

Radosnych
Świąt oraz
szczęścia
w Nowym
Roku

Posel
na Sejm RP
Krzysztof
Gadowski

Miesięcznik bezpłatny

GRUDZIEŃ 2020

nowiny

ŻORSKIE

www.nowiny.pl | nw@nowiny.pl | Rok I | Nr 1 (1)

Dziś prezentujemy
PRODUCENTÓW
żywności i ich produkty

w ramach
specjalnego
projektu
Nowin „Kupuję
– Smakuję.
Wybieram polskie
produkty”

SZCZEGÓŁY
STR. 25 – 38



AMERYKAŃSKIE świąta ŻORZANKI



Pochodząca z Żor Bernadeta Milewska od 20 lat mieszka w USA, a w ciepłych miesiącach odkrywa tajemnice kanadyjskiej Wyspy Księcia Edwarda oraz twórczości Lucy Maud Montgomery. To właśnie na wyspie u wybrzeży Kanady swój pierwowzór miało miasteczko Avonlea, w którym mieszkała Ania z Zielonego Wzgórza. Żorzanka opowiedziała nam o swoich nietypowych świątach i gotowaniu śląskiej moczki w Ameryce. STR. 6

W Kleszczowie cieszą się z nowej szkoły



STRONA 5

Ks. Wiesław
HUDEK
Z NOWĄ
KSIĄŻKĄ



STRONA 4

**Jak leczyć się
W PANDEMII**

STRONY 16 – 20

- Żorski szpital walczy z COVID-19
- Jak ozdrowieńcy mogą pomóc chorym na koronawirusa?
- Co robić, kiedy nie wszystkie komórki nowotworowe zostaną usunięte?



nowiny nowiny nowiny.pl

NOWOCZESNA MEDYCINA W REGIONIE



*Radosnych, spokojnych, pełnych ciepła i nadziei Świąt Bożego Narodzenia,
a także zdrowia, wszelkiej pomysłowości i szczęścia w Nowym Roku*

życzą

Piotr Koszyła
Przewodniczący Rady Miasta



Waldemar Socha
Prezydent Miasta Żory

Na wstępie



Szymon Kamczyk
Redaktor
Naczelny
Nowin
Żorskich

Zapraszamy do lektury

Oddajemy w Państwa ręce pierwszy numer nowego miesięcznika „Nowiny Żorskie”, który będzie dystrybuowany na terenie miasta. Naszym celem jest przekazywanie najważniejszych informacji, relacji z wydarzeń, a także podejmowanie działań interwencyjnych. W naszej gazecie znajdziecie sporo artykułów z życia Żor, odrobinkę historii, rozrywki i ciekawostek. W tym wyjątkowym numerze mamy dla Państwa dwa ważne dodatki. Pierwszy, w którym stawiamy na informacje dotyczące zdrowia oraz drugi, będący pokłosiem akcji „Kupuję – Smakuję”. Ten autorski projekt Wydawnictwa Nowiny ma na celu promocję lokalnych marek spożywczych i producentów polskiej żywności. W tym numerze zebraliśmy sporo tematów związanych ze Świętami Bożego Narodzenia, z okazji których życzymy wszystkim naszym Czytelnikom samych radosnych chwil spędzonych w rodzinnym gronie, zdrowia i spokoju, a także wszelkiej pomyślności w nadchodzącym roku 2021!

Święta po żorsku...

Jacek Miketa,
wiceprezes Funduszu
Górnośląskiego



W tym roku przez pandemię koronawirusa święta będą nieco inne. Powinniśmy się kierować odpowiedzialnością za innych, bo sytuacja jest poważna. Co roku spędzamy święta Bożego Narodzenia w najbliższym gronie rodzinnym w Żorach, tak też będzie w tym roku, natomiast na pewno będzie nas mniej niż zwykle. Mam nadzieję, że święta dodadzą nam wszystkim otuchy i trochę oddechu w tym pandemicznym czasie. To był ciężki rok, ale daliśmy radę. Czekam na świąteczne potrawy mojej mamy. Zawsze na Wigilię szczególnie smakuje mi zupa z czerwonej fasoli. To danie, które przygotowuje się u nas tylko na wigilijny wieczór. Ta zupa jest wyjątkowa. Uwielbiam też makówki. Jako zakąska już po wigilii funkcjonuje u nas wędzony karp. Zawsze po wieczorze

wigilijnym dostajemy też zapas potraw do domu. Ze świętami kojarzy mi się też wspólne przygotowywanie ciastek. Myślę, że w tym roku będę je robić z moim 2,5-letnim synkiem i żoną. Pod choinką prezenty przynosi u nas Dzieciątko. Tym też różni się według mnie mikołajki od Bożego Narodzenia. Dzieciątko pozwala pamiętać o istocie świąt, czyli narodzeniu Jezusa. Nie można popadać w konsumpcjonizm, tego wszystkim życzę!

Jakub Golla, aktor



Rokrocznie przeżywamy rodzinne i tradycyjne święta. W tym roku będziemy mieć pewnie dylemat, w jakim składzie się spotkać. Jeszcze tego nie ustaliliśmy. Święta zawsze są wyczekiwane, a w tym roku rodzina powiększyła się dodatkowo o trzy osoby, bo odbyły się trzy śluby. Po świątach natomiast chciałbym wyjechać

w góry. Na świątecznym stole jest oczywiście karp, ale bardziej korzystają z niego przedstawiciele starszego pokolenia. Ja preferuję inne ryby, jak sandacz czy halibut. Jest barszcz z uszkami. Kocham też korzenną moczka na pierniku na deser. U nas na wigilijnym stole nie ma mocnych trunków, natomiast do kolacji jest lekkie wino. Przy tej okazji życzę wszystkim czytelnikom aby ten nadchodzący Rok 2021 był pełen nowych spotkań. Pozdrawiam obecnie z Kielc, gdzie pracujemy nad spektaklem „Wiosenna bujność traw” w Teatrze Żeromskiego.

Anna Ujma, dyrektor ds. marketingu Galerii Wiślanka



Zwolnijmy, bądźmy razem w te święta. Bądźmy bliżej i bardziej. Święta to czas kiedy zwalniam szaleńcze tempo mojego życia. Wsiadam z rollecoastera i wyciszam się w

gronie osób bliskich mojemu sercu. To czas dla rodziny i przyjaciół. Czas radości, ale i wewnętrznego wyciszenia. Wreszcie czas kiedy zastanawiam się co tracę, a czego nie powinnam zaniedbywać w pośpiechu. Z rodzicami z niecierpliwością i utęsknieniem wyczekujemy Aleksandra, Kasi, Kacperka, Zuzi, Kajusi i Kalinki. Razem przygotujemy potrawy, podzielimy się opłatkiem, będziemy śpiewać kolędy i pić herbatę z pomarańczą otuleni kocem wpatrzeni w choinkę. No i Maluchy odpakują prezenty, a my będziemy mieć radość z ich uciechy. Magiczny czas. Wesołych Świąt dla wszystkich z Państwa. Wesołych i spokojnych!

Dariusz Sojka, muzyk zespołu Carrantuohill



Święta będą zapewne takie, jakie mamy teraz, czyli nieprzewidywalne. Wygląda na to, że jedno z dzieci

przyjedzie do domu z Warszawy z towarzyszem życia. Przy najmniej dwóch osób w tym roku zabraknie przy stole z powodu pandemii. Święta mamy tradycyjnie śląskie, z dodatkiem paru potraw kresowych. Największą popularnością na wigilijnym stole cieszy się zawsze karp po żydowsku, choć młodzi przepadają bardziej za tymi naszymi „paskudami”, czyli słodyczkami – moczka i makówkami. Kosztują wszystkich, ale to bardziej dla podtrzymania tradycji, za co im szczerze dzięki. U nas jest również kolędowanie, choć w tym roku zabraknie dwóch głosów. Pomiędzy kolacją, a grzebaniem pod choinką, kilka do kilkunastu kolęd zawsze odśpiewamy. Akompaniuję zawsze na instrumencie, jaki akurat mam pod ręką. Później już tylko pozostaje odpakowywanie prezentów i radość z bycia razem.

(ska)

nowiny
ŻORSKIE

Redakcja: 47-400 Racibórz, ul. Zborowa 4, tel. 32 455 68 66
Nakład: 10.000 egz.; http://nowiny.pl

Redaktor naczelny: Szymon Kamczyk – s.kamczyk@nowiny.pl, 662 059 171

Współpraca: Agnieszka Kaźmierczak – koszmideragnieszka@gmail.com, Adrian Czarnota – a.czarnota@nowiny.pl

Reklama: Roman Kędziński – r.kedzinski@nowiny.pl, 668 191 013, Mateusz Szynol – m.szynol@nowiny.pl, 662 051 302

Redakcja techniczna: Agnieszka Subocz – a.subocz@nowiny.pl, Jerzy Oślizły – j.oslizly@nowiny.pl

Portal nowiny.pl: Paweł Okulowski, portal@nowiny.pl

Wydawca: Wydawnictwo Nowiny Sp. z o.o.

Dyrektor Wydawnictwa Prasowego: Katarzyna Gruchot

Izba
Wydawców
Prasy

Stowarzyszenie
Gazet
Lokalnych

© Wszystkie prawa autorskie do opracowań graficznych reklam zastrzeżone
• Materiałów niezamówionych nie zwracamy.
Druk: Polska Press Sp. o.o., Drukarnia w Sosnowcu

BEKLAMA

GALERIA
WISŁANKA

Podwójna radość
z robienia świątecznych zakupów!

Jesteśmy #TakBlisko

Żory, ul. Katowicka 10



Przywracają blask pałacowi

BARANOWICE Trwają szeroko zakrojone prace remontowe w pałacu w Baranowicach. Roboty trwają głównie wewnątrz budynku, przez co na widoczne efekty przyjdzie nam jeszcze trochę poczekać, ale jedno jest pewne – po renowacji pałac zachwyci każdego.

Ważnym etapem prac jest renowacja zabytkowych polichromii, które częściowo zostały zabezpieczone, a poszczególne elementy zdemontowane i przekazane pracowni konserwatorskiej. Tam będą przeniesione na nowe podłoże, aby w odpowiednim czasie na powrót ozdobić stropy pałacu. – W budynku wykonano także roboty rozbiórkowe drewnianych podłóg, elementów drewnianych stropów, elementów ścian oraz fragmentów podłóg betonowych. Rozebrano zabytkowe kafle pod konstrukcję windy i skuto tynki wewnętrzne. Wykuto nowe otwory w ścianach, a także zamontowano nadproża nad nowymi przebiegami i otworami drzwiowymi wewnątrz pałacu – informują urzędnicy z żorskiego magistratu.

Remont od piwnic po dach

Ponadto rozebrano elementy posadzek i drewnianych stropów. Wzmocniono ściany za pomocą ściągów



Pałac w Baranowicach oraz przyległy park z lotu ptaka

stalowych i tymczasowych oraz poprzez kotwienie. Wykonano wieńce żelbetowe w ścianach dla podparcia nowych stropów. Uzupełniono

ubytki w ścianach oraz przemurowano i wyczyszczono przewody kominowe. Z budynku usunięto też gruz,



Wewnątrz budynku wykonano już sporo prac, m.in. skuto zostały tynki



Na zewnątrz m.in. zniknęły zamurowane okna



Sporo jest jeszcze do zrobienia, ale dzięki pozyskanej przez miasto dotacji pałac stanie się kolejną architektoniczną perłą w Żorach

który został już wywieziony. Trwają prace związane z wykonaniem stropów żelbetowych oraz odwodnieniem drogi pożarowej.

13,1 mln dofinansowania

Tegoroczne prace mogły rozpocząć się, dzięki środkom pozyskanym z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Urząd Miasta Żory otrzymał w czerwcu 2019 roku decyzję o dofinansowaniu w wysokości aż 13 153 015,14 zł dla projektu pn. „W trosce o śląskie dziedzictwo – renowacja Zespołu Parkowo-Pałacowego w Żorach”. Przetarg na remont rozstrzygnięto już kilka miesięcy temu, ale ze względu na odwołanie się ofertodawcy sprawa sądowa opóźniła rozpoczęcie prac. Miasto jednak wygrało spór sądowy i 14 lipca podpisano oficjalnie umowę z wykonawcą. Od tego czasu w pałacu oraz w jego otoczeniu sporo zaczęło się dziać. Po renowacji pałac w Baranowicach ma szansę stać się jednym z ważnych ośrodków na mapie Polski. W budynku przewidziano część z wielofunkcyjnymi salami działań artystycznych, część gastronomiczną oraz część wystawienniczą. Obiekt wraz z parkiem będzie przyciągał zarówno mieszkańców najbliższej okolicy, jak i całego Śląska.

Szymon Kamczyk



Głębokie wyrazy współczucia
Elwirze Stolarz
z powodu śmierci
MĘŻA
składają
Zarząd i Pracownicy PGNiG TERMIKA
Energetyka Przemysłowa S.A.

NOWY SERWIS REKRUTACYJNY

praca.nowiny.pl

RACIBÓRZ • RYBNIK • GLIWICE
WODZISŁAW ŚL. • KĘDZIERZYN
JASTRZĘBIE-ZDRÓJ • ŻORY



praca.nowiny.pl

👉 Sprawdź nas już dziś!



Firma zajmująca się produkcją urządzeń małej mechanizacji górniczej oraz świadczeniem usług obróbki metali zatrudni osobę na stanowisko:

HANDLOWIEC/SPECJALISTA DS. MARKETINGU

WYMAGANIA: samodzielność i inicjatywa w działaniu, mile widziana znajomość branży górniczej – emeryt górniczy, osoba dojrzała, doświadczenie w handlu.

Prosimy o nadsyłanie aplikacji, zawierających CV i list motywacyjny na nasz adres:

METAR Sp. z o.o., ul. Gaudiego 12, 44-109 Gliwice
lub na adres e-mail: artur@metar.pl | tel. 32 775 40 61

50 proc. mniej inwestycji w 2021 roku

■ Z prezydentem Żor Waldemarem Sochą rozmawiamy o stratach w dochodach budżetowych, najważniejszych tegorocznych inwestycjach oraz zmianach personalnych w magistracie.

Szymon Kameczyk. – Trudny rok covidowy i trudny budżet. Jakie straty z tytułu podatku dochodowego w tym roku odnotowało miasto?

Waldemar Socha. – Ten rok rzeczywiście był dla budżetu bardzo trudny. Straty w podatkach, spowodowane pandemią, które na wiosnę były bardzo duże, udało się później w dużym stopniu nadrobić. Chociaż, żeby bardziej precyzyjnie je oszacować, trzeba poczekać do stycznia – wtedy będziemy widzieli wpływ drugiej fali pandemii. Mam nadzieję, że zamknie się to kwotą do 10 milionów złotych.

Niestety bardziej bolesne i trwałe są straty z tytułu udziału w podatkach dochodowych, spowodowane zmianami w prawie podatkowym wprowadzonym przez rząd i sejm – te skutkują utratą dochodów w wysokości kilkunastu milionów złotych każdego roku.

Mimo utrudnień, udało się w tym roku dokończyć miejskie inwestycje. Które pana zdaniem były najważniejsze?

Najważniejsze inwestycje oddane w tym roku do użytku to: nowa siedziba Miejskiej Biblioteki Publicznej, rozbudowane budynki szkół podstawowych nr 6 i nr 8 oraz nowa hala sportowa przy Zespole Szkół nr 1 im. Karola Miarki. Wszystkie przepiękne i robiące duże wrażenie.

Czy trudno było dopiąć budżet na 2021 rok?

Projekt budżetu na 2021 rok był wyjątkowo trudny. Trzeba było ograniczyć wydatki bieżące o 32 miliony złotych i inwestycje o 50%. No ale trudno, w takich warunkach przyszło nam żyć i działać.

W ostatnich miesiącach obserwowaliśmy również zmiany na stanowiskach pełnomocników. Czy nowe osoby obejmą stanowiska po Annie



Prezydent Żor Waldemar Socha

Ujmie i Bronisławie Pruchnickim, czy może ich obowiązki przejmą pracownicy urzędu? Musimy oszczędzać, więc obowiązki tych – składają bardzo cennych pracowników, musieliśmy rozdzielić pomiędzy innych. Będziemy obserwować jak to się sprawdzi.

W okresie przedświątecznym zawsze pytamy o upodobania. Którą z potraw świątecznych wybiera pan najchętniej? Choinka żywa czy sztuczna? Święta w domowym zaciszu, czy może na wyjeździe?

Choinkę mamy od lat żywą, a jej strojenie jest bardzo ważną rodzinną celebracją. Święta prawie zawsze spędzam w domu z rodziną. A z dań najbardziej z tym okresem kojarzy mi się karp i fasola z kapustą, przyrządzana osobiście przeze mnie według receptury mojej mamy.

Nowa książka księdza Hudka

KLESZCZÓWKA Ks. dr Wiesław Hudek, muzykolog, liturgista i poeta, po cyklu audycji „U progu dnia” nadawanych przez Radio Katowice, przygotował kolejny tom swoich felietonów, tym razem zatytułowany „O poezji. Felietony radiowe 2019 – 2020”.

W zbiorze znalazły się wiersze polskich poetów różnych epok. Czytelnik znajdzie tam pisarzy – ojców polskiej literatury, jak Jan Kochanowski czy Maciej Sarbiewski i Sebastian Grabowiecki, przedstawicieli okresu baroku takich jak Zbigniew Morsztyn, Mikołaj Sep Szarzyński, także cały penteon romantyków: Mickiewicz, Słowacki, Krasiński czy Norwid. Tę plejadę autorów kończą nobliści:



Nowy zbiór felietonów ks. Wiesława Hudka pośługującego w parafii św. Brata Alberta w Kleszczówce nosi tytuł „O poezji. Felietony radiowe 2019 – 2020”

Czesław Miłosz i Wisława Szymborska, a także poeci współcześni, duchowni: Wojtyła, Twardowski, Pasierb czy Szymik oraz świeccy: Bryll, Sztaudynger, Grochowiak czy Skarżyńska.

Książka została zaprezentowana w trybie online w niedzielę 13 grudnia. W domu parafialnym w Żorach – Kleszczówce o adwencie, polskiej poezji religijnej, a także o prawdziwej radości, z autorem książki rozmawiała Kamila Falińska. Na pozytywie zagrał Michał Duźniak wykonując improwizację na temat znanych pieśni adwentowych. Zapis z prezentacji książki obejrzeć można w internetowym serwisie Youtube, na profilu Parafii pw. św. Brata Alberta w Żorach. (art) (ska)

SERDECZNE ŻYCZENIA
Z OKAZJI ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA,
DUŻO ZDROWIA, RADOŚCI I POMYŚLNOŚCI
ORAZ SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO ROKU ŻYCZY

ZARZĄD ORAZ PRACOWNICY FUNDUSZU GÓRNOŚLĄSKIEGO SA



Wiceprezes Zarządu
Jacek Miketa

Fundusz 25 LAT
Górnośląski SA



Prezes Zarządu
Krystian Stępień

Nowa szkoła zachwyca

FOT. KLAUDIA GODZIEK - ABSOLWENTKA ZSP NR 6 UM. ŻORY



Uczniowie ZSP nr 6 już cieszą się z nowego budynku szkoły



Zewnątrz uwagę przyciąga przeszklona fasada



Klasy są kolorowe i nowoczesne, co sprzyja nauce

KLESZCZÓW Młodym mieszkańcom dzielnicy Kleszczów takiego budynku szkoły mogą pozazdrościć uczniowie innych placówek. Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 6 zachwyca swoim nowoczesnym wyglądem. Dobudowany 3-kondygnacyjny segment jest funkcjonalny i pełen nowoczesnych rozwiązań.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kleszczowie wzbogacił się o 12 sal dydaktycznych, w tym: salkę gimnastyczną dla przedszkolaków i uczniów młodszych klas, pracownię komputerową, pracownię przyrodniczą, pracownię językową oraz pracownię do działań artystycznych. Dodatkowo w nowo powstałej części mieszczą się pracownię edukacji wcze-

snoszkolnej oraz matematycznej, języka polskiego i historii, z których będą korzystali głównie uczniowie starszych klas.

Powstała również Izba Pamięci oraz szkolny sklepik, który szkoła ma w planach samodzielnie prowadzić. Na uwagę zasługuje bez wątpienia zagospodarowanie terenu wokół placówki: zyskała ona dwie przestrzenie otwarte

(tzw. patio), w których planowana jest organizacja przerw międzylekcyjnych na świeżym powietrzu. – Rozbudowa Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 6 w Żorach-Kleszczowie to nie tylko postawienie murów, powiększenie liczby pomieszczeń dla wychowanków, czy zyskanie pięknej i nowoczesnej przestrzeni. To przede wszystkim danie nauczycie-

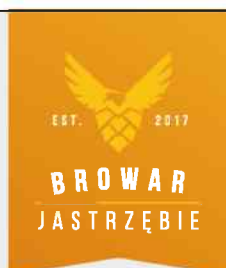
lom, wychowankom i rodzicom możliwości na przyjazną edukację, rozbudzanie chęci poznawania świata, na naukę z nutką współwychowania, a wreszcie stworzenie miejsca inicjującego życie społeczne dzielnicy – mówi Anna Ochowska-Nowak, dyrektor ZSP nr 6.

Koszt rozbudowy ZSP 6 wyniósł 6 546 843,95 zł, z czego 1 151 035,20 zł to środki z Rządowego Funduszu Inwestycji

Lokalnych, a reszta wydatków pokryta została z budżetu Miasta Żory. Budowa trwała niewiele ponad rok, a jej efektem jest piękna, nowoczesna i przyjazna przestrzeń. Uczniowie i nauczyciele mogli podziwiać ją już w listopadzie. Szkoła planuje oficjalne otwarcie budynku, gdy tylko pozwoli na to sytuacja epidemiologiczna.

AgaKa

REKLAMA



A wiesz, że... ...w Jastrzębiu-Zdroju mamy swój browar?

Poznaj zupełnie nowy smak piwa.



DOŁĄCZ DO MIŁOŚNIKÓW
PIWA KRAFTOWEGO



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

**NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY
I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW**

Śląska moczka w Ameryce

Pochodząca z Żor Bernadeta Milewska od lat bada i promuje twórczość Lucy Maud Montgomery i jej powiązania z realnym światem. Mieszkając od 20 lat pomiędzy Nowym Jorkiem a Bostonem, zakochała się w Wyspie Księcia Edwarda u wybrzeży Kanady. To właśnie tam znajduje się miasteczko Cavendish, które było pierwowzorem książkowego Avonlea. Jak wyglądają święta żorzanki z Zielonego Wzgórza?

W USA okres świąteczny rozpoczyna się zaraz po Święcie Dziękczynienia, które obchodzone jest w czwartki czwartek listopada. – Najwięcej żywych choinek sprzedawanych jest od końca listopada do połowy grudnia. Oczywiście nie do końca się z tym zgadzam – w Polsce stroiłam choinkę zawsze w Wigilię, przy dźwiękach tradycyjnych polskich koled. Życie w innej kulturze jednak zobowiązuje, więc w naszym polsko-amerykańskim domu wypracowaliśmy pewien kompromis. Choinkę stroimy podczas drugiego grudniowego weekendu przy dźwięku wyłącznie amerykańskich świątecznych piosenek (od 20 lat jest to ta sama świąteczna płyta). Chyba żaden Polak nie wyobraża sobie Bożego

Narodzenia bez wieczerzy wigilijnej, więc i w moim domu jest to jedna z najważniejszych tradycji – mówi nam Bernadeta Milewska, która zasłynęła z badania i promowania twórczości L.M. Montgomery oraz samej Wyspy Księcia Edwarda.

Jest wigilijna wieczerza

Kiedy większość Amerykanów biega po galeriach handlowych i sklepach spożywczych kupując ostatnie prezenty, mrożone indyki, szynkę i sos żurawinowy, rodzina pani Bernadety zasiada do bardzo odświętnej wieczerzy wieczorem 24 grudnia. – Nie jest ona dokładnie taka, jaką pamiętam z mojego rodzinnego domu w Żorach, jednak pojawia się 12 potraw, siano pod obrusem, opłatek, miejsce dla gościa,



Bernadeta Milewska to żorzanka, która od 20 lat mieszka na stałe w USA (pomiędzy Bostonem a Nowym Jorkiem). Politolog z wykształcenia, wielbicielka L.M. Montgomery i autorka bloga „Kierunek Avonlea”, która od 7 lat przybliża Polakom Wyspę Księcia Edwarda (na zdjęciu przed Zielonym Wzgórzem). Święta Bożego Narodzenia spędza z mężem Evanem i prawie 13-letnią córką Nadią. W ciepłe miesiące przebywa na Wyspie Księcia Edwarda, zgłębiając lokalną historię i zachwycając się niezwykłym miejscem, gdzie żyła i tworzyła autorka „Ani z Zielonego Wzgórza”.

monety pod talerzem i polskie koledy. Nie pięknie niestety karpia, aczkolwiek godnie zastępujący go dorsz satysfakcjonuje podniebienia wszystkich domowników. Nie byłaby to też prawdziwa wieczerza wigilijna, gdyby na stole nie pojawiły się pierogi z grzybami i kapustą, krostki, sałatka warzywna i... nasza śląska moczka (każdy wie, że bez moczki nie ma świąt). Zupa z karpia z grzankami pozostanie dla mnie smakiem przeszłości – na naszym wigilijnym stole gości barszcz z uszkami lub zupa grzybowa. Ukłonem w stronę męża i jego tradycji jest wegetariańska lasagne, sałatka z

tortellini i... sos żurawinowy. W moim rodzinnym domu nigdy nie wstawialiśmy od stołu podczas wieczerzy wigilijnej i nadal tak jest – czasem jemy chłodne potrawy, ale po przełamaniu się opłatkiem i modlitwie zasiadamy do stołu i nie wstawiamy aż do skończenia uroczystej kolacji i zdmuchnięcia świeczek – relacjonuje Bernadeta Milewska. Po wieczerzy rodzina otwiera wypełnione słodyczami i drobnymi prezentami półeczki świąteczne.

Czas dla rodziny

Na prezenty muszą jednak czekać do następnego dnia,

gdyż w USA przynosi je Mikołaj. – Aby nas przypadkiem nie pominął, zostawiamy dla niego talerz z ciastkami i szklankę mleka, a dla reniferów marchewkę. Święta Bożego Narodzenia to w Stanach Zjednoczonych jednodniowe święto. Rozpoczyna się oczywiście od otwarcia prezentów, szczególnie w domach, w których są dzieci. Po uroczystym śniadaniu jeżdżymy do kościoła (ciekawostką jest to, że w katolickich kościołach w USA zazwyczaj odprawiane są dwie świąteczne msze św. w Wigilię, Pasterka i jedynie dwie lub trzy msze św. w Boże Narodzenie). Po powrocie z kościoła przygotowujemy świąteczny obiad. Tym razem pojawia się jeszcze więcej potraw! Po obiedzie zazwyczaj odpoczywamy, dzwoniemy do krewnych i znajomych z życzeniami, oglądamy jakiś świąteczny film, czytamy

książki, które przyniósł Mikołaj lub gramy w nową grę, którą znaleźliśmy pod choinką – wyjaśnia promotorka Wyspy Księcia Edwarda.

Powrót do normalności

Pomimo tego, że 26 grudnia jest normalnym dniem, rodzina Milewskich nadal świętuje. Tego dnia zazwyczaj odwiedzają ich krewni, więc spędzają ten dzień w większym gronie. Od lat rodzina męża pani Bernadety cieszy się na tę wizytę, gdyż zostaje obdarowana prawdziwą śląską moczka. Stroicone pod koniec listopada choinki już w pierwszym tygodniu stycznia są rozbierane. Znikają też piękne dekoracje na zewnątrz domów i życie wraca do normy. Okres świąteczny zaczyna się więc wcześniej niż w Polsce, ale też trwa krócej.

Szymon Kamczyk



Tegoroczna zima w Connecticut, gdzie mieszka pani Bernadeta



Wigilijny stół rodziny Milewskich jest zastawiony znanymi na Śląsku potrawami

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia życzymy radości i rodzinnej atmosfery przy wigilijnej wieczerzy, odpoczynku od codziennego zgiełku oraz chwili zadumy. Niechaj w Państwa domach goszczą radość i pokój. Nadchodzący czas niesie ze sobą wiele radości oraz refleksji, dotyczących minionego okresu i planów na nadchodzący Nowy Rok. W tych wyjątkowych dniach chcemy Państwu życzyć wiele zadowolenia i sukcesów z podjętych wyzwań zarówno w życiu prywatnym, jak i zawodowym.

Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku!
Zarząd i Pracownicy
Ekoenergia Silesia S.A.





TEDEX®

Twoja Stacja Paliw

WIELKIE OTWARCIE

**Zatankuj lub zrób zakupy
za minimum **100 zł****

ZAREJESTRUJ SIĘ I OTRZYMAJ SZANSE NA:

- Samochód Toyota Hilux na weekend
jeden z:
- 5 zestawów polar + czapka zimowa
- 5 t-shirtów TEDEX

AGNIESZKA KRAIŃSKA z wyjątkowym wyróżnieniem



Agnieszka Kraińska podczas gali online „Za naprawianie świata”

Żorzanka Agnieszka Kraińska, nauczycielka wiedzy o społeczeństwie w I Liceum Ogólnokształcącym z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Karola Miarki w Żorach i wieloletnia redaktorka Radio Żory – zdobyła wyróżnienie Kapituły Nagrody im. Ireny Sendlerowej „Za naprawianie świata”.

Nagroda im. Ireny Sendlerowej „Za naprawianie świata” jest przyznawana od 2006 roku. To wyróżnienie dla nauczycieli i nauczycielek, którzy uczą i inspirować do działania w duchu dialogu, otwartości i poszanowania innych. Nagrodzeni pedagodzy odgrywają istotną rolę w szkole oraz społeczności lokalnej, wdrażając wartości bliskie Irenie Sendlerowej w życie. Tym samym przy-



czyniają się do pielęgnowania różnorodności i tolerancji w środowiskach szkolnych w całej Polsce.

Agnieszka Kraińska podczas uroczystego wręczenia

nagród, które 16 listopada odbyło się w formule online, opowiedziała o „Żorskim Patrolu Obywatelskim”, szcitiu maseczek, prowadzeniu Radia Żory oraz o genezie nazwy Sto-

warzyszenia „Na Marginesie”, którego jest założycielką.

– Radio Żory to społeczna inicjatywa, działająca od 10 lat, ja to radio prowadzę... i to jest niezwykła przestrzeń, w

której możemy działać. Tutaj mamy wpływ na bardzo wiele osób, mamy bardzo wielu słuchaczy i w związku z tym możemy o wielu rzeczach powiedzieć – mówi Agnieszka Kraińska. – Natomiast przyłączenie się do Żorskiego Patrolu, to był najlepszy moment na pokazanie tego, że nawet kiedy ma się trudności, trzeba je przekuć w coś dobrego. Ja jestem człowiekiem czynu, w związku z tym zdalne nauczanie i brak kontaktu z uczniami spowodowały, że coś musiałam zrobić. Z racji tego, że potrafię się po prostu wzięłam się do roboty! – dodaje.

Laureatka wyróżnienia jest osobą aktywną społecznie, angażującą się w wiele akcji i wydarzeń na rzecz żorskiej społeczności. Jest również autorką cyklicznie odbywających się w naszym mieście

wydarzeń, takich jak Turniej Debat Oksfordzkich czy Dni Kultury Żydowskiej w Żorach. W ramach Żorskiego Patrolu oraz projektu „Zwolnieni z teorii” realizowanego przez żorską młodzież, Agnieszka Kraińska wraz z uczniami stworzyła film instruktażowy, jak ręcznie uszyć maseczkę. – Mam w sobie wiele różnych emocji. Powoli dociera do mnie to wyróżnienie i udział w uroczystości wręczenia Nagrody im. Ireny Sendlerowej „Za naprawianie świata”. (...) Jest nas wiele w Żorach, działamy w różnym zakresie, ale zawsze razem i w dialogu, oby tak dalej – pisze na swoim profilu Facebook laureatka wyróżnienia. (ska)

NOWE AUTOBUSY JUŻ NA ULICACH

Duże autobusy klasy maxi już wyjechały na żorskie ulice oznakowane kolorami Bezpłatnej Komunikacji Miejskiej w Żorach. To efekt nowej, pięcioletniej umowy na obsługę tych linii. Są m.in. bardziej przyjazne dla środowiska.

Umowa została zawarta na podstawie ogłoszonego i rozstrzygniętego w tym roku przetargu. – Choć w specyfikacji przetargowej wymagano, aby autobusy obsługujące linie BKM były wyprodukowane nie wcześniej niż w 2015 roku, to przewoźnik – firma A21 Sp. z o.o. – postawił na fabrycznie nowe autobusy produkcji tureckiej firmy Güleryüz Ecoline. Warto podkreślić, że autobusy tej firmy zostały wcześniej sprawdzone, ponieważ firma A21 przez ponad rok testowała jeden z pojazdów tej marki na różnych liniach MZK w Jastrzębiu-Zdroju. Efekty tych testów były bardzo zadowalające,

dlatego też zdecydowano się na wykorzystanie w Żorach autobusów produkowanych w Turcji – informują w żorskim magistracie.

Z końcem listopada na liniach BKM jeździło już 5 fabrycznie nowych autobusów marki Güleryüz. W grudniu wyjadą na trasy BKM kolejne dwa takie autobusy. W trzydrzwiowych, niskopodłogowych autobusach Güleryüz Ecoline jest aż 100 miejsc dla pasażerów (w tym 27 miejsc siedzących), w tym też miejsca dostosowane do przewozu osób z niepełnosprawnościami na wózkach. Autobusy wyposażone są w silniki firmy Mercedes-Benz o najwyższym obecnie europejskim standardzie spalin Euro 6d. Posiadają automatyczne skrzynie biegów, zapewniające płynną jazdę. Wyposażone są też m.in. w system ogrzewania i klimatyzację, a ponadto w urządzenia GPS, umożliwiające zapis i kontrolę przebiegu jazdy autobusu na trasie oraz współpracę z tablicami informacyjnymi na trasie autobusu, a także system kamer z zapisem obrazu.

AgaKa



▲ Linie BKM w Żorach obsługiwać będzie w sumie 7 nowych autobusów

► W każdym z autobusów znajduje się 100 miejsc, w tym 27 siedzących



Galeria Wiślanka w Żorach

O tym jak stworzyć projekt nowoczesnego centrum handlowo – rozrywkowego rozmawiamy z **Teresą Jonas**, Prezesem Zarządu Galerii Wiślanka S.A. Sp.k. Na co dzień będąca także Prezesem firm Drogerie Polskie i Błysk.

Otwarcie Galerii Wiślanka było wielkim wydarzeniem w regionie. Mieszkańcy chętnie robią u Państwa zakupy. Proszę nam zdradzić jak przygotować skutecznego tenant – mix, czyli dobór najemców, tak aby Klient był zadowolony i chętnie wracał.

– Współczesne centrum handlowe musi łączyć funkcje oraz oferować atrakcyjny i zróżnicowany mix najemców. Musi być atrakcyjne i ciągle zaskakiwać swoich klientów w taki sposób, by chcieli w nim spędzać swój czas. Wiślanka ma być „tak blisko” mieszkańców jak to tylko możliwe, spełniać oczekiwania klientów poszukujących popularnych marek sieciowych jak i tych oczekujących marek premium. Ma być dla każdego. Już pierwsze dni po otwarciu udowodniły, że Wiślanka będzie popularną destynacją nie tylko zakupową ale również rozrywkową. Naszym celem było stworzenie zrównoważonego tenant

– mixu spełniającego oczekiwania nowoczesnych i wymagających klientów w każdym wieku. Już obserwujemy, że Galeria Wiślanka w szybkim tempie staje się miejscem zakupów pierwszego wyboru.

Z jakiej oferty mogą skorzystać Klienci?

– Galeria Wiślanka oferuje swoim klientom blisko 20 tys. mkw. nowoczesnej powierzchni handlowej (GLA) na której swoje salony otworzyli m.in. Reserved, Mohito, Cropp, House, Sinsay, Orsay, Diverse, Solar, Tatum, Sizeer, Ryłko, Wojas, CCC, Empik, Smyk, Home&You, Triumph, Vistula, Bytom, Kubenz, Apart, 4F, KS Sport, Drogerie Polskie, Rossmann, Esotiq i wiele innych. W I kwartale 2021 r. otworzą swoje salony New Yorker i Douglas. Nasi Klienci mogą skorzystać z oferty około 80 sklepów oferujących produkty i usługi uznanych marek oraz pierwszego w Żo-



Teresa Jonas, Prezes Zarządu Galerii Wiślanka S.A. Sp.k.

rach wielosalonego kina – Helios. Z myślą o najmłodszych klientach stworzono w Galerii największy plac zabaw w regionie – Kids Play JUPITER. Większość z nich dzięki prze-myślanej koncepcji centrum zdecydowało się zadebiutować w Żorach. Nie zabrakło także oferty gastronomicznej.

W strefie Food Court serwowane są pyszne dania, które można zamówić także na dowóz lub zabrać na wynos m.in. PizzaHut, Makarun, Zaparowany Bądel, Burger Route czy popularne lodziarnio-kawiarnie Sopek i Lodomania. Mimo trudnej sytuacji na rynku wynikającej z pandemii CO-

VID 19 najemcy obdarzyli nasz projekt dużym zaufaniem i Galeria została skomercjalizowana prawie w 100%.

Klienci z jakich miast najczęściej Państwa odwiedzają?

– Na popularność tego miejsca wpływa także doskonała lokalizacja. Łatwo tu dojechać z terenu całego miasta jak również z całej aglomeracji. Tuż obok Galerii krzyżują się główne drogi w Żorach: droga krajowa DK81 (zwana potocznie „Wiślanką”) oraz droga wojewódzka DW 935, która tworzy obwodnicę miasta i prowadzi do autostrady A1. Tuż obok Galerii Wiślanka znajduje się przystanek autobusowy Bezpłatnej Komunikacji Miejskiej. Dla zmotoryzowanych obiekt oferuje wygodny parking na 600 samochodów. W zasięgu Galerii Wiślanka z dojazdem do 30 min. mieszka ponad 600 tys. osób (źródło GFK).

Galeria Wiślanka wspiera lokalną społeczność oraz inicjatywy z sąsiedztwa!

Rozmowa z **Anną Ujma**, Dyrektorem ds. Marketingu Galerii Wiślanka

– Liczne konkursy dla mieszkańców regionu, występy artystyczne i akcja charytatywna – to pierwsze działania Zarządu Galerii Wiślanka na rzecz lokalnej społeczności. Czy możemy spodziewać się, że ta lista będzie dłuższa?

– Dopiero nabieramy rozpędu. Występy artystyczne czy akcje charytatywne będą na stałe wpisane w harmonogram wydarzeń w „Wiślanke”. Chcemy być blisko, by zrobić więcej. Hasło, które wdrożyliśmy „Tak blisko” oznacza, że chcemy być o krok od lokalnej społeczności. Jesteśmy zwolennikami budowania z mieszkańcami silnych relacji, które opierają się na zaangażowaniu i wsparciu. Wiedza i znajomość specyfiki regionu są niezbędne do

pełnego zrozumienia potrzeb mieszkańców.

– Galeria Wiślanka to nie tylko centrum handlowe, pamiętali Państwo także o rozrywce.

– Galeria Wiślanka jest nowoczesnym miejscem, gdzie w przyjaznej i komfortowej atmosferze można zrobić zakupy, ale i miło spędzić czas. To tu wystąpią znane i lubiane osoby z pierwszych stron gazet, ale i zobaczymy lokalnych, niezwykle uzdolnionych artystów.

W strefie eventowej „Galerii Wiślanka” już mieliśmy ogromną przyjemność gościć takich artystów z regionu jak: Chór Kameralny AF MUSIC pod batutą Andrzeja Marciniaka, czy usłyszeć występ żorskiej skrzypaczki Kolin. Dzięki występowi blogerki

modowej Katarzyny Babiarz z Żor poznaliśmy trendy w modzie na sezon jesień/zima. Naszą wizją jest tworzenie przestrzeni, w której będzie rozwijało się życie kulturalne miasta.

Z myślą o klientach kochających filmy powstało wielosalone kino Helios, gdzie w nowoczesnej i wygodnej przestrzeni można zobaczyć premie-ry filmowe i wziąć udział w akcjach specjalnych.

Z myślą o najmłodszych klientach stworzono w Galerii największy plac zabaw w regionie – Kids Play JUPITER. Na najmłodszych czeka tu kosmiczna zabawa.

– Wspierają Państwo rozwój kultury, ale i osoby w potrzebie. Pierw-

sze wydarzenie charytatywne miało miejsce 6 grudnia w Mikołajki.

– Tego dnia w Galerii Wiślanka odbyła się zbiórka pieniędzy na rzecz Stowarzyszenia Pomocy Dzieciom w Żorach. Nasi Klienci okazali wielkie serce i wsparcie, za które bardzo dziękujemy.

Wolontariusze zebrali datki, które zostaną przeznaczone na bieżącą działalność Stowarzyszenia – wsparcie osób z niepełnosprawnościami, pomoc dzieciom z ubogich rodzin, dzieciom chorym, rodzinom wielodzietnym i samotnym matkom.

Już w najbliższą niedzielę tj. 13 grudnia od godziny 16:00, w Galerii Wiślanka odbędzie się charytatywna zbiórka na rzecz Stowarzyszenia

Przyjaciół Chorych Hospicjum im. Jana Pawła II w Żorach. Sytuacja finansowa żorskiej placówki jest bardzo trudna ze względu na epidemię koronawirusa. Hospicjum potrzebuje pomocy nas wszystkich. Chcemy być blisko tych, którzy potrzebują pomocy i wsparcia. Naszą misją jest pomaganie osobom, które znalazły się w trudnej sytuacji życiowej.

Nasze doświadczenie pokazuje, że razem możemy znacznie więcej.

W niedzielę 13 grudnia zapraszamy także na występ Kwartetu Smyczkowego Kaprys w składzie:

– Agnieszka Urbańczyk – skrzypce
– Marek Krótki – skrzypce
– Sonia Mitros – Gwardecka – altówka
– Mateusz Mańka – wiolonczela.

Muzycy wstąpią o godzinie 18:00. Repertuar oparty jest o polskie kolędy i pastorałki, jak również świąteczne tematy muzyczne z różnych stron świata.

Serdecznie zapraszamy



Europoseł Kohut prosi o pomoc prezydenta Niemiec

Rybniczanie Łukasz Kohut napisał list do prezydenta RFN Waltera Steinmeiera, w którym zwraca się o udzielenie pomocy Polsce oraz województwu śląskiemu w walce z epidemią Sars-CoV-2, tj. dostawy specjalistycznego sprzętu medycznego, wsparcie personelu, a także transportu pacjentów wymagających natychmiastowej opieki do ośrodków medycznych zlokalizowanych na terenie RFN. List europoły Kohuta jest odpowiedzią na deklarację pomocy, którą pod koniec października złożył Polsce prezydent RFN. – Jeżeli rząd PiS nie przyjmuje pomocy od Prezydenta Niemiec na walkę z pandemią – Śląsk i (województwo – red.) śląskie – chętnie przyjmą pomoc – napisał w mediach społecznościowych europoseł z Rybnika.

MSZ zaleca konsultowanie takich inicjatyw

Jako że inicjatywa europoły Łukasza Kohuta wkracza na pole polityki zagranicznej, zwróciliśmy się do Ministerstwa Spraw Zagranicznych z prośbą o udzielenie komentarza w tej sprawie. Interesowało nas przede wszystkim, jak działania Łukasza Kohuta ma się do reguł zwracania się do przedstawicieli innych państw, a także jakie jest stanowisko resortu spraw zagranicznych w tej sprawie.

Ministerstwo Spraw Zagranicz-

nych wskazuje, że podstawową regułą w zwracaniu się do przedstawicieli innych państw są przepisy art. 133 i 146 Konstytucji RP – zgodnie z którymi politykę zagraniczną prowadzi rząd* wspólnie z Prezydentem RP**. – Najlepiej by było, gdyby wszystkie tego rodzaju inicjatywy były konsultowane z Ministerstwem Spraw Zagranicznych, zgodnie z przepisami Konstytucji – czytamy w przesłanym do Nowin komentarzu MSZ.

A jak resort spraw zagranicznych odnosi się do treści listu, tj. prośby o pomoc w walce z epidemią? – Jeśli chodzi o sprzęt medyczny, w tym respiratory, polskie szpitale są odpowiednio wyposażone, a zasoby uzupełnia na bieżąco Agencja Rezerw Materiałowych. Od wielu lat mamy natomiast poważne niedobory kadrowe; wielu polskich lekarzy wyjechało do pracy w szpitalach także w Niemczech. Dotyczący tej kwestii fragment listu europoły Kohuta jest spójny z działaniami rządu; my też zwracaliśmy się do naszych zachodnich sąsiadów z pytaniem w tej sprawie – niestety uzyskaliśmy odpowiedź, że same Niemcy również zmagają się z niedoborami personelu i nie są w stanie nam pomóc – informuje MSZ.

Zdziwienie pracowników urzędu marszałkowskiego

O komentarz w tej sprawie zwró-

Ze zdziwieniem przyjmujemy informację o działaniach europoły. Z przykrością stwierdzam, że europoseł nie interesuje się tym, jakie działania podejmuje Zarząd Województwa i Sejmik Województwa w walce z COVID-19. – Jakub Chęstowski, Marszałek Województwa Śląskiego

ciliśmy się również do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego. Interesowało nas, czy europoseł Łukasz Kohut, deklarując przyjęcie przez Śląsk pomocy z Niemiec, konsultował to z władzami samorządowymi województwa śląskiego. – Ze zdziwieniem przyjmujemy informację o działaniach europoły. Z przykrością stwierdzam, że europoseł nie interesuje się tym, jakie działania podejmuje Zarząd Województwa i Sejmik Województwa w walce z COVID-19. Europoseł Kohut nie zwrócił się z żadnym pismem do marszałka ani zawierającym pytania, ani również zawierającym ofertę wsparcia. Wygląda na to, że postanowił podjąć działania mające na celu zniekształcenie rzeczywistości. To zupełnie niezrozumiałe. Władze województwa przeznaczyły do

tej pory niemal 280 mln zł na walkę z COVID-19. To jest pomoc dla szpitali na wielu płaszczyznach. Zarówno szpitale podległych Urzędowi Marszałkowskiemu – na chwilę obecną jest 20 szpitali tzw. „covidowych” – jak też dla szpitali powiatowych. Przypomnę, że z inicjatywy radnych Prawa i Sprawiedliwości Sejmik Województwa Śląskiego przyjął solidarnościowy program wsparcia dla tych szpitali. To kilkanaście milionów złotych przeznaczonych dla szpitali powiatowych – komentuje Jakub Chęstowski, Marszałek Województwa Śląskiego.

Wojciech Żołneczek

** Prowadzi politykę wewnętrzną i zagraniczną RP, sprawuje ogólne kierownictwo w dziedzinie stosunków z innymi państwami i organizacjami międzynarodowymi, zawiera umowy międzynarodowe wymagające ratyfikacji oraz zatwierdza i wypowiada inne umowy międzynarodowe.*

*** Ratyfikuje i wypowiada umowy międzynarodowe, o czym zawiadamia Sejm i Senat, mianuje i odwołuje pełnomocnych przedstawicieli Rzeczypospolitej Polskiej w innych państwach i przy organizacjach międzynarodowych, przyjmuje listy uwierzytelniające i odwołujące akredytowanych przy nim przedstawicieli dyplomatycznych innych państw i organizacji międzynarodowych.*

Jak województwo śląskie walczy z epidemią?

W korespondencji z Nowinami Urząd Marszałkowski w Katowicach przypomina, że pierwsze pieniądze z budżetu województwa trafiły do szpitali już w marcu. W efekcie, nigdzie nie zabrakło łóżek dla pacjentów zakażonych COVID-19, nie było też problemów ze sprzętem niezbędnym do leczenia***. Ponadto dzięki zmianom wprowadzonym do Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego, które zostały zaakceptowane przez Komisję Europejską, możliwe było przekierowanie 75 mln euro na walkę z epidemią koronawirusa. Środki unijne z Europejskiego Funduszu Społecznego pozwoliły na zakup środków ochrony osobistej, urządzeń do dezynfekcji, testów i odczynników do badania próbek.

– W naszym regionie na walkę z COVID-19 pomiędzy szpitale podzielono ogółem aż 123 mln zł, które trafiły do kilkudziesięciu placówek medycznych. Kwota 105 mln zł pochodzi z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego. 12 mln zł to środki z budżetu państwa, z kolei 6 mln zł to wkład beneficjentów. Było to możliwe nie tylko dzięki współpracy z Komisją Europejską, ale także z rządem premiera Mateusza Morawieckiego. To nie wszystko. Zdecydowano, by na służbę zdrowia przekazać dodatkowe pieniądze z budżetu województwa – informuje Sławomir Gruszka, rzecznik prasowy Marszałka Województwa Śląskiego.

Radni Sejmiku pozytywnie zaopiniowali wniosek, na mocy którego przyjęto 20 kwietnia uchwałę o przekazaniu 62 mln zł. Środki te zostały odpowiednio podzielone: 27 mln zł rozdysponowano na stabilizowanie finansów szpitali, 21 mln zł na inwestycje a 12 mln zł na przeciwdziałanie związane z epidemią. Zarząd województwa zdecydował również o uruchomieniu środków – 13 mln zł przeznaczonych dla placówek sprawujących całodobową opiekę nad seniorami. Dzięki tym pieniądzom możliwe jest finansowanie zatrudnienia nowych pracowników, specjalistów ds. opieki i pielęgnacji podopiecznych, zakupu środków ochrony indywidualnej dla pracowników instytucji całodobowej a także doposażenie placówek w sprzęt niezbędny do walki z COVID-19.

– 65 mln zł przeznaczyliśmy na zakup środków ochrony osobistej dla 26 szpitali. Na ten cel 55 mln zł pozyskaliśmy z funduszy europejskich. Sejmik Województwa Śląskiego przyjął uchwałę intencyjną w sprawie woli powołania Solidarnościowego Funduszu Wsparcia dla szpitali powiatowych. To właśnie powiatowe placówki służby zdrowia są pierwszą linią frontu walki o zdrowie pacjentów zarażonych koronawirusem, a wymagających hospitalizacji – dodaje marszałek Jakub Chęstowski. Ostatnie działania dotyczą zabezpieczenia łóżek covidowych. Utworzonych jest 1100 łóżek. W najbliższym czasie powstanie kolejne 400.

*** S. Gruszka wylicza, że zakupiono m.in. respiratory, mobilne EKG, defibrylatory, pompy infuzyjne, laryngoskopy, brochofiberoskopy, zestawy USG, aparaty do gazometrii, RTG przytóżkowe, USG mobilne, lampy bakteriobójcze, urządzenia do dezynfekcji suchą mgłą, środki bezpośredniej ochrony.

Pijacki rajd skradzionym daewoo

Żorscy stróże prawa zatrzymali po pościgu 37-letniego złodzieja, który ukradł samochód. Mężczyzna był kompletnie pijany, a przestępstwa dopuścił się w czasie gdy obowiązywał go sądowy zakaz prowadzenia wszelkich pojazdów mechanicznych. Podczas ucieczki 37-latek porzucił samochód w rejonie węzła drogowego i uciekał pieszo w zarośla.

7 grudnia po godzinie 8.00 oficer dyżurny żorskiej komendy przyjął zgłoszenie o kradzieży samochodu, do której doszło w rejonie osiedla Powstańców Śląskich. Na miejsce natychmiast wysłał policjantów, którzy ustalili, że do przestępstwa doszło chwilę wcześniej, gdy właściciel



Mężczyzna odpowie za kradzież pojazdu, niezatrzymanie się do kontroli drogowej, jazdę w stanie nietrzeźwości i złamanie sądowego zakazu

samochodu rozpakowywał przywieziony do sklepu towar. Jak się okazało, złodziej wykorzystał jego chwilową nieuwagę i otwarte drzwi.

W pewnym momencie po-

licjanci, prowadząc jeszcze rozmowę z pokrzywdzonym, zauważyli, że nieopodal przejeżdża pojazd odpowiadający opisowi podanemu przez właściciela. Błyskawicz-

nie ruszyli w jego stronę i nakazali kierowcy zatrzymanie się do kontroli. Ten niestety nie zareagował i z piskiem opon odjechał w kierunku Alei Armii Krajowej. Mundurowi podjęli za mężczyzną pościg i prowadzili go aż do węzła drogowego na ulicy Wodzisławskiej, gdzie złodziej porzucił pojazd i zaczął uciekać pieszo w zarośla.

Kilkadziesiąt sekund później policjanci zatrzymali przestępcę, którym okazał się znany im 37-letni mieszkaniec Żor. Mężczyzna był pijany. Badanie alkomatem wykazało u niego ponad 2,5 promila alkoholu w wydychanym powietrzu. Jak się okazało, 37-latek obowiązywał również sądowy zakaz prowadzenia wszelkich pojazdów mechanicznych. (acz)

Skatowali znajomego

Na wniosek śledczych i prokuratora, sąd tymczasowo aresztował 20-latkę i jego o rok starszego kolegę, którzy brutalnie pobili i pastwili się nad 19-latką. Sprawcy byli wulgarni i bezwzględni, uderzali pokrzywdzonego pięściami po całym ciele, a na koniec ukradli mu ładowarkę do telefonu.

Do zdarzenia doszło, gdy 19-latek odwiedził ich wspólnego znajomego. Podczas wizyty, doszło pomiędzy nimi do nieporozumienia, w efekcie czego 20- i 21-latek zaatakowali nastolatka. Napastnicy uderzali go pięściami po całym ciele, w tym zwłaszcza po głowie, twarzy, klatce piersiowej i brzuchu. Młodszy z nich zranił 19-latkę no-

żem w rękę, a potem nadal groził nim ofierze. Na koniec oprawcy ukradli nastolatce ładowarkę do telefonu, bo nic innego nie miał przy sobie. Poturbowany chłopak zdołał uciec z mieszkania i choć nie chciał z policjantami rozmawiać o szczegółach zdarzenia, ci wkrótce zatrzymali sprawców i zdobyli solidny materiał dowodowy, który

pozwolił na przedstawienie im zarzutów. Obaj odpowiedzą za rozbój z użyciem niebezpiecznego przedmiotu i pobicie 19-latkę. Agresorzy najbliższe 3 miesiące spędzą teraz w areszcie śledczym. Za popełnione przestępstwa grozi im nie mniej niż 3 lata więzienia. (acz)

Fałszywy policjant zabrał ich oszczędności

Oszuści podający się za policjantów po raz kolejny zaatakowali w Żorach. 7 grudnia wyłudzyli 30 tysięcy złotych od 43-letniej kobiety i jej 73-letniego teścia. W rozmowie telefonicznej poinformowali, że chcą rozbić szajkę oszustów, z którymi współpracować mają rzekomo także pracownicy banku.

Około godziny 11.00 do 73-letniego mieszkańca Żor, na numer stacjonarny zadzwonił mężczyzna, który podał się za policjanta z Centralnego Biura Śledczego Po-

licji w Katowicach. Synowa mężczyzny, która odebrała telefon usłyszała, że aktualnie policjanci rozpracowują szajkę oszustów wyłudających pieniądze i dowiedzieli się, że mają oni zamiar okraść jej teścia.

Podczas rozmowy rzekomy policjant, który podał swoje dane i numer służbowy, a także wskazał, gdzie dokładnie znajduje się jego biuro, poinformował, że według ich ustaleń z szajką oszustów współpracują też pracownicy znanego banku. Mężczyzna na

tyle wzbudził zaufanie kobiety, że ta wykonała jego polecenia i w trakcie prowadzonej rozmowy, już przez telefon komórkowy, udała się wraz z teściem do banku. Po tym jak wypłacili pieniądze z konta, od razu pojechali w umówione miejsce i przekazali gotówkę do rąk mężczyzny będącego również rzekomo policjantem. Oszust zapewniał, że 30 tysięcy zostanie zwrócone im jeszcze tego samego dnia, a nastąpi to w Komendzie Miejskiej Policji w Żorach, gdzie polecił zgłosić się pokrzyw-

dzonym o 16.30. Niestety, kiedy 43-latek zadzwoniła do komendy około 15.00 dowiedziała się, że została oszukana. Policjanci kilka dni wcześniej apelowali do mieszkańców o ostrożność i informowali o podobnym przestępstwie na szkodę 76-latkę, który stracił 50 tysięcy. Zwracali się też z prośbą o to, aby porozmawiać ze starszymi krewnymi i przestrzec ich przed oszustami. Pamiętajmy, że policjanci nigdy nie proszą o przekazanie jakichkolwiek pieniędzy. (acz)

Czujna kasjerka zauważyła oszustwo

Nawet do 8 lat więzienia grozi mieszkańcom Żor, którzy usiłowali dokonać oszustwa w żorskim hipermarkecie. Kobieta i mężczyzna próbowali oszukać na wadze produktów chcąc je nabyć po zaniżonej cenie.

5 grudnia w popularnym hipermarkecie ochroniarze ujęli kobietę i mężczyznę, którzy próbowali dokonać oszustwa przy kasie. Jak się okazało, 45-latkowie najpierw zważyli słodycze, owoce i makaron, a kiedy na-

kleili wydruki z wagi na opakowania dołożyli do siatek następną partię towaru. Nieuczciwi klienci hipermarketu z zakupami stanęli w kolejce, jednak zanim sięgnęli do portfela oszustwo wyszło na jaw. Doświadczona kasjerka

zorientowała się, że ilość towaru nie zgadza się z ceną i wezwała ochronę. Teraz oboje usłyszą zarzuty oszustwa, za które kodeks karny przewiduje karę sięgającą nawet do 8 lat pozbawienia wolności. (acz)

WYTROP SPRAWCĘ czyli zagadka kryminalna

NAPAD NA KANTOR

Komisarz Jakub Szarek z zaciętą miną siedział w rogu swojego pokoju, próbując rozgryźć krzyżówkę w starej gazecie. Na przeszkodzie w odgadnięciu hasła stała mu rzeka w Afryce i dzieło francuskiego malarza. W skupieniu nie pomagał mu ani bębniący o parapet komendy listopadowy deszcz, ani krzyki rozbawionych kolegów na korytarzu. Dzwoniący telefon na biurku okazał się doskonałym pretekstem, by cisnąć gazetę w kąt na kolejny miesiąc.

– Napad na kantor. Poturbowali właściciela. Choć na dół, podam ci szczegóły – oznajmił dyżurny.

Kiedy policjant zszedł na dyżurkę, okazało się, że cała historia jest o wiele ciekawsza niż początkowo mu się wydawało.

– Dziś nad ranem chłopcy z drogówki sprawdzali samochód stojący na środku chodnika. Ktoś zauważył, że jest otwarty i to do nas zgłosił. Drogówka sprawdziła, że nie jest kradziony, ale nie bardzo było wiadomo co z nim zrobić. Okazało się, że należy do właściciela kantoru przy Dworskiej. Facet mieszka kilka ulic dalej, więc pojechali do niego do domu. Nikt im nie otwierał, to zajrzeli do kantoru. Okazało się, że facet siedzi w toalecie w kajdankach. Mówi, że siedzi tak od wczorajszego popołudnia – relacjonował rozbawiony dyżurny.

– Wysłałeś techników?

– Tak, dwie ekipy. Jedną do kantoru, drugą do samochodu.

– Dobra, to jadę – powiedział Szarek biorąc kluczyki do radiowozu. Właściciel kantoru czekał już na Dworskiej. Przywitał komisarza rozcierając spuchnięte nadgarstki.

– Dobrze, że ktoś się pana samochodem zainteresował, bo by tu pan jeszcze trochę posiedział – zażartował komisarz Szarek widząc, że mężczyzna jest w dobrej kondycji.

– No tak, ale pewnie znalazłby mnie pracownik, który miał przyjść na dziesiątą – zauważył właściciel kantoru.

– Proszę opowiedzieć co się dokładnie stało.

– Wczoraj około dziewiętnastej zamykałem kantor zabierając utarg. Kiedy wychodziłem, ktoś powalił mnie na ziemię. To były dwie osoby. Zaciągnęli mnie do toalety i przykuli do rury. Słyszałem jakieś hałasy a potem była cisza. Nad ranem usłyszałem wołania policjantów z drogówki. Zacząłem krzyczeć i tak mnie znaleźli. Teraz widzę, że zabrali cały utarg i samochód – tłumaczył mężczyzna.

– A proszę mi powie... – urwał policjant bo do pomieszczenia wszedł technik.

– Kuba, mogę cię prosić na chwilę?

– Pojazd sprawdzony, w środku nie ma żadnych odcisków. Zabezpieczyliśmy ślady zapachowe, ale pies nie podjął tropu. Czuje tylko właściciela. Co się dało, to zabezpieczyliśmy. Tu masz kluczyki – wręczył policjantowi breloczek z volvo.

Komisarz Szarek wrócił do pomieszczenia. – Proszę pana, sporo już wiem. Mam do pana prośbę, umówmy się za cztery godziny, około czternastej w komendzie. Musze tam spisać pana zeznania. Proszę, tu są kluczyki do pana wozu – oznajmił policjant.

– Dziękuję panie komisarzu.

Po 14.00 pod komendę zajechało volvo. Chwilę później u Szarka pojawił się okradziony właściciel kantoru.

– Już zaczynamy, proszę mi tylko powiedzieć, czy rozmawiał pan z kimś jeszcze o napadzie?

– Nie.

– A z policjantami z drogówki?

– Nie, tylko z panem – zapierał się mężczyzna.

– W takim razie przed przesłuchaniem pouczam pana o odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań. Radziłbym, aby nie powtarzał pan bajeczki z kantoru. Podejrzewam, że sfingował pan napad na siebie i sam przykuł się w toalecie – oznajmił policjant.

Jak policjant domyślił się, że właściciel kantoru kłamie?

Aby poznać odpowiedź, odwróć stronę

Właściciel kantoru nie mógł wiedzieć, gdzie bandyci porzucili skradzione auto. Nie powiedział mu tego ani Szarek ani policjanci z drogówki. Dla policjanta było jasne, że sam je tam odstawił po czym wrócił do kantoru i zatrzasnął kaj-
banki na rurce.

ODPOWIEDZ:

Żory na 15. miejscu pod względem przebiegu aut

177 tys. km przebiegu ma przeciętne auto w Żorach. Na tle całego kraju to jeden z lepszych wyników – Żory wyprzedzają Katowice o jedenaście miejsc w zestawieniu, plasując się tym samym na 15. pozycji. Z kolei od warszawskich samochodów, które znalazły się na szczycie zestawienia, auta z Żor dzieli różnica przebiegu na poziomie niemal 19 tys. km.

Bazując na deklaracjach kierowców korzystających z porównywarki OC, eksperci Rankomat.pl przygotowali listę największych 84. miast w Polsce, po których poruszają się auta z najmniejszym przebiegiem. Samochody zarejestrowane w Żorach mają średni przebieg na poziomie 177 tys. km. To bardzo dobry wynik, który dał miastu 15. miejsce w zestawieniu. W drugiej dziesiątce miast ujętych w ranking – obok Żor – znalazły się także Gliwice (14. miejsce). Pod względem najniższego średniego przebiegu bezkonkurencyjne okazały się Katowice, które zajęły 4. pozycję. Za Żorami uplasowały się m.in. Mysłowice (179 tys. km), Jastrzębie-Zdrój (180 tys. km), Częstochowa (182 tys. km) i Chorzów (184 tys. km). Na ostatnim miejscu z wszystkich badanych miast województwa śląskiego znalazła się Dąbrowa Górnicza (187 tys. km).



177 tys. km przebiegu średnio mają rejestrowane w Żorach samochody

Żory zajęły 15. miejsce w rankingu, co dla właścicieli pojazdów mieszkających w tym mieście korzystnie przełożyło się na składkę OC. W III kwartale bieżącego roku kierowcy z Żor płacili za OC średnio 617 zł. To mniej niż średnia krajowa (678 zł) i średnia wojewódzka (627 zł). Poniżej 600 zł polisa OC kosztowała zmotoryzowanych mieszkańców Rybnika i Raciborza (579 zł) czy Tarnowskich Gór (577 zł).

– Deklarowany przebieg auta to tylko jeden z czynni-

ków branych pod uwagę przez ubezpieczycieli podczas wyceny polisy. Na cenę OC wpływa także historia ubezpieczenia kierowcy czy dane techniczne jego pojazdu. Równie ważne mogą być: sieć i rodzaj dróg, którymi się porusza, liczba ich użytkowników i statystyki wypadkowe, które przekładają się na ryzyko wystąpienia kolizji lub wypadku w tym regionie – mówi Tomasz Kroplewski, kierownik ds. rozwoju produktu Rankomat.pl.

(ska)

Nowe boisko już działa



Nowe boisko powstało przy siłowni pod chmurką i tętni

ROGOŹNA Boisko wielofunkcyjne w Rogoźnej powstało w ramach Żorskiego Budżetu Obywatelskiego 2020. Projekt pn. „Budowa boiska wielofunkcyjnego” stanowi połączenie wniosków złożonych przez: Teresę Michalik i

Jerzego Michalika. Boisko ze sztuczną nawierzchnią jest przystosowane do gry w piłkę nożną oraz koszykówkę. Powstało w centrum miejscowości, tuż przy istniejącej już siłowni pod chmurką, placu zabaw i tętni, która w sezo-

nie cieszy się ogromnym powodzeniem. Nowy obiekt jest tym samym uzupełnieniem ciągu rekreacyjnego w Rogoźnej i odpowiedzią na potrzeby mieszkańców.

(ska)

Flagi pani Flagi



Anna Flaga przy jednej z flag wciąganych w skład wystawy „Naznaczeni”

W Parku Cegielnia odbyła się niecodzienna wystawa „Naznaczeni” autorstwa Anny Flagi, artystki Muzeum Miejskiego w Żorach. Wystawa była komentarzem autorki do otaczającej nas rzeczywistości.

– To próba podsumowania naszych dotychczasowych pandemicznych doświadczeń w relacji do codzienności i czasu historycznego. Projekt zyskał uznanie Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego, który przyznał autorce stypendium na jego realizację – informują w żorskim muzeum. Wystawę zobaczyć można było na żywo w niedzielę 15 listopada. Dzięki sprzyjającej aurze happening, będący jednocześnie wystawą flag udało się na sto procent. Gratulujemy autorce i życzymy dalszych, niesztampowych pomysłów!

(ska)

Odeszła radna Jadwiga Kempny

RÓJ W piątek, 27 listopada w wieku 71 lat zmarła Jadwiga Kempny. Była aktywną działaczką lokalną, a od 1998 roku nieprzerwanie także radną Rady Miasta Żory. Jej pogrzeb odbył się we wtorek, 1 grudnia w kościele p.w. Podwyższenia Krzyża Świętego w Żorach – Roju.

Jadwiga Kempny urodziła się 19 sierpnia 1949 r. w Warężynie. Ukończyła Liceum Pedagogiczne w Zawierciu oraz Studium Nauczycielskie w Raciborzu. Swoje dorosłe życie związała z Żorami, gdy w 1968 r. podjęła pracę w Szkole Podstawowej nr 11 w Żorach – Roju. W tej szkole nieprzerwanie pracowała przez 35 lat. Była niezwykle aktywną lokalną działaczką, spełniała się pomagając innym oraz realizując liczne projekty i zadania na rzecz lokalnej społeczności – zwłaszcza swojej małej ojczyzny, czyli dzielnicy Rój. Należała do wielu lokalnych



Jadwiga Kempny pełniła mandat radnej Żor przez 22 lata

i miejskich organizacji, stowarzyszeń, klubów i związków. Była też inicjatorką założenia w 2009 r. zespołu „Małe Rojanki”. Od 1998 roku pracowała na rzecz żorskiej społeczności

jako radna rady miasta. W radzie miejskiej zasiadała nieprzerwanie przez 22 lata, a w latach 2010 – 2014 pełniła funkcję jej wiceprzewodniczącej.

AgaKa

Okrężna ukończona, jest kasa na nowy łącznik

Przebudowa ul. Okrężnej dobiegła końca. Nowa nawierzchnia, nowe chodniki i ścieżki pieszo-rowerowe, a także zatoki postojowe są już do dyspozycji mieszkańców. W drugim rozdaniu dotacji z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych miasto otrzymało kolejne 6,8 mln zł na łącznik Fabrycznej z Boczną.

Ulicę Okrężną wyremontowano na całej długości, od skrzyżowania z Aleją Zjednoczonej Europy, aż do skrzyżowania z Aleją Armii Krajowej. Powstały prawie trzy kilometry nowej nawierzchni wraz z ośmioma skrzyżowaniami, w tym nowym rondem, usytuowanym przy skrzyżowaniu z ul. Bankową, które przyczyni się do poprawy przepustowości i upłynni ruchu. – Mieszkańców z pewnością ucieszy fakt, że prace objęły także wykona-



FOT. UM ŻORY

nie nawierzchni z frezu asfaltowego na parkingach przy ogródkach działkowych oraz dodatkowych zatok postojowych wzdłuż chodnika. Nowa nawierzchnia wraz z pozostałą infrastrukturą poprawi nie tylko komfort mieszkańców, ale również bezpieczeństwo – informują w żorskim magistracie.

Miasto Żory otrzymało na realizację zadania pod nazwą „Przebudowa drogi ul. Okrężnej w Żorach” dofinansowanie w wysokości 2 496 604,68 zł w ramach Funduszu Dróg Samorządowych. Ponadto 831 826,56 z pozyskano z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych. Całkowita wartość zakończonej inwestycji to 3 328 806,25 zł.

Warto dodać, że w drugim

rozdaniu środków z Rządowego Funduszu Inwestycji Lokalnych do Żor trafiło 6,8 mln zł. Przedmiotem projektu jest budowa nowej drogi będącej połączeniem ul. Fabrycznej z ul. Boczną w Żorach. Inwestycja ma przede wszystkim na celu bezpieczne wyprowadzenie ruchu samochodów ciężarowych z zakładów przemysłowych i przedsiębiorstw zlokalizowanych w północno-wschodniej części Żor w stronę drogi krajowej nr 81, co w konsekwencji uporządkuje ruch samochodowy w rejonie inwestycji i wpłynie na poprawę bezpieczeństwa wszystkich mieszkańców Żor. Całkowity koszt inwestycji ma wynieść 8 919 500 zł.

AgaKa, (ska)

◀ O remont ul. Okrężnej mieszkańcy starali się od lat. Teraz już mogą jechać po nowej nawierzchni

ŻORSKIE HOSPICJUM PROSI O WSPARCIE

Od wielu lat żorskie hospicjum im. Jana Pawła II niesie pomoc chorym, potrzebującym opieki mieszkańcom Żor i całego regionu. Teraz, ze względu na epidemię koronawirusa, samo Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych „Hospicjum im. Jana Pawła II” znalazło się w trudnej sytuacji i potrzebuje naszego wsparcia.

– Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych „Hospicjum im. Jana Pawła II” w Żorach znalazło się obecnie w bardzo trudnej sytuacji finansowej. Przyczyn takiego stanu jest kilka. Generalnie opieka hospicyjna zawsze była niedoszacowana przez NFZ. My po raz pierwszy mamy też mało pacjentów, zarówno w opiece stacjonarnej jak i domowej, w związku z czym nie otrzymujemy nawet pełnej kwoty z kontraktu z NFZ. Ze względu na COVID konieczne było wstrzymanie odwiedzin w hospicjum, co sprawiło, że rodziny nie zgłaszają swoich bliskich do naszej



FOT. ARCH. HOSPICIUM IM. JANA PAWŁA II W ŻORACH

Hospicjum im. Jana Pawła II w Żorach pomaga terminalnie chorym, dając ulgę w cierpieniu i wsparcie w ostatnich dniach życia

opieki. Nie możemy również organizować kwest, biegów czy koncertów charytatywnych, co znacznie uszczupliło nasze dochody – wyjaśnia Dorota Domańska, zastępca prezesa Stowarzyszenia Przyjaciół Chorych „Hospicjum im. Jana Pawła II” w Żorach. – Liczymy na to, że po ustaniu pandemii będziemy mogli normalnie funkcjonować, a w tym trudnym czasie znajdą się dobre

serca, które otworzą się na potrzeby ludzi chorych – dodaje. Jak można pomóc żorskiemu hospicjum? Na stronie internetowej hospicjumzory.pl uruchomiona została „wirtualna puszcza”, do której każdy chętny może wpłacić datkę w dowolnej wysokości. Wpłacone środki zostaną przeznaczone na funkcjonowanie Hospicjum im. Jana Pawła II w Żorach.

AgaKa



Województwo
Śląskie

Radosnych Świąt

Bożego Narodzenia

jak również wszelkiej pomyślności
i samych szczęśliwych dni
w nadchodzącym Nowym Roku
życzą

Wojciech Kałuża

Wicemarszałek Województwa Śląskiego
wraz z Zarządem

Z rycerskiej wsi do dumnego miasta (cz.1)

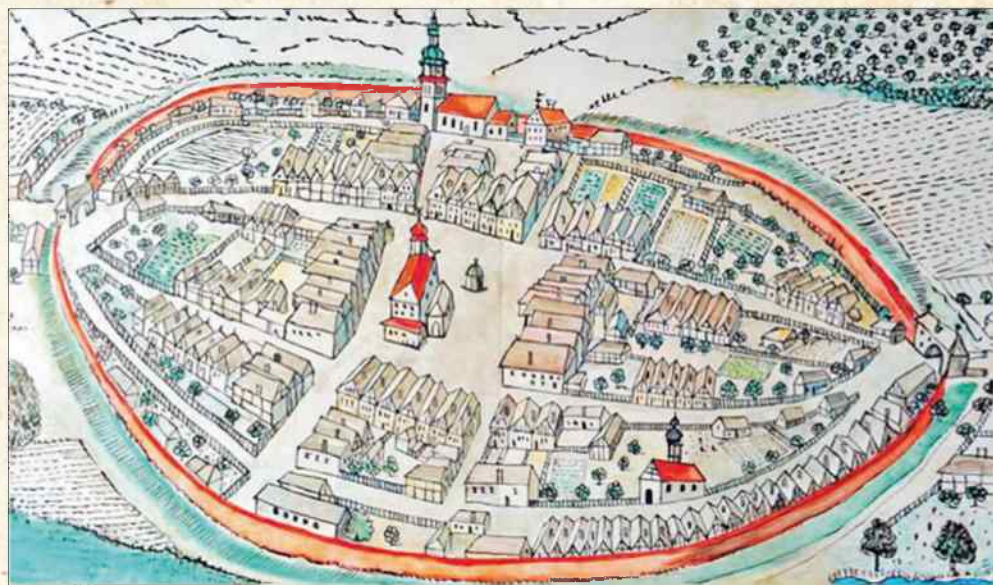
W 2021 roku obchodzimy 749 urodziny miasta Żory. Pierwsza wzmianka pisana o osadzie Sari (Żory) pochodzi z 1272 roku i głosi: *In haereditate, quae Sari vulgariter nominatur, decrevimus construere civitatem*. To zapis woli książęcej dotyczący lokacji nowego miasta.

Na Śląsku niewiele miast może poszczycić się unikalnym, średniowiecznym układem urbanistycznym. Wśród Gliwic, Bytomia, Mikołowa czy Tarnowskich Gór, również Żory do dziś zachowały wyjątkowy charakter centrum mia-

sta. Do dziś specyficzny owal starówki, niegdyś otoczonej murami obronnymi, wskazuje, jak miasto wyglądało ponad 7 wieków wcześniej. W życiu mieszkańców małej osady Sari sporo zmieniło się w 1272 roku, kiedy książę opolsko-raciborski Władysław I dokonał zamiany swojej wsi Ściernie, na będącą w rękach rycerza Chwalisza osadę Sari. Wówczas dla mieszkańców wioski rycerskiej zakończyła się pewna epoka. Stali się mieszkańcami miasta. Nową zabudowę postanowiono również zapęłnić ludnością napływową.

Nieziemny owal starówki

Sama nazwa Żory może wskazywać na gospodarkę wypaleniskową. Teren osady był zapewne poddany działalności człowieka, wcześniej stanowiąc obszar leśny. Kilka, a nawet kilkanaście lat trwało zapewnienie oczyszczenia terenu i założenie wsi. Nie zachowały się jednak dokumenty opisujące jej wygląd, a w zasadzie żadne źródła pisane. Niemniej wiemy dzisiaj, że wraz z dekretem księcia opolsko-raciborskiego nastąpił proces tworzenia przestrzeni miejskiej, choć istniało niebezpieczeństwo niepowodzenia tej idei. Najważniejsze było 30 pierwszych lat budowy miasta. To właśnie wtedy powstał owalny układ, z głównym placem targowym i wbiegającymi z niego ulicami w kierunku granic miasta. W tych czasach podstawowym budulcem, oprócz drewna, była cegła i to z niej wykonano nie tylko miejskie mury okalające Żory, ale także górującą nad miastem farę – dzisiejszy kościół świętych Filipa i Jakuba (w obecnej formie powstał w wieku XVI). Był to symbol wiary, ale także nowej i nieznanej wcześniej



Średniowieczny układ murów miejskich do dziś jest widoczny na mapie Żor w specyficznym owalu centrum miasta



Jednym z obiektów, które jako pierwsze powstały po wybudowaniu murów obronnych był kościół parański, dzisiejszy kościół pw. Świętych Filipa i Jakuba

sztuki budownictwa. Kościół łączy w sobie miejsce ku czci Boga, ale też ma cechy obronne. Do dziś świątynia wzbudza podziw i mimo jej dramatycznych losów, przetrwała trudne okresy dziejów.

Wpływy na dworze

Z początkiem XIV w. niedawno powstałe miasto mogło już poszczycić się obecnością jego przedstawicieli w życiu

publicznym, nawet na terenie całego księstwa raciborskiego. Byli oni ściśle powiązani z dworem książęcym. W dokumentach datowanych na lata 1303 i 1306 pojawiają się informacje o pierwszym wójcie Żor. Miał na imię Fryderyk i prawdopodobnie był kolonistą, czyli przybyłym do nowo założonego miasta mieszkańcem dalszych terenów. Siedem lat później pojawiły się zapisy o kolejnym wójcie – Ek-

bercie. Obaj należeli do kręgów wasali książąt raciborskich Przemysła oraz Leszka. Wójt Fryderyk zakończył swój rząd w 1313 roku i wiele wskazuje, że był pierwszym lokalnym zarządcą miejscowości. Dzięki wpływom na dworze książęcym, wójt miał możliwość reprezentowania interesów swojego miasta, ale też książę wpływał na sytuację w swojej miejscowości.

Marcin Wieczorek, (ska)

Wyprzedaż Hyundai 2020.

Suma korzyści
do **14 000 zł**



TUCSON

KONA

i30

 **SALONY**
Witpol

Dealer Hyundai Witpol

Salon Pszczyna / Studzienice, ul. Jaskółek 21, tel. 32 326 39 90

Salon Tychy, ul. Katowicka 35, tel. 32 326 22 80

www.witpol.hyundai.pl

 **HYUNDAI**

Samochody prezentowane w reklamie to: i30 N Line 1.0 T-GDI 6MT, KONA Premium 1.6 CRDI i Tucson N Line 1.6 CRDI 7DCT 2WD 48V o zużyciu paliwa średnio we wszystkich fazach odpowiednio: od 5,4 do 6,2 l/100 km, od 5,5 do 5,9 l/100 km i 5,4 do 5,9 i emisji CO2 odpowiednio: od 123 do 140 g/km, od 134 do 141 g/km i od 141 do 155 g/km. Prezentowana suma korzyści dotyczy Hyundai Tucson N Line 1.6 CRDI 7DCT 2WD 48V. Składa się na nią upust gotówkowy 12 000 zł oraz premia za odkup obecnego samochodu 2 000 zł. Jest ona rekomendowaną sumą korzyści brutto i nie wyklucza wprowadzenia promocji dealera. Promocja obowiązuje od 01.10.2020 do odwołania lub wyczerpania zapasów.

Otwarcie stacji paliw TEDEX w Żorach

Producent olejów i smarów TEDEX, w naszym regionie posiada również stację paliw, która właśnie przeszła modernizację. Jeszcze przed świętami będzie można skorzystać z nowoczesnego pawilonu sklepowego oraz kilku promocji.

TEDEX od 30 lat produkuje oleje i smary do samochodów osobowych, ciężarowych oraz maszyn specjalistycznych. W Żorach prowadzi również stację paliw, która właśnie przeszła

modernizację. TEDEX dla swoich klientów, zbudował nowy pawilon sklepowy. Podczas otwarcia, będzie można nie tylko zatankować paliwo i zrobić zakupy niezbędne w podróży, ale także wygrać cenne nagrody.

– Dla każdego kupującego przewidzieliśmy drobne upominki, które pomogą w zachowaniu higieny, tak ważnej w dzisiejszych czasach. – mówi Adam Studziński, kierownik stacji TEDEX. Będą to podręczne płyny do dezynfekcji TD COV oraz drobne upominki dla dzieci. – Otwieramy się w świątecznym czasie, więc nie zapominamy o najmłodszych, słodycze i balony będą czekać na każdego – dodaje Studziński.



W trakcie otwarcia będą też do wygrania cenne nagrody m.in. Toyota Hilux na weekend z pełnym bakiem paliwa, koszulki i polary. – Każdy klient może wypełnić specjalny formularz. Każdy otrzyma dodatkowy rabat na zakupy w sklepie, a niektórzy nasi klienci otrzymają nagrody rzeczowe.

Warunek jest jeden, trzeba zrobić zakupy w sklepie lub zatankować. Tyle wystarczy. – mówi kierownik stacji w Żorach.

W asortymencie sklepu znajdują się wszystkie potrzebne podczas podróży rzeczy, a także pełna gama produktów TEDEX. – Wydzieliliśmy specjalną strefę z olejami i sma-

rami marki. Od producenta zazwyczaj kupuje się w dużych ilościach, a na naszej stacji można wypróbować nasz produkt kupując jedną czy dwie sztuki. Na półce znajdziemy produkty o wysokiej jakości, przeznaczone do ciężkiej pracy np. do rolnictwa czy górnictwa, a także takie jak oleje do

kosiarek czy smary silikonowe do zamków i uszczelek – mówi Adam Studziński.

Tedex Stacja Paliw
ul. Pszczyńska 88
44-240 Żory
www.tedex.pl

TEDEX
Twoja Stacja Paliw

ZYCZENIA

Wesołych Świąt

RADIO
VANESSA FM

RACIBÓRZ 100,3 FM KRAPKOWICE 95,8 FM OLESNO 94,9 FM

Jak leczyć się W PANDEMII

NOWOCZESNA MEDYCyna W REGIONIE

nowiny RACIBORSKIE nowiny WODZIŚLAWSKIE nowiny.pl

Szpital walczy z COVID-19

Mimo trudnej sytuacji służby zdrowia i konieczności organizacji miejsc dla chorych na COVID-19, Miejski Zespół Opieki Zdrowotnej w Żorach daje przykład dobrej organizacji i planowania. Dzięki unijnym pieniądzom z Urzędu Marszałkowskiego, w placówce są realizowane spore inwestycje.

6,6 mln zł to wartość projektu, który w wysokości 5,5 mln zł jest dofinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i w kwocie ponad 650 tys. zł z budżetu państwa. Pozwoli on na dostosowanie Szpitala Miejskiego w Żorach do aktualnych potrzeb epidemiologicznych, m.in. poprzez remonty, zakup sprzętu medycznego i diagnostycznego oraz zakup urządzeń i środków do dezynfekcji. W wyniku projektu na oddziale anestezjologii i intensywnej terapii zostanie wydzielona izolatka oraz powstanie 5 dodatkowych czasowych stanowisk, a docelowo po ustaniu pandemii pozostaną 3 dodatkowe stanowiska (na oddziale A i IT liczba łóżek zwiększy się z 5 do 8). To najbardziej newralgiczny punkt w czasie epidemii, bo na oddział intensywnej terapii trafiają najtrudniejsze przypadki. Ponadto zmodernizowane i wyposażone zostanie również Medyczne Laboratorium Diagnostyczne. Inwestycje związane z projektem wkrótce mają się zakończyć, co pozwoli na jeszcze lepsze możliwości niesienia pomocy pacjentom.

31 ŁÓŻEK COVIDOWYCH

Jak żorski szpital radzi sobie z pandemią? O bieżącym przebiegu działań w szpitalu opowiedziała radnym Katarzyna Siemieniec, prezes zarządu Miejskich Zakładów Opieki Zdrowotnej w Żorach. – 13 listopada spółka otrzymała decyzję Ministra Zdrowia, nakazującą nam utworzenie 31 łóżek dla pacjentów z potwierdzonym zakażeniem COVID-19, w tym czterech łóżek respiratorowych – powiedziała Katarzyna Siemieniec. Szpital już wcześniej przygotowywał się na taką ewentualność, dlatego łatwiej było od razu po otrzymaniu decyzji ministerstwa uruchomić 27 łóżek covidowych na oddziale chorób wewnętrznych i wydzielić 4 łóżka respiratorowe na oddziale intensywnej terapii. – Obecnie mamy 7 łóżek na oddziale intensywnej terapii z podziałem 4 dla pacjentów z COVID-19 i trzy dla pacjentów „necovidowych”. Udało nam się zachować łóżka dla pacjentów „necovidowych” na oddziale chorób wewnętrznych, co jest dużym osiągnięciem organizacyjnym. W większości szpitala przekształcają całe oddziały, ograniczając do zera miejsca dla pacjentów bez koronawirusa. My zachowaliśmy takie łóżka i funkcjonujące w departamencie, który powstał na oddziale chirurgicznym. Mamy tam miejsca dla pacjentów chirurgicznych i dla pacjentów, którzy wymagają hospitalizacji w zakresie chorób wewnętrznych, a nie są zakażeni koronawirusem SARS-CoV-2 – podkreśliła prezes żorskiego szpitala.

TLEN NA GRANICY WYDOLNOŚCI

Od 16 do 25 listopada na



Prezes zarządu Miejskich Zakładów Opieki Zdrowotnej w Żorach Katarzyna Siemieniec wyjaśnia radnym specyfikę oddziału dla osób z COVID-19 i najważniejsze potrzeby

oddziale dla pacjentów „covidowych” leczono 24 osoby, z czego dwie zostały w tym okresie wypisane do domu, a dwie przeniesione na oddział intensywnej terapii. W tym okresie odnotowano w żorskiej lecznicy 6 zgonów spowodowanych przez COVID-19. Warto dodać, że około połowę ze wszystkich hospitalizowanych osób stanowią mieszkańcy Żor, natomiast pozostałe osoby są mieszkańcami różnych okolicznych miejscowości, a nawet Katowic czy Cieszyna. – U nas mamy naprawdę ciężkie stany. To pacjenci, którzy wymagają szczególnej opieki, zwłaszcza terapii tlenowej. Zużycie tlenu było dla nas dużym zaskocze-

niem. Choć mieliśmy swoje szacunki na bazie dotychczasowych przypadków, byliśmy zaskoczeni zapotrzebowaniem na tlen. Spółka jest w tak komfortowej sytuacji, że posiada swój koncentrator tlenu. Nie posługujemy się butlami i jest to duże ułatwienie. Koncentrator jednak został zaprojektowany na około 250 l przepływu tlenu na minutę. W normalnym funkcjonowaniu szpitala bez oddziału „covidowego” nasze zużycie na minutę wynosiło w granicach 100 l. Teraz sięgamy już do 250 l na minutę, przy maksymalnym obciążeniu 15 pacjentów na internie i 6 pacjentów intensywnej terapii – wyjaśniła radnym

Katarzyna Siemieniec, podkreślając odpowiednie zabezpieczenie personelu w środki ochrony indywidualnej. Radna Barbara Fiedor zapytała, co z tlenem w sytuacji, kiedy na oddziale dla zakażonych znajduje się 27 osób? – Aktualnie jesteśmy na etapie organizacji dodatkowych butli, które będą w razie potrzeby dostarczane na oddział bezpośrednio do łóżka pacjenta – odpowiedziała prezes spółki. W przypadku problemów z tlenem przyjęcia na oddział z COVID-19 mogą zostać wstrzymane, a pacjenci nie będą kierowani do żorskiej placówki.

MOŻLIWE PORODY RODZINNE

Co ważne, żorska lecznica przyjmuje w miarę normalnie pacjentów bez zakażenia COVID-19. Jak podkreśliła Katarzyna Siemieniec w odpowiedzi na pytanie wiceprzewodniczącego rady Kazimierza Dajki o bieżące funkcjonowanie placówki, szpital w Żorach jest jednost-

ką zarządzaną przez miasto i tym samym jej zadaniem jest zapewnienie pomocy mieszkańcom tego miasta. Dlatego jeszcze przed decyzją ministerstwa zorganizowano już łóżka dla pacjentów z COVID-19. Z kolei oddziały szpitala nie zostały w całości wyłączone z działalności. Izba Przyjęć nie funkcjonuje tak jak wcześniej, natomiast tuż obok Izby Przyjęć znajduje się punkt opieki całodobowej i świątecznej, gdzie pacjenci mogą zgłosić się z podstawowymi dolegliwościami lub urazami. Szpital też zgodnie z zaleceniem NFZ zawiesił odwołania udzielania świadczeń wykonywanych planowo w zakresie chirurgii i ginekologii. Warto podkreślić jednak, że stale działa oddział ginekologiczno-położniczy, a w dodatku żorska lecznica cały czas umożliwia porody rodzinne. Pod tym względem szpital w Żorach cieszy się sporym powodzeniem wśród mieszkank regionu, które oczekują przyjęcia na świat swojej pociechy.

Szymon Kameczyk

WESPRZYJ ŻORSKI SZPITAL I ODLICZ DAROWIZNĘ PODWÓJNIE

Epidemia koronawirusa to wyzwanie dla nas wszystkich. W sposób szczególny dotyka ona jednak służb medycznych, stojących na pierwszej linii frontu walki z chorobą. Pacjenci zakażeni wirusem SARS CoV-2 są leczeni m.in. w Szpitalu Miejskim w Żorach. Możemy wspomóc personel szpitala w tej walce, wpłacając darowiznę na rzecz żorskiej lecznicy, a przy tym pomniejszając podstawę opodatkowania o wartość aż 200% wpłaconej kwoty darowizny (do końca 2020 roku).

DAROWIZNY NA RZECZ ŻORSKIEGO SZPITALA MOŻNA WPŁACAĆ NA KONTO:

03 1050 1070 1000 0023 5654 4151
z dopiskiem „WALKA z COVID”

Przyszły rok może być rokiem onkologów

Czym badanie w mammobusie różni się od stacjonarnego, dlaczego kobietom w ciąży nie wykonuje się tych badań i kto może skorzystać z programu wczesnego wykrywania raka piersi z lekarzem specjalistą radiolog Małgorzatą Komarnicką rozmawia Katarzyna Gruchot

– Czy w dobie pandemii koronawirusa liczba badań mammograficznych spada?

– Rzeczywiście zaobserwowaliśmy spadek od 30 do 40 procent w porównaniu do liczby badań przeprowadzanych wcześniej. Dotyczy to nie tylko badań skринingowych, wykonywanych w ramach Populacyjnego Programu Wczesnego Wykrywania Raka Piersi, oferowanych przez Ministerstwo Zdrowia, ale również tych zleconych przez lekarza pierwszego kontaktu lub ginekologa. Pacjentki zgłaszają się falami, które zależą od statystyk zachorowań. Jeśli te idą w dół, chętniej przychodzą na badania.

– Kto może skorzystać z Populacyjnego Programu Wczesnego Wykrywania Raka Piersi?

– W bezpłatnym badaniu mammograficznym, które wykonuje się raz na dwa lata, może wziąć udział każda kobieta od 50. do 69 roku życia. Nie potrzebuje do tego żadnego skierowania, nie musi się wcześniej zapisywać, ani rejestrować, bo te badania można wykonać „z marszu”. W Eurodencie, gdzie znajduje się jedyny mammograf stacjonarny w całym powiecie raciborskim, takich badań wykonujemy miesięcznie od 100 do 150, czyli niewiele, zważywszy na populację naszego regionu, a musimy wziąć pod uwagę fakt, że w okresie pandemii ta liczba jeszcze spada. Niestety, nie mamy informacji na temat tego ile pacjentek korzysta z mammobusów, które docierają do naszych gmin.

– Skąd się bierze przekonanie pacjentek o tym, że jakość badań przeprowadzanych w mammobusach jest gorsza niż w stacjonarnych mammografach?

– Wszystkie jednostki wyznaczone przez Ministerstwo Zdrowia do wykonywania tego typu badań są certyfikowane i poddawane bardzo

rygorystycznym kontrolom, zarówno jeśli chodzi o warunki techniczne, czyli jakość sprzętu i badań, jak i procedury administracyjne. Ten nadzór jest systematyczny i trzeba zaznaczyć, że każde badanie, zarówno to przeprowadzane w warunkach stacjonarnych, jak i to w mammobusie, jest oceniane przez dwóch radiologów, co zmniejsza liczbę popełnianych błędów. Natomiast kontakt pacjentów z personelem mammobusu jest zupełnie inny niż ten, który zapewniają placówki stacjonarne. W mammobusie polega tylko na wypełnieniu ankiety i wykonaniu badania, którego wynik otrzymuje się pocztą. I tu zaczynają się problemy, bo w badaniu diagnostycznym jest tak, że nieraz trzeba je uzupełnić o inne projekcje, albo o dodatkowe informacje z wywiadu i takich możliwości w mammobusach już nie ma. Czasem zdarza się, że wynik do pacjenta w ogóle nie dochodzi. W naszej placówce każdy pacjent może dostać kopię badania na dodatkowej płycie, ma ułatwiony kontakt z lekarzem i w razie konieczności dostaje zlecenie na uzupełnienie badania o dodatkową projekcję.

– Dlaczego uczestniczki programu nie dostają pełnych opisów badania mammograficznego, a tylko informację o tym, że badanie wykazało lub nie wykazało zmian podejrzanych?

– Badanie skринingowe, czyli badanie populacyjne polega na tym, żeby na danym obszarze przebadać grupę kobiet w określonym wieku. W Polsce ten zakres to wiek od 50 do 69 lat, co zostało określone na podstawie badań skandinawskich. Wykazały one, że najmniej zachorowań na raka piersi występuje u kobiet poniżej 45. roku życia i powyżej 70. roku życia. W badaniu skринingowym chodzi o to, żeby wykryć, bądź wykluczyć istnienie zmian nowotworowych. I tym się zajmuje program. Wszelkie zmiany, które są zmianami łagodnymi nie są więc zawarte w informacji, którą dostaje pacjentka. Dzieje się tak zapewne z powodu ograniczania i tak

ogromnych kosztów, które ponosi państwo. W tym programie chodzi przede wszystkim o wykrycie zmian klinicznie bezobjawowych. Wykrycie takich zmian zwiększa odsetek wyleczeń, rokuje wieloletnim przeżyciem i znacznie zmniejsza śmiertelność.

– Czy badanie mammograficzne powinno być uzupełniane badaniem USG piersi?

– Jeżeli badanie skринingowe wykaze podejrzane zmiany to pacjentka od razu otrzyma skierowanie na bezpłatne uzupełnienie badań w najbliższym ośrodku koordynującym. To mogą być dodatkowe projekcje mammograficzne, celowane w konkretne miejsce, które jest podejrzane, badanie USG lub biopsja. Wszystkie wyniki pacjentek są monitorowane przez komputerowy system centralny Ministerstwa Zdrowia. Jeśli chodzi o zwykłe uzupełnianie badań mammografii skринingowej to dobrze jest między jedną a drugą mammografią zrobić badanie USG piersi, by sprawdzić, czy nie ma torbieli, łagodnych guzków, czy innych zmian. Ważna jest też dokładniejsza ocena węzłów chłonnych, bo w mammografii potrafimy tylko ocenić ich kształt i wielkość, ale nie możemy dokładnie ocenić ich struktury. Są też inne metody badań, do których należy rezonans magnetyczny piersi, który stanowi doskonałe narzędzie w różnicowaniu zmian łagodnych i złośliwych, ale ma swoje ograniczenia i nie wszystkie pacjentki mogą być takiemu badaniu poddane.

– Czy mammografia jest dla kobiet w pełni bezpieczna i wszystkie panie mogą z niej korzystać?

– Nie wykonujemy badań mammograficznych u kobiet w ciąży ponieważ promieniowanie rentgenowskie, szczególnie w pierwszym trymestrze ciąży, może powodować powstanie wad letalnych lub wad rozwojowych płodu. U kobiet do 40. roku życia, czyli w wieku rozrodczym, badaniem wystarczającym w profilaktyce chorób piersi jest USG. Oczywiście jeśli wykaze

ono jakiejkolwiek zmiany o podejrzanym charakterze, lekarz może zdecydować o przeprowadzeniu mammografii, bądź rezonansu magnetycznego piersi. Po 45. roku życia można wykonywać naprzemiennie w jednym roku USG piersi, w drugim mammografię. Dla wielu pań mammografia wiąże się z dużym dyskomfortem, związanym przede wszystkim z uciskiem piersi. Trzeba wyjaśnić, że ucisk piersi służy do uzyskania obrazów dobrej jakości, optymalnej do identyfikacji wszystkich widocznych struktur. Odpowiedni ucisk pozwala na zmniejszenie nakładania się różnych struktur, pierś jest unieruchomiona, dzięki czemu eliminujemy nieostrości i zamazania obrazu. Ucisk sprawia, że cała pierś jest niemalże jednakowej grubości i dzięki temu zmniejszamy dawkę promieniowania zastosowaną w badaniu. Mammografia jest badaniem z niską dawką promieniowania rentgenowskiego, ale korzyści z niej płynące są dużo większe niż prawdopodobieństwo zachorowania na nowotwór w związku z promieniowaniem.

– Jakie są wskazania do wykonywania badań mammograficznych i kiedy je robić?

– Czynniki zwiększającymi ryzyko zachorowania na raka piersi są między innymi: mutacje genów BRCA1 i BRCA2, wystąpienie raka piersi lub/i raka jajnika u matki, siostry lub córki, stosowanie hormonoterapii zastępczej po menopauzie, naświetlania klatki piersiowej między 10 a 30 rokiem życia. Mammografię najlepiej wykonywać tuż po miesiączce, by uniknąć dyskomfortu związanego z uciskaniem obolałych w okresie napięcia przedmiesiączkowego piersi. Wszystkie panie nieobjęte programem, czyli przed 50. i po 69 roku życia mogą robić badania mammograficzne wyłącznie ze skierowaniem od lekarza rodzinnego, ginekologa lub z poradni chorób sutka. Bardzo ważne jest to, by pacjentka przyniosła ze sobą wcześniej wykonane badanie mammograficzne do porównania. To porównywanie ba-

dań jest bardzo pomocne w ocenie aktualnego stanu zdrowia.

– Czy badania profilaktyczne są tak ważne, że warto wyjść z domu, żeby się przebadać nawet w dobie pandemii?

– Widzę jakie są wyniki badań i rozmawiam o tym często z onkologami. Obawiamy się, że w najbliższym czasie, czyli już w przyszłym roku, będziemy mieć taki wysyp nowotworów, że ochrona zdrowia może sobie z nimi nie poradzić. Stopień ich zaawansowania też będzie większy niż do tej pory, więc może się okazać, że tych ludzi nie będzie już można uratować. Profilaktyka jest bardzo ważna. Trzeba się obserwować i wszystko, co odbiega od normy traktować jako powód, by zwrócić się do lekarza. To nie musi być od razu onkolog. Wystarczy, że porozmawiamy z lekarzem rodzinnym. I trzeba się badać. W mammografii chodzi o to, aby wykryć zmiany, które są klinicznie bezobjawowe, czyli nie dają żadnych dolegliwości, ani żadnych zmian w węzłach chłonnych. Mówimy tu o zmianach wielkości poniżej jednego centymetra, które w porę wykryte dają pacjentce możliwość całkowitego wyleczenia. Tylko w taki sposób możemy wykrywać zmiany w najmniejszym stopniu zaawansowania, które pozwolą na leczenie oszczędzające i dadzą nadzieję na życie.

BEZPŁATNE BADANIA MAMMOGRAFIK DLA Kobiet od 50. do 69. roku życia:

• **RACIBÓRZ**

Centrum Medyczno-Diagnostycznym Artimex-Eurodent
ul. Bema 5 (bez konieczności wcześniejszego umawiania się)
tel. 32 415 41 13

• **WODZIŚŁA ŚLĄSKI**

Niepubliczny Zakład Diagnostyki Schorzeń Sutka i Osteoporozy ABE S.c.
ul. Leszka 10
tel. 32 456 67 40 (konieczne wcześniejsze umówienie się)

Przychodnia OVIKOR MEDICAL CLINIC of Silesia

Świadczymy usługi w zakresie:

- » podstawowej opieki zdrowotnej
- » leczenia bólu przewlekłego
- » opieki paliatywnej w domu pacjenta
- » medycyny podróży (kompleksowe poradnictwo oraz pełen zakres szczepień)
- » szczepień krajowych (w tym dla zakładów pracy)
- » medycyny pracy (badania profilaktyczne, sanitarne, kierowców wszystkich kategorii, do pozwoleń na broń, narażonych na promieniowanie jonizujące)

BRAK KONTRAKTU Z NFZ!

Skrzyszów, ul. Zielona 25a
Radlin ul. W. Orkana 8
Rejestracja tel. w godz. 9-16
tel. **509 781 752**

www.ovikor.pl www.medycyna-podrozy.pl

Osocze ozdrowieńców pomaga w leczeniu

Osocze ozdrowieńców z naszego regionu – od Jastrzębia-Zdroju, przez Racibórz, Rybnik po Wodzisław Śląski – pomaga w leczeniu pacjentów zmagających się z COVID-19. Do Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Raciborzu dzwonią szpitale nie tylko ze Śląska, ale również z innych części kraju – Kalisza, Krakowa, Wrocławia czy Gdańska.

Dyrektor RCKiK w Raciborzu Gizela Kowol w rozmowie z Nowinami przyznaje, że wszystko zaczęło się w maju tego roku, gdy raciborskie krwiodawstwo nawiązało współpracę z Jastrzębską Spółką Węglową. W tamtym czasie bardzo wielu górników zatrudnionych w kopalniach JSW zostało zakażonych koronawirusem. Gdy wyzdrowieli, zaczęli masowo oddawać osocze zawierające cenne przeciwciała wyspecjalizowane w zwalczaniu wirusa SARS-CoV-2. – Pobór osocza rozpoczęliśmy 13 maja. Od tego czasu pobieramy, pobieramy i wciąż pobieramy, bo potrzeby są duże. Priorytetem jest zaopatrzenie w osocze naszych szpitali, ale dzielimy się nim z całą Polską. Osocze

naszych dawców trafiło m.in. do Gdańska, Kalisza, Krakowa, Poznania, Wrocławia czy Zielonej Góry – mówi dyrektor G. Kowol.

Dlaczego akurat Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Raciborzu ma tak dobre wyniki w poborze osocza? Odpowiedź na to pytanie sprowadza się do sprzętu i kadry, która potrafi go obsługiwać. – Dysponujemy łącznie 19 separatorami, które służą do oddzielania osocza od krwi, a nasz personel jest przeszkolony w obsłudze tych urządzeń, dzięki czemu możemy pobierać osocze w naszych czterech terenowych punktach, czyli w Jastrzębiu-Zdroju, Raciborzu, Rybniku i Wodzisławiu Śl. – wyjaśnia



Raciborskie krwiodawstwo posiada 19 separatorów pozwalających oddzielić osocze od krwi. Dla porównania krwiodawstwo w Katowicach dysponuje dwoma takimi urządzeniami. To właśnie w sprzęcie oraz personelu przeszkolonym w jego używaniu, tkwi sukces naszego centrum krwiodawstwa – wyjaśnia Gizela Kowol, dyrektor RCKiK w Raciborzu.

JAK SIĘ POBIERA OSOCZE

Pobranie osocza nie boli więcej niż ukłucie igłą. Cały proces zajmuje około 25 minut. Jednorazowo pobiera się około 600 ml osocza. W tym czasie dawca cały czas znajduje się pod kontrolą lekarza i pielęgniarek. Co ważne, osocze mogą oddać również osoby, u których wynik testu był nieoczywisty, ale według lekarza rodzinnego osoby te miały koronawirusa, bo wskazują na to wyniki RTG płuc.

Gizela Kowol. Gdy pytamy, czy 19 separatorów to dużo czy mało, szefowa raciborskiego krwiodawstwa mówi nam, że dla porównania katowickie centrum krwiodawstwa posiada dwa takie urządzenia.

Wszystko to sprawia, że raciborskie krwiodawstwo jest w stanie przyjąć po 30 donacji w każdym z terenowych punktów poboru, czyli łącznie 120 donacji dziennie. Każda donacja to 600 ml cennego osocza. Tym samym RCKiK w Raciborzu dzięki ofiarności

REKLAMA

Mam gabinet i mam pacjentów ...bo mam skuteczną reklamę

SUPERPAKIET
50% rabatu

**Teraz specjalna oferta
dla branży zdrowotnej
w prasie i internecie:**

nowiny **nowiny** **nowiny.pl**
ŻORSKIE JASTRZĘBSKIE

BIURO REKLAMY: tel. 32 415 47 27, 32 455 68 66
reklama@nowiny.pl, www.nowiny.pl



MEDYK

@medykoptyk.jastrzebie

- » **Badania okulistyczne** – SPECJALISTA CHOROÓB OCZU
- » **Szeroki wybór opraw** DLA KAŻDEGO
- » **Okulary progresywne**
- » **Okulary przeciwsłoneczne** Z KOREKCJĄ
- » **Okulary dla najmłodszych**
- » **Galanteria okularowa**
- » **Soczewki kontaktowe**



Medyk Sp. z o.o.
ul. Wielkopolska (PAWILON 133)
44-335 Jastrzębie-Zdrój

tel. 32 473 22 04
medykoptyk@gmail.com

Przyjdź do nas z tą gazetą a otrzymasz 50% upustu na szkła jednoogniskowe przy zakupie opraw! Szczegóły w salonie.

iu pacjentów chorych na koronawirusa

ozdrowieńców z naszego regionu jest w stanie pobrać 72 litry osocza dziennie. To osocze trafia nie tylko do szpitali w naszym regionie i województwie, ale jak już zostało wspomniane, również do szpitali w innych częściach kraju. Osocze z naszego regionu trafiło również do spółki Biomed Lublin, która pracuje nad przygotowaniem leku na COVID-19.

Jednak priorytetem pozostaje wspomaganie leczenia tych osób, których organizmy nie radzą sobie z chorobą. Po podaniu osocza ozdrowieńców stan takich pacjentów poprawia się. Jedną z takich osób jest prof. dr n. med. Karolina, która leczyła chorych na COVID-19 w szpitalu w MSWiA w Katowicach. Niedawno lekarka sama zachorowała na COVID-19, a jej stan pogarszał się z dnia na dzień. Ostatecznie osocze odpowiedniego dawcy (ARh+) udało się znaleźć właśnie w raciborskim krwiodawstwie.

– Tak jak wspominałam, zaczęło się od współpracy z JSW, a potem to wszystko zaczęło się nakręcać. Obecnie jesteśmy w stałym kontakcie z rzeczniczką

województwa panią Alią Kucharzewską, która kieruje do nas kolejnych dawców z całego województwa śląskiego. Osocze u nas chcą oddać m.in. członkowie „Solidarności” z regionu śląsko-dąbrowskiego, czy żołnierze jednostki Wojsk Obrony Terytorialnej z Katowic, odbieramy telefony z Cieszyna, Bielska-Białej – wlicza na zakończenie Gizela Kowol.

(żet)

JAK DZIAŁA TERAPIA OSOCZEM?

Zawarte w osoczu przeciwciała neutralizujące wirusa SARS-CoV-2 (który powoduje COVID-19) po przetoczeniu eliminują go z organizmu pacjenta z aktywnym zakażeniem. Chorzy często nie są w stanie wytworzyć własnych przeciwciał lub wytwarzają je zbyt wolno (niewspółmiernie do rozwoju zakażenia). Podanie gotowych przeciwciał znacznie przyspiesza procesy obronne i pozwala skuteczniej walczyć z koronawirusem.



Michał Korzekwa z Raciborza był jednym z pierwszym ozdrowieńców, który podzielił się swoim beczennym osoczem. Pan Michał zakażył się koronawirusem udzielając pomocy mężczyźnie rannemu w wypadku.

Podajemy namiary na RCKiK w Raciborzu oraz jego oddziały terenowe:

- **Racibórz** – 32/415 20 88 wew. 2 (od pon. do pt. w godz. 7.30 – 14.00),
- **Rybnik** – tel. 32/422 41 33 (od pon. do pt. w godz. 7.30 – 14.00),
- **Wodzisław ŚL** – tel. 32/746 74 71 (od pon. do pt. w godz. 7.00 – 13.30),
- **Jastrzębie-Zdrój** – tel. 32/440 25 50 (od pon. do pt. w godz. 7.00 – 13.30).

KTO MOŻE ODDAĆ OSOCZE? JAK TO ZROBIĆ?

Osocze może zostać pobrane od osób, które:

- przechorowały COVID-19, bądź przeszły bezobjawowe zakażenie wirusem SARS-CoV-2 (potwierdzone testami, bądź wpisem w aplikacji gabinet.gov.pl), zostały uznane za wyleczone i czują się zdrowe, czyli minęło co najmniej 28 dni od zakończenia objawów lub 18 dni od zakończenia izolacji w przypadku osób, które przeszły zakażenie w sposób bezobjawowy.
- są w wieku 18 – 65 lat.

W przypadku przeprowadzonej w przeszłości transfuzji oraz kobiet po przebytej ciąży w wywiadzie wymagane będą dodatkowe badania, które wykonane zostaną przez Centra Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa.

Zaleca się wcześniejszy bezpośredni kontakt telefoniczny z Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Raciborzu oraz jego oddziałami terenowymi, ponieważ szczegóły pobrania są ustalane indywidualnie z każdym dawcą. Nie są wymagane jakiegokolwiek dodatkowe badania wykonywane indywidualnie przez dawcę. Niezbędne badania dla dawców zapewnione są przez publiczną służbę zdrowia.

REKLAMA

SCHUDNIJ

z dietetykiem klinicznym

BEZ SUPLEMENTÓW

DIETY

tel. 531 200 609

Al. Wojska Polskiego 1c Żory

SuperSlim
PORADNIA DIETETYCZNA

www.superslim.com.pl



Regularna profilaktyka umożliwia wykrycie nowotworu we wczesnym stadium, gdy szanse na jego wyleczenie są największe. Co dokładnie oznacza „wyleczyć raka piersi”? Najprościej mówiąc – zniszczyć wszystkie komórki raka. Jednak w niektórych przypadkach nie udaje się osiągnąć tego celu i w organizmie pozostaje mała liczba komórek nowotworowych. Wtedy mówi się o chorobie resztkowej. Czy można ją wyleczyć?

Gdy nie wszystkie komórki raka zostają zniszczone...

Leczenie wczesnego HER2-dodatniego raka piersi powinno opierać się na terapii przedoperacyjnej, operacji i leczeniu uzupełniającym. Leczenie przedoperacyjne (nazywane neoadjuwantowym) ma na celu zmniejszenie guza, a w niektórych sytuacjach może nawet doprowadzić do jego zniknięcia. Taka terapia nie tylko zmniejsza pole operacyjne, ale przede wszystkim daje szansę na osiągnięcie całkowitej odpowiedzi patomorfologicznej (pCR), która daje lepsze rokowania, a więc zwiększa szanse na wyleczenie nowotworu. – Całkowita odpowiedź patomorfologiczna to ważny czynnik rokowniczy. Mówi o tym, że w usuniętym podczas zabiegu fragmencie piersi, w którym znajdował się nowotwór oraz w węzle chłonny, nie ma komórek nowotworowych. Stopień odpowiedzi na leczenie oznacza się po operacji, przed którą było zastosowane leczenie przedoperacyjne, czyli chemioterapia połączona z terapią anty-HER2 – mówi onkolog dr Agnieszka Jagiełło-Gruszfeld, Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej Curie, Państwowy Instytut Badawczy. – Dla lekarza osiągnięcie

przez pacjentkę pCR to informacja, że dobrze zareagowała na podane leczenie. Z kolei dla pacjentki osiągnięcie pCR to znakomita wiadomość, bo oznacza, że jest w remisji, czyli nie ma komórek nowotworowych.

Po osiągnięciu pCR zwiększa się szansa na życie bez nawrotu choroby.

Gdy nie wszystkie komórki nowotworowe zostały zniszczone

Osiągnięcie całkowitej odpowiedzi patomorfologicznej, a więc braku komórek nowotworowych w organizmie, możliwe jest po zastosowaniu leczenia przedoperacyjnego. Niestety, nie jest ono gwarantem, że wszystkie komórki nowotworowe zostaną zniszczone.

– Nigdy nie można mieć co do tego pewności, ale możemy mówić o pewnych czynnikach ryzyka. W przypadku HER2-dodatniego raka piersi to np. obecność receptorów, oprócz HER2, estrogenowego i progesteronowego oraz wielkość guza – im większy guz, tym wolniej reaguje na leczenie, w związku z czym jest większe prawdopodobieństwo, że nie uda się go całkiem zniszczyć



Dr Agnieszka Jagiełło-Gruszfeld, onkolog z Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej Curie i Państwowego Instytutu Badawczego.

– wyjaśnia dr Gruszfeld.

Stan pacjentki, w którym stwierdza się obecność niewielkiej liczby komórek nowotworowych, określa się jako chorobę resztkową. Jej wykrycie jest istotne, ponieważ ma znaczący wpływ na rokowania co do nawrotu nowotworu w przyszłości. – Ciężko jest mówić o czasie, kiedy rak piersi powróci. Czasami to kwestia kilku-kilkunastu miesięcy, a in-

nym razem mówimy o latach. Nie jest też tak, że nowotwór na pewno powróci, ale warto zwiększyć swoje szanse na życie bez nowotworu, a jest to możliwe nawet w przypadku wystąpienia choroby resztkowej – tłumaczy dr Agnieszka Jagiełło-Gruszfeld. Dlatego pacjentka, która po operacji otrzymuje wynik biopsji, powinna upewnić się, że osiągnęła pCR. Jeśli tak – to bardzo

dobrze, jeśli nie i ma chorobę resztkową, to zaleca się rozmowę ze swoim onkologiem o dostępnych metodach leczenia skierowanych przeciwko receptorowi HER2.

Jak zniszczyć pozostałe komórki rakowe?

Obecnie każda pacjentka z wczesnym HER2-dodatnim rakiem piersi, niezależnie od tego, czy osiągnęła całkowitą odpowiedź patomorfologiczną, kierowana jest po operacji na leczenie uzupełniające. W przypadku pacjentek, które osiągnęły pCR to leczenie ma na celu utrzymanie stanu remisji (braku objawów choroby). Dla pacjentek z chorobą resztkową jest to szansa na zniszczenie pozostałych komórek nowotworowych. W Polsce, niezależnie od tego, czym pacjentka z wczesnym HER2-dodatnim rakiem piersi była leczona przed operacją (pojedynczą lub podwójną blokadą), po operacji kontynuuje do roku leczenie pojedynczą blokadą. – Tymczasem zalecenia międzynarodowych towarzystw onkologicznych mówią o tym, że pacjentka, u której stwierdzono chorobę resztkową, nie powinna kontynuować leczenia, które do-

stawiała wcześniej, skoro w jej organizmie zostały komórki nowotworowe. Powinna otrzymać inne leczenie, blokujące receptor HER2, co zwiększy jej szanse na wyleczenie. – mówi dr Agnieszka Jagiełło-Gruszfeld.

Medycyna stale się rozwija, lekarze coraz więcej wiedzą o nowotworach, pojawia się także coraz więcej nowych leków skierowanych przeciwko konkretnym podtypom raka piersi. Nie wszystkie nowe terapie są dostępne dla pacjentów od razu. Ważne jest jednak, aby pacjenci byli świadomi swojej choroby i możliwych opcji terapeutycznych. Ta wiedza pozwoli pacjentowi lepiej poruszać się w procesie leczenia, łatwiej rozmawiać z lekarzem i wspólnie z nim szukać odpowiednich rozwiązań, które zoptymalizują terapię. Tymczasem, wciąż wiele kobiet nie wie, że rak piersi ma różne podtypy, które determinują różny przebieg i wynik terapii. Niestety, jeszcze mniej zna pojęcie choroby resztkowej, która staje się uznanym punktem decyzji terapeutycznej w onkologii. Czas to zmienić, bo im więcej wiemy, tym więcej możemy zrobić w swojej własnej sprawie.

(art), materiały prasowe

Oddziały wojewódzkie NFZ wystąpiły do świadczeniodawców POZ aneksy do umów na okres od 1 stycznia do 30 czerwca przyszłego roku.

WIĘCEJ PIENIĘDZY NA LECZENIE U LEKARZY RODZINNYCH

REGION Umowy NFZ z większością lekarzy rodzinnych są podpisane bezterminowo – na 6 tysięcy umów, ponad 4 tysiące jest zawartych na czas nieokreślony. Termin obowiązywania pozostałych upływa 31 grudnia tego roku. Dlatego, w celu zapewnienia ciągłości i kontynuacji opieki nad pacjentami, do świadczeniodawców POZ przesłano aneksy przedłużające do 30 czerwca 2021 roku okres obowiązywania umów wyga-

sających z końcem grudnia.

– Aneksy nie zmieniają warunków organizacji i finansowania świadczeń określonych w aktualnym zarządzeniu Prezesa Funduszu i stanowiących integralną część obecnych kontraktów – wyjaśnia Małgorzata Doros, naczelnik Wydziału Obsługi Klientów Śląskiego Oddziału Wojewódzkiego NFZ w Katowicach. – Zapewnienie bezpieczeństwa w dostępie do świadczeń, szczególnie

w okresie trwającej epidemii COVID-19, jest priorytetowym zadaniem Narodowego Funduszu Zdrowia, dlatego liczymy na podpisanie aneksów w najbliższych dniach, aby obie strony mogły skoncentrować się na realizacji zadań związanych z opieką nad pacjentami – dodaje.

Małgorzata Doros zaznacza, że od 2015 roku finansowanie świadczeń podstawowej opieki zdrowotnej wzrosło o prawie 5 mld. zł. – Na przy-

szły rok planuje się wzrost o kolejne 300 mln zł. Regularnie podnoszono wysokość ryczałtowej stawki kapitałowej i wprowadzano dodatkowe mechanizmy podnoszące finansowanie praktyk. Jednocześnie w bieżącym roku z powodu epidemii znacząco zmniejszyła się liczba realizowanych porad, a to doprowadziło do pogorszenia dostępności do świadczeń POZ. Nie wpłynęło to jednak na obniżenie wynagrodze-

nia świadczeniodawców, co więcej, lekarze podstawowej opieki zdrowotnej otrzymali i otrzymują dodatkowe środki na udzielanie świadczeń związanych z wykrywaniem i leczeniem COVID-19 oraz pokrycie zwiększonych kosztów związanych z bezpieczeństwem sanitarnym praktyk – mówi Doros.

W trosce o bezpieczeństwo pacjentów i zapewnienie im dostępu do Podstawowej Opieki Zdrowotnej w warun-

kach epidemii COVID-19, NFZ liczy, że propozycja przedłużenia umów o pół roku spotka się ze zrozumieniem świadczeniodawców.

Śląski OW NFZ w Katowicach wysłał aneksy do 162 lekarzy rodzinnych, co stanowi 1/5 wszystkich umów w ramach podstawowej opieki zdrowotnej. Część z nich zlokalizowana jest w naszym regionie. Pozostałe placówki, czyli 591, ma umowy zawarte bezterminowo. (art)

Miliardowa pomoc dla JSW

REGION Jastrzębska Spółka Węglowa otrzyma gigantyczną pożyczkę w ramach tarczy finansowej. Chodzi o miliard złotych, a spółka ma spłacić swoje zobowiązania do września 2024 roku.

Spółka wnioskuje o pomoc na poziomie 1,75 miliarda złotych, jednak Polski Fundusz Rozwoju zgodził się „tylko” na miliard złotych. – Grupa PFR udzieliła JSW pożyczki płynnościowej w ramach Tarczy Finansowej PFR w kwocie 1 mld zł. Środki pozwolą spółce przejść bezpiecznie przez kryzys wywołany pandemią COVID-19. Dziękuję JSW, stronie społecznej i bankom za wspólną pracę nad tym pakietem finansowym – poinformował na Twitterze Paweł Borys, prezes PFR. W okresie pożyczki górnicza spółka nie będzie mogła wypłacać dywidend ani podejmować decyzji skutkujących „zmianą formy prawnej, podziałem lub fuzją, połączeniem, konsolidacją lub restrukturyzacją”.

Spółka jest w trudnej sytuacji. Cała Grupa Kapitałowa JSW odnotowała 1 088,6 mln zł straty netto wobec 704,4 mln zł zysku rok wcześniej. EBITDA za dziewięć miesięcy 2020 roku bez zdarzeń jednorazowych ukształtowała się na poziomie –80,5 mln zł. – Gwałtowne zahamowanie aktywności gospodarczej, osłabienie popytu na stal, spadek produkcji stali i zapotrzebowania na surowce do jej produkcji spowodowane światową pandemią COVID-19 w znacznym stopniu wpłynęły na wyniki finansowe Grupy Kapitałowej JSW w dziewięciu miesiącach 2020 roku – uzasadniają przedstawiciele JSW.

– Dekoniunktura w europejskiej branży stalowej niekorzystnie wpłynęła na sytuację



Zarząd JSW podczas omawiania sytuacji JSW za 9 miesięcy roku 2020

finansową Grupy Kapitałowej JSW – mówi Włodzimierz Hereźniak, prezes zarządu JSW. Po bardzo trudnym drugim kwartale, kiedy z powodu COVID-19 drastycznie ograniczona została aktywność gospodarcza, w trzecim kwartale uzyskaliśmy jednak znaczący wzrost sprzedaży. Wolumen sprzedaży koksu w stosunku do drugiego kwartału 2020 roku wzrósł o ponad 54%. W przypadku węgla odnotowaliśmy wzrost o blisko 30%. Niestety uzyskiwane ceny sprzedaży produktów, które determinują wysokość przychodu naszej Grupy Kapitałowej, były w dalszym ciągu znacząco niższe niż w okresie przed pandemią. Grupa JSW poniosła też znaczące koszty związane z epidemią SARS-CoV-2. Wyniosły one 84,6 mln zł. Były to między innymi koszty związane z zarażeniami naszych pracowników wirusem COVID-19, ich kwarantanną, działaniami profilaktycznymi

polegających na przebadaniu pracowników i zmianą organizacji pracy, tak by mogły być realizowane podstawowe zadania przy wzmożonej absencji pracowników – wyjaśnia prezes zarządu.

Z powodu epidemii w okresie od kwietnia do września tego roku Jastrzębska Spółka Węglowa nie mogła zrealizować planowanego wolumenu produkcji, w związku z czym w okresie dziewięciu miesięcy 2020 roku produkcja węgla wyniosła 10,6 mln ton i była tym samym o 2,8 proc. niższa niż rok wcześniej. Produkcja koksu wyniosła 2,4 mln ton i była niższa o 4 proc. w stosunku do tej sprzed roku.

Należy też zwrócić uwagę na fakt, że w omawianym okresie znacznie spadły ceny węgla metalurgicznego i koksu. Średnia cena węgla metalurgicznego wyniosła 457,13 zł za tonę, a więc była niższa o 32,4 proc. Podobny spadek dotyczył ceny sprzedaży koksu, która osią-

gnęła wartość 750,02 zł za tonę, a więc o 32,7 proc. niższą niż w analogicznym okresie ubiegłego roku.

Sprzedaż węgla wyprodukowanego w kopalniach Jastrzębskiej Spółki Węglowej była nieznacznie niższa niż rok wcześniej i wyniosła w omawianym okresie prawie 10 mln ton. Przychody ze sprzedaży tego surowca od odbiorców zewnętrznych spadły o 28,4 proc. i zostały zrealizowane na poziomie 2,6 mld zł.

Sprzedaż koksu była wyższa o 14,3 proc., natomiast przychody ze sprzedaży koksu i węglopochodnych były niższe o 22,7 proc. i wyniosły 2,3 mld zł. Łączne przychody ze sprzedaży w Grupie Kapitałowej JSW za okres dziewięciu miesięcy 2020 roku wyniosły 5,2 mld zł. Grupa Kapitałowa JSW zatrudniała na koniec września 30 695 pracowników. W samej Jastrzębskiej Spółce Węglowej były to 22 152 osoby.

(acz)

Sukcesy pływaków UKS „Salmo” Żory



Na zdjęciu trener UKS Salmo Żory Krzysztof Kretek oraz jego podopieczni: Igor Pergół, Oliwier Kosmala, Karol Zając, Maciej Wróbel, Sebastian Lewońko

Świetną formę za-prezentowali młodzi pływacy z Uczniowskiego Klubu Sportowego „Salmo” Żory, podczas Mistrzostw Śląska Open, które odbyły się 12 i 13 listopada w Gliwicach. Żorski klub reprezentowało dwięciu zawodników i trzy zawodniczki.

Wszyscy żorscy pływacy, biorący udział w zawodach poprawili swoje rekordy życiowe, a to już nie lada wyczyn! Najlepszym wśród zawodników „Salmo” w kategorii 14-latków okazał się Szymon Ignar, który wywalczył tytuł Mistrza Śląska na 200 metrów stylem zmiennym. Wysokie lokaty zajęli również pozostali zawodnicy w tej kategorii wiekowej: Wojciech Michalski, Witold Kurianowicz oraz Stanisław Myszor.

W kategorii do 12 lat w żorski klub reprezentowali: Igor Pergół, Oliwier Kosmala, Karol Zając, Maciej Wróbel i Sebastian Lewońko. Młodzi pływacy zaprezentowali się bardzo dobrze i wywalczyli łącznie sześć medali. Igor Pergół zdobył aż dwa złote medale i tym samym został podwójnym Mi-

strzem Śląska, w wyścigach na 50 m i 100 m stylem motylkowym. Dwa srebrne medale wywalczył Oliwier Kosmala, zajmując drugie miejsca w wyścigach na 200 m stylem dowolnym oraz na 100 m stylem grzbietowym. Brązowy medal zdobyła sztafeta chłopców 4 x 100 m stylem dowolnym w składzie: Igor Pergół, Oliwier Kosmala, Karol Zając, Maciej Wróbel. W tym samym składzie chłopcy wzięli też udział w sztafecie 4 x 100 m stylem zmiennym i także zajęli trzecie miejsce na podium.

Dziewczyny również zaprezentowały świetną formę, a najlepszy występ zanotowała Urszula Śliwka, która wywalczyła srebro na 200 m stylem klasycznym oraz brąz w wyścigu na 100 m stylem klasycznym w kategorii 12 lat. Młoda pływaczka kontynuuje rodzinne tradycje, gdyż trenerem UKS „Salmo” jest jej tata, Tomasz Śliwka, natomiast jej brat – Jakub Śliwka jest wielokrotnym medalistą Mistrzostw Polski w pływaniu. Pozostałe zawodniczki – Weronika Janowska oraz Alicja Beńkowska pokazały dobrą formę i, podobnie jak poprzednicy, poprawiły życiowe rekordy. Zawodników UKS Salmo w osiągnięciu sportowych sukcesów wspiera finansowo Miasto Żory.

AgaKa

Szkoły zyskają nowe wyposażenie

Pięć żorskich szkół będzie mogło realizować dodatkowe zajęcia oraz otrzymać nowe wyposażenie dzięki dofinansowaniom z Unii Europejskiej. W ramach dwóch wybranych do realizacji projektów wsparcie trafi do: I Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Karola Miarki w Żorach, II Liceum Ogólnokształcącego im. ks. prof. Józefa Tischnera, Szkoły Podstawowej nr 4, Szkoły Podstawowej nr 6

oraz Szkoły Podstawowej nr 15.

Wybrano do dofinansowania projekty obejmujące poprawę efektywności kształcenia ogólnego. Wśród wskazanych do dofinansowania zadań znalazły się dwa z Żor: jeden dotyczący I LO im. Karola Miarki, a drugi obejmujący cztery pozostałe szkoły – II LO im. ks. prof. Józefa Tischnera, SP4, SP6 oraz SP15.

– Oba projekty mają na celu wzrost dostępu do wysokiej

jakości oferty kształcenia ogólnokształcącego poprzez podniesienie jakości oferty edukacyjnej, umożliwiającej zwiększenie szans edukacyjnych uczniów przez wzrost ich kompetencji oraz wdrożenie przyjętych rozwiązań do praktyki szkół. W ramach projektów zaplanowano organizację zajęć dodatkowych dla uczniów oraz zakup wyposażenia i pomocy dydaktycznych, umożliwiających prowadzenie zajęć metodą eksperymentu – informują

urzędnicy z Urzędu Miasta Żory.

Wartość projektu dla czterech szkół to 1 320 268,64 zł, z czego dofinansowanie ze środków UE wyniesie 1 188 241,78 zł. Projekt będzie realizowany od 1 lipca 2021 roku do 31 grudnia 2022 roku. Na projekt dla I LO miasto pozyskało dofinansowanie ze środków unijnych w wysokości 247 789,20 zł, a wartość całego projektu to 275 321,33 zł. Jego realizacji rozpoczęła się 1 grudnia i potrwa do 31 maja 2022 r.

AgaKa

NOWY SERWIS REKRUTACYJNY

praca nowiny.pl

RACIBÓRZ • RYBNIK • WODZISŁAW ŚL. • GLIWICE
JASTRZĘBIE-ZDRÓJ • ŻORY • KĘDZIERZYN-KOŹLE



praca.nowiny.pl Sprawdź nas już dziś!

Policjant z Żor oddał szpik genetycznemu bliźniakowi dzięki DKMS

Na co dzień mieszka w Żorach, a pracuje jako policjant orkiestry Komendy Wojewódzkiej Policji w Katowicach. Prywatnie, człowiek o wielkim sercu, któremu los drugiej osoby nie jest obojętny. Sierżant sztabowy Dawid Wita pomaganie ma w genach, o czym przekonał się jego genetyczny brat bliźniak – Mateusz, któremu mundurowy oddał swój szpik.

Dla grającego na trąbce sierż. sztab. Dawida Wity z policyjnej orkiestry katowickiej komendy

wojewódzkiej, muzyka to wielka pasja. Żorzanina cechuje jednak nie tylko muzyczna wrażliwość, ale też wrażliwość na drugiego człowieka i troska o jego dobro. W 2012 roku mundurowy zarejestrował się w bazie dawców szpiku fundacji DKMS, by w razie potrzeby móc pomóc uratować czyjeś życie. Znaleźnienie genetycznego bliźniaka jest czasami bardzo trudne – prawdopodobieństwo, że nasze komórki macierzyste będą pasować innej osobie wynosi od 1 do 20 tysięcy, a nawet 1 do kilku milionów.

W 2015 roku okazało się, że policjant ma swojego genetycznego brata bliźniaka w województwie warmińsko-mazurskim. 15-letni wówczas chłopiec od 2012 roku

chorował na białaczkę i był już po jednym przeszczepie, który niestety został odrzucony przez jego organizm. W lipcu 2015 roku sierż. sztab. Dawid Wita oddał swój szpik nastolatкови i... uratował mu życie. Komórki macierzyste policjanta przyjęły się u 15-latka. W zeszłym roku stróż prawa poznał tożsamość swojego genetycznego brata bliźniaka. Od tamtej pory ma stały kontakt z 20-letnim już dziś Mateuszem, który jest zdrowym, cieszącym się życiem mężczyzną. „Bracia” nie mieli jeszcze okazji spotkać się na żywo, ale niewykluczone, że wkrótce się to zmieni, bowiem 20-latek zamierza przeprowadzić się bliżej Śląska.

oprac. AgaKa



Żorskie Centrum Przesiadkowe wśród NAJLEPSZYCH PRZĘSTRZENI PUBLICZNYCH W WOJEWÓDZTWIE

Żorskie Centrum Przesiadkowe ponownie zostało docenione przez ekspertów. Tym razem otrzymało wyróżnienie Marszałka Województwa Śląskiego w kategorii obiekt użyteczności publicznej w XXI edycji konkursu Najlepsza Przestrzeń Publiczna Województwa Śląskiego.

Do tegorocznej edycji konkursu zgłoszono 42 realizacje z całego województwa. Większość obiektów ma charakter usługowo-edukacyjny i rekreacyjno-sportowy i jest związana z wypoczynkiem, integracją społeczną oraz aktywnością rodzinną. Jury konkursu, składające się z członków Wojewódzkiej Komisji Urbanistyczno-Architektonicznej, któremu przewodniczył wicemarszałek Województwa Śląskiego Dariusz Starzycki, oceniło inwestycję i wydało werdykt, przyznając Nagrody i Wyróżnienia Marszałka Województwa Śląskiego.

W kategorii przestrzeń publiczna główną nagrodę zdobyło Open Air Museum



Organizatorem konkursu Najlepsza Przestrzeń Publiczna Województwa Śląskiego jest Zarząd Województwa Śląskiego, a współorganizatorami są: Stowarzyszenie Architektów Polskich oddział Katowice i Towarzystwo Urbanistów Polskich oddział śląski

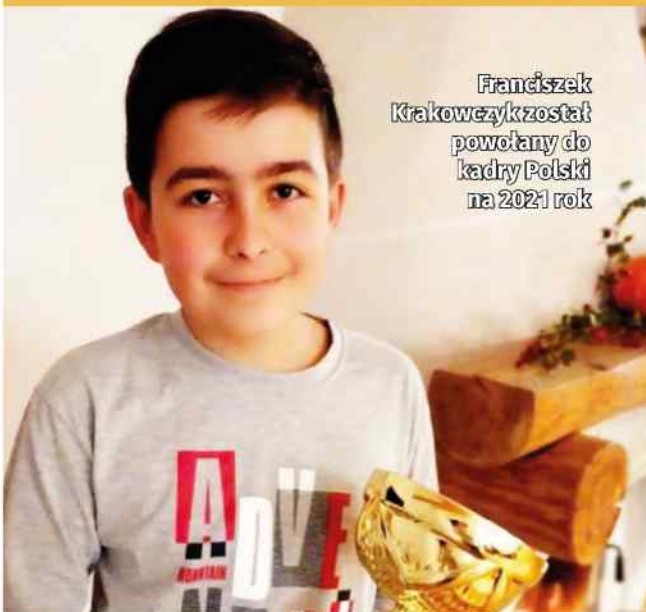
w Cieszynie. Natomiast trzy równorzędne wyróżnienia Marszałka Województwa Śląskiego zdobyły: Park Miejski w Siewierzu zrealizowany w ramach projektu Zagłębiowski Park Linearny – rewitalizacja obszaru funkcjonalnego doliny rzek Przemszy i Brynicy; Strefa Aktywności w Chorzowie oraz

Powiatowe Centrum Przesiadkowe w Pszczynie. Natomiast w kategorii obiekt użyteczności publicznej Nagrodę Marszałka Województwa Śląskiego otrzymały Siemianowice Śląskie za rewitalizację zabytkowej pływalni miejskiej. Trzy równorzędne wyróżnienia Marszałka Województwa

Śląskiego zostały przyznane Centrum Przesiadkowemu w Żorach, Centrum Usług Społecznych Powiatu Bieruńsko-Lędzińskiego w Lędzinach oraz Amfiteatrowi Muszelka w Parku im. Jacka Kuronia w Sosnowcu.

AgaKa

Modelarz Franek z Żor w kadrze Polski



Franek Krakowczyk od pięciu lat uczy się modelarstwa w szkółce modelarskiej MOSIR pod okiem doświadczanego instruktora Jana Pietrzykowskiego. Został powołany do kadry Polski na sezon 2021.

Franek zaczynał swoją przygodę z modelarstwem od budowy najprostszych modeli. Teraz jest już uczniem siódmej klasy w SP3 i obecnie pasjonuje się budową modeli redukcyjnych oraz trenuje w klasie F1E. Dodajmy, że pomimo młodego wieku, modelarz jest już Mistrzem Polski juniorów z 2018 roku,

wicemistrzem Mistrzem Polski juniorów z tego roku oraz aktualnym Mistrzem Śląska. – Jego dobre wyniki i pasja zostały w ostatnich dniach docenione przez trenera reprezentacji Polski. Jest nam niezmiernie miło poinformować, że nasz zawodnik – modelarz został powołany do kadry Polski na sezon 2021 w kategorii F1E modeli swobodnie latających sterowanych automatycznie i ma szansę pojechać na Mistrzostwa Świata, które odbędą się w przyszłym roku w Rumunii – informują w MOSIR Żory.

AgaKa

Żywa szopka ma już 10 lat

Od 10 lat w parafii p.w. Podwyższenia Krzyża Świętego w Jastrzębiu-Zdroju w okresie świątecznym oglądać można ciekawą atrakcję. To żywa szopka przy miejscowym kościele. Przygotowania do niej trwały w tym roku od początku grudnia.

Na pomysł zorganizowania żywej szopki przy parafii wpadł niegdyś wikary ks. Wojciech, a później cały trud realizacji tego przedsięwzięcia podjęła wspólnota parafialna. Pierwsza żywa szopka przy ul. Kusocińskiego w Jastrzębiu powstała w 2010

roku i mimo zaledwie kilkunastu zwierząt cieszyła się dużym zainteresowaniem parafian oraz okolicznych mieszkańców. Raz podjęte przedsięwzięcie było już kontynuowane co roku. Sukcesywnie szopka się rozrastała. Dzisiaj jest w niej prawie 100 zwierząt. Ta wyjątkowa bożonarodzeniowa atrakcja w centrum Jastrzębia-Zdroju przyciąga co roku tysiące osób. W bieżącym roku szopkę oglądać będzie można od 24 grudnia do 6 stycznia. Oprócz żywej szopki, w kościele można obejrzeć budowaną

według tradycyjnych wzorców ruchomą stajenkę.

Zaangażowanie parafian i darczyńców

Od czterech lat organizację szopki i obowiązków związane z żywą szopką przyjęła na siebie Fundacja IMPULS. Jej prezes Paweł pomagał już wcześniej przy tworzeniu tej nietypowej atrakcji świątecznej przy miejscowym kościele. – Zajmujemy się logistyką, organizacją pracy, załatwianiem zwierząt. Oczywiście ogromną rolę odgrywają parafianie i

mieszkańcy Jastrzębia-Zdroju, bo bez ich pomocy nie potrafilibyśmy czegośkolwiek zrobić. Pomagają oni w budowie domków i wolier dla zwierząt oraz w wielu innych pracach – mówi prezes Fundacji IMPULS. Parafianie także wspierają przedsięwzięcie swoimi ofiarami, bo organizacja szopki i jej utrzymanie generuje realne koszty. – Nie moglibyśmy zorganizować żywej szopki, gdyby nie pomoc darczyńców. W tym roku to FHU Roma, Firma Auto Krok, Klub jeździecki Equi Verso, producent mar-



▲ W ubiegłym roku sporym zainteresowaniem cieszyła się alpaka Edzio. W tym roku dołączy do niej kompan – Fredzio.

chwi „Dzida Produkt”, „Profil” Opony – wulkanizacja i wymiana, Agencja Reklamowa „Drucelek”, SM NOWA, Jastrzębski Zakład Wodociągów i Kanalizacji oraz Spółdzielnia Mieszkaniowa JAS-MOS. Jesteśmy bardzo wdzięczni za okazaną pomoc – podkreśla organizator żywej szopki.

Zwierząt i stajenka

W tym roku w szopce będzie około 100 zwierząt. Wśród nich alpaki, kucyki, osioł, świnki morskie, kury śmiejące (rzeczywiście wydają odgłosy podobne do śmiechu), kaczki, kury, gęsi, gołębie, pawie, bazyanty. Jednym słowem, wiele

ciekawych zwierząt do obejrzenia. – Pochodzą one od zaopieczonych gospodarzy, m.in. z Markłowic, Szotkowic, wodzisławskiej dzielnicy Zawada, Ruptawy i nie tylko – wylicza szef Fundacji IMPULS. Dla podkreślenia istoty świąt Bożego Narodzenia, najważniejszym elementem szopki są figury Świętej Rodziny, Trzech Mędrców, pasterzy, aniołów i zwierząt naturalnej wielkości, wyrzeźbione z drewna przez miejscowego artystę Jerzego Soremskiego. Organizatorzy serdecznie zapraszają do zwiedzenia przygotowanej w tym roku żywej stajenki.

Szymon Kamczyk



Ekipa Fundacji IMPULS zaangażowana w organizację żywej stajenki



W tym roku przygotowania do żywej szopki trwały od 2 grudnia

W zabytkowych kamienicach powstaną nowe mieszkania socjalne

16 nowych, komfortowych mieszkań socjalnych powstanie w Żorach, dzięki realizacji projektu pn. „Remont zabytkowych kamienic przy ul. Pszczyńskiej 9 i ul. Dworcowej 7 wraz z możliwością przeznaczenia ich na cele społeczne”. Miasto Żory pozyskało na ten cel ponad 4 miliony złotych dofinansowania.

Dwie zabytkowe kamienice, zlokalizowane przy ul. Pszczyńskiej 9 i ul. Dworcowej 7 w Żorach już niedługo odzyskają dawny blask. Wszystko dzięki pozyskanemu przez Miasto dofinansowaniu na realizację projektu pn. „Remont zabytkowych kamienic przy ul. Pszczyńskiej 9 i ul. Dworcowej 7 wraz z możliwością przeznaczenia ich na

cele społeczne”.

– Chcemy, aby te kamienice nie tylko pięknie wyglądały, ale przede wszystkim służyły naszym mieszkańcom. Będą one przeznaczone na cele społeczne, ponieważ powstanie w nich w sumie aż 16 mieszkań socjalnych. Zostaną one przeznaczone między innymi dla uczestników projektów, realizowanych przez miasto, których celem jest reintegracja społeczna i zawodowa tych mieszkańców Żor, którzy znaleźli się w trudnej sytuacji i chcą z niej wyjść – mówi Waldemar Socha, prezydent Miasta Żor. Projekt, wynikający wprost z Lokalnego Programu Rewitalizacji Miasta Żory do 2023 roku, będzie w ten sposób łączył rewitalizację architektoniczną oraz rewitalizację społeczną.

W ramach realizacji tego przedsięwzięcia, planowany jest kompleksowy remont kamienicy przy ul. Pszczyńskiej 9 oraz remont i przebudowa kamienicy przy ul. Dworcowej



Na zdjęciu przeznaczona do remontu kamienica przy ul. Dworcowej

7, wraz z zagospodarowaniem terenu wokół obu tych zabytkowych budynków. Pozwoli to na stworzenie 10 komfortowych mieszkań socjalnych w budynku przy ul. Pszczyńskiej i 6 kolejnych mieszkań w budynku przy ul. Dworcowej. – Budynki w całości będą miały funkcję mieszkalną. Warto dodać, że w kamienicy przy

ul. Dworcowej dobudowana zostanie nowa część budynku, mieszcząca schody, pochylnię oraz windę. Dzięki temu zostanie on przystosowany do potrzeb osób mających trudności z poruszaniem się – podkreśla Adrian Lubszczyk, Kierownik Biura Promocji, Kultury i Sportu.

Na realizację projektu pn.



Na zdjęciu przeznaczona do remontu kamienica przy ul. Pszczyńskiej

„Remont zabytkowych kamienic przy ul. Pszczyńskiej 9 i ul. Dworcowej 7 wraz z możliwością przeznaczenia ich na cele społeczne” Miasto Żory pozyskało dofinansowanie w wysokości 4 091 274,05 zł, z czego 3 651 352,11 zł to środki pochodzące z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego

Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020. Wartość dofinansowania uzupełni wsparcie ze środków budżetu państwa w wysokości 439 921,94 zł. Całkowity koszt projektu to 4 480 036,10 zł, a jego realizacja przewidziana jest w terminie do 31 maja 2022 roku.

AgaKa

Lokalne specjały to inwestycja w Śląsk

■ Patronat honorowy nad akcją Nowin „Kupuję – Smakuję” objął wicemarszałek Województwa Śląskiego Wojciech Kałuża. Zapytaliśmy go o to, dlaczego warto wybierać polskie i śląskie produkty, jak możemy pomóc lokalnej branży spożywczej, a także co jest jego specjalnością, gdy bryluje w kuchni...

Red. – Co spowodowało, że zdecydował się pan objąć patronatem akcję „Kupuję – Smakuję”?

Wojciech Kałuża. – Kiedy pojawiła się propozycja objęcia patronatem akcji, nawet przez chwilę się nie zastanawiałem. Kwestia naszych lokalnych marek i produktów jest bardzo istotna, w wielu wymiarach. Możemy mówić o wymiarze gospodarczym, bo przecież kupując lokalne produkty promujemy miejscowe marki, a z kolei pieniądze pozostają w naszej lokalnej gospodarce, z kolei podatki trafiają do samorządu. Ten nie posiada w zasadzie własnych środków, a żyje i funkcjonuje przede wszystkim z podatków. Im więcej pieniędzy pozostaje w regionie, tym więcej trafia do lokalnych budżetów, a później te pieniądze są wykorzystywane do budowy dróg, wspomagania kultury, sportu, oświaty i wielu innych dziedzin życia społecznego. Zależy nam na tym, aby przepływ pieniądza pozostał w województwie śląskim.

– Nie musimy się wstydić lokalnych produktów?

– Absolutnie! Za nimi idzie wysoka jakość. Ślązacy są skrupulatni, bo przecież etos pracy mamy zakorzeniony od pokoleń. Jak już coś robimy, to jak najlepiej się da. To przekłada się na wszystkie branże, a szczególnie na sektor spożywczy. Pamiętamy nasze smaki z dzieciństwa, wracamy do nich. Kiedy kupujemy chleb to najczęściej idziemy do miejscowej rodzinnej piekarni, po krupnioki i zymłoki idziemy do naszego mięsnego, a po mleko do lokalnej mleczarni. A po nimi idą miejsca pracy, środki na rozwój, środki z CIT i PIT dla naszych samorządów.

– W tym roku kryzys mocno dotknął również sektor spożywczy?

– Ta branża może nie została tak dotkliwie potraktowana przez COVID-19, jak np. przedsiębiorstwa turystyczne, ale z pewnością odbiło się to na wolumenie sprzedaży. Towarzącą nam przecież obawy przed pójściem w miejsca,



Wicemarszałek Województwa Śląskiego Wojciech Kałuża zachęca do kupowania lokalnych produktów, szczególnie w małych i średnich przedsiębiorstwach

gdzie przebywają ludzie, dlatego też być może rzadziej odwiedzamy punkty handlowe. Jestem przekonany, że, jak już powiedziałem, nasze wyroby bronią się jakością. Jeśli coś jest nasze, lokalne, po prostu warto to wspierać. Tak się dzieje na całym świecie. W Europie wszystkie kraje promują lokalne marki. Czasem te produkty są nieco droższe niż dostępne w sieciówkach, jednak zawsze wyróżnia je jakość. Tak jest również na Śląsku, gdzie np. Śląska Organizacja Turystyczna od wielu lat prowadzi akcję „Szlak Śląskich Smaków”, promując miejsca z regionalnymi specjałami, które warto odwiedzić. Chcemy wzbogacać stale tę ofertę. Wiem, że ŚOT planuje zakup specjalnych pojazdów, które na zasadzie foodtrucków będą promować śląskie produkty przy okazji różnego rodzaju wydarzeń.

– Na ile producentom żywności może pomóc przeciętny Kowalski?

– Wydaje się, że wystarczy wyrobić sobie pewne nawyki. Wstajemy rano i po świeże bułki na śniadanie idziemy do sąsiedniej piekarni, a po masło do miejscowego gospodarza. To tylko przykład, ale takie drobne przyzwyczajenia naprawdę mogą mieć duże przełożenie na wsparcie. Nawet odwiedzając duże sklepy, warto zwracać uwagę na to, jakie produkty wybieramy. Czytajmy oznaczenia, szukajmy wyrobów z naszego regionu. Zapewniam, że ich smak będzie wyjątkowy, a może pozwoli nam się cofnąć do smaków dzieciństwa. Ja dzisiaj mogę sobie przypomnieć taki właśnie smak codziennego chleba z piekarni „U Witoszka” w Żorach, który jedliśmy z cukrem i śmietaną. To był zastrzyk węglowodanów, z którego często korzystali wszyscy koledzy z boiska, kiedy babcia kroila solidne pajdy, a wszyscy jedli. Kiedyś może dostępność wyrobów była ograniczona, to natomiast pobudzało kre-

atywność. Dzięki temu dzisiaj wspomnienia smaków z dzieciństwa są moim zdaniem tak silne.

– Śląsk chyba również nie ma się czego wstydić, jeśli mówimy o dużych markach, np. firmach Mokate, Mieszko czy Tyskie Browary Książęce, ambasadorach naszego regionu w kraju i w Europie?

– Przed takimi przedsiębiorcami musimy chylić czoła, bo na dużym globalnym rynku ich marki przecierają sobie drogę dość sprawnie, a ten rynek wcale nie jest łatwy. Tak jak już powiedzieliśmy, one również bronią się jakością, która wynika w tym przypadku głównie z procesów produkcyjnych. Jeżeli w takim procesie od początku stawia się na smak, zdrowy skład, ekologię, otrzymujemy produkt godny polecenia. W przypadku dużych firm pojawia się też odpowie-

dzialność społeczna. Dobrym przykładem jest wspomniana rodzinna firma MOKATE, której właściciel pan Adam Mokrysz jest np. wielbicielem szachów i ta dziedzina jest mocno wspierana przez firmę. Mamy w województwie gros marek, które godnie nas reprezentują. Jesteśmy sporym regionem, który zamieszkuje 4,5 mln ludzi, wśród których wielu ma zakodowaną przedsiębiorczość. Śląsk stwarza też dobre warunki do inwestowania, będąc drugim regionem w Polsce pod kątem chęci inwestowania. To nie tylko kwestia dobrych terenów inwestycyjnych, ale też sumiennych pracowników.

– Pan gotuje?

– Tak, gotuję i bardzo to lubię.

– Co jest pana specjalnością?

– W tygodniu zazwyczaj ciężko znaleźć czas na gotowanie, ale niedziela w kuchni jest moja. Bardzo się cieszę, kie-

dy mogę podzielać w kuchni. Uwielbiam przygotowywać nasz śląski niedzielny obiad, czyli zupę z nugłami (rosół) na kilku rodzajach mięsa, a potem roladę wieprzową lub wołową, kluski i modro kapusta. Różne są szkoły, ale ja zawsze wsad do rolady kroję w kostkę, bo łatwiej je potem zwinąć. Uważam, że każdy Ślązak powinien wiedzieć jak zrobić kluski. Musimy przekazywać tę tradycję kolejnym pokoleniom. Dlatego przypominam. Aby zrobić białe kluski ziemniaki gotujemy i przeciskamy przez praskę. Jedną czwartą ziemniaków odkładamy na boki tę lukę wagową zapełniamy mąką ziemniaczaną, wbijamy jajko i zagniatamy. Masa musi odchodzić od ręki. Potem robimy wałki z ciasta i kroimy plastry, które trzeba kulać w kulki. Pamiętajmy też o dziurce, choć długo zastanawiałem się, jakie ma ona przeznaczenie. Podobno jest po to, aby zbierał się w niej sos. Do tego modro kapusta z boczkiem i jest pysznie. W wielu domach ten klasyczny śląski obiad jest pewną świętością.

– W święta też będzie pan rządzić w kuchni?

– Pewnie, tym bardziej, że wspólne spędzanie czasu w kuchni z rodziną cementuje więzi. Kuchnia to serce domu. Choć potrawy świąteczne to głównie domena mojej żony, mamy oczywiście takie, które robimy wspólnie. To np. rosół na rybich głowach z grzankami, pieczony karp, kapusta z grzybami. Też słodka moczka i makówki w dużej misce. W świętach najbardziej cenię sobie to, że jesteśmy razem. Zawsze też brakuje mi tych, którzy odeszli. To okazja do wspomnień osób, które wiele nas nauczyły. Cieszę się z tego czasu. Nowo narodzony Chrystus jest z nami w naszych domach w tym radosnym okresie.

Dziękuję za rozmowę.

Dziękuję i korzystając z okazji życzę Czytelnikom Nowin przede wszystkim dużo zdrowia. Trochę spokoju, wyciszenia, jak najmniej polityki. Aby ten nadchodzący rok 2021 był znacznie lepszy od minionego!



nowiny.pl

wydanie specjalne

kupujes**ma**kuje

Wybieram polskie produkty

GRUDZIEŃ 2020



PROJEKT SPECJALNY

nowiny
RACIBORSKIE

nowiny
WODZIŚLAWSKIE

nowiny
ZORSKIE

nowiny
JASTRZĘBSKIE

MAGAZYN
RYBNIICKI

nowiny.pl

PARTNERZY PROJEKTU

Kupuję-smakuję. Wybieram polskie produkty

 powiat raciborski zielona oaza kultur	Patronat Starosty Wodzisławskiego Leszka Bizonia  POWIAT WODZISŁAWSKI	 Wodociągi Raciborskie		 ZAKŁAD RZEŹNICZO-WĘDLINIARSKI	 FRUTAVITA
 POWSZECHNA SPÓŁDZIELNIA SPOŻYWCÓW W WODZISŁAWIE ŚLĄSKIM ISTNIEJE OD 1926 ROKU	Przyprawy dla przetwórstwa mięsnego  SMAKPOL Racibórz	 RACIBÓRZ	 USMACZNIKI ZAKUP	 KREWETKA SKLEP I SMAŻALNIA	 JANTAR
 GT 1937	 BioFIX	NORIVA 	 MLEKPOL	 OLEJ SŁONECZNIKOWY Mazany na zimno SMAKOL S.C.	 AGROMAX
 ale rybka	 Restauracja Młyna	 speedcook	 Gminna Spółdzielnia "Samopomoc Chłopska" w Gorzycach	 CUKIERNIA JAGÓDKA www.jagodka.pl	 E.Leclerc DRIVE Racibórz

POMYSŁ I REALIZACJA



PATRONI MEDIALNI



PATRONI BRANŻOWI



PATRONI HONOROWI

Patronat Wicemarszałka Województwa
Śląskiego Wojciecha Kałuży



Województwo
Śląskie

Zakupy rób wygodnie!

E.leclerc Racibórz uruchomił usługę Zamów- Odbierz!

Bezpieczne i proste zakupy w 3 krokach:

Złóż zamówienie na stronie:
leclercdrive-raciborz.pl



My przygotowujemy
Twoje zakupy



Ty odbierasz w punkcie odbioru



leclercdrive-raciborz.pl

Zaczęło się od bakalii...

– Kilka lat temu, razem z mężem, wpadliśmy na pomysł stworzenia sklepu z bakaliami, orzechami i ziarnami... Ale takim, gdzie jakość odgrywa kluczową rolę. Produkty dostępne w marketach pozostawiają czasem wiele do życzenia... Od kilkunastu lat prowadzimy firmę zajmującą się importem i eksportem dodatków piekarniczych, ziaren oraz czyszczeniem siemienia lnianego. Mieliliśmy dostęp do najlepszych producentów nie tylko w Polsce, ale z całego świata. Stworzenie własnej marki, małych paczek – konfekcji – wydawało się kolejnym krokiem. Musieliśmy rozbudować zespół i zatrudnić nowe osoby z doświadczeniem w marketingu. Udało się, oczywiście nie bez przeszkód, uruchomić nasz sklep internetowy www.frutavita.pl. Oferta naszego sklepu urosła z kilkudziesięciu do kilkuset produktów. Stale poszukujemy nowych, ciekawych i zdrowych artykułów – godnych polecenia i spróbowania” – dodała Elżbieta Sawicka-Katolik – współwłaściciel firmy.

- syropy z agawy, klonowy, daktylowy
- słodczyce bio
- suszone mięso wołowe, drobiowe
- miody z certyfikowanej pa-

- sieki
- chałwy słodzone miodem lub ksylitolem
- mak niebieski i biały
- przyprawy bez sztucznych barwników i konserwantów

- smalce: kaczy, gęsi
- kiszonki naturalne w słoikach
- suplementy diety
- octy, musztardy

zycie produktowe naszych klientów i chętnie korzystamy z ich sugestii.

Zapraszamy na zakupy online, a także do naszych sklepów stacjonarnych!



ZDROWE ODŻYWIENIE JEST PYSZNE

Rodzynki, suszone śliwki, morele, orzechy, daktyl czy migdały, to już nie tylko produkty kupowane przed świętami. Stanowią doskonałą alternatywę dla tradycyjnych słodczych. Dodatkowo zawierają wiele cennych witamin, zdrowych tłuszczów oraz białko. Wykorzystywane są do wypieków, ale same w sobie są świetną przekąską. Bakalie, ziarna zajmują ważne miejsce w piramidzie zdrowego żywienia. Powinniśmy je spożywać codziennie! Oczywiście w rozsądnych ilościach gdyż są kaloryczne. Szczególnie teraz, w okresie jesienno-zimowym, dostarczają nam cennych witamin i minerałów. Orzechy brazylijskie np. są skarbnicą selenu – pierwiastka poprawiającego pracę mózgu. A już jedna porcja tego egzotycznego przysmaku poprawia profil lipidowy.

Bakalie zawierają błonnik, potas, magnez, witaminę E czy kwas foliowy. Suszone owoce pomagają zapobiegać rozwojowi komórek nowotworowych i chronią od zawału serca. Łagodzą również dolegliwości żołądkowe. Suszone śliwki i morele dostarczają dużo pektyn, czyli rozpuszczalnego błonnika zwiększającego objętość w żołądku, wywołującego uczucie sytości i wspomagającego prawidłowe funkcjonowanie jelit. Orzechy zapewniają solidną dawkę nienasyconych kwasów tłuszczowych, które doskonale wpływają na koncentrację.

SZUKAJMY JAKOŚCI

– Jakość bakalii ma ogromne znaczenie. Chcąc kupić dobry produkt nie zawsze musimy wybierać produkty oznaczone znakiem BIO. Ważny jest kraj pochodzenia i skład. Najgorszym wyborem są orzechy i suszone owoce dostępne na wagę w supermarketach. Ich jakość, świeżość oraz sposób przechowywania pozostawiają wiele do życzenia. Zawsze należy zwracać uwagę na etykietę produktu. Nasze produkty marki Frutavita wybieramy z największą starannością i dbałością o zachowanie wszystkich walorów jakościowych i smakowych – podkreśla dyrektor sprzedaży i marketingu Dariusz Kamiński.).

JUŻ NIE TYLKO BAKALIE

Wprowadzając nowy asortyment do naszego sklepu, szukamy takiego, który jest korzystny dla naszego zdrowia. Przygotowując go do sprzedaży nie ingerujemy w jego skład. Dbamy o warunki magazynowania naszych produktów. Opieramy się na zasadzie FIFO (First In, First Out) dzięki czemu produkty wysyłane do naszych klientów są świeże.

W naszej ofercie, oprócz bakalii, znajdują się między innymi:

- zimnotłoczone oleje – z czarnuszki, dyni, ostryku itp.
- kasze, ryż, nasiona roślin strączkowych
- pasty orzechowe i daktylowe



Z NATURY DLA ZDROWIA

- | | | |
|--------------------|--------------------|-------------|
| ■ PESTKI, ZIARNA | ■ KASZE, RYŻ | ■ PRZYPRAWY |
| ■ BAKALIE, ORZECZY | ■ SUPLEMENTY DIETY | ■ OLEJE |
| ■ SUSZONE OWOCE | ■ CUKIER, SŁODZIKI | ■ MIODY |
| ■ PŁATKI | ■ MĄKI | ■ PASTY |
| ■ SUSZONE MIĘSO | ■ SMALCE | ■ OLIWY |
| ■ OCTY | ■ SŁODYCZE | ■ PRZEKĄSKI |

■ DLACZEGO FRUTAVITA?

- 5000 zrealizowanych zamówień
- OPINEO.pl 100% zadowolonych Klientów
- allegro 99,9 % kupujących poleca nasze produkty
- Liczne promocje
- Darmowa dostawa przy zakupach powyżej 200 zł oraz natychmiastowa wysyłka (dostawa do 24h przy zakupach do godz. 12.00)

■ KONTAKT

Frutavita Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Okrzei 21
48-130 Kietrz

tel. 698 112 000
sklep@frutavita.pl

facebook.com/frutavitapl
 instagram.com/frutavitapl

SKLEP INTERNETOWY

- www.frutavita.pl

SKLEPY STACJONARNE:

- **Kietrz**, ul. Okrzei 21, godz. 7⁰⁰ - 15⁰⁰
- **Oborniki Śl.**, ul. Dworcowa 14, godz. 8⁰⁰ - 16⁰⁰
Sklepy czynne od poniedziałku do piątku



Zakład przetwórstwa rybnego Neptun.

Jedzmy ryby na zdrowie!

Neptun – zakład przetwórstwa rybnego z Czyżowic, przetwarzający specjalnie ryby na najwyższym poziomie. Promujemy spożycie ryb, które jest atutem zdrowego stylu życia. Wierzmy w to, że jeśli mamy odżywiać się zdrowo, to towary, które oferujemy, staną się dla naszych klientów produktem, po który będą sięgali chętniej i częściej. Szczególnie w ostatnim czasie, kiedy troska o nasze zdrowie jest niezwykle ważne.

Koncentrujemy się na rozwoju nowych pomysłów na ryby i kreatywnym wdrażaniu współczesnych produktów wysokiej jakości. Kluczem do sukcesu firmy i zadowolenia naszych klientów jest zasada,



którą kierujemy się od początku istnienia firmy – „jakość, a nie ilość”. Liczą się dla nas przede wszystkim wysokiej jakości, nieszkodliwe dla środowiska surowce, które przetwarzamy nowoczesnymi metodami.

Troski i życzenia naszych klientów są dla nas równie ważne, jak jakość naszych rybnych specjalistów. Z tego powodu oferujemy produkty najwyższej jakości, dostosowane do indywidualnych potrzeb. Wszystko co robimy służy temu, aby ich wspierać.

Neptun jest firmą rodzinną, która powstała 1986 i przez dwa pokolenia jest zarządzana rodzinie. Jest jedną z wiodących firm w branży rybnej na terenie południowej polski, a w na-

szym regionie jedyną, która swoje produkty wędzone dostarcza do lokalnych sklepów na terenie górnego śląska oraz na rynek ogólnopolski.

W roku 1998 firma rozbudowała swój park maszynowy i zaczęła dostarczać przetwory rybne czołowych polskich producentów do sklepów detalicznych na naszym terenie.

Neptun jest właścicielem marki Noriva, która stawia na funkcjonalność i nowoczesność. Swoje produkty kieruje do rodziny, która żyje aktywnie i której filozofią jest zdrowe życie i zdrowe żywienie. Noriva stawia na jakość produktów spożywanych „w biegu”. To znaczy, że nie wymagają one celebracji i długiego czasu przy-



gotowania.

„Wierzmy, że można myśleć inaczej i dzięki takiej postawie od lat tworzymy zdrowe produkty, bez konserwantów, smaczne dla konsumenta. Stawiamy na funkcjonalność i nowoczesność. Nasze produkty kierujemy dla rodzin, które żyją aktywnie i których filozofią jest zdrowe życie i zdrowe żywienie. Noriva gwarantuje najwyższą jakość produktów, które jednocześnie nie wymagają długiego czasu przygotowania” – mówi Michał Panic, współwłaściciel firmy Neptun.



Historia firmy

Kamienie milowe od 1986 do dziś:

- 1986 – rozpoczęcie działalności
- 1989 – uruchomienie smażalni ryb
- 1998 – szerokie i profesjonalne rozpoczęcie bezpośrednich dostaw do grupy klientów detalicznych
- 2007 – budowa nowego biurowca oraz magazynów logistycznych
- 2012 – powstanie marki Noriva
- 2013 – budowa nowoczesnego zakładu przetwórstwa rybnego



Nasze produkty kupisz: Przystań Rybna Noriva, Wodzisław Śląski ul. Zamkowa
Kontakt: www.noriva.pl | e-mail: biuro@noriva.pl | tel. 32 451 31 58

SPEEDCOOK – jedno urządzenie, nieograniczone możliwości gotowania!

Wszystkie części mechaniczne polskiego wielofunkcyjnego robota kuchennego Speedcook są produkowane w Mielcu przez nasz zakład Rpol. Urządzenie zastępuje: maszynkę do mielenia, wagę kuchenną, shaker, malakser, robot planetarny, blender, mikser oraz parowar. W Speedcooku z łatwością można przygotować puszyste ciasto drożdżowe, skruszyć lód, zmielić mięso, ubić białka, przygotować cały obiad na

parze, a to tylko część jego możliwości! Maszyna jest dostępna na rynku od ponad 15 lat. Udzielamy 3-letniej gwarancji na urządzenie, a na jego silnik nawet 5 lat gwarancji.

Speedcook umożliwi sprawne przygotowanie domowego ciasta na pizzę, chleb, biszkopt, piernik a nawet na makaron, szeregu różnych zup, domowych zmielonych przypraw, koktajli czy drinków.

Jako jedyni posiadamy w pełni zabudowany garnek, uniemożliwiający poparzenie się najmłodszym użytkownikom. Speedcook posiada mechaniczne zaczepy zabezpieczające przed uruchomieniem urządzenia bez lub ze źle zamkniętą pokrywką. Wszystkie elementy naszego robota można bezpiecznie myć w zmywarce. Dodatkowa na-

HISTORIA FIRMY

Historia firmy Rpol sięga 1959 roku, kiedy to w Mielcu powstał Rzemieślniczy Zakład Elektromechaniczny, specjalizujący się w produkcji elementów z tworzyw sztucznych i w obróbce plastycznej metali. Jako Rpol działamy od 1995 roku.

kładka malakser umożliwi sprawne przygotowanie przetworów poprzez krojenie na plasterki i szatkowanie. W zestawie otrzymasz nakładkę do gotowania na parze. Dodatkowo umożliwiamy wypożyczenie urządzenia za w pełni zwrotną kaucją. Przekonaj się bez zobowiązań jaką pomocą w kuchni jest Speedcook!

Speedcook to nie tylko robot kuchenny, ale również ciągle rozwijana ogólnie dostępna baza przepisów,



zawsze gotowe wsparcie techniczne i dostępne części zamienne. Serwisujemy urządzenia, których wiek osiągnął nawet dwucyfrową liczbę.

Dodatkowo w ofercie posiadamy urządzenie dedykowane do gastro-

nomii: Speedcook PRO, który posiada obudowę wykonaną ze stali nierdzewnej oraz możliwość tworzenia i edycji przepisów. Został wyposażony w mocniejszy silnik przeznaczony do ciągłej pracy.

www.rpol.com.pl | www.speedcook.pl | www.facebook.com/SpeedcookPL



OLEJ GŁUBCZYCKI – Napus-Oil – wolny od GMO

OLEJ TŁOCZONY NA ZIMNO JEST NAJCENNIJSZYM OLEJEM

Historia firmy

Firma Napus-Oil S.C. została założona w roku 2005 jako spółka cywilna przez panów Bolesław Błachowicz i Mieczysław Bednarczyk. Siedziba firmy mieści się w miejscowości Nasiedle w gminie Kietrz, w powiecie głubczyckim. Nasze produkty, Oleje Głubczyckie tłoczone metodą na zimno, wytwarzane są z ziaren z polskich upraw, przez co jesteśmy w stanie zagwarantować niezmiennie wysoką jakość i powtarzalność produktu. Olej tłoczony na zim-

no jest najcenniejszym olejem. Wydajność takiego tłoczenia jest dużo niższa niż tłoczenia przemysłowego, ale za to olej zachowuje wszystkie wartości przenoszone z ziaren. Olej tłoczony na zimno posiada intensywniejszy zapach i głębszą barwę. Tłoczmy olej z nasion uprawianych w tradycyjnych gospodarstwach wolnych od GMO. Najwyższą jakość naszych produktów potwierdzona

jest przez zdobyte nagrody i wyróżnienia, zdobyte zarówno na rynku lokalnym, jak i ogólnopolskim. Firma Napus-Oil S.C. jest członkiem Dziedzictwa Kulinarne Opol-
skie w Ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne.

Ponad to Oleje głubczyckie zostały nagrodzone w konkursie OPOL-

SKA MARKA 2018 w kategorii najlepszy produkt spożywczy.

Naturalny olej głubczycki rzepakowy

Olej rzepakowy, polecany zarówno do smażenia, jak i do sałatek. Tłoczony na zimno zawiera ogromną dawkę Omega 3 (większą niż w oliwie z oliwek) oraz cennego kwasu oleinowego. Posiada, o połowę mniej niż oliwa, kwasów tłuszczów nasyconych. Naturalny Olej głubczycki rzepakowy w dniu 14.04.2011 roku został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W roku 2014 Naturalny Olej Głubczycki Rzepakowy zdobył nagrodę „Perła 2014” w XIV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na Międzynarodo-

wych Targach Poznańskich.

Naturalny olej głubczycki słonecznikowy

Olej słonecznikowy, polecany szczególnie do sałatek. Tłoczony na zimno posiada bogaty aromat i piękną żółtą barwę. Jest bogatym źródłem kwasów wielonienasyconych oraz witaminy E. Nie należy go podgrzewać do temperatury ponad 100°C.

Naturalny olej głubczycki lniany

Olej lniany, polecany szczególnie do sałatek i sosów, jest cennym źródłem kwasów Omega 3 (kwas linolenowy), Omega 6 i Omega 9 (kwas oleinowy). Olej z zimnego tłoczenia ma bardzo wyrazisty kolor i zapach. Nie należy go podgrzewać.

Naturalny olej głubczycki z ostropestu

Olej z ostropestu jest olejem prozdrowotnym. Należy go sto-

sować wyłącznie na zimno, do bezpośredniego spożycia. Metoda tłoczenia na zimno pozwala zachować pełne wartości odżywcze, zawiera kwasy Omega-3, Omega-6 oraz Omega-9. Naturalny Olej Głubczycki z Ostropestu w roku 2018 zdobyła nagrodę „Perła 2018” w XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” na Międzynarodowych Targach w Poznaniu.

NAPUS-OIL S.C.

B. Błachowicz, M. Bednarczyk
Nasiedle, ul. Pocztowa 12
48-130 Kietrz | tel. 77 485 17 97
e-mail: biuro@olej-glubczycki.pl
facebook / Oleje Głubczyckie



POWSZECHNA
SPÓŁDZIELNIA SPOŻYWCÓW
W WODZISŁAWIU ŚLĄSKIM
ISTNIEJE OD 1925 ROKU

95 lat – „Społem” Powszechna Spółdzielnia Spożywców

„SPOŁEM” Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Wodzisławiu Śląskim powstała w październiku 1925 roku, jako pierwsza na tym terenie. W tym roku obchodzimy Jubileusz 95-lecia naszego istnienia.

Obecnie nasza Spółdzielnia skupiła się na handlu detalicznym oraz produkcji piekarniczej. Nasze placówki zlokalizowane są na terenach: Wodzisławia Śląskiego, Radlina i Pszowa.

Posiadamy 13 sklepów branży spożywczej z czego: 8 sklepów IMPULS, 5 sklepów DELIKATESY CENTRUM oraz 2 sklepy

przemysłowe bogato wyposażone w artykuły gospodarstwa domowego.

Oprócz działalności handlowej możemy poszczycić



Pracownicy



się placówką produkcyjną tj. Zakład Piekarniczy, w którym produkcja oparta jest na tradycyjnej technologii wypieku.

W naszej ofercie znajdują Państwo:

szeroki asortyment pieczywa pszenno-żytniego na naturalnym zakwasie, co gwarantuje wysoką jakość i niepowtarzalny smak naszych produktów oraz duży wybór ciast i wyrobów cukierniczych.

W szczególności polecamy:

smaczny, domowy kołacz z serem, i z makiem, drożdżówki z nadzieniem, babki, piwoszki oraz pączki. Słodkości z naszej piekarni sprawiają, że nie sposób im się oprzeć.



NAJWIĘKSZYM KAPITAŁEM NASZEJ SPÓŁDZIELNI NA PRZESTRZENI MINIONYCH LAT ZAWSZE BYLI ODDANI LUDZIE

Wigilijna oferta Restauracji Młyn

Oferta Cateringowa

Catering z dowozem lub odbiorem, czyli ciepłe dania gotowe do podania. Propozycja idealnie sprawdzi się na wszelkie spotkania firmowe i w gronie znajomych organizowane przed Świętami.

Naszą ofertę możemy zacząć realizować już od 01.12. 2020 r.

Zamówienia i zapytania ofertowe
tel. 782 409 749
e-mail: biuro@mlyn-raciborz.pl

„Nie możemy Was gościć w naszej Restauracji, ale jesteśmy gotowi by gościć na stołach w Waszych domach i biurach”



Restauracja Młyn

Oferta Delikatesowa

Delikatesy Młyn czyli wszystko co potrzebujecie do przygotowania Świąt w swoich domach z dostawą lub odbiorem w przeddzień Wigilii lub w dniu Wigilii do godz. 13.00. W tych dniach możemy zaproponować też wybrane pozycje z oferty cateringowej, które będą przygotowane do odgrzania.

Zamówienia przyjmujemy
do 20.12.2020 do godz. 21.00



Naturalnie dbamy o ludzi



Swojskie wędliny od Tomaszego – na świąteczny stół

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Tomaszni oferuje dwie linie produktów, które nawiązują do ciekawej historii rzemieślniczej rodziny. Czas przed Bożym Narodzeniem to najlepszy okres dla wędlin z segmentu premium. Właśnie wtedy klienci marzą o wyrobach, które smakiem i zapachem przywołują im stare czasy i wspomnienia. A takiego smaku jak wędliny od Tomaszego nie da się zapomnieć. Dlatego też odpowiadając na potrzeby klientów wodziński zakład proponuje dwie linie produktów: „wyroby spod lady”, które są powrotem do lat 50. i 60. minionego wieku oraz „wyroby dziadka Antoniego”.

ZAMÓWIENIA Z POCZTOWEJ SKRZYNKI

Jadwiga i Antoni Tomaszni prowadzili wtedy w Wodzisławiu Śląskim mały zakład wędliniarski. Nie było im łatwo. Surowiec był wtedy reglamentowany, a dostęp do niego utrudniony, obowiązywały kartki żywnościowe. Był to też okres, że ile wyprodukowano, tyle od razu sprzedano. Wszystko szybko zniknęło z półek – wspomina Gerard Tomaszni, syn Jadwigi i Antoniego. Aby cokolwiek kupić klienci musieli stać w długich kolejkach. Tylko starzy wodzisła-



wianie, znajomi, zostawiali swoje zamówienia w skrzynce na listy, która wisiała na zapleczu sklepu. To dla nich Antoni Tomaszni w godzinach nocnych przygotowywał produkty, a towar odkładał, stąd też się wzięła nazwa „wyroby spod lady”.

TAK JAK PRZED LATY...

Z kolei „wyroby dziadka Antoniego” nawiązują do czasów, kiedy Antoni Tomaszni uczył kunsztu wędliniarstwa swojego syna Gerarda. – Od najmłodszych lat pomagałem przy wyrobie kielbas, pasztetów i szyn-

nek. Pamiętam z lat młodości, jak ojciec przygotowywał specjalne mieszanki przyprawowe, które następnie były dodawane do wędlin. Szynki zaś były ręcznie nacierane i marynowane przez kilka tygodni. Musiałem je co 2-3 dni przekładać i obracać, aby się równomiernie zapiekowały – wspomina pan Gerard.

Obecnie „wędliny dziadka Antoniego” są przygotowywane według tej starej receptury i ręcznie nacierane odpowiednio dobranymi przyprawami.

Są też, podobnie jak przed laty, obracane co 2-3 dni. Po dwóch tygodniach leżakowania w odpowiednich warunkach poddawane są powolnemu wędzeniu i dojrzewaniu, stąd też wyroby z tej linii dzielone są na wędzone-parzone i wędzone-surowe dojrzewające.

POSTAW NA NATURĘ: WĘDLINY BEZ „E”

Z myślą o konsumentach poszukujących smaku naturalnych produktów, pozbawionych sztucznych dodatków firma Tomaszni wprowadziła nową linię asortymentową „wyroby naturalne”.

Są to wędzonki i kielbasy w 100% naturalne, bez dodatku peklosoli, które swój smak i aromat zawdzięczają specjalnie skomponowanemu bukietowi ziół i przypraw natural-

nych. Dzięki wędzeniu w wędzarniach opalanych drewnem wyroby mają niepowtarzalny smak i zapach. W przekroju wyroby mają szary kolor, co spowodowane jest brakiem peklosoli w składzie. Nie zawierają glutaminianu sodu, nie zawierają „E” oraz glutenu. – Mamy nadzieję, że zasiadając w rodzinnym gronie do świątecznego stołu i konsumując nasze wyroby, wróćcie Państwo myślami do dawnych czasów i wspomnień smaku – podsumowuje Gerard Tomaszni.

WOŁOWINA SEZONOWA

Jako pierwsi w naszej okolicy wprowadziliśmy wołowinę sezonowaną na naszym sklepie firmowym w Wodzisławiu Śląskim przy ul. Kubsza 18.

W specjalnej komorze chłodniczej, wyselekcjonowana, polska wołowina dojrzewa na sucho w ściśle określonej temperaturze i wilgotności. W takich warunkach przechowujemy ją przez kilka tygodni. W trakcie tego procesu mięso traci sporo z wilgotności – ob-sychają wierzchnie warstwy sezonowanego elementu, które są potem obcinane. Te co zostają wewnątrz stają się bardziej kruche i niezwykle wyraziste w smaku. Tak właśnie sezonujemy naszą wołowinę!

Obecnie produkty rodziny Tomaszni dostępne są w wielu sklepach w pobliżu Wodzisławia Śl.



SKLEPY FIRMOWE:

Wodzisław Śląski:

- » Sklep nr 1 – ul. Ks. Konstancji 16
- » Sklep nr 3 – ul. Kubsza 18
- » Sklep nr 9 – ul. Radlińska 61 (pasaż Czerwona Torebka)

Radlin:

- » Sklep nr 9 – ul. Rymera 119 – Główny

Rybnik:

- » Sklep nr 4 – ul. Mościckiego 18/1 – Niewiadom
- » Sklep nr 5 – ul. Górnośląska 52 – Niedobczyce
- » Sklep nr 10 – ul. Górnośląska 142 b – Niedobczyce (sklep patronacki)

Rydułtowy:

- » Sklep nr 6 – ul. Ofiar Terroru 6a
- » Syrynia: Sklep nr 7 – ul. Nowa 1

ZAPRASZAMY DO SKLEPÓW RYBNYCH I SMAŻALNI RYB Krewetka w Raciborzu!

Ryby z naszego sklepu polecają się na święta!

Polecamy ryby z własnej wędzarni oraz wyśmienitego tatarsa własnego wyrobu, ze świeżego łososia

Kupisz u nas świeże ryby i owoce morza z każdego zakątka świata

RACIBÓRZ:

ul. Zborowa 5a/11, tel. +48 32 415 22 32
pn. - pt. 9.00-18.00, sob. 9.00-15.00

ul. Ocicka 5, tel. 32 666 01 11
pn. - czw. 9.00-18.00, pt. 8.00-18.00
Smażalnia w sobotę: 9.00-15.00

Ale rybka poleca się na Święta i nie tylko!



ale rybka

SKLEP, SMAŻALNIA: Wodzisław Śląski, ul. Średnia 1
tel. 32 453 98 17, czynne pn-pt 8.30-17.00, sob. 8.30-13.00

SKLEP: Rybnik, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 1b
tel. 730 696 963, czynne od wt-pt 8.00-16.00 sob. 8.00-13.00

Aktualne promocje: [f alerybka](#)

Sklepy Społem w Racib rzu

Zapraszamy na zakupy przedświąteczne i nie tylko, takich produktów jak:



CIASTECZKA ŚWIĄTECZNE



KROKIETY



PIERNIK DO MOCZKI



CIASTA



PIECZYWO



Życzymy udanych zakupów i zapraszamy do naszych sklepów:

- ul. Rynek 8-9
- ul. Smółki 9
- ul. Hulczyńska 14
- ul. Osiedleńcza 18-20
- ul. Wałbrzyska 2
- ul. Katowicka 4
- ul. Książęca 12
- ul. Kozielska 71
- ul. Sudecka 5
- ul. Słowackiego 28
- ul. Mickiewicza 5/11

Przyprawy dla przetwórstwa mięsnego



Firma **SMAKPOL** z siedzibą w Raciborzu od początku swego istnienia związana jest z przemysłem mięsnym. Stale poszerza swoją ofertę handlową, przez co powiększa nieustannie grono stałych klientów w kraju.

W naszej ofercie można znaleźć kompozycje przypraw, dodatki funkcjonalne oraz gotowe receptury. Daje to każdemu klientowi możliwość łatwego dopasowania technologii do swoich możliwości produkcyjnych.

Dla nas każdy producent jest bardzo ważny – ten mały i ten duży.

Prowadzimy sprzedaż hurtową i detaliczną.

Smakpol

Przyprawy dla przetwórstwa mięsnego

ul. Łąkowa 26L, 47-400 Racibórz

tel. 32 419 08 80, kom. 600 278 663

e-mail: smakpol@raciborz.com.pl

www.smakpol.com.pl



Tradycja na świątecznym stole

Na zamówienie Klienta w naszych sklepach pieczemy boczki, schaby, żeberka, golonka, udka z kurczaka itd.

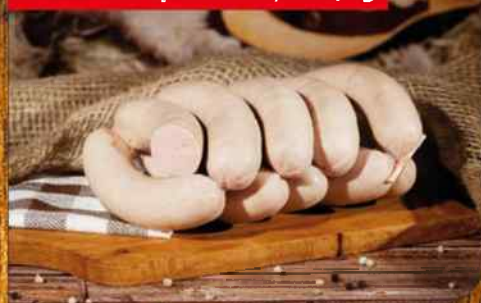
Kielbasa biała surowa 17,90 zł/kg



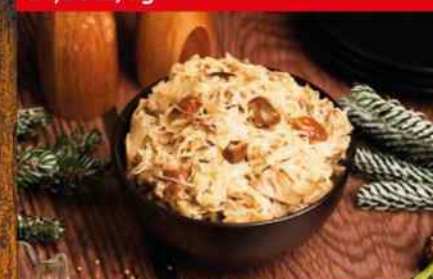
Kielbasa szefa 39,90 zł/kg



Kielbasa świąteczna 16,90 zł/kg



Kapusta świąteczna z podgrzybkami 14,50 zł/kg



Krokiety z kapustą i grzybami 16,90 zł/kg



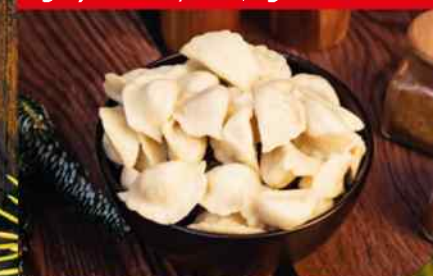
Krokiety z serem i pieczarkami 17,90 zł/kg



Pierogi z kapustą i grzybami 16,90 zł/kg



Uszka z grzybami/ uszka z kapustą i grzybami 16,70 zł/kg



Powiat wspiera lokalny rynek



Pandemia koronawirusa to czas zupełnie niecodzienny dla nas wszystkich, w związku z czym trudno nie zauważyć, jak dotknął różne branże gospodarki. Aby uniknąć wzrostu bezrobocia oraz zamykania się lokalnych firm, Powiat Raciborski, poprzez działania Powiatowego Urzędu Pracy w Raciborzu, udzielił wsparcia finansowego w kwocie 33 927.227,05 zł. Dzięki otrzymanym środkom pomocowym udało się poprawić płynność finansową wielu lokalnych przedsiębiorców.



Powiatowy Urząd Pracy w Raciborzu

Władze Powiatu Raciborskiego nie zapominają również o potrzebach inwestycji dla swoich mieszkańców. Pomimo ograniczeń związanych z koronawirusem wykonawcy, stosując wytyczne sanitarne, realizują kontrakty drogowe. Zachowanie ciągłości w realizacji inwestycji oraz ogłaszanie nowych przetargów i podpisywanie kolejnych umów jest niezbędne dla utrzymania stabilności na lokalnym rynku budowlanym, co w obecnej sytuacji jest kluczowe dla gospodarki. Działania te są szansą na przetrwanie tego trudnego czasu dla wielu lokalnych firm. Nie redukujemy naszych planów i nie zwalniamy tempa, a wręcz przeciwnie, ciągle staramy się o kolejne dofinansowania rządowe do kolejnych planowanych inwestycji – podkreśla starosta raciborski Grzegorz Swoboda.



Przebudowa drogi powiatowej w Kornicach



Starosta raciborski Grzegorz Swoboda wraz z wicestarostą Markiem Kurpisem podpisują umowę na realizację kolejnej inwestycji drogowej w powiecie

Niewątpliwie lokalni przedsiębiorcy stanowią cenny składnik ziemi raciborskiej w związku z czym Powiat Raciborski we współpracy z Urzędem Miasta Racibórz oraz Raciborską Izbą Gospodarczą co roku organizuje uroczystą galę nagradzającą ich ciężką pracę, dzięki której zyskujemy rozwój regionalnej gospodarki oraz atrakcyjność regionu Raciborszczyzny. Filary Ziemi Raciborskiej to przyznanie statuetek, które ma na celu uhonorowanie wybitnych osiągnięć przedsiębiorstw,

instytucji oraz osób fizycznych, które są zasłużone dla społecznego i gospodarczego rozwoju Raciborza i powiatu raciborskiego.



Przedsiębiorcy nagrodzeni podczas VII Międzynarodowej Gali Filary Ziemi Raciborskiej

Lubimy chwalić się tym co nasze. Produkty lokalne znajdują swoje szczególne miejsce w materiałach promocyjnych Powiatu Raciborskiego. Podczas organizacji imprez regionalnych o charakterze powiatowym typu dożynki, festyny, kiermasze szczególną uwagę przykładamy do promowania wyrobów i produktów regionalnych. Rękodzieło artystyczne, żywność ekologiczna, regionalne wyroby spożywcze oraz potrawy to tylko namiastka tego, co można zobaczyć i zakupić.



Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych pt. Wielkanocne stoły

Pamiętajmy, że wsparcie oraz zakup produktów lokalnych daje szansę naszemu środowisku. Nie dajmy się zmanipulować pandemią, dbajmy o siebie, swoje zdrowie oraz o lokalnych przedsiębiorców i rolników dlatego szczególnie zachęcamy do kupowania lokalnych produktów. Niewątpliwie żywność od lokalnych rolników cechuje się na ogół wyższym poziomem higieniczno-sanitarnym, większą sterylnością. Z kolei produkty w sklepach wielkopowierzchniowych są dotykane codziennie przez dziesiątki osób, co ułatwia rozprzestrzenianie chorób i bakterii. Kupując lokalne produkty, dajemy wkład własny w rozwój naszej gospodarki, a dostajemy gwarancję prawdziwego smaku i świeżości.



Piwo Browaru Raciborskiego



Stoisko z wędlinami na BioBazarze w Raciborzu

**Pamiętajmy
że DOBRE
znaczy LOKALNE!**



Perta w koronie, czyli piernik w zupie

Śląsk jest miejscem wyjątkowym - z tym stwierdzeniem nie sposób polemizować. Odrębna kultura, tożsamość, język, tradycje. Wyjątkowe, a zarazem niesamowicie ciekawe. Tę odrębność Śląska i Ślązaków widać na co dzień, na każdym kroku, jednak podczas szczególnych okoliczności, ta wyjątkowość jawi się nader jaskrawie.

Gdy ktoś spoza naszego regionu usłyszy, że u nas, tradycyjnie, podczas wigilii, podaje się się zupę z piernika, najpewniej parsknie śmiechem, a gdy zorientuje się, że mó-

winy poważnie, zacznie nerwowo drapać się po głowie. A gdy, dodamy, że drzewiej bazą tego dania, był rosół gotowany na karpich głowach, to albo ucieknie z krzykiem, albo zacznie gładzić się po brodzie z zaciekawieniem, oczekując dalszych rewelacji.

A przecież moczka, to nie wszystko. Jest jeszcze, nieco już zapomniana, siemiotka, makówki czy król śląskich stołów, kołocz, bo kto by jadł zwykły jabłecznik czy jakiś tam makowiec.

Jednak, czy ktoś tego chce czy nie, świat zapomina o

tradycjach. Otwarte granice, telewizja, internet i ogólna globalizacja, sprzyja temu zjawisku. Przeciętny Smith, Müller, Kowalski, Godulek czy Przybyła wygląda, jeśli nie tak samo, to podobnie. Ich sposób świętowania, tradycje i potrawy, także się upodabniają. I tylko my możemy coś z tym zrobić. My możemy, a nawet powinniśmy, uczyć nasze dzieci, nasze wnuki, tych tradycji. Zapoznawać je ze smakami, wyniesionymi z rodzinnych domów, z którymi zapoznały nas nasze mamy i babcie.

Cukiernia „Jagódka”, ma w tej misji swój skromny udział. Do dziś pielęgnujemy domowe smaki, domowe tradycje, domowe śląskie przepisy, tworząc wypieki, takie jak dawniej. Z prawdziwej maki, prawdziwego masła i co najważniejsze... z prawdziwej miłości, do tego co robimy.

Spróbuj ugotować moczka na naszym pierniku. Postaw na wigilijnym stole nasz kołocz, sernik i roladę makową, i poczuj magię tradycyjnych śląskich świąt.

F. Bożyński



Przepis na naszą roladę makową powstał z miłości założyciela naszej cukierni do śląskich makówek, które kocha tak bardzo od dzieciństwa, że chciał je jeść cały rok! Żona spełniła jego marzenie i stworzyła roladę, której smak, do złudzenia przypomina właśnie makówki.



ZAKŁAD MIĘŚNY JANTAR

z siedzibą w Pszowie powstał w 1991 roku



Frankfurterki super

Szynka polska wędzona
– dostępna od 16-go grudnia

Kielbaski orawskie

Kielbasa domowa

Specjalizujemy się w produkcji wędlin surowych m. in: frankfurterki super, kielbasa polska wędzona oraz metki. Kielbasy średnio rozdrobnione, m. in. kielbasa śląska, kielbaski orawskie. Pasztety, wyroby podrobowe: krupnioki śląskie z certyfikatem „Produkt regionalny”, oraz szynki i wędzonki. Wyroby homogenizowane, są to m. in. parówka śląska, kielbasa parówkowa i winerka.

Wyroby dostępne są w wielu placówkach naszego regionu m. in. w sieci:



Zapraszamy kupców do współpracy a konsumentów na zakupy

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „Jantar” sp. z o.o.

44-370 Pszów, ul. ks. Skwary 3 • tel. +4832 455 88 72, 455 77 24, fax +4832 455 77 19



Wigilijna Oferta Restauracji Młyn

Zamów catering z dostawą do biura
lub Twojego domu.

Tel: 782 409 749

E-mail: biuro@mlyn-raciborz.pl

Zamówienia realizujemy do
ostatniego dnia przed Świątami.

Zapoznaj się z naszą ofertą już dziś!

#idaświęta #weźniegotuj #wspierajgastro

O jakość naszego mięsa dba
Wędzarnia MJM





HERBATY DLA CAŁEJ RODZINY

Firma BiFIX jest przedsiębiorstwem, które od ponad 25 lat zajmuje się produkcją herbat owocowych, ziołowych oraz konfekcjonowaniem suszy i suszarnictwem. Przedsiębiorstwo BiFIX powstało w wyniku własnej inicjatywy właścicieli. Firma bowiem została założona na bazie gospodarstwa sadowniczego, którego właścicielem był inicjator powstania nowego przedsiębiorstwa Prezes Wojciech Piasecki.

Nasze produkty kojarzone są przede wszystkim z wysoką jakością, bogatą paletą smaków i wieloma właściwościami zdrowotnymi. Uznanie i wysoka pozycja na rynku jest rezultatem najwyższej jakości naszych produktów. Największą satysfakcję daje nam wysoka ocena

rosnącej rzeszy konsumentów, doceniających walory zdrowej żywności.

Nasza firma powstała w roku 1992. Jesteśmy młodym, ale za to dynamicznie rozwijającym się producentem herbat. Posiadamy duże doświadczenie w produkcji herbat, ponieważ byliśmy pierwszym producentem herbat owocowych w Polsce. Nasze produkty powstają wyłącznie z naturalnych surowców, które pochodzą z naszych własnych plantacji sadowniczych. Naszym klientom oferujemy również najwyższej jakości herbaty ziołowe, zielone, czerwone oraz czarne. Proponujemy także szeroki wachlarz produktów ekologicznych, dbamy o jakość naszych surowców i co roku wprowadzamy na rynek nową

propozycję zdrowych i naturalnych mieszanek owocowych.

Misją przedsiębiorstwa jest produkcja herbat o jak najwyższej jakości na bazie naturalnych surowców. Naszym celem jest ekspansja produktu na cały rynek poprzez rzetelną obsługę klienta, któremu dajemy to co stworzyła natura.

Nasze herbaty owocowe to doskonale skomponowane pod względem smakowym mieszanki owoców, suszone w niskich temperaturach, dzięki czemu zachowują one czynne substancje i kwasy organiczne, mikroelementy, witaminy, a szczególnie witaminę C. Nasze produkty posiadają wiele certyfikatów i wyróżnień za swoją jakość i walory smakowe.

Firma współpracuje z wieloma

gospodarstwami rolnymi z czystych terenów ekologicznych, dlatego surowiec, z którego produkuje herbaty owocowe Bi fix jest najwyższej jakości. Produkcja jest udoskonalona poprzez dodatkowe badania laboratoryjne.

Produkujemy swoje wyroby w wysokich standardach, co potwierdzają przyznane Naszej Firmie certyfikaty:

- Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001
- Bezpieczeństwa Żywności HACCP
- BRC (British Retail Consortium) i IFS (International Food Standard)
- Certyfikat ekologiczny

Od ponad 4 lat nasza oferta została rozszerzona o dżemy owocowe. Zdrowe, smaczne, o obniżonej zawartości cukru. Produkowane z

naturalnych dojrzwających w pełnym słońcu owoców o najwyższych właściwościach odżywczych, pochodzących z własnych plantacji. Nie używamy sztucznych barwników, konserwujących dodatków i barwników, a nowoczesny park maszynowy oraz innowacyjne technologie wykorzystywane do produkcji dżemów spełniają wszystkie wymagania jakościowe. Owocowa pełnia smaku zamknięta w każdym słoiczku sprawi, że będziesz chciał więcej.

W szerokiej ofercie herbat BiFIX znajduje się wiele propozycji nawet dla najbardziej wymagających koneserów, poszukujących najlepszych herbat. Każdy znajdzie coś dla siebie i odnajdzie swojego faworyta. Oryginalne kompozycje smakowe zaspokożą każde pragnienie.



MAGICZNYCH ŚWIĄT I PYSZNYCH WSPOMNIEŃ



SPRÓBUJ I TY I PRZEKONAJ SIĘ, W JAKIE
TAJEMNICZE MIEJSCA ZABIORĄ CIĘ NASZE HERBATKI



WWW.BIFIX.PL

ZAPRASZAMY DO NASZEGO E-SKLEPU WWW.ZDROWEHERBATY.COM.PL
WWW.FACEBOOK.COM/BIFIX.NATURALNE.ZRODLO.SIL.WITALNYCH



RACIBORZANKA

woda, którą dostarczają
Wodociągi Raciborskie



Raciborzanka – woda, którą dostarczają Wodociągi Raciborskie Sp. z o.o., posiada ponad 400 mg cennych dla organizmu ludzkiego składników w 1 litrze. Raciborzanka zawiera takie minerały jak:

- Sód (Na) – 9,6 mg/l
- Potas (K) – 1,4 mg/l
- Fluorki (F) – 0,2 mg/l
- Siarczany (SO_4^{2-}) – 64,8 mg/l
- Wapń (Ca) – 77,7 mg/l
- Magnez (Mg) – 14,8 mg/l
- Chlorki (Cl) – 19,9 mg/l
- Wodorowęglany – 253 mg/l

Osad, który widzimy w garnku/czajniku powstaje w wyniku termicznego wytrącenia wodorowęglanów wapnia i magnezu. Należy podkreślić, że wytwarza się on tylko i wyłącznie w naczyniach użytku codziennego, a nie w naszym organizmie. Raciborzanka jest całkowicie bezpieczna i bez żadnych obaw można ją pić prosto z kranu. Należy dodać, że zawiera wszystkie niezbędne do życia mikrośkładniki.

Wodociągi Raciborskie Sp. z o.o. to firma z ponad 140-letnią tradycją. Do usług wodociągów należy przede wszystkim dostarczanie wody i odprowadzanie ścieków dla mieszkańców Raciborza i gminy Kornowac. Inwestycje w rozbudowę sieci wodociągowo-kanalizacyjnej, budowa nowego ujęcia, modernizacja oczyszczalni ścieków, a także unowocześnienie bazy Wodociągów Raciborskich Sp. z o.o. przy ul. 1 Maja sprawiły, że Racibórz dysponuje dziś nowoczesną i ekologiczną infrastrukturą wodociągowo-kanalizacyjną, spełniającą rygorystyczne normy unijne.

www.wodociagiraciborskie.pl

**Wodociągi
Raciborskie Sp. z o.o.
47-400 Racibórz
ul. 1-go Maja 8**

pogotowie wod-kan
994, 32 415 30 33



**Wodociągi
Raciborskie**

Mamy Cię czym ZASKOŹYĆ

Czytaj i oglądaj nas codziennie!

nowiny.pl

nowiny
RACIBORSKIE

nowiny
WODZIŚLAWSKIE

nowiny
ŻORSKIE

nowiny
JASTRZĘBSKIE

MAGAZYN **nowiny.pl**
RYBNIICKI

- wiarygodna informacja
- najświeższe newsy z regionu
- skuteczna reklama
- oferty pracy w regionie **praca nowiny.pl**
- niecodziennie eventy ONLINE

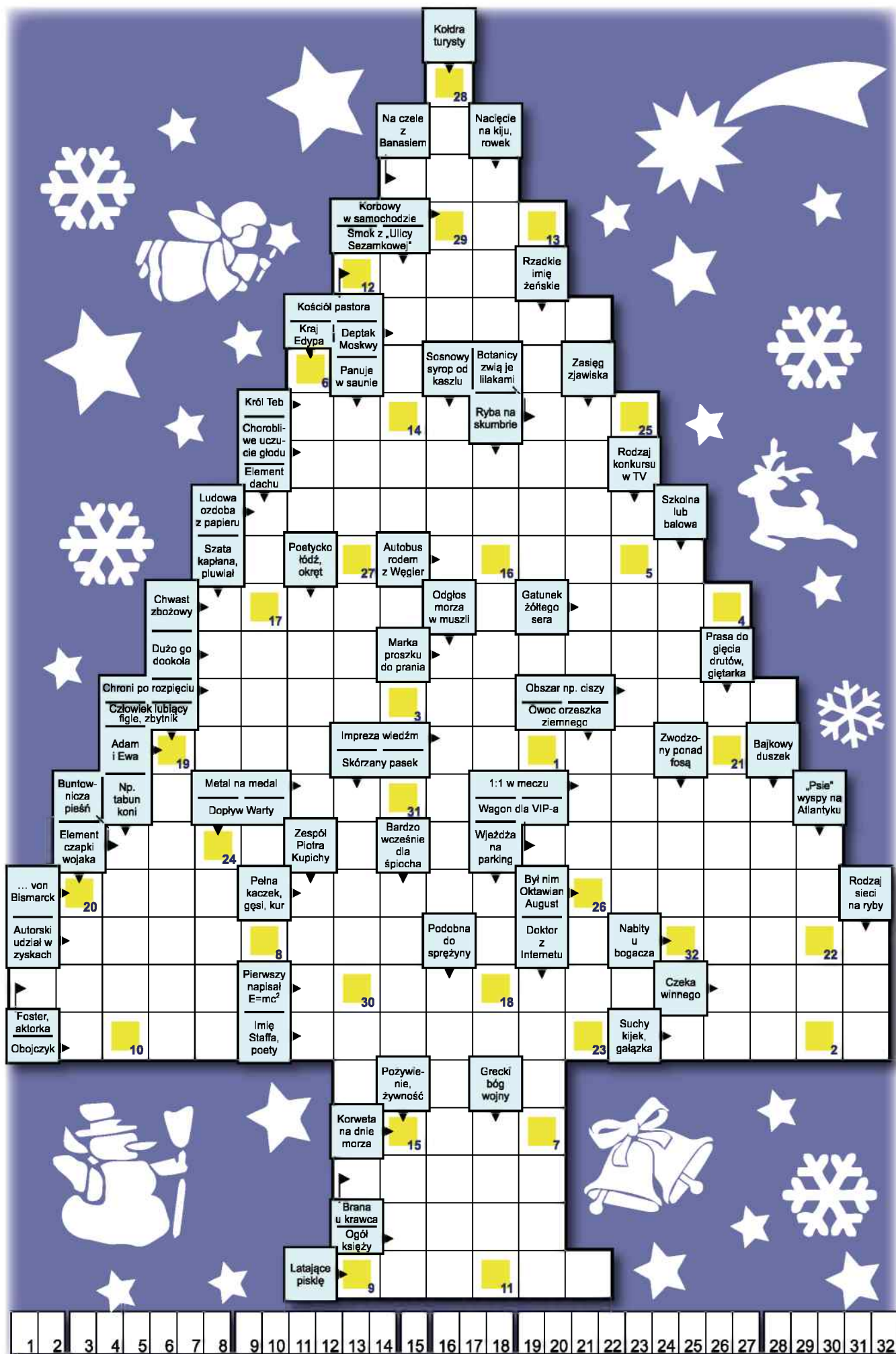
 **kupujesmakuje**
Wybieram polskie produkty

GOTOWANIE NA ŻYWO KUCHNIA ONLINE

 **inspiratON**
Czas na Zawodowcu!

FESTIWAL PERSPEKTYW ONLINE

KONTAKT: portal@nowiny.pl | reklama@nowiny.pl



HUMOR

- Jak nazywa się żona św. Mikołaja?
- Merry Christmas.

W wigilię chłop jedzie furmanką, a obok biegnie pies. Ponieważ koń biegnie leniwie, chłop bije go batem.

– Jeszcze raz mnie uderzysz, to będziesz szedł piechotą! – mówi koń.

– Pierwszy raz słyszę, żeby koń mówił! – dziwi się chłop.

– Ja też! – mówi pies.

😊 😊 😊

– Jaka jest ulubiona kolęda świeżo upieczonych rodziców?

– Cicha noc.

Jasio mówi do mamy:

– Mamusiu, chciałbym ci coś ofiarować pod choinkę.

– Nie trzeba, syneczku. Jeśli chcesz mi sprawić przyjemność, to popraw swoją jedynkę z matematyki.

– Za późno, mamusiu. Kupiłem ci już perfumy.

– Kochanie, co byś powiedział, gdybyśmy wzięli ślub w Boże Narodzenie?

– Daj spokój! Po co mamy sobie psuć święta?

HOROSKOP

BARAN 21.03 – 20.04

W miłości dla Baranów będących w stałych związkach szykują się zawirowania, które mogą zaburzyć harmonię w związkach. Jednak powinniście sobie wszystko wyjaśnić. Samotni spod tego znaku mogą liczyć na zapoznanie osoby, która zawróci im w głowie.

BYK 21.04 – 20.05

W stałych związkach dla Byków mogą wystąpić nieporozumienia związane z różnymi oczekiwaniami partnerów co do pewnych spraw. Możliwe, że któreś z Was będzie musiało pójść na ustępstwa. Dla samotnych byków czas nie jest sprzyjający na znalezienie drugiej połowy.

BLIŹNIETA 21.05 – 21.06

Dla osób będących w związkach tydzień zapowiada się spokojnie. Spędzicie z partnerem miłe chwile. Jest to też korzystny czas dla planów matrymonialnych. Samotne Bliźnięta mogą poznać kogoś interesującego.

RAK 22.06 – 22.07

W stałych związkach będziecie się świetnie ze sobą dogadywać. Na horyzoncie dla samotnych Raków pojawi się interesująca osoba.

LEW 23.07 – 22.08

W stałych związkach możecie zacząć myśleć o ślubie lub powiększeniu rodziny. Czeka was spokojny czas. Samotne osoby spotkają na swojej drodze osobę, która wpadnie im w oko.

PANNA 23.08 – 22.09

Dla Panien, które są w nowych związkach tutaj możecie mieć drobne spory z partnerem – będzie to czas docierania się między wami. W życiu samotnych Panien pojawiają się osoby, które będą warte uwagi.

WAGA 23.09 – 22.10

Wagi będące w stałych związkach mogą się poczuć niedoceniane i osamotnione przez partnerów. Czekają Was śpięcia z tego powodu. Osoby samotne muszą dokładnie przypatrywać się swoim kandydatom, którzy mogą swoim zachowaniem pokazywać niedojrzałość emocjonalną.

SKORPION 23.10 – 21.11

Wasi partnerzy otoczą Was miłością i opieką, dzięki czemu zbliżycie się do siebie i na nowo zapłoną gorące uczucia. Samotne Skorpiony nie powinny narzekać na brak zainteresowania i uaktywnić się towarzysko.

STRZELEC 22.11 – 21.12

Dla Strzelców będących w stałych związkach może to oznaczać zakończenie relacji. Będziecie chcieli sobie przemyśleć to co było złe. Osoby samotne w tym czasie nie poznają nikogo wartego dłuższej uwagi.

KOZIOROŻEC 22.12 – 19.01

W partnerstwie pełna harmonia, będziecie się doskonale dogadywać między sobą. Czekają Was bardzo miłe chwile. Dla Koziorożców pozostających bez pracy, sytuacja powinna ulec zmianie.

WODNIK 20.01 – 18.02

W stałych związkach zdarzą się drobne nieporozumienia i ciche dni między wami. Samotne Wodniki muszą uważać na intencje osób, z którymi się spotykają.

RYBY 19.02 – 20.03

W Waszych związkach pojawią się drobne nieporozumienia, która będziecie musieli sobie wyjaśnić. Samotne Ryby powinny większą uwagę przywiązywać do podejścia nowo poznanych osób do spraw związku.