

głos słupska

MODA

JAK SIĘ UBRAĆ
NA WIGILIĘ
I ŚWIĘTA?
ELEGANCKO.
KLASYCZNIE.
ALE TEŻ
MODNIE

STRONA IV



BETLEJEM LEŻY KOŁO NAS 60 KILOMETRÓW OD SŁUPSKA STR. 3

GŁOSUJEMY I TRZYMAMY KCIUKI!

Piękna reprezentantka
naszego regionu.
Paulina Przybyszewska
w półfinale Miss Polski
STR. I



OKLASKI
Święty Mikołaj
u niepełnosprawnej
Karolinki
Zaskoczenie i wielka
radość dziewczynki
STRONA 2

OO KUCHNI
Zdrowych
1 smacznego świąt
Bożego Narodzenia.
Kilka wspaniałych
przepisów
STRONY 4-5

FELIETON ROWEROWY
Na półkach i kółkach... Zdalnie
można czynić wiele, ale nie
wypoczywać na łonie natury
czy uprawiać turystykę
STRONA I

WSPOMNIENIA
10 lat bez kina
Milenium.
To było kultowe
miejsce dla wielu
słupszczyzan
STRONY II-III



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

MIKOŁAJ U CHOREJ KAROLINKI

Oklaski

Sylvia Lis

sylvia.lis@polskapress.pl

Karolina Orlikowska urodziła się z rozszczepem kręgosłupa i niedowładem kończyn dolnych. Porusza się na wózku. Niedawno odwiedził ją Święty Mikołaj ze Szkoły Podstawowej w Sulęcynie.

- Moja córeczka porusza się na wózku i cierpi naszerę chorob - mówi Ania Orlikowska, mama dziewczynki. - Ma jedną nerkę, która jest nie do końca wydolna z powodu kamicy nerkowej. Karolina przeszła aż 15 operacji.

Niedawno Karolinę odwiedził Święty Mikołaj ze Szkoły Podstawowej w Sulęcynie.

- Przywiózł nakrętki - mówi Ania Orlikowska. - Zaskoczenie wzięło górę i nasza Karolcia aż zaniemówiła, co zdarza się mało kiedy. Były wspólne rozmowy, rozpakowanie prezentu i wspólna zabawa. Bardzo dziękujemy uczniom z Sulęcyna, którzy zbierali dla nas nakrętki. To dla nas olbrzymia pomoc. ©©



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE



FOT. ARCHIWUM PRYWATNE

głos słupska

ADRES REDAKCJI

Słupsk,
ul. Henryka Pobożnego 19
www.gp24.pl,
e-mail: redakcja.gp24@polskapress.pl

REDAKTOR NACZELNY
GŁOSU DZIENNIK POMORZA

Marcin Stefanowski
tel. 94347-35-99
marcin.stefanowski@polskapress.pl

REDAKTOR PROWADZĄCY

Piotr Peichert
tel. 59848-81-00
piotr.peichert@polskapress.pl

BIURO OGŁOSZEŃ

Słupsk
ul. Henryka Pobożnego 19
al. Sienkiewicza
tel. 59 848 8103

BIURO REKLAMY

Słupsk, ul. Henryka Pobożnego 19
tel. 59 848 8101

DZIAŁ ONLINE

Słupsk, ul. Henryka Pobożnego 19
tel. 59 848 8101

PRENUMERATA

tel. 943473537

**POLSKA
PRESS
GRUPA**

WYDAWCA Polska Press Sp. z o.o.,
O. Koszalin 75-004 Koszalin,
ul. Mickiewicza 24, www.gk24.pl,

PREZES ODDZIAŁU

Piotr Grabowski

DRUK Polska Press Sp. z o.o.

ul. Stowiarńska 3a, Koszalin

PROJEKT GRAFICZNY

Tomasz Bocheński

© - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artykule, 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/tresd, www.gs24.pl/tresci, i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

DZISIAJ W BETLEJEM. WESOŁA NOWINA... A BETLEJEM RÓWNIEŻ LEŻY NA KASZUBACH

Ato ciekawe

Każdy marzy o dalekich wyprawach, poznawaniu nowych krajów, ludzi i kultur. Dla wielu marzeniem jest spędzenie Bożego Narodzenia na Ziemi Świętej w Betlejem. Równie ciekawie może być tutaj. Tli też jest ziemia święta... Betlejem wgm. Lipnica. Wielki świat naprawdę jest na wyciągnięcie ręki. Ot zaledwie około 60 kilometrów od Słupska, tyle samo od Lęborka i ponad 20 od Bytowa. Nie-możliwe? A jednak.

Gmina Lipnica leży w powiecie bytowskim, w regionie przepięknych Kaszub zwanych Gochami (słowo „goche” oznacza nieurodzajne piaszczyste ziemie z kamieniami morenowymi, które są charakterystyczne dla tej części Kaszub - dop. red.). Składa się z 15 sołectw. Mieszka tu pięć tysięcy osób. To chyba jedyna gmina w Polsce mogąca pochwalić się światowymi nazwami miejscowości, przysiółków, ośrodków wczasowych czy po prostu lasów. Jest tu Jeruzalem, Betlejem, Jerycho, Alaska, Nowy Jork, Holandia, Chiny, Warszawa, Bydgoszcz...

Betlejem to dawne wybudowanie położone około dwóch kilometrów na zachód od Prądzony. Nazwa sięga czasów przedwojennych. Widnieje m.in. na mapie topograficznej z 1937 roku. Podobno ustawiony w lesie podczas zimy paśnik dla zwierząt skojarzył się komuś ze żłobkiem Jezusa i tak nazwał pobliskie wybudowanie. Ta nazwa funkcjonuje do dziś. We wsi organizowane są imprezy, spotkania pod hasłem: W poszukiwaniu lipnickiego Betlejem. Natomiast Jeruzalem to wybudowanie położone około kilometra na zachód od miejscowości Prądzona. Liczy dziewięciu mieszkańców. Z pięciu gospodarstw pozostały dwa. Nazw miejscowości niemal z całej Polski jest w okolicy mnóstwo.

Jeśli ktoś chce, może odwiedzić Bydgoszcz, to kilkuhektarowe gospodarstwo położone przy Jeziorze Długim, czy Warszawę. To dosłownie jeden dom na wyjeździe z Lipnicy. Starsi mieszkańcy mówią, że samini wiedzą, skąd wzięły się tak dziwaczne nazwy miejscowości. Twierdzą, że funkcjonowały



jeszcze przed wojną. - Tak było od zawsze - mówi starszy mieszkaniec z sołectwa Łąkie, gdzie leżą Betlejem, Jerycho i Jeruzalem. - Te nazwy były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dla nas to zupełnie normalne, tylko przyjezdni się trochę dziwią i przecierają oczy. - One nadal funkcjonują WŚRÓD ludzi - mówi kolejny

nasz rozmówca. - Niektóre to nazwy miejscowości, inne pojedynczych zabudowań. Nadal ich używamy, mówiąc, dokąd lub którędy jedziemy,

Sylwia Lis

Na zdjęciach Betlejem w Autonomii Palestyńskiej (Izrael) - części Judei, Leży 10 km na południe od Jerozolimy i na wysokości około 775 m n.p.m.



ŻYCZYMY ZDROWYCH. WESOŁYCH I BARDZO SMACZNYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA!

Świąteczne przepisy mieszkańców regionu

Iwona Marciniak
iwona.marciniak@gk24.pl

Te przepisy mieszkańców regionu nasi dziennikarze sami przetestowali. Wszystko było fantastyczne! Życzymy wspaniałej atmosfery podczas przygotowań do świąt irodzinnego celebrowania Bożego Narodzenia.

Od wielu lat przed Wigilią Bożego Narodzenia mieliśmy przyjemność prezentować naszym czytelnikom przepisy na świąteczne potrawy i ciasta autorstwa mieszkańców powiatu kołobrzskiego. Zwykle były toreczki zebrane przez nas podczas Wigilii Wsi Polskiej lub gminnych kiermaszy. Te spotkania były dla nas ogromną frajdą, a dla bohaterów prezentacji - mam nadzieję - przyjemnością. Dzielenia się tradycją wyniesioną z rodzinnych domów.

Pandemia sprawiła, że nie będziemy mogli złożyć sobie życzeń osobiście i po raz kolejny podzielić się fantastycznymi przepisami. Ale odczeka wspomnienia i nasze przepisy archiwum? Przypominamy Państwu wybrane przepisy z lat 2011, 2012 i 2013. Co ważne! Większość z potraw dziennikarze naszej redakcji przetestowali w domach. Wszystko było fantastyczne! Życzymy wspaniałej atmosfery podczas przygotowań do świąt i rodzinnego celebrowania Bożego Narodzenia.

Pstrąg królewski

Pstrąg świąteczny pana Jerzego Króla z Dygowy, akordeonisty i wokalisty z zespołu świątecznego Dygowianki (2011 rok)

- Potrzebna nam dwa świeże, dorodne pstragi - tak swój przepis na smakowitą rybę rozpoczynał Jerzy Król. - Muszą być wypatroszone, ale z głową i ogonem, kregoszp wyciągnięty. Jeśli przed gotowaniem otworzymy jej pysk, będzie potem efektownie wyglądać. Trzeba pozbyszyć oczu i skrzel bo dają gorzyc. W oczy potłuczemy włożymy marchewkę, w pysk np. groszek. Ale wróćmy do przepisu: ryby solimy, pieprzymy i odstawiamy na ok. godziny. Bierzemy warzywa: marchew, pietruszka, por, seler. Podsmażamy je krótko na oleju, solimy, pieprzymy i tak powstałym farszem na-



Jerzy Król z Dygowy i jego świąteczny pstrąg, rok 2011



Anna Witek z Gościna i jej postne gołąbki z kaszą jęczmienną i grzybami, rok 2011

dziwiamy pstragi. Zawijamy nadziane ryby w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku ok. 20 minut. Wystudzone pstragi układamy na talerzu i robimy galaretę na wywarze z warzyw z odrobiną np. Jarzynki lub Yegey.

Gołbki z K3SZ3

j PnA/D^fTII
O^
Pani Anna Witek z Gościna, śpiewa w zespole śpiewaczy Podlutki. W 2011 roku podzieliła się z nami przepisem

na gołąbki postne z kaszą jęczmienną i grzybami.

- Wybieramy małą kapustę, żeby gołąbki wyszły nam zgrabne, nieduże - opowiadała pani Anna. - Kapustę parzymy, jak to zwykła gołąbki. Kasza

może być nawet z torebki, byle była jęczmienna. Bierzemy suszone grzyby, najlepiej prawdziwki. W naszej okolicy akurat z prawdziwkami było kępsko, więc użyłam mieszaných. Trzeba je umyć, namoczyć, najlepiej zostawić w wodzie

na noc. Potem je gotujemy ok. godziny na małym ogniu. Następnie przekręcamy je przez maszynkę. Dodajemy do kaszy i mieszaemy. Oczywiście proporcje zależą tylko od nas. Jeśli mamy więcej grzybów, gołąbki będą bogatsze. Potem podsmażamy na oleju lub oliwie z oliwek pokrojoną drobnociekulkę i dodajemy dokaszy i grzybów. Farsz solimy, pieprzymy, przyprawiamy do smaku. Możemy dodać zioła. Końcowy etap to zawijanie farszu w liście kapusty. Tak przygotowane gołąbki, podlane wodą od gotowania grzybów i odrobiną oleju, trafią na godzinę do prodiża. To wersja postna. W Boże Narodzenie (jeśli nie wszystko zjemy) można podać gołąbki okraszone boczkiem. Świetnie smakują do barszczyku.

Pierniczki

Pyszne, miękkie pierniczki pani Teresy Bartosiak z Zieleniewa są z czasem coraz smaczniejsze. Ten przepis dostaliśmy także siedem lat temu. Ciastka można przechowywać nawet do pół roku, ale to teoria - są zbyt smaczne, żeby przetrwać tak długo.

- 1-1,5 kg mąki pszennej
- 1,5 szklanki prawdziwego miodu (najlepiej wielokwiatowego)
- 1,5 szklanki cukru
- % kostki masła (może być też cała)
- 4 całe jajka
- 3 żółtka
- 2 łyżeczki sody
- 0,5 szklanki śmietany kremówki
- 1,5 paczuszki przyprawy do pierników
- 2 łyżki kakao
- 4 całe jajka i 3 żółtka ubić z 0,5 szklanki cukru (odsypanej z przygotowanej wcześniej 1,5 szklanki). Mąkę wymieszać z sodą, przyprawą i kakao. Miód z cukrem zagotować, zestawić z ognia, dodać masło i smalec. Wystudzić. Dodać śmietanę. Wszystkie składniki połączyć i odstawić na ok. godziny.

Masę rozwałkować na grubość maksymalnie 1 centymetra. Wyciąć pierniczki. Piec w temperaturze ok. 170 stopni Celsjusza przez ok. 10 minut w piekarniku z termoobiegiem. Bez termoobiegu - 14-15 minut.

Lukier do zdobienia: 3 białka pozostałe od żółtek ubić mikserem. Dodać około 30-35 dag cukru pudru, wcaśnąć połowę cytryny. Zdobić jak tylko fantazja podpowie

Ciasto karmelowe

Uniwersalny przepis na biszkopt pani Stanisławy Fabińskiej, który udaje się zawsze, pochodzi z jej domu rodzinnego w Ostrówku pomorskim. Przekazała go jej mama.

- Biszkopt:
- 6 jaj
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 6 łyżek oleju
- Łyżeczka proszku do pieczenia

Wszystkie składniki mikсовать dodając kolejności zgodnej z przepisem. Upiec jak każde ciasto biszkoptowe. Upieczone ciastko wystygnąć przeciąć na dwie warstwy. Przełożyć masą kremową (wystarczy krem do tortów z paczki, smak wybierzemy taki, który najbardziej lubimy). Kremem można posmarować także wierzchnią warstwę, pamiętając jednak, że zewnętrzna warstwa pokryje masą kajmakową. Można zrobić samemu, gotując ok. 3 godzin słodkie mleko kondensowane, albo kupując gotową, wypuszczone. Do dekoracji uprażona patelnia ziarna świeżo łuskanego słonecznika z cukrem (1 łyżką). Gdy zbiorowicie będzie gotowy. Słonecznikiem obsypać ciasto. Do dekoracji można użyć także gotowych ozdób cukierkowych, np. kwiatki lub perełki. Smacznego!

Makowiec

To ciasto pani Anny Kusiakiewicz z Dźwirzyna, które w 2013 roku prezentowała jej córka Michalina

- Produkty na dwie średniej wielkości struclę.
- Ciasto
- 0,5 kg mąki
- 3 jajka
- 30 dag drożdży
- 20 dag cukru
- % szklanki mleka
- 150 g masła
- Masa makowa - można też użyć gotowej, dostępnej w puszkach.
- Ciasto: masło z cukrem utrzeć, wkruszyć drożdże, dodać jajka (pamiętając, że wszystkie produkty powinny mieć samą pokojową temperaturę). Dodać mleko i przesiać przez sito mąkę. Dość

szybko wyrobić i odstawić na 1 godzinę przykryte ściereczką. Ciasto, które podwoiło swoją masę podzielić na dwie części i każdą rozwałkować na grubość ok. 0,5 centymetra. Posmarować rozbełtanym jajkiem i wyłożyć równomiernie masę. Przed zwinięciem znów można posmarować jajkiem. Można zwinąć w trójkąt, roladę i wtedy piec owiniętą w papier do pieczenia. Można też uformować struclę, wtedy piecemy odsłoniętą, przed włożeniem do piekarnika jeszcze raz posmarowaną rozbełtanym jajkiem. Wstawić do pieca na 180 stopni. Piec ok. 40-50 minut.

Rolada z sandacza

To potrawa pana Marka Szczubelki z Dźwirzyna, którą w 2013 roku zaprezentował nam brat pana Marka Jerzy Szczubelek. do dziś sorty Dźwirzyna. Jest przepyszna, a łatwa do przygotowania nie tylko dla specjalisty - pan Marek to kucharz, prowadzi własny bar w Dźwirzynie.

- 80 dag fileta z sandacza (bez skóry)
- 3 bułki pszenne namoczone w mleku
- 3 jajka, sól, biały pieprz. Pietruszka, warzywa dowywaru.
- Sandacza i odcinając bułki zemielić maszynką z sitkiem 0 drobnych oczkach. Dodać średni pieczek pietruszki (posiekany). Do tego żółtka. Wymieszać.
- Dodać ubitą pianę z jajek, sól i biały pieprz i jeszcze raz dokładnie wymieszać. Nie dodawać żadnych polepszaczy smaku, żeby nie zabić naturalnego, fantastycznego smaku ryby.
- Uformować wałek, ułożyć na nasmarowanej masie gazie (można kupić w aptece, wielkość 50 na 50 cm). Zawinąć zwiążać końcówki. Ugotować wywar z włośzczyzny.
- Troszkę pogotować warzywa i włożyć masę rybną w gazie. Gotować na małym ogniu przez 20-30 minut. Wyjąć na deskę i pozostawić do ostygnięcia.
- Wyjąć z gazy i pokroić na plastry o grubości wedle uznania (raczej ok. 1 centymetra). Ułożyć na półmisku i zalać galaretą przygotowaną na bazie lekko osolonego wywaru, do którego dodajemy żelatynę (troszkę więcej niż wynika z zalecenia na torebce). Udekorować półmisek.



Teresa Bartosiak z Zieleniewa ze swoim popisowym pierniczkami



Rok 2013, Michalina Kusiakiewicz ze struclą przygotowaną przez mamę. Annę Kusiakiewicz z Dźwirzyna



Stanisława Fabińska i jej przepyszne ciasto karmelowe



Jerzy Szczubelek. sorty Dźwirzyna na roladę z sandacza przygotowaną przez brata, rok 2013

Koncert świąteczny filharmonii. Utwory popularne i polskie tradycyjne kolędy

Kinga Siwiec
kinga.siwiec@gp24.pl



Słupsk

W tym roku święta Bożego Narodzenia będą inne niż zazwyczaj, bo większość z nas będzie zmuszona spędzić je w mniejszym gronie. Ale przy wigilijnym stole - nawet tym mniej licznym - nie może zabraknąć kolęd.

Mimo że ośrodki kultury pozostają zamknięte, to Polska Filharmonia Sinfonia Baltica im. Wojciecha Kilara w Słupsku podtrzymała coroczną tradycję i zagrała koncert świąteczny. Mogliśmy go posłuchać na żywo 18 grudnia, ale wciąż jest on dostępny w sieci i zostanie tam przynajmniej do Nowego Roku, zatem przy świątecznym stole możemy posłuchać słupskiej orkiestry.

W programie koncertu znajdują się tradycyjne polskie kolędy, a także popularne utwory świąteczne, które możemy usłyszeć w radiu - oczywiście w wersji na orkiestrę.

Koncert rozpoczyna się utworem Ignacego Jana Paderewskiego z „Albumu tatrzańskiego” w aranżacji Macieja Banachowskiego. Później usłyszymy między innymi Concerto grosso na Boże Narodzenie Corelliego, kolędy „Mędrcy świata” czy „Jezus



Marcin Skibiński w 2018 r. wziął udział w Turnieju Tenorów organizowanym przez filharmonię

malusieńki”, a także popularne anglojęzyczne hity, takie jak „White Christmas”.

Orkiestra Polskiej Filharmonii Sinfonia Baltica im. Wojciecha Kilara w Słupsku wystąpiła pod batutą Macieja Banachowskiego, który na co dzień zajmuje się Słupską Sinfonią. Zastąpił on Rubena Silve, który z powodu koronawirusa musiał zostać w domu. Jako tenor wystąpił Marcin Skibiński, a koncert poprowadził Andrzej Zborowski.

Marcin Skibiński urodził się w Chełmie. W 2020 roku ukoń-

czył Wydział Wokalno-Aktorski Akademii Muzycznej im. Feliksa Nowowiejskiego w Bydgoszczy w klasie dr hab. Wojciecha Dyngosza, prof. AM.

Zajął miejsce w Międzynarodowym Konkursie Wokalnym w Szawle na Litwie (2014). Wziął udział w I Turnieju Tenorów organizowanym przez Polską Filharmonię Sinfonia Baltica im. Wojciecha Kilara (2018).

W 2019 roku wziął udział w wykonaniu koncertowym opery „Flis” Stanisława Moniuszki organizowanym przez

Toruńską Orkiestrę Symfoniczną. W 2020 roku zadebiutował jako Stefan w operze „Straszny Dwór” Stanisława Moniuszki na deskach Opery Nova w Bydgoszczy.

W swoim repertuarze posiada również partie operetkowe oraz oratoryjno-kantatowe. Uczestniczył w Mistrzowskich Kursach Wokalnych prof. Thomasa Heyera oraz Maestro Kaludiego Kaludova.

Marcin Skibiński współpracuje z wieloma instytucjami kulturalnymi w kraju i za granicą. ©

INFORMATOR

SANEPID

Słupsk

608205830

Człuchów

791220895

Lębork

604155717

Bytów

736333550

Infolinia NFZ - tel. 800 190 590.

KOMUNIKACJA

Słupsk: PKP 118 000, 22 194 36;

PKS 59 842 4256; dyżurny ruchu 59 843 71 10;

MZK 59 848 9306;

Lębork: PKS 59 862 1972; MZK 59 862 1451;

Bytów: PKS 59 822 22 38;

Człuchów: PKS 59 834 22 13;

Miastko: PKS 59 857 21 49.

DYŻURY APTEK

Słupsk

czw. - niedz. „Dom Leków”, ul. Tuwima 4, tel. 598 424 957

Ustka

czw. Centrum Leków, ul. Grunwaldzka 26, tel. 692 761 116

pt. - sob. Jantar, ul. Grunwaldzka 27a, tel. 598 1446 72

niedz. Dbam o zdrowie, ul. Żeromskiego 5, tel. 59 814 9817

Bytów

pt. - niedz. Centrum Zdrowia, ul. Ks. dr Bernarda Sychty 3

Miastko

czw. - niedz. Pod Mnichem, ul. Wybickiego 30, tel. 59 822 31 26

Człuchów

czw. Oberland, ul. Długosza 29, tel. 59 834 1752

pt. Prima, ul. Długosza 11, tel. 59 721 22 03

sob. Rodzinna, ul. Długosza 5, tel. 59 721 21 77

niedz. Wracam do zdrowia, pl. Wolności 1, tel. 798 002 357

USŁUGI MEDYCZNE

Słupsk:

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Janusza Korczaka, ul. Hubalczyków, informacja telefoniczna 59 846 0100

Ustka:

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny, ul. Mickiewicza 12, tel. 59 814 69 68;

Poradnia Zdrowia POZ, ul. Kopernika 18, tel. 59 814 6011;

Pogotowie Ratunkowe - 59 814 70 09

Bytów:

Szpital, ul. Lęborska 13, tel. 59 822 85 00;

Dział Pomocy Doraźnej Miastko, tel. 59 857 0900

Człuchów:

Stacja pogotowia ratunkowego, tel. 59 834 5309

WAŻNE

Słupsk:

Policja 997, ul. Reymonta, tel. 598 480 645;

Pogotowie Ratunkowe 999;

Straż Miejska 986; 598 433 217;

Straż Gminna 598 485 997;

Straż Pożarna 998;

Pogotowie Energetyczne 991;

Pogotowie Gazownicze 992;

Pogotowie Ciepłownicze 993;

Pogotowie Atodno-Kanaizacyjne 994;

Straż Miejska alarm 986; Ustka 598 146 761 697 696 498; Bytów 598 222 569;

Telefon seniora TEL-SEN - 59 843 3217

obsługiwany jest przez Straż Miejską. Telefon Seniora czynny jest w trakcie pracy dyżurnych strażników od poniedziałku do piątku w godz. 6.30-21.

Ogólnopolska infolinia SENIORA 22 505 1111. Lokalny ośrodek pomocy społecznej w Twoim mieście skontaktuje się z Tobą, ustali Twoje potrzeby i przydzieli pomoc.

Tu zrobisz wymaz

Adresy wszystkich punktów pobrania znajdziesz na stronie www.pacjent.gov.pl lub dzwoniąc pod nr tel. 800 190 590 10. Msternia Zdrowia Główna t. 7X

POGODA

Pogoda dla Pomorza

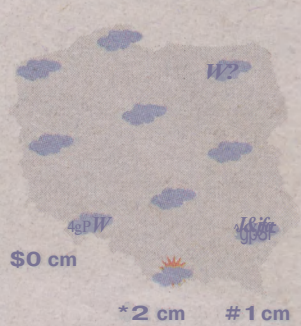
Prognoza dla Bałtyku
Stan morza (Bft) 2-3
Siła wiatru (Bft) 5-4
Kierunek wiatru SW

1024 hPa M



19° temp. w dzień m temp. w nocy 5° 6° temp. wody 12°C grubość pokrywy śnieżnej 19U hPa ciśnienie i tendencja p2 smog

Pogoda dla Polski



	Dzisiaj	Jutro	#»
Gdańsk	7°	4°	#»
Kraków	4°	3°	#»
Lublin	4°	4°	#»
Olsztyn	5°	5°	#»
Poznań	6°	4°	#»
Toruń	6°	3°	#»
Wrocław	6°	6°	#»
Warszawa	5°	5°	#»
Karpacz	6°	6°	#»
Ustrzyki Dolne	5°	7°	#»
Zakopane	4°	4°	#»

REKLAMA

009993246

Studio Makijażu Permanentnego
BRWI-USTA-KRESKI
- Monika Miler

Jeżeli codziennie chcesz budzić się z delikatnym, naturalnie wyglądającym makijażem,

zapraszam do kontaktu:
U Duo Udo OHO
Monika Miler

zapraszam do mojego
Studia Makijażu Permanentnego
w Ustce!

Makijaże wykonuję metodą bezbolesną, a klientki mogą poczuć się komfortowo, bezpiecznie i wyjątkowo!

Złóż życzenia swoim bliskim i znajomym

Twoi bliscy obchodzą święto: urodziny, imieniny, rocznicę ślubu? Zrób imprezent i złóż życzenia w „Głosie Pomorza”. A może bierzesz ślub i chcesz się tym pochwalić? Zapraszamy i czekamy na zdjęcia.

Fotografie oraz życzenia można przynieść do redakcji lub przesłać pocztą na adres: „Głos Pomorza”, ul. Henryka Pobożnego 19, 76-200 Słupsk z dopiskiem SERDECZNOŚCI.

Życzenia dla najbliższych i zdjęcia można też przesłać na adres: kinga.siwiec@polskapress.pl. Z uwagi na ograniczone miejsce bardzo prosimy, aby treść życzeń była dostosowana do pojemności ramek tekstowych. Prosimy również o podanie najbardziej optymalnej daty emisji życzeń.

Życzeń bez zdjęć jubilata lub solenizanta nie publikujemy.



W słupskim Urzędzie Stanu Cywilnego związek małżeński zawarli Alina Smyrnowa i Jakub Przytarski



W słupskim Urzędzie Stanu Cywilnego związek małżeński zawarli Natalia Wójcik i Kamil Kilanowski



W słupskim Urzędzie Stanu Cywilnego związek małżeński zawarli Zdzisława Dubiel i Romens Wilfried



W słupskim Urzędzie Stanu Cywilnego związek małżeński zawarli Natalia Szyngier i Paweł Zięba



Jubileusz 50. rocznicy zawarcia związku małżeńskiego obchodzili państwo Stefania i Jan Żytkowscy



FOT. LUKASZ CAPAR



FOT. LUKASZ CAPAR

Słupszczanie z kolejnym zwycięstwem!

hosztyńscy

Michał Piątkowski
michal.piatkowski@poiskapress.pl

Kotefiy bardzo dobry mecz rozegrał podopieczni Mantasa Cesnauskisa, którzy tym razem okazali się lepsi od prudenckiej Pogoni

Mimo ciężkiego początku meczu Grupa Sierleccy Czarni pokazali, że nieprzypadkowo liderują ligo-

wej tabeli i ostatecznie wygrali 90:82. Sobotni mecz był ostatnim w pierwszej rundzie rozgrywek. Słupszczanie pochwalić mogą się bilansem 13 zwycięstw i 2 porażek. Czarne Pantery są obecnie liderem pierwszoligowych rozgrywek według wielu obserwatorów to właśnie ekipa ze Słupska jest głównym kandydatem do awansu.

Czarni: Adrian Kordalski 0, Maciej Rzechtalski 0, Szymon

Długosz 2, Błażej Kulikowski 18, Patryk Przyborowski 5, Mikołaj Kurpisz 5, Dawid Słupiński 18, Damian Pieloch 8, Hubert Pabian 12, Piotr Śmigieński 22.

Pogon: Karol Kutta 13, Stanferd Sanny 3, Marcel Kapuściński 13, Wojciech Pisarczyk 3, Grzegorz Mordzak 11, Adrian Mroczek-Truskowski 3, Damian Janiak 3, Tomasz Nowakowski 19, Tomasz Madziar 14.



FOT. LUKASZ CAPAR



FOT. LUKASZ CAPAR



FOT. LUKASZ CAPAR

Na rowerze



Oto co warto przejrzeć w celu zaplanowania sobie zimowych wycieczek rowerowych

NA PÓŁKACH I KÓŁKACH

FeBeion

Ireneusz Wojtkiewicz
wojtkiewia@ctcom.pl

Zdalnie można czynić wiele, ale nie wypoczywać na łonie natury czy uprawiać turystykę. Podróże zagraniczne pewnie będą mało realne z powodu pandemii i ograniczeń. Znosi się więc na to, że fraza z XIX-wiecznego utworu polskiego bajkopisarza i pedagoga Stanisława Jachowicza „O brzmieniu, cudze chwalicie, swego nie znacie, sam nie wiecie, co posiadacie”, zyska na aktualności

To już się odczuwa między innymi w słupskim Centrum Informacji Turystycznej, gdzie miejscowi bardziej niż przyjezdni łakną wiedzy o walorach turystycznych regionu. Coraz bardziej są ciekawi zasobów na półkach z przewodnikami po miejscach niedostępnych, aby tam dotrzeć na kółkach rowerowych inie tylko.

Wprawdzie nie ma wydawnictw pachnie bardziej świeżością farby z dodruku niż aktualnością, ale jest gdzie poszperać i nad czymś skupić.

Amatorzy konfrontowania przeszłości naszego miasta z jego przeszłością pewnie się dorwą do albumowej publikacji „Słupsk w dokumencie archiwalnym”, która debiutuje na runku wydawniczym. Wydawcą jest Archiwum Państwowe w Koszalinie, autorem zespół redakcyjny pod kierunkiem Joanny

Chojeckiej: Artur Sikorski, Krzysztof Skrzypiec, Tomasz Urbaniak. Podstawą publikacji stanowi plan Słupska z 1867 roku, na podstawie którego opracowano i odtworzono obraz Słupska sprzed 150 lat, z którego niewiele dziś pozostało. Itak to też widać np. na Starym Rynku, niedawno rozkopany miedzy innymi dogłębnie. Nazdjęciach publikacji znajdują się pierwsze z wyszukiwanych w niej obrazów z rowerami i cyklistami. To współczesny rower oparty na kontener archeologów przekopujących Stary Rynek. Doszukuję się jeszcze sześciu zdjęć o tematyce rowerowej, przyczem najbardziej frapująca jest fotografia dwóch cyklistów na ul. Bema z 1912 roku.

Szukanie czegoś rowerowego w winnych publikacjach, udostępnionych również przez słupskie Centrum Informacji Turystycznej, to też przyjemne zajęcie na długie zimowe wieczory. Nic nie stoi na przeszkodzie, by korzystając z broszury pt. „Szlaki turystyki pieszej w regionie słupskim” autorstwa Albina Orłowskiego nakreślić sobie palny własnych wypraw.

Do tego skłania też mapa turystyki wiejskiej w Polsce. Może przy okazji się uda lepiej wypromować region słupski, bo na tej mapie wygląda raczej cienko – tylko pięć wiejskich baz noclegowych. Gdzie indziej, zwłaszcza na terenach nienadmorskich, tych baz jak w rogu obfitości. Poza tym warto się zastanowić, czy zaciąg turystycznych wojaży

WARTO WIEDZIEĆ

Na drogowych szlakach nadmorskich szlaków turystycznych można zauważyć oznaczenia na kształt muszli występujących w wodach Atlantyku. To skorupki jadalnych małży – przegrzebków, których naturalny wygląd przypomina kierunkową, stylizowaną strzałkę. To także symbol ponad tysiącletniego szlaku pielgrzymkowego, zwanego Drogą św. Jakuba, który dał początek europejskiej sieci dróg. Na północy Starego Kontynentu tworzy wieloetapowy szlak turystyczny, który pod nazwą Pomorska Droga św. Jakuba przebiega wzdłuż brzegu Bałtyku – od Litwy przez Polskę do Niemiec. W regionie słupskim najbardziej popularne są etapy Smołdzino – Ustka oraz Ustka – Słupsk. Ten pierwszy, ponad 33-km wiodący przez Gardnę Wielką i Rowy, drugi ponad 21-km prowadzi przez Charnowó i Strzelino. Niezależnie od tego na rozstajach okolicznych dróg umieszczono wizerunki wspomnianych muszli, które wskazują drogę w kierunku m.in. Swołowa, Zębowa, Bierkowa i Słupska. Trasy wskazane przez muszle pokrywają się z odcinkami popularnych szlaków rowerowych.

nie wybrać sobie Szwajcarii, ale tej Kaszubskiej. Na mapie i w jej opisie przedstawia się imponująco i bardzo zachęcająco. To tereny z pogranicza dawnego województwa słupskiego i gdańskiego.

Warto zajrzeć jeszcze do przewodnika po szlakach rowerowych Krainy w Kartę. Obejmuje 12 tras o łącznej długości ok. 500 km.

Nienowa to publikacja, wiele z opisanych w niej szlaków wymaga nowego przetarcia i aktualizowania ich przebiegu w celu naniesienia korekt na mapach. Interesujące będzie skonfrontowanie współczesnych map z przedwojennymi, niemieckimi.

W przewodniku zamieszczono dwie mapy dawnych linii kolejowych, znajdujących się na szlakach zwiniętych torów od Słupska do rozjazdu w podmiejskiej dzielnicy Ryczewo oraz do nieistniejącej już stacji Gabel (Widły polskie), dokąd docierała linia kolejowa wiodąca z Ustki. Nanięktórych odcinkach można sobie poczytać, co tukiedyś było, np. w Kwakowie.

Opis tras, poprowadzonych głównie nasypami po zlikwidowanych, poniemieckich liniach kolejowych, znajdziesz w trzecim wydaniu (z 2014 r.) „Nadmorskiego przewodnika rowerowego”. Wiele tras jakby nakładało się swymi przebiegami, czego przykładem jest opisany w ramce obok szlak zwany Drogą św. Jakuba.

© ©

Piękna reprezentantka naszego regionu

Oklaski

Grzegorz Hilarecki
grzegorz.hilarecki@polskapress.pl

23-letnia Paulina Przybyszewska - mieszkanka gminy Ustka - została półfinalistką tegorocznej edycji Miss Polski. Trwa głosowanie w internecie.

23-latką mieszka w gminie Ustka i reprezentuje nasz region w najpopularniejszym konkursie piękności w Polsce - Miss Polski 2020.

Paulina Przybyszewska jest absolwentką Akademii Pomorskiej w Słupsku, a obecnie studiuje w Wyższej Szkole Bankowej w Warszawie. Na co dzień pracuje w Urzędzie Gminy Ustka.

- W przerwach od pracy i nauki trenuję bieganie, atak morsuję. Moja przygoda z modelingiem zaczęła się w 2018 roku od udziału w konkursie Miss Ziemi Kociewskiej, gdzie została wyróżniona tytułem Miss Azulena Ziemi Kociewskiej. Tego samego roku w konkursie Bur-

sztynowa Miss Polski, który odbył się w Ustce, zdobyłam tytuł Bursztynowej Miss Polski LoanMe - opowiada nam Natalia.

Miss Polski 2020

Tegoroczna edycja konkursu odbywa się w zmienionej formule. W tym roku jury nie miało okazji zobaczyć dziewczyn na żywo, dlatego wybór finalistek odbędzie się poprzez plebiscyt oraz decyzję jury konkursu. W finałowej gali konkursu Miss Polski zaprezentują się 24 finalistki. 12 finalistek wybierze jury konkursu. Do finału dołączy również 12 finalistek, które zdobędą największą liczbę głosów w plebiscycie.

Głosowanie internetowe

Głosowanie potrwa do 31.12.2020 r. do godz. 1.

Aby oddać głos na swoją kandydatkę wystarczy wejść na stronę: <https://www.misspolski.pl/miss-polski-voting/>; MISS POLSKI 2020 - głosowanie. © ©



Paulina Przybyszewska jest półfinalistką wyborów Miss Polski. Trwa głosowanie w internecie

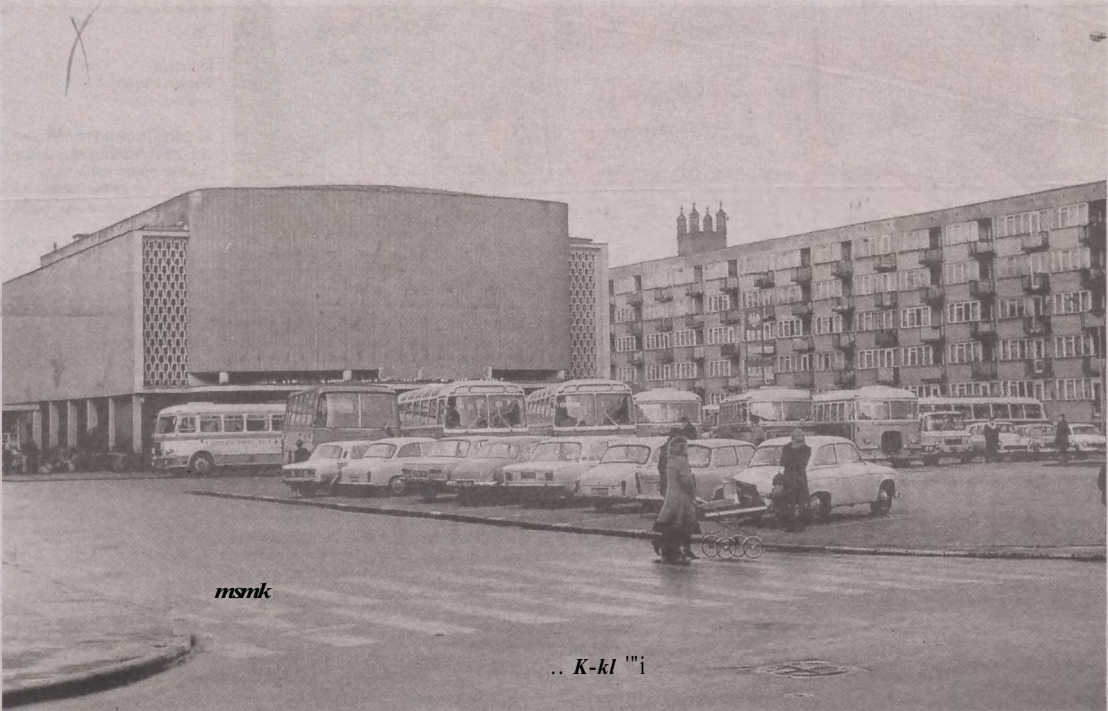
DZIESIĘĆ LAT BEZ KINA MILENIUM. WSPOMNIENIE KULTOWEGO DLA WIELU SŁUPSZCZAN MIEJSCA

Wspomnienie
Danuta Śroka

16 grudnia minęło 10 lat od ostatniego seansu w słupskim kinie Milenium. Dla wielu mieszkańców miasta było to miejsce kultowe, z którego zniknięciem do dziś nie mogą się pogodzić. Przypominamy wspomnienia, jakimi podzieliła się z nami Danuta Śroka z Miejskiej Biblioteki Publicznej im. Marii Dąbrowskiej w Słupsku.

W grudniu 2010r., podramacie wojennym Jerzego Passendorfera pt. „Zerwany most” z Tadeuszem Łomnickim w roli głównej, legendarne kino Milenium w Słupsku zamarło. Odnosząc się do wymowy symbolicznej, można by rzec, że brutalnie został zerwany filmowy „most” słupskiej kultury. Od tamtego momentu minęło prawie 10 lat, a ja wciąż nie mogę się z tym pogodzić. Nie ma już wśród nas Pawła Wilińskiego - wieloletniego kierownika kina, który tworzył jego klimat i historię. Siadywał w swoim gabinecie przy wielkim drewnianym biurku i snuł opowieści o kręceniu aktorów, widzów i ich preferencjach filmowych, wizytach władz zwierzchnich, kłopotach i sukcesach. Tęsknił za melodramatem muzycznym „Ostatnie akordy” z Kim Novak w roli głównej. W oszklonym segmentcie białopięknie Lenina. Wiliński mawiał, że to dla potomnych, by poznawali prawdziwą historię. Na ścianach wisiały certyfikaty i plakaty filmowe. Ten sam film, który poznał kino Milenium, był pierwszym seansem w nowo otwartym gmachu.

Milenijna nazwa
Nazwa kina wpisywała się w obchody Tysiąclecia Państwa Polskiego, które proklamował peerelowski Sejm. Uroczystości i inicjatywy Tysiąclecia miały przypomnieć chlubne dzieje budowy i rozwoju państwa pierwszych Piastów. Przygotowania do obchodów rozpoczęły się już w 1960 r. I leż w ówczesnym dziele, pieśniom, defiladom i pomnikom nie było końca. Gdyby nie obchody Tysiąclecia, kino nosiłoby nazwę Rowokół. Wydarzeniem towarzyszył również program oświatowy „Tysiąc szkół na 1000-lecie”. W Słupsku też wznoszono „tysiąclatki”, które nadal funkcjonują. W związku z jubileuszem wzmocniono badania archeologiczne, podjęto także inne akcje, jak zadrzewia-



msnk

.. K-kl ""i

Repertuar, zmiany i tłumy widzów
W Milenium grano wszystkie premiery, zdarzało się, że w ciągu roku placówkę odwiedzało 100 tys. widzów. Pierwszym kierownikiem kina był Władysław Wasilewski. Doba-

rem filmów w latach 1957-71 zajmowała się Filmowa Rada Repertuarowa (FRR), będąca naówczas ogniwem doradczym Centrali Wynajmu Filmów. W 1973 r. zakres działania Rady został zmieniony. Na jej miejsce powołano Filmową Ko-

misję Repertuarową. W 1975 r. nadzór nad kinem Milenium sprawowało Okręgowe Przedsiębiorstwo Rozpowszechniania Filmów z siedzibą w Koszalinie. Wszystkie tego typu Przedsiębiorstwa podlegały Zjednoczeniu Rozpowszech-



RENEKUS WOTNIEWICZ



RENEKUS WOTNIEWICZ

niania Filmów w Warszawie. Przy doborze repertuaru obowiązywały zdecydowane proporcje, a mianowicie 60 procent wybranych filmów produkowano w krajach demokracji ludowej, pozostałe 40 procent w krajach kapitalistycznych. Politykę repertuarową określały wskaźniki planu finansowego. W 1985 r. kino Milenium wypracowało niebagatelną kwotę 15 mln zł. Tak wysokie dochody związane były z polityką repertuarową, którą wprowadził Paweł Wiliński, zarządzając w tym czasie kinem Polonia i kinem Milenium. Był przekonany, że widza przyciągają światowe produkcje, atrakcyjne powtórki oraz duże różnicowanie. W latach 80. ubiegłego wieku w Milenium i w Polsce nie doświadczano status quo. Jeżeli w jednym z kin grano „Sprzedawcę kapeluszy” w reżyserii Claude Chabrola, to w tym samym czasie w drugim kinie prezentowany był „Powrót Jedi” Richarda Marquanda.

W owym czasie kino nie konkurowały ze sobą repertuarowo, nie musiały, bo stałe miały widownię, miejsca wypełnione po brzegi. Przed kasami stały tasemcowe kolejki kinomanów. Tempo pracy było duże.

Kino w Słupsku kwitło, królowała w nim młodzież. Był czas, że 85 tys. widzów obejrzało „Klasztor Shaolin”, a 46 tys. „Indiana Jones”. Wiliński prowadził edukację najmłodszych widzów, grano dla wszystkich szkół. W repertuarze były filmy dotyczące problemu związanego z nar-

komanią np. „Jestem przeciw”. W ramach słupskiej edycji festiwalu „Młodzi i film” grane były filmy ambitniejsze, takie, które można było interpretować po swojemu. Osobnym rozdziałem w kinie były „Konfrontacje”, wydarzenia dla filmowych koneserów. Wiliński organizował również dyskotekowe kino dla młodzieży. „Konfrontacje” były dla widza filmową dawką udzielenia, bowiem repertuar był nasycony i bilety stosunkowo tanie. Domy dziecka i domy opieki społecznej korzystały z kina bezpłatnie. W tym mieście należało wspomnieć, że sieć kin w Polsce była powiększana przez kina objazdowe. Szczególnie na wsiach cieszyły się one dużą popularnością. Nie zawsze jednak wyjazdowe seanse było możliwe ze względu na fundusze, a w zasadzie ich brak. Wartykule prasowym publikowanym w „Zbliżeniach” z roku 1983 można wyczytać, że polska kinematografia borykała się w tym okresie z dużymi problemami finansowymi. Piotr Jaroszyk - ówczesny dyrektor Okręgowego Przedsiębiorstwa Rozpowszechniania Filmów w Koszalinie - w rozmowie z Jerzym Szychem wspominał o brakach sprzętu kinotechnicznego, płótna do kinobjazdowych, części samochodowych i sprzętu do wyposażenia kin. Mówił również o potrzebie organizacji kin letnich, które w tamtych latach przynosiły spore dochody. Mimo trudności finansowych kino Milenium wciąż

doposażono i remontowano. 19 września 1986 r. odbyła się w Milenium pierwsza projekcja filmu trójwymiarowego. W wywiadzie publikowanym w „Zbliżeniach” z roku 1986, a przeprowadzonym przez Łolanę Nitkowską-Węglarz z Leonardem Szumem - twórcą polskiego systemu kinematografii stereoskopowej - zawarte są szczegółowe informacje o trójwymiarowości polskim kinie.

Po transformacji ustrojowej dzierżawcą kina Milenium został Paweł Wiliński. Jednostką nadrzędną była Państwowa Instytucja Filmowa Film Art z Poznania. Zaczęto wyświetlać wielkie polskie produkcje, jak „Ogniem i mieczem”, „Zemsta”, „Pana Tadeusza”.

Smutny koniec Milenium
Nastąpił rok 2010. Los kina został przesądzony. W archiwalnych artykułach z tamtego okresu czytamy, iż miasto miało pewne plany związane z modernizacją starego rynku, a szczególnie tej części, w której znajdowało się kino Milenium. W barwny sposób przedstawiano, obiecywano... zmienić obraz rynku, nadać charakter tej historycznej przestrzeni miasta, mówiono o stylu „chojnickim”. W konsekwencji odnowiono fasady kilku kamienic, nadano im formę „sztuczności”. Milenium nie wpisano do planu inwestycyjnego. Kino przegrało. Firma Film Art z Poznania upadła. Paweł Wiliński przeszedł na emeryturę, jak większość dziesięcioosobowego

kinowego zespołu. Co się stało z tysiącami widzów?

W 2006 r. oszacowano, że koszty remontu budynku mogłyby pochłonąć milion zł. Samorząd nie dysponował taką kwotą. Ostatni seans filmowy został wyświetlony 16 grudnia 2010 r. Było „Zerwany most” Jerzego Passendorfera.

W 2006 r., tuż po założeniu Koła Wolontariatu przy Miejskiej Bibliotece Publicznej w Słupsku, wraz z pierwszymi wolontariuszami/zapalającymi rozpoczął proces porządkowania i gromadzenia dokumentów życia społecznego. Od ówczesnego dyrektora biblioteki Tadeusza Matyjaszka, otrzymałam zielone światło natworzenie projektu regionalnego, dzisiejszej Bałtyckiej Biblioteki Cyfrowej. Wraz z Kacprem Pencarskim i Krzysztofem Skrzypcem (wolontariuszami z MBP) rozpoczęłam proces poszukiwania instytucji, które mogłyby współtworzyć cyfrowy zasób regionu. Głównym celem naszego działania było gromadzenie dokumentów życia społecznego, które miałyby uzupełnić tradycję zasób w niedalekiej przyszłości - regionalny zasób cyfrowy. W holu MBP zorganizowaliśmy wystawę wspomnieniową. Po pewnym czasie do naszego zespołu dołączył fotoreporter „Głosu Pomorza” Sławomir Zabicki, dzisiaj kierownik Działu Informacji Regionalnej i Bibliograficznej w MBP.

Za pośrednictwem Krystyny Chrzastowskiej (aktorki

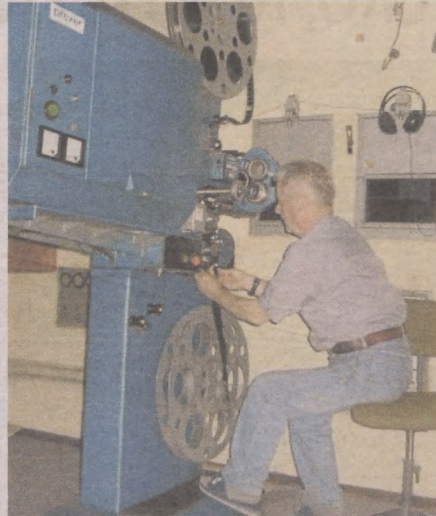
Też, malarki, bibliotekarki oraz cudownej koleżanki) nawiązałam kontakt z Pawłem Wilińskim. W archiwaliach Milenium odkryliśmy prawdziwe perełki. W kinie spędzaliśmy każdą wolną chwilę w poszukiwaniu regionalnych źródeł. Paweł Wiliński chętnie przekazywał materiały, opowiadał o przeszłości kina, piłszy herbatę i dyskutowaliśmy o dniu jutrzejszym kina. Już w 2007 r. wiedział, że los Milenium został przesądzony. Michał Bugiel, wieloletni kinooperator, udostępnił fotografie wystaw i plakatów kinowych malowanych ręcznie. Był autorem tych zdjęć. On też przyczynił się do przekazania folderów i plakatów bibliotece. Zdarzały się wśród nich prawdziwe perełki. Wcześniej plakaty były malowane ręcznie, tworzone tzw. terminarze, które sprawiały wrażenie dzieł sztuki. Pierwszym etatowym plastykiem kina był Wiesław Wróblewski. To jego prace utrwały na blonach fotograficznych Michał Bugiel, drobny, uśmiechnięty człowiek, dla którego sala projekcyjna była drugim domem. To on wyświetlał „Zerwany most” w 1963 r. na rozpoczęcie działalności kina. On też wyświetlał ten sam film na pożegnaniu Milenium w roku 2010.

Zdaję sobie sprawę, że do biblioteki trafiła jedynie część dokumentów archiwalnych kina, bowiem placówka, funkcjonując przez dziesiątki lat, musiała dysponować ogromem materiałów. Niektóre z nich, po zakończe-

niu wystawy, musieliśmy zwrócić. Większość została w bibliotece. Jednocześnie rozpoczęła się nasza współpraca z wydawcami m.in. „Zbliżeń”, „Mojego Miasta”, „Naji Gochi”, „Pomeranii” itd. Do 2010 r. współpraca biblioteki z kinem kwitła. Przed zamknięciem, które nastąpiło 16 grudnia 2010 r., kierownik kina zaproponował, że może przekazać bibliotece wyposażenie jednej z sal kinowych, by móc założyć małe kino w bibliotece. Nie było za interesowania.

Zakończenie
Moja myśl przywołuje dzieło Petera Bogdanowicha pt. „Ostatni seans filmowy” w którym amerykański reżyser porusza temat dorastania w małym miasteczku. Akcja rozgrywa się na początku lat 60. XX wieku. W sobotnie wieczory młodzi chłopcy chętnie zabierają dziewczyny do kina. Fabuła tworzy szereg epizodów zacieranych z życia mieszkańców, aż do momentu smutnej kulminacji, która jest ostatnią projekcją seansu filmowego w miejscowym kinie. Zamknięcie kina nabiera wymiaru symbolicznego. Historia lubi się powtarzać, ta wyzyskowana w amerykańskim miasteczku łączy się z prawdziwą, która zdarzyła się w Słupsku - miejsce naszych dziadków, rodziców i dzieci. Przy kinie spotykały się pokolenia zakochanych par, tłumy młodzieży oczekiwali w tasieciemkowych kolejkach, by zdobyć bilet na kultowy film. Wraz z kinem zgasł geneon, który pół wieku oświetlał Stary Rynek, wyróżniając nasze miasto spośród innych miast w Polsce.

Przed wojną dominował na Rynku pomnik generała niemieckiego huzarów Bliicher, królował Munds Hotel, wyróżniały się zdobne kamienice. Po wojnie zostały jedynie 3 budowle, które nadal ożywają Stary Rynek. Jest jeszcze budynek z zegarem, którego wskazówki zatrzymały się dawno temu. W 1963 r. oddano do użytku jeden z najnowocześniejszych budynków kinowych w Polsce. Obecnie w Milenium mieści się dyskont Biedronka. Odeszły dawne czasy. Na Starym Rynku pojawiły się białe kamienie ogrodowe. Rynek oczekuje rewitalizacji. A kino? Milenium było dla naszego pokolenia ważnym, kultowym miejscem, stąd wspomnienie...



RENEKUS WOTNIEWICZ

JAK SIĘ UBRAĆ NA ŚWIĘTA?

ELEGANCKO, KLASYCZNIE, ALE TEŻ MODNIE

Małgorzata Klimczak
malgorzata.klirTKzak@
polskapre5s.pl



Moda

Jak połączyć klasyczną elegancję z modą? Jakoś trzeba, w końcu nikt nie chce wyglądać niemodnie, szczególnie jeśli spotykamy się z rodziną, której nie widzimy zbyt często. Trzeba zabytnąć przed kuzynkami lub ciotkami. Ale dobry wygląd podczas świąt to także oznaka szacunku dla naszych bliskich i przyjaciół. Niechlujny wygląd czy przypadkowy strój nie będą o nas najlepiej świadczyć. To święto, jak każde inne, wymaga odpowiedniej oprawy.

W ostatnich miesiącach z powodu pandemii trochę się przyzwyczailiśmy do siedzenia w dresach lub innych wygodnych ubraniach. Na święta jednak warto się wysilić, szczególnie, jeśli odwiedzamy bliskich albo przyjmujemy ich we własnym domu. Skupiając się na sprzątaniu i gotowaniu, nie zapominać o wyglądzie. Kolacja wigilijna to jedna z najbardziej uroczystych okazji w roku. Dlatego, nawet jeżeli spędzasz ją w gronie domowników, nie ma powodu, żeby zaniedbać ją strojem.

Święta Bożego Narodzenia nieodłącznie kojarzą się z kilkoma kolorami: Czerwienią, bordo, ciemną, butelkową zielenią, złotem i srebrem czy też interpretacją srebrnego, czyli szarością. Nie oznacza to jednak, że w ten świąteczny czas nie możemy założyć na siebie innych kolorów. Warto jednak, żeby były one cieplejsze, stonowanej palety barw, takiej jak beż, pudrowy róż, czy błękit.

Strój na wigilię świetnie będzie też wyglądał w tzw. zimowych kolorach, a więc czerni (najlepiej z drobnym świątecznym połyskiem) czy granacie.

O tym, że strój świąteczny ma swoją paletę kolorów, mówią też fachowcy. - Bardzo lubię, jak strój dostosowany jest do sytuacji - mówi Sylwia Majdan, szcecińska projektantka mody. - Święta są wyjątkowym czasem, a także okazją, by dobrze wyglądać i zadbać o swój strój. W mojej kolekcji świątecznej dominuje kolor czerwony, granatowy, również złoto. W ta-



Propozycje świątecznych kreacji z najnowszej kolekcji Sylwii Majdan, projektantki mody ze Szczecina

kich właśnie kolorach widzę przede wszystkim panie przy świątecznych stołach. Panie powinny w ten dzień postawić na sukienki, a dodatki powinny być tylko dodatkiem. Niedopuszczalne w stroju na wigilię są dla mnie jeansy i t-shirt.

Ogólna zasada, jaką rządzi się ubiór na wigilię czy stylizacja na święta Bożego Narodzenia, to elegancja. Strój powinien być odświętny, nieco wieczorowy. Nawet podczas uroczystego rodzinnego śniadania. Zamiast jeansów czy luźnych, bawełnianych sukienek lepiej wybrać coś bardziej eleganckiego i formalnego, np. kobiecej eleganckiej kombinizon, sukienkę koktajlową wykonaną z czerwonej koronki, dobrze skrojoną spódnicę ze szlachetnego materiału, czy materiałowe cyga-

retki i koszulę. Zasada ta ma także zastosowanie, kiedy świętujemy Boże Narodzenie w domu.

Blask choinki i wszystkich świecidełek, które się na niej znajdują, kolorowe opakowania prezentów, wstążeczki oraz inne ozdoby, pozwalają na dodatki niemal sylwestrowe. Jednak należy je stosować z umiarem. Jedna choinka obwieszona świecidełkami w domu wystarczy. Elegancja i klasyka oraz dobry gust to przede wszystkim znajomość proporcji, również w stosowaniu ozdób.

Można wybrać sukienki z cekinami czy świecami aplikacjami. Stylizacja na wigilię powinna być więc skromna, czyli osłaniać ramiona, dekolty i kolana. Należy unikać wyzywających wzorów w panterkę



ZDJĘCIA: KAROLINA KARNA, TARNAWSKANOWA / KOLEKCJA ŚWIĄTECZNA SYLWII MAJDAN

czy letnich kwiatowych deseni. Lepiej sprawdzą się eleganckie kraty, pepitka, czy drobny rzucik.

Warto też pamiętać, że wigilijną kolację czy świąteczny obiad spędzamy głównie

Boże Narodzenie kolarzy się z kilkoma kolorami: czerwienią, borek), ciemną, butelkową zielenią, złotem, srebrem

przy stole, dlatego nie należy zakładać ubrań krepujących ruchy. Dlatego najlepiej wybrać sukienkę, koszulę, czy też bluzkę z dłuższym rękawem. W ten sposób będziemy czuć

się swobodnie. Sukienka to strój idealny, bo nie musimy się martwić o to, jak dopasować górę ubrania do tego, co założymy na dół. Świetnie sprawdzi się też dopasowany kobiecy garnitur, do którego można dobrać krawat czy muszkę.

Panowie także powinni w wigilię postawić na elegancję. Garnitur będzie mile widziany. W kwestii kolorów najlepiej sprawdzą się czerń, czerwień i biel. Pod marynarką powinniśmy również mieć coś eleganckiego, żeby można ją było w każdej chwili zdjąć, jeśli zrobi się zbyt gorąco lub będzie nam niewygodnie. Dotyczy to zarówno pań, jak i panów.

Jeśli idziemy w gości ubieramy się elegancko i z klasą. W święta Bożego Narodzenia pięknie prezentują się koszule z wiązanymi pod szyją kokar-

dami czy koronkowe sukienki. Kiedy wybieramy się w odwiedziny na święta Bożego Narodzenia, częścią naszego ubioru jest także odzież wierzchnia. Dlatego zamiast puchowej kurtki lepiej wybrać elegancki wełniany płaszcz, szaliskórzane rękawiczki. Eleganckie kozaki lub botki na szpiku dopełnią całości.

Podczas kolacji wigilijnej trzeba mieć na stopach buty. Warto więc zabrać ze sobą własne buty na przebranie. Unikniemy w ten sposób spędzania tego czasu w eleganckiej sukience i starych przydeptanych kapciach, którymi mogą nas uraczyć gospodarze. Niestety, w Polsce nadal jest aktualny niezbyt ładny zwyczaj siadania butów w domu i zostawiania ich w korytarzu. Dla większości z nas nadal dywany są ważniejsze od gości.

Stylizację na wigilię uzupełniamy rajstopami. Najlepsze na taką okazję są czarne. Mogą być cienkie - ostatnio cienkie czarne rajstopy wróciły do mody, a pogoda w ostatnich latach pozwala je nosić zimą bez narażania się na przemarzenie. Mogą być też rajstopy grube i kryjące. W tym wypadku mogą mieć kolor niekoniecznie czarny, ale w tonacji naszego ubrania, np. bordo, granat, butelkowa zieleń. Wszystko zależy od stylu ubrania, które zakładamy. Jeżeli mamy sukienkę z cieńszego materiału lub koronki, grube rajstopy mogą wyglądać nieco ciężko. Grube rajstopy w stylu legginsów dobrze sprawdzą się jednak w przypadku niecodziennych sukienek np. z dzianiny czy skóry.

Oczywiście dla każdej kobiety ważnym elementem ubioru jest torebka. Na pewno nie powinna to być torebka, z którą chodzimy do pracy czy na zakupy. Raczej taka, którą zabieramy do teatru czy na kolację do restauracji, np. kopertówkę, która dodatkowo ozdobi strój.

Końcowy akcent naszego wyglądu to biżuteria. Najlepiej wybrać połyskujący naszyjnik i kolczyki. Dłonie można ozdobić bransoletkami i pierścienkami. Byłe nie za dużo, bo jak będą pobrzękiwały przy każdym nabraniu zupy z talerza, może to trochę drażnić pozostałych biesiadników.

Pamiętajmy, aby te dni naprawdę świętować. Każdy element jest ważny, bo każdemu daje duży radości. ©©