nich korzystam i świetnie się przy tym bawię - mówi. Wolny czas poświęca na spotkania z przyjaciółmi i bieganie.



Paweł Adamczak jest ekspertem m.in. od cygar

Jego drinki to prawdziwy kosmos

II miejsce/Kelner Roku

Dominik Bullmann

Sferique Beach Bar w Ustce/Klub Kosmos Słupsk

Dominik Bullmann całe lato spędził na plaży w Ustce, pracując w Sferique Beach Bar. Teraz serwuje najlepsze drinki w Klubie Kosmos w Słupsku.

Dominik jest ulubieńcem kobiet. Młody, przystojny i ten błysk w oku. Choć ma dopiero 22 lata, w zawodzie barmana pracuje już cztery. Zaczął jeszcze podczas szkoły średniej, ucząc się na kierunku gastro-

nomia. Zanim trafił do Klubu Kosmos, pracował w Black Pearl Disco Club w Hotelu Grand Lubicz. Latem zamienia Słupsk na słoneczną Ustkę, gdzie pracował już dwa sezony w Sferique Beach Bar. Obsługuje różne imprezy i eventy. Cały czas podwyższa swoje umiejętności. Ma za sobą szkolenia z miksologii i towaroznawstwa alkoholi i wciąż jeździ na kolejne. Zaznacza jednak, że w pracy najważniejszy jest kontakt z klientem. Trzeba być otwartym, wyluzowanym, relacje z klientem są podstawą.



Dominik Bullmann ma świetne relacje z klientami

Kolorowe drinki to miła alternatywa

III miejsce/Kelner Roku

Mateusz Pisarzewski

Golden Bar - prywatna obsługa barmarska, mobilny koktajlbar

Przez wiele lat pracował jako barman w słupskiej gastronomii. Teraz jednak prowadzi własny biznes. Mobilny koktajlbar to wyjątkowa propozycja na lokalnym rynku.

- Praca w nocnych klubach na dłuższą metę jest męcząca, stad pomysłu na własny biznes. Otrzymałem dotację z Unii Europejskiej, co wystarczyło na zakup niezbędnych akcesoriów i prowadzenia mobilnego baru - mówi pan Mateusz. Usługi pana Mateusza to świetny pomysł na wesela, wieczory panieńskie czy eventy firmowe. - Jestem wszędzie tam, gdzie leje się alkohol. Kolorowe drinki to świetna alternatywa dla wszystkich, którzy nie lubią czystej wódki, a wolą posmakować finezyjnych smaków - zachęca.

Prywatnie pan Mateusz jest ojcem dwójki dzieci - 6-letniej Leny i rocznego Tomka. W sezonie letnim prowadzi Sferique Beach Bar w Ustce.



Mateusz Pisarzewski jest mistrzem od drinków

Bursztynowa pieści podniebienia finezyjnymi smakami potraw



FOT. LUKASZ CAPAR

To Karolina Marszałek, menadżer hotelu i Restauracji Bursztynowej, dba o najwyższą jakość

I miejsce/Restauracja
Restauracja Bursztynowa w Hotelu
Lubicz Wellness&Spa w Ustce

Restauracja Bursztynowa to jeden z bardziej ekskluzywnych lokali w mieście. Idealne miejsce na uroczysty rodzinny obiad i romantyczną kolację.

Restauracja Bursztynowa znajduje się w hotelu Lubicz. Ten obiekt, który powstał w 1996 roku, stał się już niemal zna-

kiem rozpoznawczym nadmorskiego kurortu. Lokal jest wyjątkowym połączeniem kuchni polskiej z nowoczesnością. Niepowtarzalność jego wnętrza tworzą elementy starego młyna połączone z nowoczesnym wystrojem. Jednak o jakości danej restauracji świadczą przede wszystkim kuchnia i dania, które są w niej serwowane. Pod tym względem w Bursztynowej można znaleźć wyjątkowo duży wybór.

Tatar z sarny, gravlax z pstrąga czy carpaccio z parmezanem, rukolą i kaparami to tylko niektóre z przysmaków, które można polecić.

Restauracja zlokalizowana nad morzem nie może się obejść bez dań rybnych. Takich w karcie Bursztynowej jest sporo. Smakosze mogą wybrać np. zupę rybną, turbotą z puree ziemniaczano-chrzanowym i cukinią czy klasycznego dorsza. Jest też menu dla dzieci.

Columbus to miejsce wyjątkowe

II miejsce/Restauracja
Columbus Tawerna
Ustka, ul. Bolesława Limanowskiego 1

Columbus Tawerna to miejsce z nadmorskim wystrojem wnętrza oraz znakomitą kuchnią. Idealne na spotkania z bliskimi i znajomymi, zwłaszcza podczas muzycznych piątków.

Tawerna Columbus to przede wszystkim znakomita kuchnia, inspirowana daniami regionalnymi z Pomorza i Kaszub, na bazie lokalnych produktów. - Do proponowania mamy

również szeroką ofertę win, selekcję najlepszych alkoholi, a także serwowane w czeskim stylu piwo - zachęca Damian Piotrowski, menadżer.

Po wakacjach Columbus przygotował specjalną ofertę dla mieszkańców regionu. - W menu pozostały ulubione dania gości, ale pojawiły się nowe, takie jak francuska zupa rybna bouillabaisse czy dorsz zapiekany z ziemniakami, borowikami i pomidorami pod mozzarellą, a dla łakomczuchów tiramisu. Co dwa tygodnie będą też muzyczne piątki.



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

W menu pojawiły się nowe dania i szeroka oferta win

Czapki z głów panowie i panie

III miejsce/Restauracja
Restauracja Chapeau Bas
w Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka

Restauracja Chapeau Bas znajduje się w hotelu Grand Lubicz w Ustce. Możemy się tam poczuć jak w najlepszej francuskiej restauracji.

Nazwa zobowiązuje, z francuskiego „chapeau bas” oznacza pełen szacunek, krótko mówiąc czapki z głów. Restauracja to inwestycja rodziny de Lubicz Szelskich. Kuchnia to lekkie, ciekawie skomponowane da-

nia, w asyście win z całego świata. W karcie figurują zarówno tradycyjne, jak i wyszukane kompozycje smakowe, takie jak tatar z jelenia, policzki z dzika, perliczki czy filet mignon z ciecierzycą, kaparami, papryczkami chilli i szparagami. Możemy tam liczyć również na fachową i miłą obsługę, jak i wyjątkową atmosferę. Na stołach zawsze są świeże kwiaty. Restauracja organizuje także eventy kulinarne według własnego pomysłu, jak i warsztaty kulinarne dla firm z Kurtem Schellerem.



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

Chapeau Bas była już wielokrotnie nagradzana

Kawa z czekoladowym posmakiem, świeże soki i herbaty z charakterem

I miejsce/Cukiernia
/Kawiarnia Roku
So! Coffee
w CH Jantar, ul. Szczecińska 58, Słupsk

So! Coffee to miejsce wytchnienia i relaksu - z miłą atmosferą, oryginalnym wystrojem i bogatą ofertą, w której każdy znajdzie coś dla siebie.

So! Coffee to sieć kawiarni znajdujących się w całej Polsce. Słupski lokal funkcjonuje od 19 lipca 2017 roku.

- Miałem pewne obawy, czy lokal przyjmie się w słupskim rynku, ale dziś jestem zadowolony, że podjąłem tę decyzję - mówi Mariusz Siwiński, biznes partner So! Coffee w Słupsku.

Pracują tu ludzie z pasją, po szkoleniach baristycznych, z świetnym podejściem do każdego gościa. Skąd pomysł na taki lokal? - Sam jestem z natury gościnny, lubię spotykać się ze znajomymi przy kawce, a w CH Jantar brakowało miejsca, gdzie można spokojnie usiąść, gdzie nikt nie chodzi mi za plecami, gdzie można odetchnąć po zabieganym dniu, gdzie mogą spotkać się dwie przyjaciółki czy w spokoju pracować przy laptopie - mówi pan Mariusz.



FOT. LUKASZ CAPAR

So! Coffee to kameralne miejsce, idealne na dodającą energii kawę z rana czy też finezyjny deser na poprawę humoru

So! Coffee to przede wszystkim kawiarnia, co za tym idzie w ofercie jest szeroki wachlarz kaw, od czarnej palonej, która jest mieszanką arabiki pochodzącej z centralnej i południowej Ameryki i azjatyckiej robusty, po latte czy smakowe cappuccino. Menu zmienia się sezonowo, i tak już od dzisiaj można się napić rozgrzewającej latte czekoladowa pralina czy latte creme brulee. Do tego

z oświetlonych witryn kuszą rozmaite ciasta z owocami sezonowymi czy muffinki, lody własnej produkcji, z których na miejscu komponowane są bajeczne desery. Do So! Coffee można także wpaść na pyszne śniadanie, gdyż na miejscu wypiekane jest świeże pieczywo, z którego powstają pyszne i zdrowe kanapki. Są też tosty i gofry, jogurty z owocami i świeżo wyciskane soki.

Chwila relaksu z filiżanką kawy

II miejsce/Cukiernia
/Kawiarnia Roku
Grycan Lody od Pokoleń
ul. Szczecińska 58 w CH Jantar w Słupsku

Grycan Lody od Pokoleń to dwa punkty w CH Jantar. Idealne miejsca, aby podczas zakupów odetchnąć przy filiżance kawy lub osłodzić sobie dzień deserem.

Kawiarnia posiada w swoim asortymencie szeroki wachlarz kaw i lodów. - Mamy są kawy z różnymi syropami, które nadają niepowtarzalny aromat

i jest w swoim rodzaju smak. W cieplejsze dni polecamy kawy mrożone z dodatkiem bitej śmietany i lodów - mówi Alicja Zdziech, kierownik Grycana w Słupsku.

Oferta wciąż się zmienia, zgodnie z zapotrzebowaniem klientów, aby każdy mógł odnaleźć swój niepowtarzalny smak. W kawiarni nie może też zabraknąć słodkości. Czekolada na gorąco poprawi humor nawet w najbardziej deszczową pogodę a barisci w Grycanie to prawdziwi mistrzowie ceremonii.



FOT. FACEBOOK SŁODKIE HISTORIE

Pani Alicja podkreśla, że to sukces całego zespołu

Tu się zaczynają Słodkie Historie

III miejsce/Cukiernia
/Kawiarnia Roku
Słodkie Historie
ul. Nowobramska 2, Słupsk

Słodkie Historie przy ul. Nowobramskiej to idealne miejsce na babki wypiekane z dziećmi czy na ciepłą kanapkę w porze lunchu.

Nowa kawiarnia w centrum miasta szybko podbiła serca słupszczyzan. „Piątki z prosecco” okazały się strzałem w dziesiątkę. Przy orzeźwiających drinkach spotykały się głównie panie, aby opowie-

dzieć sobie wrażenia z minionego tygodnia. Słodkie historie to miejsce, gdzie można odpocząć albo popracować przy dobrej kawie czy deserze. Codziennie serwowane są pieczone domowymi sposobami ciasta, które przygotowujemy z naturalnych składników. Dla miłośników nowoczesnych smaków zawsze znajdzie się smaczne ciasto dnia. W menu oprócz deserowych łakoci i kawowych specjałów można znaleźć propozycje lunchowe: kanapki, muffinki, paszteciki i zapiekanki na ciepło.



Piżamki z prosecco będą do końca września

Smaczne domowe jedzenie w dużym wyborze



Bar Sadelko - czysto, schludnie i smacznie. W menu są zarówno dania mięsne, jak i jarskie

I miejsce/Bar/Jadłodajnia/Bistro

Bar Sadelko

Slupsk, ul. Dmowskiego 10

Slupszczanie lubią domowe jedzenie. Dowodem jest popularność barów szybkiej obsługi. Jednym z nich jest Bar Sadelko.

Bar Sadelko zlokalizowany jest przy ul. Dmowskiego na osiedlu Niepodległości.

Lokal nie zajmuje dużej przestrzeni, ale wewnątrz jest jasne i estetyczne, i przytulnie urządzone. To dodatkowy atrybut, który sprawia, iż konsumenci mogą się tam czuć niemal jak u siebie w domu.

Jednak o jakości każdego lokalu gastronomicznego decyduje przede wszystkim kuchnia i dania, jakie można zjeść. Klient, który przychodzi do baru, chce szybko wybrać coś do zjedzenia i swoje zamó-

wienie szybko otrzymać. W Sadelku tego się trzymają. W Barze Sadelko w menu jest wszystko, co lubią miłośnicy domowego jedzenia - zarówno dania mięsne, jak i jarskie.

Codziennie w Barze Sadelko możemy liczyć na danie dnia w ustalonej cenie za zupełne, drugie danie, surówkę oraz kompot. Istnieje również możliwość zamówienia jedzenia na telefon.

©©

Jak u mamy w jadłodajni Royal

II miejsce/Bar/Jadłodajnia/Bistro

Royal Bar

Slupsk, ul. Gdyńska 36

Klienci chwalą domowe jedzenie w barze Royal, a właściciele wiedzą, że właśnie za to zostali docenieni. Klienci sami przyznają, że smakuje jak u mamy, a czują się tu jak w domu na niedzielnym obiadku.

Swoją kuchnią karmi słupszczan niecały rok, a już zdobyli ich uznanie. W barze Royal możemy najeść się

do syta już za 14 złotych kupując zestaw dnia. W tej cenie dostaniemy na przykład kotleta schabowego z surówką i ziemniakami lub frytkami do wyboru. Do tego zupa - codziennie inna. Obserwując fanpage jadłodajni na Facebook'u będziemy na bieżąco wiedzieć, jaki zestaw bar proponuje każdego dnia. Zazwyczaj oferta jest bardzo urozmaicona. Jednak bar nie bazuje tylko na zestawach dnia, a w swoim menu ma też stałą ofertę.

Skosztować polskich potraw można w tygodniu od 10 do 17.



Finał plebiscytu odbył się w Dolinie Charlotty

Tani, ale smaczny obiad z Filipcia

III miejsce/Bar/Jadłodajnia/Bistro

Bar Filipcio

Slupsk, ul. Kaszubska 42

Bar Filipcio dostarcza swoje posiłki do firm, przedszkoli, żłobków, dzierżawi szkolne stołówki. Zjeść można także na miejscu, czyli przy ul. Kaszubskiej 42 (teren CPN Rolmasz).

- Z roku na rok jesteśmy coraz lepsi. Ostatnio zajęliśmy czwarte miejsce, teraz przesko- czyliśmy o jedno oczko wyżej.

To naprawdę bedzie mobilizuje do jeszcze cięższej pracy. Czujemy, że klienci doceniają nasze starania - cieszy się Marta Paradowska, właścicielka baru Filipcio.

- Za nami ciężko przepracowane wakacje, bo dla turystów byliśmy otwarci przez wszystkie weekendy. Zajeżdżali do nas na śniadania, obiady, robili sobie postój na kawę przed dalszą podróżą - przynajmniej pani Marta.

Filipcio oferuje dania dnia za 13 zł, ale w menu są też potrawy z polskiej kuchni.



Marta Paradowska odbiera dyplom i voucher

Gdy nie rozpieszczą pogoda, wpadnij do Truskawki na loda

I miejsce/Lody Roku

Lodziarnia Truskawka

Rowy, ul. Plażowa 3

Lodziarnia Truskawka to ulubione miejsce łasuchów i miłośników dobrej kawy. Szczególnie mile widziane są tam dzieci. To specjalnie z myślą o nich co środę organizowano tańce i zabawy.

Lodziarnia Truskawka przy ul. plażowej to obowiązkowy punkt odwiedzin w drodze na plażę. Niestety, to lokal sezonowy, który już w tę niedzielę kończy tegoroczną działalność. Na pyszne lody o smaku bezy czy krówki trzeba będzie poczekać do 1 maja.

Truskawka funkcjonuje w Rowach od pięciu lat, a jej właścicielem jest Sławomir Rojek, który w branży pracuje już ponad 20 lat, ale dopiero od pięciu na własny rachunek. Dziś już wie, że była to trafiona inwestycja.

- Miniony sezon pokazał, że nasze produkty smakują gościom. Po lody niemal codziennie ustawiały się kolejki - mówi Sławomir Rojek, właściciel lokalu.

Serwowane lody są własnej produkcji, a bogactwo ich sma-



Truskawka ma ofertę na każdą pogodę. Na letnie dni proponuje mrożone kawy i lody, na chłodne gorącą czekoladę

ków powoduje, że klienci wracają, aby spróbować kolejnych. Hitem tegorocznym był na pewno słony karmel, krówka czy beza. Smakosze delectowali się przepyszными deserami, które w pucharkach prezentowały się niezwykle apetycznie.

Do lodów koniecznie kawa. W smakach można było przebierać - od czarnej gorzkiej, po miętowe, tiramisu czy czekoladowe. Trudno było

też oprzeć się ciastom, które wypiekane są na miejscu.

Truskawka to ulubiony lokal najmłodszych turystów w Rowach. To specjalnie z myślą o dzieciach właściciele co środę organizowali różne wydarzenia kulturalne. Były zabawy z książeczką Elżą, Myszka Miki czy Pocahontas. Fantazji organizatorom nie brakowało, a zadowoleni goście wracali.

©©

Kuszący Bacio na promenadzie

II miejsce/Lody Roku

Bacio Lodziarnia Kawiarnia

Ustka, ul. Marynarki Polskiej 31

Na dni chłodniejsze sposób mamy i na herbatę państwa zapraszamy. Ogrzać się można w sposób miły, a do herbatki, ciasta nie odmówimy - takim sympatycznym wierszykiem kawiarnia na promenadzie zaprasza w swoje progi

Bacio Lodziarnia Kawiarnia idealne miejsce na chwilę wytchnienia podczas letniego plażowania. Znajduje się tuż

przy promenadzie, ale jednocześnie na uboczu, tak, że gwar z promenady nie przeszkadza.

Największym atutem kawiarni jest przemyślna obsługa. Dziewczyny serwują klientom kawę i przepyszne desery lodowe zawsze z uśmiechem na ustach.

Jednym z hitów minionego lata była na pewno pijana śliwka z latte, czyli smaczne czekoladowe ciasto ze śliwkami nasączonymi alkoholem. Z kolei bezowocowe ze świeżymi owocami to po prostu niebo w gębie. Lody, palce lizać!



Pijana śliwka z kawą latte to zestaw obowiązkowy

Nadmorskie lody na upalne dni

III miejsce/Lody Roku

Lodziarnia Miś

Rowy, ul. Nadmorska 5a

Lodziarnia Miś to rodzinny biznes Katarzyny i Damiana Kazimierskich. Mimo ogromnej konkurencji, funkcjonuje już od sześciu lat.

Czynna od końca kwietnia Lodziarnia Miś to lokal typowo sezonowy, który działa do połowy września. To idealne miejsce dla łasuchów. W ofercie jest szeroki asortyment gofrów: ponad 20 pozycji plus miksy komponowane na życzenie klien-

tów. Są też oczywiście lody - kręcone w pięciu smakach oraz włoskie w trzech smakach. Robione są według własnej receptury. Smaki lodów zmieniają się, dzięki czemu nie ma nudy.

- Cały czas śledzimy gusta klientów i trendy na rynku - mówi Katarzyna Kazimierska. - Oferujemy też desery na lodach włoskich i gałkowych, shake'i klasyczne, owocowe, z batonami, smoothies, koktajle owocowe. Oferujemy też kawę i kakao na gorąco i na zimno. Mamy też oczywiście rurki z bitą śmietaną - zachwała szefowa. ©©



Pani Kasia sama obsługuje klientów i zna ich gusta

Restauracja Al Dente to wykwiłntne dania kuchni włoskiej



Pizzeria Al Dente z Ustki wypieka najlepszą pizzę

I miejsce/Pizza Roku

Pizza z kurczakiem i brokułami w Pizzerii Al Dente
Ustka, ul. Wilcza 16

Połączenie kurczaka z brokułami przyniosło pizzerii Al Dente z Ustki zwycięstwo w kulinarnych zmaganiach na najlepszą pizzę. Nic dziwnego, palce liżać.

Doceniana przez turystów, mieszkańców uzdrowiska i na-

szych czytelników. Najlepsza pizza wypiekana jest w Ustce w pizzerii Al Dente przy ul. Wilczej 16.

Połączenie brokułów z kurczakiem zachwyciło najbardziej, wyprzedzając w zmaganiach o prym całą resztę niełatwej konkurencji. Pizzeria to nie tylko świetne miejsce z bardzo dobrą kuchnią. Al Dente to lokal w sam raz do kameralnych spotkań. Również tych liczniejszych, w rodzinnym

gronie. Lokal otwarty jest dla wszystkich miłośników kuchni włoskiej. W końcu jego właściciel to certyfikowany kucharz, który szlify zdobył w Italii.

Starając się sprostać kulinarnym gustom klientów, w ofercie Al Dente raz na tydzień pojawia się danie specjalne. Jeżeli mimo to nasi goście nie mogą znaleźć nic dla siebie, to restauracja z przyjemnością przygotowuje wówczas dla nich każdy włoski przysmak.

Diabelska pizza zza rogu

II miejsce/Pizza Roku

Pizza Diabło w Pizzerii Corner
Słupsk, ul. 3 Maja 72/2

Ostra, obfita w składniki i na wysmienitym cieście. Pizza Diabło ze słupskiej pizzerii Corner to palące danie w niezmienionej od lat formie.

Diabło pali podniebienie smakoszy od 16 lat, a stała receptura przyciąga skutecznie klientów za sprawą dwóch kluczowych składników, czyli pieprzu cayenne i papryczki pepperoni. - Jest też szynka, boczek, sa-

lami, cebulka i czosnek - wylicza Wojciech Biel z Pizzerii Diabło. - To wszystko na bardzo dobrym i starannie wykonanym cieście - zaznacza.

W końcu wykonanie ciasta, które jest w stanie udźwignąć cały ten kulinarny dobrostan, nie jest łatwe. Ostatecznie podstawa nie może zdominować smaku, który serwują ułożone na niej składniki. Proporcje są świetnie zachowane, a w przypadku tego diabła nie może być mowy o żadnej półostrości czy rozwodnieniu wyraźnie odczuwanej pikanterii.



Diabło piecze, pali i grzeje. Ale i mocno smakuje

Bezkonkurencyjna osiemnastka

III miejsce/Pizza Roku

Pizza nr 18 w Pizzze Pazzo
Słupsk, ul. Kopernika 39

Szparagi, boczek, grilowana na miejscu świeża papryka, ser mozzarella i krem balsamiczny. Do tego śmietanka z mascarpone zamiast tradycyjnego sosu pomidorowego. Na samą myśl człowiek robi się głodny.

Klucz do gastronomicznego sukcesu? Oryginalne włoskie składniki i umiejętnie przyrządzone i przechowywane ciasto.

- Którego receptura jest naszą tajemnicą - przyznaje Mirosław Adamiak, menadżer Pizzy Pazzo, której specjal oznaczony jako 18-tka został wyróżniony w naszym plebiscycie. - Oczywiście najważniejsze jest serce, które wkładamy w jej przygotowanie.

Jednak pizza ma przede wszystkim świetne składniki. Na jej spodzie zamiast sosu pomidorowego jest ten ze śmietanki i mascarpone. Na górze, szparagi, boczek, mozzarella i krem z octu balsamicznego. ©©



Osiemnastka ze względu na sos to tzw. pizza bianca

Amerykański burger z prawdziwego zdarzenia

I miejsce/Burger Roku

Tom's Steak House
Słupsk, ul. Wojska Polskiego 21/1

Lokal Tom's Steak House na gastronomicznej mapie Słupska istnieje od tego roku, a już podbił sobie serca wymagających klientów. Szczególnie przypadł do gustu Amerykanom, którzy w pobliskim Redzikowie nadzorują budowę tarczy antyrakietowej.

Kilka miesięcy temu Tomasz Żyszkowski i jego dziewczyna zdecydowali się otworzyć burgerownię. Jak przekonuje pan Tomasz, to wynikało z jego pasji do amerykańskiego jedzenia. Wcześniej szkolił się i pracował w podobnej restauracji. Postanowił iść krok dalej i sprawdzić się na lokalnym rynku burgerowym. Jak widać z powodzeniem, ponieważ czytelnicy „Głosu” i GP24 docenili Tom's Steak House.

Lokal pana Tomasza oprócz słupszczan odwiedzają także Amerykanie. I co najczęściej zamawiają? - pytamy. - Bardzo smakują im nasze steki, które serwujemy razem z frytkami i sałatkami. Chwalą też wystrój i klimat lokalu. Ostatnio usłyszeliśmy, że czują się tu jak



Klasyczny amerykański burger to wysmażona wołowina, topiący się ser, warzywa i dobrze wypieczona bułka

w domu - chwali się pan Tomasz, który oprócz zarządzania knajpą jest tam kucharzem. Menu Tom's Steak House jest naprawdę długie. Załoga serwuje burgery, skrzydełka BBQ, grilowaną kukurydzę, różnego rodzaju sałatki, żeberka, T-bone, drobiowe szaszłyki, a także desery.

Właściciele to dwójka młodych ludzi, dlatego starają się prowadzić swój lokal nowo-

ześnie. Dbają o social media, znajdują kulinarne trendy, ale przede wszystkim dobrze gotują. Regularnie postują na Facebooku, tym samym dają znać klientom o promocjach czy wprowadzonych do menu nowościach. W internecie zbierają pochlebne recenzje. „Bardzo smaczny burger, miła atmosfera, sympatyczna obsługa. Klimatu dodaje muzyka” - czytamy jedną z opinii. ©©

Burger z wieży jest full wypas

II miejsce/Burger Roku

Full Bull
Słupsk, ul. Kołłątaja 27

Restauracja Full Bull znajduje się przy ul. Kołłątaja w zabytkowej wieży ciśnień. Niedawno lokal powiększył się o drugą salę. W naszym plebiscycie Mistrzowie Smaku został doceniony przez czytelników.

Szefową lokalu jest Agnieszka Miecznikowska, która przyznaje, że załoga Full Bulla codziennie stara się przyrządzać smaczne dania ze świeżych

produktów. Podstawą w menu restauracji są burgery, ale na tym nie koniec.

- Do wyboru mamy steki, sałatki, zupy, desery, napoje, ciasta - mówi pani Agnieszka.

Ekipa restauracji, wychodząc naprzeciw klientom i rutynie codzienności, proponuje burgera miesiąca. Na przykład we wrześniu jest to bułka z wołowiną, panierowanym serem, sosem żurawinowo-chrzanowym, bekonem, sałata, pomidorem i cebulą. Za każdym razem na gości czeka niespodzianka.



Pizzburger już na stałe wpisał się w menu Full Bulla

REKLAMA

JUDY GARLAND

- WYZNANIE GWIAZDY

21 X 2018 r.
Bałtycki Teatr Dramatyczny
w Koszalinie

Bilety: 80 Głosu Koszalińskiego
ul. A. Mickiewicza 24, 94 347 35 16 | www.kupbilecik.pl



HANNA ŚLESZYŃSKA
HUBERT PODGÓRSKI / PIOTR TOLUČKO

Q801584249A

TEATR I REŻYSERIA
SŁAWOMIR
CIWASTOWSKI
SCENOGRAFIA
WITOLD
STEFANIAK
KOSTYUMY
DAVID
ZALEŃSKI
WYBARWA
FRÖHL

Najlepszy kebab w mieście. W Słupsku już od 20 lat



FOT. KRZYSZTOF PIOTROWSKI

Lokal Kebab House przy ul. Wolności 6 w Słupsku. Założa Kebab House'a zna potrzeby klientów

I miejsce

Kebab House

Słupsk, ul. Wolności 6 i Filmowa 1

Kebab House słupszczanom jest już znany od 20 lat. To w 1998 roku Jacek Dankowski wrócił z Niemiec i otworzył swój lokal z kebabem w Słupsku.

- W Baden Baden pracowałem w tureckiej restauracji serwującej między innymi kebab

- opowiada właściciel sieci, bo Kebab House dorobił się już dwóch punktów w Słupsku. Przy ul. Filmowej (koło tramwaju) 1 i Wolności 6 (byłe Bomi). - Postanowiłem otworzyć punkt z kebabem, który przygotowuję cały czas według tej samej receptury, której nauczyłem się u tureckiego właściciela restauracji.

Smaczny kebab to mięso, które do lokalu przyjeżdża z tureckiej fabryki w Berlinie. - Co-

dziennie dostarczamy świeże warzywa i pieczywo. Sosy są własnoręcznie robione - podkreśla Dankowski.

- Nie żałujemy mięsa i dodatków. Tajemnica to przyprawy, nadają oryginalny smak. To wszystko przyciąga klientów, którzy są nam wierni - dodaje. - Co roku część pracowników zabieramy na weekendowe szkolenie do Berlina. Założa zna wymagania klientów - dodaje właściciel. ©©

Jakość składników i dodatki

II miejsce

Kebab Royal

Słupsk, ul. Koszaka 22

Czytelnicy docenili kebab Royal za jakość składników i smak. Lokal serwuje nie tylko kebaby. Menu jest rozmaite.

Oprócz kebaba w bułce i na talerzu, goście lokalu mogą zamówić także rozmaite sałatki: grecka, z tuńczykiem, kurczakiem.

Do wyboru jest cheesburger, hamburger, doppelburger, hot-dogi, frytki. Jeśli tego będzie

mało, to w menu znajdziemy też kapsalon.

Co to za danie? - pytamy Grzegorza Dłużniewskiego, właściciela lokalu. - To hollenderskie danie. Kapsalon podajemy w aluminiowej foremce. W połowie wypełnione jest frytkami, a w drugiej połowie mięsem. Wszystko posypujemy serem żółtym i zapiekamy. Na koniec posypujemy kapustę pekińską, dodajemy świeżego ogórka, pomidora i podajemy z sosami - mówi Dłużniewski. ©©



FOT. ROYAL KEBAB

Dodatki pozwalają stworzyć własnego kebaba

Zapiekanka prosto ze Słupska

III miejsce

Zapiekanka Krakowska

Słupsk, ul. Starzyńskiego 6-7

Choć nazywa się Zapiekanką Krakowską z Krakowem wiele wspólnego nie ma, bo skosztować jej mogą słupszczanie i to w Słupsku. Pewne jest, że zapiekanki z ul. Starzyńskiego docenili nasi czytelnicy.

- Może właśnie dlatego zostaliśmy docenieni przez czytelników „Głosu” za to, że przygotowujemy zapiekanki ze świeżych produktów. W piekarni za-

mawiamy pieczywo. Wszystkie składniki oraz sosy do zapiekanek obsługa przygotowuje własnoręcznie z najlepszych składników - podkreśla Michał Pawłowski, właściciel.

Menu zapiekankowe jest bogate. Znajdziemy tu m.in. tradycyjną zapiekankę z pieczarkami albo szynką, ale skosztować można też na pewną wariację, np. zapiekankę z żurawiną, serem góralskim i kurczakiem. Jest także hot-dog z farszem pieczarkowym. Zapraszamy i smacznego! ©©



FOT. ZAPIEKANKA KRAKOWSKA

Zapiekanki Krakowskie zdobyły uznanie słupszczan

Stare receptury gwarantują najwyższą jakość, zdrowie i smak

I miejsce

Piekarnia Cyman Gerard

Słupsk, ul. Bolesława Prusa 13

Piekarnia Cyman Gerard to firma rodzinna. Dzisiaj prowadzi ją pan Gerard wraz z synem Łukaszem. Obaj starają się łączyć receptury obowiązujące z dziada-pradziada ze współczesnym trendem zdrowego żywienia.

Gerard Cyman jest właścicielem piekarni od 1976 roku. - Firmę przejąłem po dziadku, bo taka była kolej rzeczy. Teraz przekazuję ją synowi, który w zasadzie wychował się w piekarni - śmieje się pan Gerard.

Syn z wykształcenia jest informatykiem i ekonomistą. Jednak po studiach na Uniwersytecie Gdańskim wrócił do rodzinnego Słupska, aby wspólnie z ojcem prowadzić firmę.

- Znam ją od podszewki, wszystkiego uczyłem się od ojca, w międzyczasie zdobyłem też tytuły i dyplomy mistrzowskie i czeladnicze. Zadebiutowałem też jako egzaminator w komisji czeladniczej dla młodych adeptów zawodu - opowiada pan Łukasz, który, mimo młodego wieku, szanuje tradycję i stare receptury.



FOT. ŁUKASZ CAPAR

Oprócz piekarni na Prusa, Gerard Cyman ma sklepy firmowe na Manhatan, w Hali pod Wieżą i na rynku przy ul. Wolności

- Ojciec nauczył mnie tego, że nie warto chodzić na skróty. A ja też wiem z doświadczenia, że nie zmienia się tego, co dobre i w przypadku naszej działalności - ludziom smakuje - mówi pan Łukasz.

W ofercie jest cały wachlarz pieczywa zarówno pszenne, razowe, jak i produktów tzw. fit, czyli zdrowych na bazie mąki żytniej i orkiszowej. Jest także pieczywo bezglutenowe.

- Wszystko pieczemy na kwasach naturalnych, bez polepszaczy czy środków chemicznych - zapewnia senior Cyman.

Codziennie do wyboru są także świeże ciasta: drożdżowe, serniki, kremowe, z bitą śmietaną. Na zamówienie przygotowujemy także torty weselne, komunijne i na każdą inną okazję, wedle życzenia klienta. ©©

Piekarnia z ponadstuletnią tradycją

II miejsce

Piekarnia i Cukiernia Z Jaracza

Słupsk, ul. Jaracza 12

Piekarnia i Cukiernia Z Jaracza powstała w 1907 r. Otworzył ją Paul Bolduan. To najstarsza, działająca piekarnia w Słupsku. Nie sposób jej minąć w drodze do pracy.

To mały, rzemieślniczy zakład, w którym największy nacisk właściciele kładą na jakość pieczywa, jego smak i prozdrowotne właściwości. Produkty wytwarzane są z surowców

najwyższej jakości, jak najbardziej naturalnych, bez dodatków chemicznych. - Do produkcji naszych chlebów używamy mąk niestandardyzowanych, które nie mają dodatków chemicznych i polepszaczy. Wszystkie nasze bochenki mają dodatek kwasu żytniego, który naturalnymi metodami produkujemy w naszej piekarni od lat. Chleb wyrabiamy ręcznie, pieczemy w piecu ceramicznym - zachwala właściciel.

Wśród ponad stu wyrobów znajdują się ciasta, torty, chleby orkiszowe, pszenne, żytnie.



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

Na asortyment składa się ponad sto wyrobów

REKLAMA

Q801584250A

MISTRZOWIE TAŃCA IRLANDZKIEGO



**1.12 KOSZALIN
Hala Widowiskowa**

Bilety: Kasy Hali | www.kupbilecik.pl | www.abilet.pl | www.ebilet.pl

Gościniec w Dolinie Charlotty gościł tych, co karmią najlepiej

Nasz plebiscyt

Magdalena Olechnowicz
magdalena.olechnowicz@polskapress.pl

Krem z pomidorów, policzki wieprzowe i chłodnik z rabarbaru - takim menu Gościniec w Charlottcie przyjął laureatów plebiscytu Mistrzowie Smaku. Było wykwintnie!

Na galę zostali zaproszeni zdobywcy trzech pierwszych miejsc w plebiscycie „Głosu” - Mistrzowie Smaku. Odbyła się ona w restauracji Gościniec, która położona jest na jednej z wysp Jeziora Zamełowskiego. Restaurację łączy ze stałym łą-

dem długi drewniany pomost. Przestronne tarasy z widokiem na lasy i jezioro oraz przytulna sala kominkowa tworzą tu niepowtarzalny klimat. Taki też panował podczas naszej gali.

Przy stołach zasiadli ci, którzy gotują najsmaczniej, serwują najlepiej, przyrządzają najlepsze drinki oraz właściciele lokali, do których chodzimy z przyjemnością po świeże pieczywo na śniadanie, na najlepsze burgery, kababy i pizze na obiad, a potem do cukierni, w których wypijemy najlepszą kawę i zjemy pyszne ciacho.

©P



Łukasz de Lubicz Szeliski wie, jak rozkręcać biznes i może być dumny ze swojej załogi. Kucharze, kelnerzy, barmani oraz restauracje, w których pracują - Chapeau Bas i Bursztynowa - zajęły niemal całe podium

Gościniec w Charlottcie jeszcze pachnie świeżością po remoncie. Zaserwowane gościom menu było chwalone przez najlepszych kucharzy, którzy - co by nie mówić - o sztuce kulinarnej wiedzą co nieco



FOT. LUKASZ CAPAR



FOT. LUKASZ CAPAR



FOT. LUKASZ CAPAR

Elżbieta Bernacka-Hanus zaprasza do Gościńca Pod Rowokołem w Smółdzinie na kuchnię staropolską



FOT. LUKASZ CAPAR

Restaurację Bursztynową w Hotelu Lubicz trzeba odwiedzić koniecznie. Choćby po to, aby poznać najsympatyczniejszych kelnerów. Aleksandra Weiland (na górze) oraz Paweł Adamczak (dół) wiedzą, jak zapracować na solidne napiwki



FOT. LUKASZ CAPAR



FOT. LUKASZ CAPAR

Gerard Cyman, właściciel Piekarni u Cymana, to niemal legenda słupskiego cukiernictwa. Choć już na emeryturze, z piekarnią się nie rozstaje. Swoją fach i receptury przekazuje synowi. Jest przekonany, że pieczywo z marketów nigdy nie będzie tak dobre