

wrocławianin

kalejdoskop miejski

nr 2(35), marzec 2017

czasopismo bezpłatne



KUBAŃSKA RZECZYWISTOŚĆ

s. 18-19

SMACUJ, GŁOSUJ I WYGRYWAJ NAGRODY W NASZYM PLEBISCYCIE: WROCŁAWIANIE WYBIERAJĄ SWOJE DANIE

s. 12 -13

ZAMKOWE WNĘTRZA PEŁNE NIEZWYKŁYCH FOTOGRAFII

s. 16 -17

NATURALNOŚĆ I BLASK, TRENDY 2017 W MAKIJAŻU

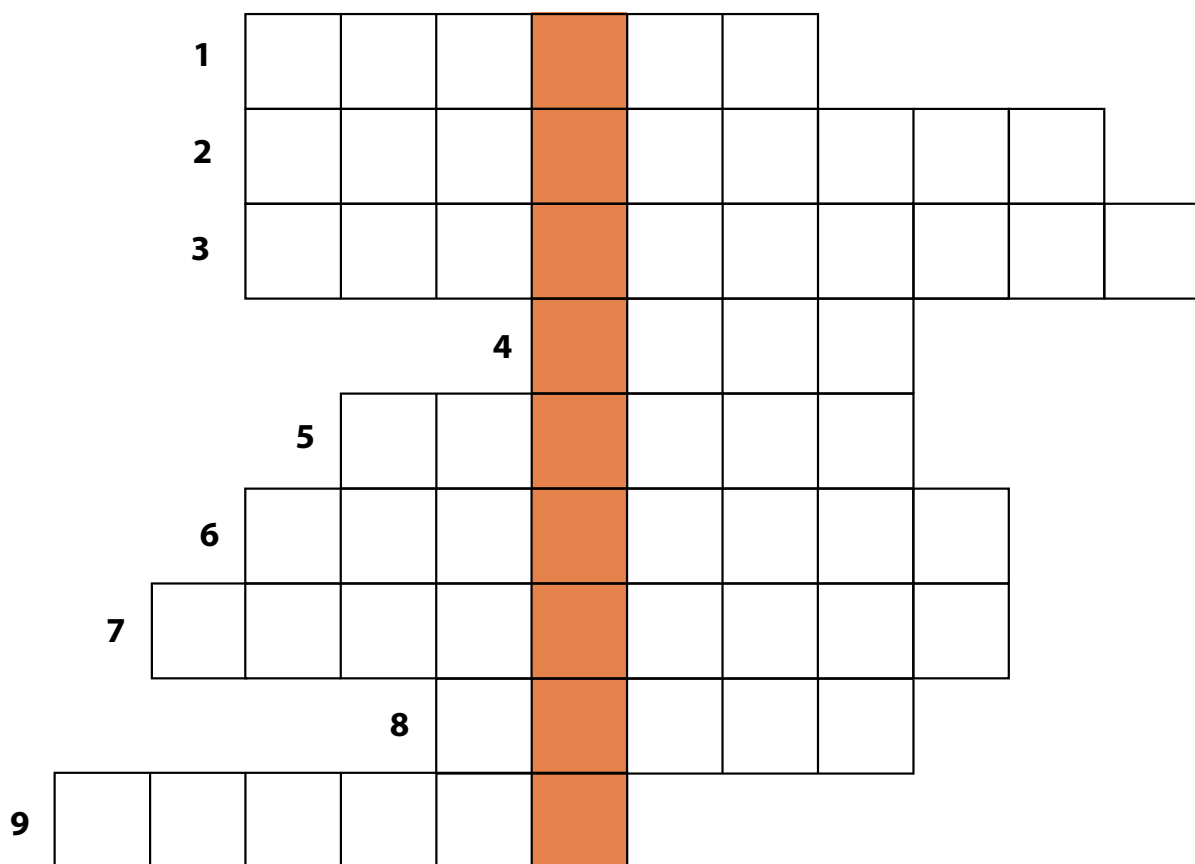


s. 10



www.wroclawianin.info
o Wrocławiu – dla wrocławian

KRZYŻÓWKA WROCŁAWSKA



Wspólnie z ZZK – fundatorem nagród w naszej zabawie zapraszamy do rozwiązywania pierwszej w naszym magazynie krzyżówki wrocławskiej.

Wystarczy na adres kontakt@wroclawianin.info przysłać hasło składające się z liter w kolorowych polach.

Hasło czytane pionowo jest nazwą festynów podwórkowych organizowanych od lat w naszym mieście.

Nagrodami w zabawie są komplety nagród-gadżetów związanych z tymi festynami.

Na rozwiązania czekamy do końca marca, mamy dla Państwa 5 kompletów nagród, które otrzymają nadawcy 2, 7, 8, 11 oraz 19 rozwiązania.

1. Komediodpisarz z pomnika na wrocławskim Rynku
2. Osiedle z drzewem w nazwie
3. Duma i sława wrocławskiego Zoo
4. Grunwaldzki, Zwierzyniecki, Pokoju...
5. Miejsce pracy prezydenta i obrad Rady Miasta
6. Dzielnica z Placem Macieja i własną bramą-muralem
7. Stoi w negliżu przy gmachu głównym Uniwersytetu Wrocławskiego
8. Uliczka z pomnikiem zwierząt rzeźnych
9. Pan Tadeusz ma je we Wrocławiu

HOROSKOP WRÓŻKI ANTONINY

Baran (21.03-20.04)

Nie stój biernie i nie poddawaj się biegowi wydarzeń. Masz wpływ na własny los i ponosisz odpowiedzialność za swoje życie. Teraz możesz je kształtować. Czas dobry też na podróże, poznawanie nowych miejsc, przeprowadzki czy zakup samochodu lub roweru.

Byk (21.04-20.05)

Jeśli potrzebujesz czyjś wsparcia w ważnej sprawie, rozejrzyj się uważnie dookoła. Znajdzie się osoba wpływowa, autorytet, który pomoże szczególnie w dziedzinie edukacji czy też pracy. Zaufaj jej i jej osądowi, a wydarzenia potoczą się po Twojej myśli.

Bliźnięta (21.05-21.06)

Po burzy zawsze nadchodzi słońce, dla bliźniąt jest to jeden z najlepszych miesięcy w tym roku. Szansa

na spotkanie kogoś bardzo atrakcyjnego lub odwiedzenia miejsca pełnego spokoju i radości, które da wam energię na najbliższe miesiące.

Rak (22.06-22.07)

Wszystko co jest potrzebne aby zrealizować swoje plany masz już w rękach. Wykaż się twórczym działaniem i wykorzystaj je. Przyda się duża doza elastyczności, bo ten miesiąc przypominać będzie zmieniający się w zawrotnym tempie kalejdoskop.

Lew (23.07-23.08)

Świetny czas na remonty, odnawianie i zmiany. Ale nie tylko w strefie materialnej. Jeśli od dawna czujesz, że trzeba coś zmienić, radykalnie – to jest to ten czas. Gwiazdy dają siłę aby zmianę przeprowadzić z sukcesem i do końca. Możliwe złe wieści o chorobie w rodzinie.

Panna (24.08-23.09)

Pozwól odejść temu co już zakończone. Nieważne czy dotyczy to spraw emocjonalnych, pracy czy oczekiwań. Próby reanimacji nie powiodą się. Wiosna doda energii, więc nie wahaj się ryzykować z nowymi planami. Uwierz w ich powodzenie, to warunek sukcesu.

Waga (24.09-23.10)

Właśnie teraz warto zwolnić tempo. Popatrzeć na wiele spraw z dystansem i starać się zobaczyć je poprzez prawdziwe wydarzenia a nie emocje. Czas refleksji nad własnym życiem. Jeśli pogubisz się, rozmowa z kimś starszym i doświadczonego bardzo pomoże.

Skorpion (24.10-22.11)

Będziesz się musiał w tym miesiącu uporać z konsekwencjami wcześniej podjętych działań. Do-

bre czy złe, trzeba będzie się z nimi zmierzyć bez odroczenia terminu. Odpowiedni czas na porządkowanie spraw związanych z administracją, sądami czy umowami handlowymi.

Strzelec (23.11-21.12)

W tym miesiącu swój pozytywny finał znajdzie wiele spraw. Czas sukcesu, korzystanie z efektów. Miesiąc bez przykrych niespodzianek, poczujesz wewnętrzne uspokojenie. Jeśli chcesz zmienić pracę, to teraz masz szansę znaleźć coś dokładnie dla siebie.

Koziorożec (22.12-20.01)

Nie osaczaj osoby na której Ci zależy. Zaakceptuj jej odrębność i indywidualność. Pozwoli Ci to zbliżyć się do siebie i dojrzej planować wspólną przyszłość. Jeśli musisz wybierać pomiędzy

dwoma osobami, to zrób to jak najszybciej, to dobry miesiąc na takie decyzje.

Wodnik (21.01-20.02)

Twoje oczekiwania wobec życia są w tej chwili nierealne. Nie forsuj na siłę swojego zdania. Zmiany i tak nadejdą, gdyż jest to dla Wodników przełomowy miesiąc i coś odejdzie, a coś narodzi się na nowo. Zmiany teraz zainicjowane znajdą swój finał pod koniec roku.

Ryby (21.02-20.03)

Do głosu dojdą najbardziej skrywane lęki i fobie a zdrowy osąd przysłonią złudzenia. Będzie trudno się w tym odnaleźć, pojawiające się zmienne nastroje nie ułatwią życia. Trzeba to przeczekać. Nie podejmuj ważnych i wiążących decyzji.



BEZPŁATNY DWUTYGODNIK ISSN 2353-2114 Właściciel: Wydawnictwo Regiony, ul. Czecha 9/7 59-850, Świeradów-Zdrój

REDAKCJA ul. Podwale 37/38, II piętro, pok. 49, 50-040 Wrocław, wroclawianin@wroclawianin.info, tel. 71 370 79 03

REDAKTOR NACZELNA Izabela Siwińska, redaguje zespół

REKLAMA tel. 516 740 494, 503 422 579, DTP Dorota Janus, DRUK Polska Presse,

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść publikowanych reklam, ogłoszeń i listów. Zastrzegamy sobie prawo do skrótów i korekt przy publikacji nadesłanych tekstów. Materiałów niezamówionych redakcja nie zwraca. Teksty sponsorowane – (TS).



WROCŁAWSKIE OSIEDLA CZEKAJĄ NA NOWYCH RADNYCH – KANDYDUJ DO RADY OSIEDLA

Za niespełna dwa miesiące, 23 kwietnia 2017 r., wrocławianie pójdą do urn, by wybrać swoich przedstawicieli do rad osiedli. Każdy, kto mieszka we Wrocławiu i czuje, że chciałby działać na rzecz swojego najbliższego otoczenia, może wystartować w wyborach. Wystarczy zgłosić swoją kandydaturę, zebrać głosy poparcia, a później aktywnie prowadzić kampanię wyborczą na swoim osiedlu.

Osoba, która chciałaby aktywnie działać na rzecz lokalnej społeczności, może zgłosić swoją kandydaturę w wyborach do rady osiedla. Jest kilka warunków formalnych, które musi spełnić:

- mieć ukończone 18 lat,
- posiadać obywatelstwo polskie lub innego kraju UE,
- mieszkać na terenie osiedla, z którego kandyduje i być wpisana do stałego rejestru wyborców w tym osiedlu,
- dysponować pełnią praw, by startować w wyborach.

Jak zgłosić swoją kandydaturę?

Aby dokonać zgłoszenia należy pobrać i wypełnić formularze dostępne na stronie Biuletynu Informacji Publicznej UM Wrocławia (www.bip.um.wroc.pl – zakładka: Wybory do Rad Osiedli 2017 – Informacje dla kandydatów na radnych). Niezbędne jest także zebranie minimum 15 głosów poparcia wśród mieszkańców osiedla. Zgłoszenia przyjmowane są od 7 do 24 marca w siedzibie Miejskiej Komisji Wyborczej (Sukiennice 9).

Po spełnieniu wymogów formalnych i zarejestrowaniu kandydatury, można rozpocząć kampanię wyborczą wśród mieszkańców osiedla.

Co może rada osiedla?

Mimo że rada osiedla jest przede wszystkim ciałem opiniotwórczym, może mieć realny wpływ na jakość

życia na osiedlu. Rada może np. wystąpić do władz Miasta z wnioskiem o powstanie na osiedlu nowego domu kultury, szkoły, przedszkola, czy ośrodka sportu. Może podjąć inicjatywę w sprawie zmiany w rozkładzie jazdy MPK lub organizacji ruchu na osiedlu, o stworzenie miejsca zieleni służącego okolicznym mieszkańcom. Rada osiedla opiniuje także ilość i lokalizację punktów sprzedaży alkoholu na osiedlu, jak też może wносить uwagi do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

Rada zarządza finansami osiedla przyznanymi z budżetu miasta (w 2016 r. do rad osiedli trafiło ok. 1,8 mln zł) oraz występuje o dodatkowe

środki na działania społeczne w tym centra aktywności, kluby seniora, festyny, imprezy okolicznościowe (w 2016 r. było to ok. 1 mln zł). Wszystkie te zadania realizuje we współpracy z władzami Miasta, organizacjami pozarządowymi oraz innymi osiedlami.

Co roku Gmina Wrocław analizuje również wnioski rad osiedli w sprawie większych inwestycji (tzw. karty inwestycyjne). Mogą one dotyczyć np. powstania nowej szkoły, ośrodka sportu, placu zabaw czy parku.

Informacje dotyczące wyborów będą na bieżąco aktualizowane w serwisie: www.wroclaw.pl/wyborosiedla2017

Szczegóły także na Facebooku: www.facebook.com/



ROZMAWIAĆ MOŻNA Z KAŻDYM

III Targi Edukacji Międzykulturowej odbędą się 23 marca br. w Oratorium Marianum (gmach główny Uniwersytetu Wrocławskiego). Będzie to edycja inna niż wcześniejsze, ponieważ międzynarodowa.

Oprócz prezentacji dokonań lokalnych organizacji – jak to miało miejsce w ubiegłych latach – ze swoimi działaniami zaprezentują się także partnerzy z innych krajów oraz mniejszości narodowe z Wrocławia. Targi to okazja do poznania oferty organizacji pozarządowych oraz instytucji działających na rzecz dialogu międzykulturowego, przeciwdziałania

dyskryminacji i uczenia otwartości. W programie wydarzenia przewidziano także prezentacje działań miasta i organizacji pozarządowych oraz spektakle.

Udział w targach jest bezpłatny, ale wymagane jest mailowe potwierdzenie udziału (adres: wielokultury@wcrs.wroclaw.pl).

BĘDZIE SIĘ DZIAŁO!

• **24 marca od godziny 20.00 w Making Place Wrocław (ul. gen. Kazimierza Pułaskiego 48 shop 2 - dawne magazyny PKP, obok siedziby PKP Cargo) odbędzie się Post Punk/Coldwave Night At Making Place. Na scenie zaprezentują się: THE LESS (Alternative/Cold wave/Post-punk). The Less powstał w 1987 roku i miał na swoim koncie wiele koncertów.**

Po 23 latach grupa reaktywowała się pod koniec roku 2013. Koncertowo The Less słuchaliśmy m.in. na Muzyce z Oblężonego Miasta Lubin, Myday Dark Music Party Głogów, w klubach: „Korba” Katowice, „Pod Ziemią” Kraków.

The Less to: Maciej „Gruby” Trybuchowski – guitar, vocal, Marek Szpyra – bass, Wojtek „Kwachu” Kwaśniewski – keyboards, Alex Chrul – drums.

• **Największe Targi Pracy i Praktyk po raz kolejny w Hali Stulecia.**

Udział w Absolvent Talent Days to szansa na porozmawianie z przedstawicielami firm z wielu różnych branż – m.in. IT, finansów i marketingu. Dzięki rozmowom z profesjonalistami będzie można uzyskać kilka pomocnych rad dotyczących tworzenia własnego CV i przygotowania się do rozmowy kwalifikacyjnej. Jedną z atrakcji targów jest również możliwość wzięcia udziału w debatach z ekspertami HR i gwiazdami show-biznesu oraz zrobienie sobie bezpłatnie profesjonalnego zdjęcia do dokumentów aplikacyjnych. Wydarzenie odbędzie się 14 marca i potrwa od 10.00 do 17.00. Udział jest bezpłatny, należy jednak wcześniej wydrukować sobie bilet ze strony: talentdays.pl.

• **Egzotyczne pajęczaki, owady, ssaki, płazy i gady – te zwierzęta zobaczymy na zbliżającej się giełdzie – Exotica. Kupić będzie można jedynie zwierzęta bezkręgowce.**

Organizatorem wydarzenia jest Naczelna Organizacja Techniczna i to w jej siedzibie przy ul. Piłsudskiego 74 odbędzie się giełda. Rozpocznie się 19 marca i potrwa 10.00-15.00. Do końca roku zaplanowano jeszcze trzy takie spotkania. Bilety: 10 zł, dla studentów – 5 zł, dla dzieci do 10 roku życia – 2 zł, dla dzieci poniżej 5 lat – bezpłatnie.

• **Foodtracki zjadą do Wrocławia. Już 23 marca rozpocznie się zlot Wrocławscy Uliczyczcy.**

Od godz. 12.00 w Browarze Mieszczańskim stanie kilkadziesiąt food trucków z całej Polski. Będzie można skosztować piwa, a wydarzeniu towarzyszyć będzie muzyka. Zlot potrwa do 26 marca do 18.00. Wstęp wolny.

• **Jamie Cullum, jeden z najpopularniejszych jazzmanów na świecie, Shefita – piosenkarka z Izraela, Maria Peszek i Zbigniew Hołdys – to tylko niektórzy artyści, którzy wystąpią na tegorocznym 38. Przeglądzie Piosenki Aktorskiej.**

Festiwal rozpocznie się 24 marca i potrwa do 2 kwietnia. Spektakle i koncerty będzie można oglądać na scenach Teatru Capitol, Teatru Polskiego, Impartu, Synagogi pod Białym Bocianem, CeTy, Starego Klasztoru i Wrocławskiego Teatru Współczesnego. Bilety w cenach 1zł – 250 zł.

REKLAMA

KREDYT dla przedsiębiorców na spłatę ZUS/US

Najbardziej elastyczne finansowanie dla firm na dowolny cel (nawet spłatę zadłużeń w ZUS lub Urzędzie Skarbowym/Chwilówek) dla jednoosobowej działalności gospodarczej:

Jeśli potrzebujesz większej gotówki:
okres kredytowania: od 13 do 24 miesięcy
kwota: od 10 000 zł do 100 000 zł
od BIK E przy braku zaległości w spłatach przez ostatnie 3 miesiące bez dokumentów finansowych, nawet przy przekroczonym zaangażowaniu.

Jeżeli natomiast potrzebujesz szybko środków:
nawet do 12 000 zł kredytu udzielane na 12 miesięcy



Paweł Maciolek
Bankier

kom. +48 882 060 696

e-mail: pawel.maciolek@afortifinance.pl

MASKI CHRONIĄ PRZED SMOGIEM. DLA HYDROPOLIS PRACUJE NAJLEPSZY NAUCZYCIEL W POLSCE

JAK ICH WŁAŚCIWIE UŻYWAĆ?

Każdego dnia jesteśmy informowani o groźnym smogu, który atakuje nasze miasta. W ostatnim czasie dotarła do nas moda na maski chroniące nasze drogi oddechowe przed zanieczyszczeniami w powietrzu. O tym, jak właściwie z nich korzystać mówi dr Rafał Hrynyk, specjalista ds. regulacji i relacji z administracją publiczną z wrocławskiego 3M Poland.

Smog - to słowo coraz częściej budzi grozę. W wielu miastach w Polsce normy zanieczyszczenia powietrza są przekraczane i to wielokrotnie. Każdy taki alarm oznacza, że oddychamy powietrzem pełnym niebezpiecznych pyłów. Wiele osób próbuje się przed tym chronić i stosuje specjalne maski. Zanim jednak po nie sięgniemy warto sprawdzić jak je wybrać, dopasować i kiedy należy je wymienić?

– Jednym z czynników smogu są cząstki stałe, które unoszą się w powietrzu. Żeby się przed nimi bronić możemy sięgnąć po sprzęt ochrony układu oddechowego, czyli półmaski jednorazowe. Ich zadaniem jest zapewnienie skutecznej filtracji przed cząstkami stałymi – mówi newsrm.tv dr Rafał Hrynyk.

Na co zwracać uwagę przy zakupie tego rodzaju sprzętu? Ponieważ sięgamy po środek ochrony indywidualnej mamy tu regulacje europejskie i krajowe. Powinniśmy sprawdzić czy na masce jest znak CE oraz numer normy EN 149. Potwierdza to spełnienie wszystkich wymagań związanych m.in. z oporem oddychania i skuteczność filtracji.

Dobre półmaski zawierają także

zawór wydechowy. To dzięki niemu sprawniej wydychane jest powietrze. Zawór zapobiega także gromadzeniu się wilgoci wewnątrz maski. Żeby maska spełniała swoje zadanie musi być też odpowiednio założona.

– Twarz musi być ogolona. Tylko wtedy mamy pewność, że półmaska przylega do twarzy. Dobre praktyki pozwalające właściwie dopasować półmaskę to m.in. rozłożenie taśm na głowie tak by była ona właściwie napięta, rozłożenie dolnego i górnego panelu i dociśnięcie blaszki nosowej – wyjaśnia dr Rafał Hrynyk.

Kupując taką maskę do ochrony przed smogiem trzeba pamiętać, że nie jest to sprzęt na cały sezon. Maski, które obecnie używane są jako chroniące przed zanieczyszczeniami powietrza to sprzęt, który stosowany jest podczas trudnych warunków pracy. W pracy są one używane podczas jednej zmiany. – W przypadku użycia pozazawodowego ten czas może być dłuższy niż 8 godzin. Trzeba jednak pamiętać o tym, że ten sprzęt się zużywa. Musimy brać pod uwagę takie czynniki jak zapchanie się włókny filtrującej, zniszczenie wynikające z wilgoci, ze składania, powtórnego

założenia – dodaje dr Rafał Hrynyk.

W pracy takie maski stosuje się, gdy nie ma możliwości wyeliminowania zanieczyszczenia. – Musimy pamiętać, że półmaski chroniące układ oddechowy jako środek ochrony indywidualnej stosujemy jako ostatnie ogniwo w całym łańcuchu zapewnienia bezpieczeństwa. W pierwszej kolejności staramy się wyeliminować zagrożenie u źródła. Następnie po przez rozwiązania techniczne pracodawca powinien zadbać o to, żeby to zagrożenie wyeliminować. Dopiero wtedy, gdy nie ma możliwości zapewnienia ochrony sięgamy po środki ochrony indywidualnej – mówi dr Rafał Hrynyk.



Skarpetka, gumka recepturka, olej, balon, rodzyнки i oczywiście woda. Z wykorzystaniem m.in. takich narzędzi uczyć się będą uczestnicy nowych warsztatów edukacyjnych w Hydropolis. Dla wrocławskiego centrum ofertę edukacyjną przygotował najlepszy nauczyciel w Polsce!

Joanna Urbańska uczy biologii, chemii i fizyki w gimnazjum w miejscowości Susk na Mazowszu. Przez wzgląd na swoją pasję, zamiłowanie do edukacji, znakomite podejście dydaktyczne i wyjątkowo dobry kontakt z uczniami, otrzymała tytuł Nauczyciela Roku 2016. – Korzystając z faktu, że pani Joanna jest niezwykle doświadczoną, a zarazem pełną pasji nauczycielką przedmiotów, które tematycznie łączą się z naszą wodną wystawą, postanowiliśmy zaprosić ją do współpracy – zdradza Rafał Zagrobelny, menedżer Hydropolis. – Eksperymenty i doświadczenia to wyjątkowy sposób przekazywania wiedzy. Nauka poprzez zabawę i zaciekawienie tematem sprawdzają się lepiej od przekazywania suchej wiedzy książkowej – uzupełnia Joanna Urbańska.

Wrocławskie centrum w kwietniu udostępni

w swojej ofercie nowy warsztat edukacyjny dla młodzieży szkolnej. Autorem scenariusza dydaktycznego, stworzonego wyłącznie na potrzeby Hydropolis, jest wspomniana Joanna Urbańska. Podczas nowych warsztatów w Hydropolis, uczniowie nauczą się m.in. opisywać właściwości substancji i wyjaśniać przebieg procesów chemicznych, wysnuwać wnioski z otrzymanych wyników, wykorzystywać podstawowe wielkości fizyczne do opisu poznanych zjawisk, a także wyjaśniać zjawisko przewodnictwa cieplnego i opisywać zjawisko napięcia powierzchniowego.



NOWE CENTRUM OPIEKI PALIATYWNEJ WE WROCŁAWIU

Nowe Centrum Opieki Paliatywnej we Wrocławiu otwarto na początku marca. Zapewnia ono miejsce dla 20 pacjentów oraz wsparcie dla najbliższych. Stanowi niezależną część funkcjonującego kompleksu Angel Care przy ul. Dyrekcyjnej. Ośrodek stara się o kontrakt z NFZ.

W Centrum Opieki Paliatywnej Angel Care do dyspozycji pacjentów są pokoje jedno- i dwuosobowe, każdy z bezpośrednim dostępem do łazienki, jak również sala dziennego pobytu, gabinety terapii indywidualnych i dostęp do ogrodu. Nad bezpieczeństwem i komfortem pacjentów czuwają specjaliści z dziedziny medycyny paliatywnej. Ośrodek jest również w pełni wyposażony w nowoczesny sprzęt, niezbędny do prawidłowego świadczenia usług. Rodziny pacjentów mogą skorzystać z pokoi gościnnych, z możliwością wyżywienia.

– Po 10 miesiącach od otwarcia Angel Care, odpowiadając na zgłaszane potrzeby, poszerzamy naszą ofertę medyczną, przede wszystkim z myślą o osobach potrzebujących wsparcia w najtrudniejszych chwilach. Cen-

trum Opieki Paliatywnej zostało zaprojektowane tak, by pacjenci i ich rodziny otrzymali kompleksową opiekę w komfortowych warunkach – mówi Michał Kowalski, dyrektor generalny Angel Care.

Nowe Centrum Opieki Paliatywnej we Wrocławiu zapewnia miejsce dla 20 pacjentów. Przyjęcie do ośrodka odbywa się na podstawie kwalifikacji medycznej przeprowadzanej przez lekarzy specjalistów z Angel Care. Obecnie centrum jest gotowe na przyjęcie pacjentów odpłatnie.

– Złożyliśmy aplikację o kontrakt w NFZ. Mamy nadzieję, że pacjenci uzyskają bezpłatny dostęp do specjalistycznych usług, na wysokim poziomie, których obecnie bardzo we Wrocławiu brakuje. Nasz ośrodek to jedyne takie miejsce w centrum mia-

sta, w pobliżu Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego oraz Dolnośląskiego Centrum Onkologii, a także blisko głównych ciągów komunikacyjnych oraz dworców PKP i autobusowego – podkreśla Michał Kowalski.

Centrum Opieki Paliatywnej stanowi w pełni samodzielny i funkcjonalny ośrodek w ramach Angel Care. Kompleks składa się również z trzech innych niezależnych części. Dom opieki jest przeznaczony dla osób, które potrzebują stałej opieki medycznej i profesjonalnej pomocy w codziennych czynnościach. W Centrum Chorób Demencyjnych opiekę znajdą osoby starsze z demencją oraz chorobą Alzheimera. Angel Care zapewnia również mieszkania dla aktywnych seniorów z usługami i wsparciem medycznym – to pierw-

sze tego typu centrum świadczące tak kompleksowy zestaw usług dla seniorów w każdym wieku.

– Wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom i potrzebom seniorów oraz ich rodzin, obserwujemy w jakim zakresie działań możemy stać się wsparciem oraz służyć radą naszych ekspertów – dodaje Michał Kowalski.

W tym celu w grudniu 2016 w kompleksie otwarta została Klinika Pamięci. Jej działalność koncentruje się na edukacji, diagnostyce, zapobieganiu i badaniu chorób demencyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem choroby Alzheimera. Oferuje bezpłatne testy i konsultacje ze specjalistami.



Powiat wrocławski

WROCŁAW POMOŻE ALEPPO

Odbudowanie szkoły i szpitala w syryjskim Aleppo oraz wyposażenie go w sprzęt medyczny – tego zadania podjął się Wrocław. Hierarchowie kościelni 2 marca podpisali się pod projektem „Dar dla Aleppo”.

Wydarzenie miało miejsce w sali senackiej Papieskiego Wydziału Teologicznego.

Archidiecezja Wrocławska, przedstawiciele różnych kościołów, kultury, nauki oraz samorząd wrocławski podpisał wspólną deklarację na rzecz mieszkańców w Aleppo.

Jest to odpowiedź na apel ofiar wojny w Syrii. Pomoc kierowana bę-

dzie do osób najbardziej pokrzywdzonych w wyniku prześladowań – w Aleppo ludzie nie mają wody, prądu i jedzenia. Dzieci pozbawione są edukacji, panuje wysokie bezrobocie.

Na stronie internetowej: www.dardlaaleppo.pl cały czas trwa licytacja prac dziecięcych. To kilkadziesiąt wojennych opowieści stwo-

rzonych rękami dzieci muzułmańskich i chrześcijańskich, pokazujących bestialstwo i trudne warunki życia.

Chcąc wspomóc projekt „Dar dla Aleppo” wystarczy wejść na powyższą stronę internetową, tam znajdują się wszystkie potrzebne informacje – warunki licytacji, akcji sms, przekazywania darowizn. Koordynatorem akcji na Dolnym Śląsku jest Radio

Kobierzyce

KOBIERZYCE ATRAKCYJNE DLA INWESTORÓW

5 miejsce w kategorii TOP 5 małych miast z potencjałem ekonomicznym – to jedno z wyróżnień jakim doceniono Kobierzyce w rankingu „Polish Cities of the Future 2017/18” (Polskie miasta przyszłości) przygotowanym przez zespół analityczny z Financial Times.

Ranking ma na celu pokazanie najbardziej atrakcyjnych miast dla zagranicznych inwestorów. Kobierzyce zostały uznane za miejsce o dużym potencjale gospodarczym. Na sukces składał się przede

wszystkim szereg działań podjętych przez gminę w celu ułatwienia rozwoju społecznego i gospodarczego. W tegorocznej edycji rankingu Kobierzyce zajęły:

- 5 miejsce w kategorii TOP 5 małe

miasta – potencjał ekonomiczny

- 4 miejsce w kategorii TOP 5 małe

miasta – kapitał ludzki i styl życia

- 5 miejsce w kategorii TOP 5 małe

miasta – kategoria generalna

Sobótka

SOBÓTKA STAWIA NA JUDO

Pierwsze w tym roku zawody Super Ligi Judo 2017 już 11 i 12 marca. Rozgrywki rozpoczną się w Sobótce, a zakończą w Oleśnicy.

W drugim sezonie Super Ligi poszerzono formułę rozgrywania zawodów o kolejne grupy wiekowe. W 2017 startować będą juniorki i juniorzy młodsi oraz amatorzy

i mastersi. Wszystkie zmagania poprzedzone będą szkoleniami technicznymi z dwukrotnym Mistrzem Świata Rafałem Kubackim. 12 marca na tatami zobaczymy dzieci

i młodzież, dla których na koniec zawodów organizatorzy przygotowali niespodzianki. Uczestnicy wydarzenia będą mogli bezpłatnie zwiedzić Muzeum Ślężańskie i Zamek Górkę.

Dodatkowo podczas zawodów odbędzie się również zbiórka wyprawek szkolnych dla dzieci z zespołu placówek opiekuńczo-wychowawczych w Świdnicy.

KALEJDOSKOP NA SYGNALE

OSZUKIWALI NA PODATKU VAT

Zatrzymano dwóch mężczyzn podejrzanych o korupcję. Mieli oni wyłudzać na szeroką skalę podatek VAT przy obrocie paliwami i luksusowymi samochodami. Straty Skarbu Państwa szacuje się na 66 milionów złotych.

3 marca policjanci zatrzymali dwóch wrocławskich urzędników z wydziału komunikacji. Był to kolejny etap realizowanych działań, w związku z rozpracowywaniem grupy przestępczej. Wcześniej zatrzymano już 7 osób, z których 6 przebywa w areszcie tymczasowym.

Policjanci zabezpieczyli majątek spółek biorących udział w przestęp-

stwie o wartości ponad 1,5 miliona złotych, m.in. w postaci samochodów – sportowy model Mercedesa, BMW i Porsche – motocykla Harley Davidson, gotówki w różnych walutach, mieszkania oraz środki na rachunkach bankowych.

Łącznie przestępcy narazili Skarb Państwa na straty w wysokości 66 milionów złotych.

Zatrzymani urzędnicy podejrzani są o działanie dla tej grupy przestępczej poprzez przekazywanie informacji objętych tajemnicą zawodową oraz rejestrowanie na tzw. słupy pojazdów, będących przedmiotem przestępstw podatkowych.

Mężczyźni usłyszeli już zarzuty. Grozi im do 8 lat więzienia.

SZAJKA ROZBITA

Ponad 11 tys. poszkodowanych – tyle osób oszukano przy zawieraniu umów kredytowych. Zatrzymano 10 osób z województw dolnośląskiego, opolskiego i małopolskiego.

2 marca policjanci zatrzymali kolejnych mieszkańców Dolnego Śląska podejrzanych o oszustwa. Wśród nich znajduje się wrocławianin, który jest podejrzany o założenie i kierowanie grupą przestępczą.

Organizował on sieć podmiotów działających w branżach pośrednictwa kredytowego i doradztwa finansowego pod nazwami El Global, Aurum Finance, Council Finance oraz Personal Finance. Współuczestniczyły one w zawieraniu umów kredytowych i pożyczek między osobami fizycznymi, a bankami.

Mężczyźni zarzuca się udział w ponad 60 oszustwach, poprzez

wprowadzanie pokrzywdzonych w błąd, pomijając istotne warunki umowy. Ich straty wynoszą blisko 80 milionów złotych z tytułu opłat pośrednictwa. Wrocławianinowi zarzuca się także tzw. „pranie brudnych pieniędzy”, a działania te dotyczyły blisko 240 milionów złotych.

Jak wynika z bazy klientów, poszkodowanych może być ponad 11 tys. osób z całej Polski.

Policja apeluje do pokrzywdzonych o kontakt z najbliższą jednostką policji lub prokuratury. Zatrzymanym grozi kara nawet do 10 lat więzienia.

KOPARKA ODNALEZIONA

45 tys. złotych – tyle warta była koparka, którą odzyskali wrocławscy policjanci.

W jednej z firm na terenie powiatu lwóweckiego odnaleziono koparkę, która została ukradzioną na terenie Niemiec. Pojazd wart jest 45 tys. zło-

tych. Na posesji policjanci zatrzymali także mężczyznę podejrzanego o kradzież. 32-latkowi grozi grozi do 5 lat więzienia.

ALEJA WIELKIEJ WYSPY MOŻE BYĆ TAŃSZA O OK. 150 MLN ZŁ

Decyzja zapadła. W drugim kwartale tego roku zostanie ogłoszony przetarg na budowę Alei wielkiej Wyspy oraz Mostu Wschodniego. Tym samym rozstrzygnięto spór o to, czy łączyć

Aleja Wielkiej Wyspy będzie budowana za pieniądze miejskie. W ramach inwestycji powstaną:

- jednojezdniowe połączenie ul. Krakowskiej z ul. Mickiewicza o dł. ok. 3,5 km,
- most nad Odrą i most nad Oławą,
- estakady nad terenami zalewowymi,
- dwupoziomowe skrzyżowania z ul. Krakowską i ul. Międzyrzecką,
- jednopoziomowe skrzyżowania z ul. Olszewskiego, Dembowskiego i Mickiewicza,
- ekrany przyrodnicze, przejścia dla zwierząt i przepusty,
- sieci uzbrojenia terenu.

Aleja Wielkiej Wyspy wraz z wykupem gruntu szacowana była wcześniej na ok. 350 mln zł, jednakże obecna sytuacja na rynku robót budowlanych – w tym rozstrzygnięte przetargi w zakresie dróg – wskazują, że koszt inwestycji można zredukować do kwoty nieco powyżej 200 mln zł. Po decyzji o braku dofinansowania analizowaliśmy różne warianty realizacji, zarówno w trybie tradycyjnym jak i w partnerstwie publiczno-prywatnym.

Biorąc pod uwagę obecny rynek, przeszacowanie AWW przez Wrocławskie Inwestycje oraz wewnętrzne analizy pionu finansowego zdecydowano, że Aleja Wielkiej Wyspy będzie

realizowana w trybie tradycyjnym w przetargu nieograniczonym z cesją na 10 lat.

Tryb tradycyjny „zaprojektuj i buduj” daje możliwość szybszej realizacji ze względu na krótszą procedurę przetargową. Zakładamy, że ogłoszenie przetargu nastąpi w II kwartale 2017, opracowanie dokumentacji – w okresie od IV kwartału 2017 do IV kwartału 2018, realizacja – IV kwartał 2018 – I kwartał 2021.

Tym samym przewidujemy, że początkiem 2021r. będziemy mogli już jeździć nowym 3,5 km odcinkiem drogi.

Początki przygotowań jednojezdniowej Alei Wielkiej Wyspy to przełom 2011 i 2012 roku. Wniosek o decyzję środowiskową złożyliśmy 30.01.2012 r. Decyzja określająca środowiskowe uwarunkowania została wydana przez WŚiR 31 lipca 2013 r. Została ona zaskarżona do Samorządowego Kolegium Odwoławczego przez stowarzyszenia: Akcja Park Szczytnicki i Przyjazna Wyspa. 20 marca 2014 SKO utrzymał w mocy wydaną decyzję środowiskową. Następnie Stowarzyszenia wniosły skargi na decyzje SKO do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego

w Wrocławiu. WSA we Wrocławiu 22 września 2014 utrzymało w mocy decyzje SKO. I tym razem kolejno stowarzyszenie Akcja Park Szczytnicki złożyło skargę kasacyjną od wyroku WSA do Naczelnego Sądu Administracyjnego w Warszawie. Rozprawa przed NSA w Warszawie odbyła się 15 marca 2016 roku – decyzja środowiskowa dla Alei Wielkiej Wyspy została utrzymana w mocy. Uzasadnienie pisemne wyroku dostarczono 20 maja 2016 roku.

W kwietniu 2016 roku Wydział Zarządzania Funduszami złożył wniosek o środki UE z Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko. W grudniu 2016 otrzymaliśmy informację, że AWW nie otrzyma dofinansowania, ponieważ nie będzie drogą krajową.

W programie POIiŚ 2014-2020 w ramach którego został złożony wniosek znajduje się zapis „Budo-

wa obwodnic i dróg wylotowych z miast, w tym dróg krajowych w miastach na prawach powiatu”. Oznacza to, że drogi krajowe są jedynie elementem większego zbioru dotyczącego budowy obwodnic i dróg wylotowych. Zatem zawężenie dróg, które mogły uzyskać wsparcie w ramach POIiŚ do dróg krajowych

jest niezgodne z zapisami Programu Operacyjnego zaakceptowanego przez KE. Na tym bazowaliśmy składając wniosek do tego programu. W budżecie unijnym nie ma innego programu, w ramach którego moglibyśmy się starać o dofinansowanie tak ważnej dla Wrocławia inwestycji.

ALEJA WIELKIEJ WYSPY WE WROCŁAWIU



CENY NIERUCHOMOŚCI NIE ROZPIESZCZAJĄ POLAKÓW

Właściciele mieszkań nie chcą ich wynajmować za mniej niż 1000 zł/m-c, a oferty sprzedaży działek budowlanych w miastach wojewódzkich coraz rzadziej są wyceniane na kwoty niższe niż 100 zł/mkw. – wynika z danych Bankier.pl udostępnionych przez serwis Otodom.pl w lutym.

Nowe mieszkanie w Warszawie jest przez deweloperów wyceniane na prawie 8200 zł/mkw. Jeszcze drożej jest u właścicieli lokali z drugiej ręki – oni życzą sobie średnio 9 tys. zł za metr kw. Taniej jest w Krakowie, Poznaniu czy Wrocławiu – wciąż trzeba się jednak liczyć ze stawkami rzędu 6000-7000 zł za 1 mkw. Poszukujący alternatywy w wynajmie lub budowie domu nie mają łatwiej.

– Wśród analizowanych przez nas miast, średnia cena wynajmu pojawiająca się w ofertach właścicieli nie spada poniżej 1000 zł/mkw. – nawet w przypadku mieszkań o powierzchni 30 mkw. Planujący budowę własne-

go domu w większych miastach lub ich bliskiej okolicy muszą natomiast liczyć się z tym, że trudno będzie znaleźć sprzedawcę oczekującego mniej niż 100 zł/mkw. W samej Warszawie to ponad 700 zł/mkw. – komentuje Mateusz Gawin, Bankier.pl. Wygaszanie programu „Mieszkanie dla młodych” i coraz wyższe wymagania dotyczące wkładu własnego utrudnią rodzinom finansowanie nieruchomości. Ulgę najemcom może natomiast przynieść program „Mieszkanie Plus”, ale trudno oczekiwać szybkiej poprawy sytuacji. Ma on wystartować na początku w mniejszych miastach, a nie wojewódzkich stolicach. Termin

oddania pierwszych inwestycji również pozostaje wciąż pod znakiem zapytania. Przedruk i powielanie informacji prasowej oraz komentarzy analityków.

źródło: Bankier.pl



GISELLE W NOWEJ ODSŁONIE

Przy ul. Szewskiej we Wrocławiu mieści się Bistro Giselle, tworzą je pasjonatki francuskiej kuchni i kultury slowlife.

Oryginalne produkty sprowadzone z Francji, śniadania serwowane przez cały dzień, kuchnia i wina francuskie, którymi można raczyć się do późnego wieczora to wizytówka lokalu. Wnętrze zostało zaprojektowane tak, by sprzyjać odpoczynkowi, chwili zatrzymania się w codziennym zabieganiu oraz przywozić na myśl atmosferę paryskich knajpek, pełnych niewymuszonego wdzięku.

Na zlecenie właścicieli powstał tu niedawno mural, który poza funkcją optycznego „otwarcia” ściany, miał za zadanie stworzyć namiastkę atmosfery paryskich ulic z ich kafejkami, markizami i architekturą. Inspiracją monochromatycznej kompozycji stała się dekoracja, którą szefowe bistro zachwyciły się w dzielnicy Montmartre.

Projekt zakładał użycie tylko czerni, bieli i odcieni szarości. Realizacja trwała 3 noce, gdyż ważne było by lokal funkcjonował w dzień dla wszystkich klientów.

Zastosowana tu została perspektywa kurtynowa, daje ona złudzenie głębi, skonstruowana tak jak dekoracje w teatrze, zachodzące na siebie kurtyny z architektury optycznie powiększają pomieszczenie. Pierwszy

plan, potraktowany najbardziej graficznie, zajmuje scenka w kawiarni. W tle widać La Tour Eiffel w malarskiej, delikatniejszej odsłonie. Scenę obramowują fasady budynków a lekkość dodaje platan, spajający gałązkami całość kompozycji. Pewną trudnością przy projektowaniu malowidła, była oświetlona wnęka i uskoki ściany, które należało wkomponować w całość a także umieszczony na ścianie kinkiet. Został on „wmalowany” w ścianę, stając się częścią stojącej na chodniku latarni ulicznej. Całość została namalowana farbą akrylową,

bezwonną i ekologiczną, o dużej odporności na blaknięcie.

Czy powstała dobra iluzja przestrzeni, oceńcie sami, patrząc na fotografie „przed” i „po”, a jeszcze lepiej na miejscu. Ważne jest, że wrocławscy restauratorzy dbają o swoich klientów, starając się poza dobrą kuchnią, zapewnić indywidualnie zaprojektowaną przestrzeń. A tych może być bez liku, tak by każdy odnalazł swoje ulubione miejsce na randkę, chwilę odpoczynku, czy dobry posiłek.

Aleksandra Wiśniewska
fot. Facebook, Giselle



UBIERZ SIĘ W PLASTIK, TO MODNE I EKOLOGICZNE

Statystyczny Polak wypija około 46 litrów napojów gazowanych rocznie. Większość z nich jest sprzedawana w litrowych lub półtoralitrowych plastikowych butelkach. Każdy z nas zużywa średnio 150 takich butelek rocznie. Czy zastanawia was, co dzieje się z tymi butelkami, kiedy już je opróżnicie i wyrzucicie do kosza na śmieci?

ekosystem

Oczywiście, wyrzucając plastikową butelkę, należy umieścić ją w specjalnie do tego celu przeznaczonym pojemniku lub worku. We Wrocławiu są to kubły lub worki oznaczone kolorem żółtym. Należy do nich wrzucać: plastikowe butelki po napojach, kartony po napojach, plastikowe butelki po płynach do mycia naczyń, mydłach, żelach, szamponach, itp., plastikowe zakrętki, worki, torby, reklamówki i inne tego typu opako-

wania, puszki po napojach i konserwach, drobny złom żelazny i metale kolorowe, kapsle, umyte plastikowe butelki po olejach spożywczych.

Do w/w kubłów i worków nie należy wrzucać pojemników i butelek z zawartością, po olejach innych niż spożywcze, np., silnikowych, butelek po płynach chłodniczych, sprzętu AGD i RTV ani styropianu.

Na stronie internetowej Ekosystemu – spółki, która w imieniu Gminy

Wrocław zajmuje się utrzymaniem czystości w mieście – pod adresem www.ekosystem.wroc.pl można zobaczyć wiele ciekawych i pouczających informacji.

Zamiast do śmieci

Niestety, większość butelek wciąż ląduje na wysypiskach śmieci. Ocenia się, że tylko co dziesiąta butelka ulega przetworzeniu, a tymczasem poliestr, z którego robi się takie opakowania, rozkłada się co najmniej 450 lat.

Plastikowe butelki powstają z tworzyw sztucznych, takich jak: polietylen, polipropylen czy politereftalan etylenu. Ich główną zaletą jest to, że skutecznie zastępują inne materiały, jak np. szkło, jednak ze względu na szkodliwość dla otoczenia powinny być powtórnie wykorzystywane. Trzy lata temu świat obiegła wiadomość, że węgierski designer, Kovács Apor, pracuje nad koncepcją urządzenia, które niepotrzebne butelki przerobi na ubrania z poliestru. Jego właściciele będą musieli jedynie wybrać w menu część garderoby, kolor oraz krój i rozmiar, a maszyna przeliczy



Słynne Levi'sy powstają też z plastiku



ile potrzeba butelek, aby starczyło materiału na wydrukowanie nowej kreacji. Na razie nie wiadomo, jakie są losy tego projektu, jednak ubrania z PET już powstają.

Już od lat 70-tych XX w. możliwe jest otrzymywanie z przemielonych butelek włókna poliestrowego, z którego produkowane są m.in. polary. Polartec, powstał na wzór budowy futra niedźwiedzi polarnych. Futra niedźwiedzi zbudowane są z cienkich rurek, które dają dobrą izolację termiczną i minimalną absorpcję wody. Zainspirowani tą „naturalną technologią” naukowcy stworzyli więc ubranie zawierające rurki o takich samych właściwościach, ale stworzone z włókien poliestrowych. Jedna bluza

polarowa powstaje z ok. 35 butelek plastikowych.

Ubrania z butelek szyje m.in. Levi's – słynny producent spodni jeansowych i bluz dla robotników. Poza tym, z włókna poliestrowego powstają również m.in. ubrania narciarskie, plecaki, namioty, buty, a także dywany, zabawki, folie, długopisy, doniczki, meble, ramy okienne z PVC, słupki drogowe, ogrodzenia, ekrany przeciwdźwiękowe.

Warto zatem każdą butelkę wyrzucić do odpowiedniego kubła, być może przyczynimy się w ten sposób do powstania nowej kolekcji znanego kreatora mody. (TS)

Opera Wroclawska

MARZEC | MARCH 2017

1 Śr We	19 ⁰⁰ 180 min.	Eugeniusz Oniegin Eugene Onegin P. Czajkowski dyrygent conductor: A. Banaszak, reżyseria direction: Y. Alexandrov
2 Cz Th	19 ⁰⁰ 180 min.	Cyrulik sewilski Il Barbiere di Siviglia G. Rossini dyrygent conductor: P. Fiugajski, reżyseria direction: I. Przegrodzki
3 Pt Fr	19 ⁰⁰ 180 min.	Eugeniusz Oniegin Eugene Onegin P. Czajkowski dyrygent conductor: A. Banaszak, reżyseria direction: Y. Alexandrov
4 Sb Sa	19 ⁰⁰ 180 min.	Cyrulik sewilski Il Barbiere di Siviglia G. Rossini dyrygent conductor: P. Fiugajski, reżyseria direction: I. Przegrodzki
5 Nd Su	18 ⁰⁰ 180 min.	Carmen G. Bizet dyrygent conductor: T. Szreder, reżyseria direction: A. Frontczak
8 Śr We	19 ⁰⁰	Gala Operowa z okazji Dnia Kobiet Opera Gala to celebrate Women's Day
9 Cz Th	19 ⁰⁰ 180 min.	Cyganeria La Bohème G. Puccini dyrygent conductor: T. Tokarczyk, reżyseria direction: W. Zawodziński
10 Pt Fr	19 ⁰⁰ 180 min.	Trubadur Il Trovatore G. Verdi dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, reżyseria direction: A. Żagars
11 Sb Sa	19 ⁰⁰ 180 min.	Cyganeria La Bohème G. Puccini dyrygent conductor: T. Tokarczyk, reżyseria direction: W. Zawodziński
12 Nd Su	18 ⁰⁰ 180 min.	Trubadur Il Trovatore G. Verdi dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, reżyseria direction: A. Żagars
12, 13 Nd, Pn Su, Mo	Nd Su 12 ⁰⁰ Pn Mo 11 ⁰⁰	Operowy Labirynt PROJEKT EDUKACYJNY LICZBA MIEJSC OGRANICZONA REZERWACJE: LABIRYNT@OPERA.WROCLAW.PL
14 Wt Tu	10 ⁰⁰ 50 min.	Czerwony kapturek The Little Red Riding Hood J. Pauer dyrygent conductor: M. Czubaszek, reżyseria direction: A. Frontczak TAJEMNICZE KRÓLESTWO – OPERA DLA DZIECI SECRET KINGDOM – OPERA FOR CHILDREN
14 Wt Tu	12 ⁰⁰ 50 min.	Czerwony kapturek The Little Red Riding Hood J. Pauer dyrygent conductor: M. Czubaszek, reżyseria direction: A. Frontczak TAJEMNICZE KRÓLESTWO – OPERA DLA DZIECI SECRET KINGDOM – OPERA FOR CHILDREN
15 Śr We	19 ⁰⁰ 180 min.	Carmen G. Bizet dyrygent conductor: T. Szreder, reżyseria direction: A. Frontczak
16 Cz Th	19 ⁰⁰ 180 min.	Nabucco G. Verdi dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, reżyseria direction: M. Weiss
17 Pt Fr	19 ⁰⁰ 180 min.	Carmen G. Bizet dyrygent conductor: T. Szreder, reżyseria direction: A. Frontczak
18 Sb Sa	16 ⁰⁰	Oblicza kobiet Faces of Women KONCERTY KAMERALNE W OPERZE WROCŁAWSKIEJ WROCLAW OPERA CHAMBER CONCERTS
18 Sb Sa	19 ⁰⁰ 180 min.	Nabucco G. Verdi dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, reżyseria direction: M. Weiss
19 Nd Su	10 ⁰⁰ 100 min.	W krainie Czarodziejskiego fletu In the Land of the Magic Flute na podstawie W.A. Mozarta based on W.A. Mozart dyrygent conductor: P. Fiugajski, reżyseria direction: B. Redo-Dobber
19 Nd Su	18 ⁰⁰ 100 min.	W krainie Czarodziejskiego fletu In the Land of the Magic Flute na podstawie W.A. Mozarta based on W.A. Mozart dyrygent conductor: P. Fiugajski, reżyseria direction: B. Redo-Dobber
25 Sb Sa	19 ⁰⁰ 110 min.	PREMIERA BALETOWA BALLET PREMIERE Femme fatale M. de Falla / R. Szczedrin dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, choreografia choreography: J. Tyski SPEKTAKL BALETOWY Z ORKIESTRĄ BALLET PERFORMANCE WITH ORCHESTRA
26 Nd Su	18 ⁰⁰ 110 min.	PREMIERA BALETOWA BALLET PREMIERE Femme fatale M. de Falla / R. Szczedrin dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, choreografia choreography: J. Tyski SPEKTAKL BALETOWY Z ORKIESTRĄ BALLET PERFORMANCE WITH ORCHESTRA
28 Wt Tu	10 ⁰⁰ 100 min.	W krainie Czarodziejskiego fletu In the Land of the Magic Flute na podstawie W.A. Mozarta based on W.A. Mozart dyrygent conductor: P. Fiugajski, reżyseria direction: B. Redo-Dobber
28 Wt Tu	13 ⁰⁰ 100 min.	W krainie Czarodziejskiego fletu In the Land of the Magic Flute na podstawie W.A. Mozarta based on W.A. Mozart dyrygent conductor: P. Fiugajski, reżyseria direction: B. Redo-Dobber
28 Wt Tu	19 ⁰⁰ 110 min.	Femme fatale M. de Falla / R. Szczedrin dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, choreografia choreography: J. Tyski SPEKTAKL BALETOWY Z ORKIESTRĄ BALLET PERFORMANCE WITH ORCHESTRA
29 Śr We	19 ⁰⁰ 110 min.	Femme fatale M. de Falla / R. Szczedrin dyrygent conductor: M. Nałęcz-Niesiołowski, choreografia choreography: J. Tyski SPEKTAKL BALETOWY Z ORKIESTRĄ BALLET PERFORMANCE WITH ORCHESTRA
31 Pt Fr	19 ⁰⁰ 180 min.	Rigoletto G. Verdi dyrygent conductor: M. Figas, reżyseria direction: M. Znaniecki

OPERA WROCŁAWSKA

FEMME FATALE

PREMIERA BALETOWA
25, 26 / 03 / 2017

EL AMOR BRUJO
de Falla

CARMEN – SUITA
Szchedrin

Choreografia
Jacek Tyski

Dyrygent
Marcin Nałęcz-Niesiołowski

KOLEJNE SPEKTAKLE W SEZONIE
COMING UP THIS SEASON

28, 29 / 03 22 / 04 3 / 06

REZERWACJA BILETÓW | TICKETS RESERVATION

Dział Promocji i Obsługi Widzów
Promotion and Customer Service
tel. +48 71 370 88 80
tel./fax +48 71 370 88 81
opera@opera.wroclaw.pl
Pn-Pt | Mon-Fri 8⁰⁰-16⁰⁰

Sprzedaż biletów | Tickets sale
ul. Świdnicka 35
tel. +48 71 370 88 18

Kasa Opery Wroclawskiej | Box office
Pn-Sb | Mon-Sa 12⁰⁰-19⁰⁰, Nd | Su 11⁰⁰-18⁰⁰
oraz na 1 godzinę przed spektaklem
and one hour before the performance



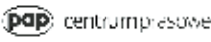
www.opera.wroclaw.pl



MECENAT | PATRONAGE



PATRONI MEDIALNI | MEDIA PATRONAGE



NATURALNOŚĆ I BLASK, TRENDY 2017 W MAKIJAŻU

Od kilku sezonów projektanci pokazują rzadką jednogłośnieść. Zgadza się, że zadbane zdrowa skóra, długie rzęsy i miękkie, lekko rozświetlone usta zdobią każdą dziewczynę. Wiele modelek na pokazach wygląda, jakby niedawno wróciły z wakacji i nie używały ani grama kosmetyków. Warto zauważyć, że nie trzeba dużo pracy, aby stworzyć taki efekt.



stylizacja Anita Lis

Makijaż codzienny

Taki makijaż będzie wyglądać szczególnie dobrze na gładkiej cerze i przy zadbanym brwiach. Wszelkie niedoskonałości cery, takie jak cienie pod oczami czy zaczerwienienia wymagają starannego ukrycia. Wystarczy niewielka ilość korektora w odcieniu zbliżonym do naszej cery, delikatnie wklepanego palcami. Ciepło dłoni sprawi, że kosmetyk „stopi” się ze skórą i będzie niewidoczny. Zamiast mocno kryjącego podkładu, wybierzmy rozświetlający, natomiast krem BB sprawdzi się w przypadku mniej problematycznych cer.



stylizacja Anita Lis

W ciepłym sezonie zrezygnujemy z mocnego konturowania, kolor brzoskwiowy lub jasnoróżowy z delikatnymi drobkami będzie wyglądać bardzo świeżo i dziewczęco na policzkach.

Cienie w tonach beżu, brzoskwini, jasnych brązów czy różu naniesione na ruchomą powiekę, dokładnie wytuszowane rzęsy oraz rozświetlone wewnętrzne kąciaki oczu dodadzą wyrazistości spojrzeniu, natomiast nawilżająca pomadka w odcieniu zbliżonym do naturalnego koloru naszych ust „ożywi” uśmiech.

Kocie oko i efekt „metalik”

Charakterystyczny, drapieżny wygląd stał się prawdziwą klasyką. Również w ciepłych miesiącach tego roku smokey eyes będzie niezbędne. Ważne jest, aby nie używać zbyt ciemnych barw. Półprzezroczyste odcienie szarości, orzechowego brązu czy granatu wyglądają przepięknie, natomiast, aby pokazać indywidualność postawmy na kolor. Transparentne oranże i róże sprawdzają się nie tylko na największych wybiegach.

Charakterystoryzacja polegają również na metalicznym błysku na oczach, na tle nieskazitelnej cery. Grafit, srebro bądź złoto to kolory, z którymi warto się zaprzyjaźnić. Przy ciemniejszym cieniu należy jednak pamiętać o dokładnym roztarciu granic kosmetyku, ponieważ otoczone nim oczy wizualnie wydadzą się mniejsze, nadając bardziej agresywny wygląd.

Każda kobieta wie, że bez odpowiednio umalowanych ust makijaż wygląda na niedokończony. Delikatny róż, jasny koral, brzoskwinia lub kolor wina (zwłaszcza na wieczór) sprawdzi się doskonale zarówno przy matowym jak i metalicznym smokey.

Graficzny eyeliner

Śmiała kreska pojawiła się jako trend w zupełnie innym wydaniu. Na ostatnich pokazach mody można było zobaczyć modelki z kruczoczarnymi pociągnięciami wzdłuż linii brwi. Przypominało to charakterystyczną estetykę japońskiego teatru Kabuki. Na wieczorne wyjście wybierzmy jednak nieco mniej spektakularną wersję.



Vanessa Seward

Nadający się do noszenia efekt łatwo uzyskamy przy użyciu eyelinera w płynie bądź kredki do oczu. Warto zainspirować się włoskim domem mody Fendi, który zastosował grubszą linię w zewnętrznym i wewnętrznym kąciaku oka, wraz z cienkim środkiem. Oprócz klasycznej czerni taki wyrazisty make - up pięknie wygląda w kolorze. Ton szminki dobieramy z gamy odcieni odpowiedniej do naszego typu urody.

Powrót lat 80.: niebieska powieka i różowa bomba

Instytut Pantone od kilkunastu lat ogłasza kolory, które będą królować na wybiegach i w kosmetyce. Wśród listy top 10 kolorów na wiosnę 2017 widzimy aż trzy rodzaje niebieskiego – od czystego błękitu nieba (Island Paradise) przez klasyczny denim (Niagara) aż po głęboką barwę lazurytu (Lapis Blue). Warto bliżej przyjrzeć się szczególnie temu ostatniemu. Świetnie sprawdzi się na powiece w minimalistycznej formie jako kreska, bądź jako akcent na środku powieki przy przydymionym oku.

Cień do powiek? Róż? Nie ma róż-



Fendi



Anita Lis

nicy! Często pojawiającym się na wybiegach trendem był rumieniec nie tylko na policzkach. Odważny kolor został zmieciony z powieki aż po skroń i szczyty kości policzkowych. Efekt przypominał jeden z makijaży Christiny Aguilery w Moulin Rouge. Wiele marek modowych postawiło na właśnie taki, rzucający się w oczy kolor, rezygnując całkowicie z podkreślania ust bądź rzęs. Jednak zdecydowanie najbardziej nadającą się do noszenia wersję zaprezentował Adam Selman. Pąsowy, subtelnie mieniący się cień, zdobiąc całą powiekę prawie niewidocznie przechodził na policzki, a reszta twarzy została łagodnie rozświetlona.

Nasycone usta

Jeśli wolimy żeby to usta grały w naszym looku pierwsze skrzypce, postawmy na zdecydowany kolor. Kolejny raz nawiązujemy do klasyki w makijażu – pełne, zmysłowe wargi w odcieniach czerwieni, połączone z kreską na górnej linii rzęs i sztucznymi rzęsami da prawdziwie hollywoodzki efekt. W odróżnieniu od poprzednich sezonów, w których królował mat, trendy na 2017 rok są dużo bardziej subtelne i łatwiejsze

do uzyskania. Satynowe wykończenie szminki jest znów na topie. Warto również używać kolorystycznych balsamów do ust, dzięki którym połączymy pielęgnację i modny kolor. Nie ograniczajmy się jednak do typowej czerwieni. Tego roku, zwłaszcza wiosną i latem sprawdzą się inne odcienie tej barwy, wpadające w pomarańcz, fukcję czy nawet jagodowy. Mamy w czym wybierać!

Anita Lis



<https://www.facebook.com/anita.lis.makeup/>

LADIES DAY – WEŹ UDZIAŁ W MOTYWACYJNEJ KONFERENCJI I WESPRZYJ FUNDACJĘ NA RATUNEK

Rozrywka, inspiracja, motywacja, networking – te cztery hasła opisują w skrócie Ladies Day, czyli niezwykle motywacyjne wydarzenie dla kobiet, które odbędzie się 18 marca we Wrocławiu. Czerwona Szpilka – kobieca organizacja z Wrocławia – która jest odpowiedzialna za organizację konferencji, planuje zgromadzić tego dnia 500 kobiet, które mają apetyt na życie, chcą nawiązać biznesowe kontakty, obudzić w sobie siłę do działania i dodać sobie odwagi do zmian, o których zawsze marzyły.



Program Ladies Day składa się z trzech głównych bloków tematycznych.

Merytoryczne wykłady

W pierwszym z nich wysłuchamy godzinnych wykładów, prowadzonych przez prawdziwych ekspertów, których wiedza poparta jest wieloletnim doświadczeniem i sukcesami. Wystąpi Renata Frączkiewicz-Krzal – trenerka zmiany, dr n. med. Danuta Myłek – specjalista alergolog i dermatolog, Aleksander Sienkiewicz – Trener Nowej Psychologii Sprzedaży, który szkolił takie marki jak: Michelin, IBM, Żywiec Zdrój, Credit Agricole i wiele innych. Uczestniczki Ladies Day dowiedzą się czym jest Kobiece EQ – czyli emocjonalna inteligencja w biznesie.

4 lekcje do zastosowania od razu

Drugi blok to „Wartościowa godzina”, czyli 4 ekspertów. Wystąpi Marta Kaim – certyfikowany coach, autorka książki i programu „Jesteś ważna”, Izabela Jagosz – autorka książki „Uczulona na wino”, opowie o kobiecej niezależności finansowej. Jako jedyny mężczyzna, wystąpi mówca motywacyjny – Artur Wikiera.

Wywiady z kobietami sukcesu

Podczas Ladies Day wystąpią również kobiety, które dzięki swojej pracy odniosły ogromny sukces. Podzielią się swoimi historiami, opowiedzą jak wyglądała ich droga i z jakimi problemami musiały się zmagać.

Koncert Anny Wyszkon

Gwiazdą wieczoru będzie Anna

Wyszkon, która zagra koncert na zakończenie konferencji. Wystąpi również wokalistka Katarzyna Mirowska, zespół Girls on fire oraz szkoła tańca Grotesque.

Networking oraz Targi Niezwykłe Kobiecte

Ladies Day to również przestrzeń do nawiązywania wartościowych biznesowych relacji. Moderowana sesja networkingowa pozwoli zaprezentować swoją ofertę przed potencjalnymi klientkami oraz partnerami biznesowymi.

Dochód ze sprzedaży biletów na Targi Niezwykłe Kobiecte zostanie przekazany fundacji NA RATUNEK dzieciom z chorobą nowotworową, która wspiera klinikę Przylądek Nadziei we Wrocławiu.

Z WIZYTĄ U KOSMETYCZKI

Po zimie nasza skóra jest zmęczona i potrzebuje odpowiedniej regeneracji. Żyjąc w ciągłym biegu jesteśmy podatni na działanie stresu, mniej śpimy, a nasza skóra to odzwierciedla. Postanowiliśmy sprawdzić, na jakie zabiegi kosmetyczne najczęściej wybierają się wrocławianie.



Hu, hu, ha, nasza zima zła!

Po zimowych szaleństwach warto zadbać o kondycję skóry. Zimą wielokrotnie wystawiana była na działanie czynników, które ją osłabiają, takich jak duże różnice temperatur,

noszenie ciepłych i grubych ubrań, aż wreszcie niedostateczna pielęgnacja. Efekt? Skóra jest sucha, traci blask i elastyczność. Jak sobie z tym poradzić, by wiosną zachwycać się jej pięknem?

– Po zimie nasza skóra często jest odwodniona, może mieć też naruszoną barierę hydro-lipidową naskórka – mówi Jolanta Krystecka z salonu kosmetycznego Wyspa Piękna. – Objawia się to np. szorstkością, nadmiernym ściągnięciem skóry, jej zaczerwienieniem czy złuszczeniem się. W takiej sytuacji intensywne nawilżenie np. kwasem hialuronowym będzie niewystarczające. Należy dodać lipidy, które odbudują barierę hydro-lipidową. Przykładem takiego pozimowego zabiegu jest Surmer francuskiej marki Isabelle Lancray. Głęboko odżywia, likwiduje suchość i nieprzyjemne uczucie ściągnięcia, a także wygładza drobne zmarszczki.

Taki zabieg wzbogacony jest o polinezyjskie oleje i esencje. Znajdziemy w nim m.in. olejek kukui – idealny dla przesuszonej skóry, owoce noni, czyli morwy indyjskiej, które opóźniają procesy starzenia się, czy też kwiaty tiare przepięknie pachnące i działające łagodząco na skórę. Dodatkowymi

składnikami są także dzikie indygo, olej tamanu czy też olej ximenia. Zabieg wykorzystuje technologię nano, dzięki czemu składniki aktywne skutecznie wnikają w naszą skórę. Po jednym zabiegu odzyskuje ona komfort gładkości, miękkości i ukojenia pozimowych podrażnień i zaczerwienień.

– Osobny temat to ukojenie cery wrażliwej oraz rozszerzonych naczynek krwionośnych po zimie – dodaje Jolanta Krystecka – Polecam wtedy zabiegi nie tylko wyciszające skórę, ale przede wszystkim uszczelniające i wzmacniające ściany naczynek krwionośnych. Przykładem może być zabieg rutilia, czyli kuracja naczynkowa.

Zmęczeniu mówimy stanowcze nie

W pośpiechu dnia często nie mamy sił, by pomyśleć o odpowiednim zadbaniu o skórę. Zdarza się, że zwyczajnie nie mamy sił na to, by kolejne godziny spędzić przed lustrem. Nie tylko stres i brak snu, ale tak-

że nieprawidłowa dieta mogą być przyczyną zmęczonej skóry. Jest ona wtedy pozbawiona blasku i ma lekko szary odcień. Co zrobić by ją odżywić?

– Wrocławianie często wybierają u nas zabiegi rewitalizujące – mówi Jolanta Krystecka. – Dotyczy to zwłaszcza osób dużo pracujących, dla których wygląd jest istotny podczas kontaktów biznesowych. Coraz więcej naszych klientów zwraca uwagę na zadbane dłonie. Nie dotyczy to tylko kobiet, ale w dużym stopniu także i mężczyzn.

Relaksujący rytuał spa – kawowy czy też kokosowy – może nas nie tylko odprężyć, ale i doskonale zregeneruje naszą skórę. W tym celu możemy wybrać się do kosmetyczki lub poprosić o pomoc partnera czy też zaprosić na „kosmetyczny wieczór” najlepszą przyjaciółkę i wspólnie zrelaksować się po trudach dnia.

Anna Wójcik
fot. Mary Cohr

WROCŁAWIANIE WYBIERAJĄ SWOJE DANIE

Wrocław niejedno ma oblicze, także oblicze kulinarne. Jest wielokulturowe, wielodaniowe i wielosmakowe. Zatem jak smakuje Wrocław? Chcemy, dowiedzieć się tego od Was – naszych czytelników, a przede wszystkim wrocławian. Dlatego zapraszamy Was do udziału w naszym plebiscycie pod nazwą „Wrocławianie wybierają swoje danie”.



Od poprzedniego numeru, w kolejnych wydaniach naszego miesięcznika prezentujemy różne dania, serwowane we wrocławskich restauracjach. Nie określamy, jakie to mają być dania – zupy, dania drugie czy desery. Być może wybierze potrawę, która zaskoczy nas wszystkich.

Wyzaczyliśmy jednak kryteria, jakie powinna spełniać potrawa, by

można ją było zaprezentować w naszym plebiscycie.

Wystarczy spełnić jeden z niżej wymienionych warunków:

1. Każda potrawa powinna być skomponowana z dolnośląskich produktów regionalnych, lokalnych lub tradycyjnych.

2. Powinna wpisywać się w popu-

larny obecnie nurt w gastronomii: tradycyjne produkty – nowoczesna kuchnia.

3. Danie ma mieć charakter historyczny – nawiązywać do wrocławskich receptur z przełomu XIX i XX wieku oraz okresu do 1945 roku.

Do udziału w plebiscycie zapraszamy wrocławskie restauracje. Mamy nadzieję, że pomożecie nam i wskażecie te miejsca, w których możemy znaleźć ciekawą kuchnię, wywodzącą się z tradycji naszego miasta i bliskiej tej tradycji.

Wszystkie informacje oraz regulamin plebiscytu znajdziecie na naszej stronie www.wroclawianin.info, Facebooku facebook.com/wroclawianin.info oraz Instagramie instagram.com/wroclawianin_info/ – tu będziemy zamieszczać zdjęcia kolejnych potraw proponowanych przez szefów wrocławskich restauracji. Także na FB można oddawać głosy na proponowane dania.



Zachęcamy do zabawy – odwiedzajcie restauracje i próbujcie plebiscytowych potraw – na hasło „Wrocławianin” otrzymacie 10% rabatu na danie, które zostało zgłoszone do plebiscytu.

Życzymy smacznego i dobrej zabawy. Dla głosujących mamy atrakcyjne nagrody, a nagrodą główną jest wyjazd weekendowy dla dwóch osób.

Plebiscyt będzie zakończony podczas Wrocławskiego Święta Dyni w Ogrodzie Botanicznym na początku października – wówczas dowiemy się, co lubią jadać wrocławianie.

W podjęciu decyzji pomogą Wam redaktorki naszego działu kulinarnego: Barbara Jakimowicz-Klein – członek Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, autorka popularnych książek kulinarnych oraz Agnieszka Hajbura-Michałowska, również członek Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, menedżer branży gastronomicznej.

Dziś prezentujemy dania szefa kuchni Art Hotelu i przypominamy o placku wrocławskim z Manii Smaku i barszczu wrocławskim oraz je-siostrze z Hotelu Plaza – smacznego!

Izabela Siwińska



Barbara Jakimowicz-Klein



Agnieszka Hajbura-Michałowska



Plebiscyt wspierają:



ART RESTAURACJA I KAWIARNIA

10% rabatu
na dania z plebiscytu

Bulion grzybowy z pierożkami cielęcymi i smażony filet z sandacza podany z gołąbkami z kapusty kiszzonej i sosem z borowików, to wrocławskie specjały, które świetnie ilustrują hasło: nowoczesna kuchnia – tradycyjne produkty. Ich autorem jest Grzegorz Pomietło – szef kuchni Art Hotelu.

Młode pokolenie pasjonatów kuchni i smaków przyznaje, że czerpie z kilkudziesięcioletniego już doświadczenia i wiedzy p. Grzegorza. Ich Mistrz chętnie sięga do ksiąg, materiałów i opracowań sprzed setek lat i w gościnnych progach Art Restauracji kontynuuje przebogate tradycje dawnej wrocławskiej karty dań.

– Dawne receptury często są dla mnie źródłem inspiracji. Przykładem jest zupa orkiszowa, którą gotuję zgodnie z przepisem sprzed ponad stu lat. Podaję ją z małąkimi klopsi-

kami – mówi Grzegorz Pomietło.

Ten zdobywca wielu prestiżowych nagród jest niestrudżonym poszukiwaczem niebanalnych smaków. Wykorzystuje przy tym bogactwo regionalnych, tradycyjnych i lokalnych produktów z Dolnego Śląska. Goszcząc w królestwie smaków – mieszczącym się w zabytkowej XVI-wiecznej kamienicy, zaledwie 150 metrów od wrocławskiego Rynku – nie można odmówić sobie skosztowania takich specjałów, jak:

Bulion grzybowy z pierożkami cielęcymi

Esencjonalny bulion nie-zrównany smak zawdzięcza grzybom pochodzącym z nieskażonych terenów Borów Dolnośląskich, dostarczonych przez firmę „Runoland”, która może pochwalić się certyfikatem rolnictwa ekologicznego. A pierożki? Ciasto zrobione jest z doskonałej jakości mąki z Młyna Jordanów. Warto wiedzieć, że młynarze spod Lwowa

mieli w Jordanowie Śląskim mąkę w poniemieckich maszynach. Asortyment wyrobów tworzą wszystkie gatunki mąki pszennej i żytniej, a produktem flagowym jest chleb z młyna żytni na zakwasie. Wróćmy do pierożków: otóż ich nadzieniem jest cielęcina, zmielona razem z warzywami, z którymi się gotowała. To danie z pewnością na długo zapadnie w waszej pamięci i sprawi, że będziecie częstymi gośćmi p. Grzegorza!

Drugą propozycją konkursową Restauracji Art jest:

Smażony filet z sandacza, podany z gołąbkami z kiszzonej kapusty i sosem z borowików

To prawdziwa kwintesencja dolnośląskich smaków. A zatem po kolei: sandacz pochodzi z Doliny Baryczy, czyli dolnośląskiego „zagłębia” ryb słodkowodnych; borowiki z „Runolandu” z Borów Dolnośląskich; kasza gryczana z „Doliny Gryki” z Międzyzlesia, a kapusta kiszona metodą tradycyjną, bez konserwantów – z gospodarstwa rolnego Michała Sznajdera. Na wyjątkowy smak gołąbka wpływa także dodany do farszu ser ślubowski typu ricotta. Nie bez znaczenia jest to, że sery ślubowskie robione są z mleka z małych gospodarstw, w których krowy są wypasane na naturalnych pastwiskach w Dolinie Baryczy. A jak smakuje ten specjał? Sprawdźcie sami

Barbara Jakimowicz-Klein



Art Hotel
ul. Kielbaśnicza 20
50-110 Wrocław
tel. 71 787 71 00;
tel. 71 787 71 03

www.arthotel.pl

JESIOTR SOUS VIDE I BARSZCZ WROCŁAWSKI



Jesiotr sous vide z mus z zielonego groszku, podany w sosie z szyjek rakowych i kopru włoskiego

Jesiotr pochodzi z Doliny Baryczy. Do przygotowania dania Zbigniew Koźlik wykorzystuje sous vide, czyli próżniową metodę gotowania w niskiej temperaturze. Ryba gotuje 15-20 minut się w specjalnym urządzeniu w temperaturze 580C.

Smakowitymi dodatkami są mus z młodego zielonego groszku z odrobiną bazylii oraz sos z szyjek rakowych i kopru włoskiego, doprawiony białym winem. Danie oryginalnie prezentuje się na kamieniu ze Strzegomia, co dodatkowo podkreśla regionalny charakter tego specjału.

Barszcz wrocławski

Klasyczny lwowski barszcz pan Zbigniew gotuje zgodnie z recepturą swojej teściowej. Oczywiście wykorzystuje pochodzące z regionu produkty. Do wywaru z jarzyn i boczku wędzonego, żeberka wędzonego lub wędzonej kielbasy dodaje suszone borowiki. Nieodzownym komponentem jest dodawana do zupy uprażona kasza gryczana. Zgodnie z przedwojennym przepisem na koniec zupa zakwaszona jest sokiem z kiszzonej kapusty lub ogórków. I jeszcze świeże zioła: tymianek dla aromatu i koperek do podkreślenia smaku.



Restauracja hotelu HP Park Plaza
ul. Drobnera 11/13 tel. 71 320 85 60
hpwroclaw@hotelepark.pl

A'LA RUSAŁKA



To placek z farszem do ruskich pierogów, białą kielbasą, bekonem, sosem śmietanowym, duszoną cebulą oraz szczypiorem i czarnuszką.

Ciasto jest delikatne, cienkie i lekko chrupiące. Do ciasta dodana jest oliwa extra virgin, niewielka ilość drożdży, sól i woda. Pikanterii dodaje niewielka ilość czarnuszki.

Placek swój znakomity smak zawdzięcza dolnośląskim dodatkom, a są to: Twaróg Sudecki wędliny niemieckie i ziemniaki od lokalnego producenta. Farsz – zrobiony z ziemniaków i sera (pół na pół) oraz duszonej cebuli – przyprawiony jest tylko solą i świeżo zmieloną pieprzem.

Mania Smaku

godziny otwarcia:

wtorek – niedziela 11.45-22.00

zamówienia telefoniczne:

71 307 75 75; tel. kom. 730 077 575

odbiór osobisty:

Ślężna 217

www.maniasmaku.pl

www.facebook.com/ManiaSmakuPizzeria

FESTIWAL KULINARNY MTT 2017 ZA NAMI

Zakończyły się Międzynarodowe Targi Turystyczne we Wrocławiu. Jak co roku Targi odbyły się w Hali Stulecia.



Jednym z corocznych wydarzeń był Festiwal Kulinaryny, czyli podróż dookoła świata przez kuchnie i smaki. Degustacje, prezentacje, konkursy, stoiska z najlepszymi lokalnymi wyrobami i kucharze, którzy na oczach odwiedzających tworzyli wyjątkowe dania. W czasie prezentacji można

było spróbować japońskiego sushi, amerykańskich steków oraz kuchni włoskiej i francuskiej, poznać nowe smaki takie jak np. lody z oliwą i parmezanem.

Odbył się także pokaz parzenia herbaty oraz prezentacja alternatywnych metod zaparzania kawy.



Na stoiskach wystawców w strefie kulinarnej można było nabyć rzemieślnicze piwa i cydry. Warto było także posmakować przepysznych pierogów, przysmaków ukraińskich i pachnącego wiejskiego chleba ze smalcem. Kiszki, miody, oleje i rozgrzewające herbaty – dla każde-



go coś dobrego. Dostępne były także unikatowe przyprawy i ich mieszanki. Dla wielbicieli słodkości pojawiły się sękacze, tureckie baklawy i wrocławskie lody. Jak co roku strefa kulinarna cieszyła się dużym zainteresowaniem zwiedzających.

tekst i zdjęcia Aleksandra Wiśniewska



SZLAK KULINARNY SMAKI DOLNEGO ŚLĄSKA

Mamy świetną wiadomość dla wszystkich zainteresowanych turystyką kulinarną. W naszym regionie powstaje szlak kulinarny Smaki Dolnego Śląska. Organizatorem projektu jest Dolnośląska Organizacja Turystyczna.



DOLNOŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

Od kilku lat na Dolnym Śląsku rozwija się turystyka kulinarna, wychodząca naprzeciw oczekiwaniom osób, które trasy swoich podróży ustalają pod kątem poznawania potraw i produktów kulinarnych regionu.

Ambicją powstającego szlaku kulinarnego Smaki Dolnego Śląska jest nie tylko ułatwienie wędrówek kulinarnych, którymi będą podążać polscy i zagraniczni turyści – smakosze, ale przede wszystkim promocja dolnośląskich kulinariów: kunsztu kucharzy, a także produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych.

Inicjatorem wytyczenia szlaku była w ubiegłym roku Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, a wykonania

tęgo niewątpliwie trudnego zadania podjęła się Dolnośląska Organizacja Turystyczna. Partnerem strategicznym DOT jest Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego.

Kto może znaleźć się na szlaku?

To mogą być podmioty działające w szeroko pojętej dolnośląskiej branży turystycznej, posiadające certyfikat jakości przyznawany przez krajowe lub międzynarodowe organizacje certyfikujące. Podmioty bez certyfikatu będą mogły poddać się certyfikacji komisji weryfikacyjnej, powoływanej przez Dolnośląską Organizację Turystyczną. W szczególności mogą to być:

- restauracje, inne punkty gastronomiczne, obiekty usług hotelarskich (w tym gospodarstwa agroturystyczne),
- sprzedawcy detaliczni i stowarzyszenia sprzedające produkty tradycyjne,
- Przetwórcy żywności,
- rolnicy, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybne,

Kto będzie wyznaczał szlak kulinarny?

Będzie to dziesięcioosobowa kapituła, w skład której wchodzi sześć kuchni, osoby związane z promowaniem kulinariów dolnośląskich (m.in. dwie osoby z Polskiej Akademii

Sztuki Kulinarnej), członkowie DOT, przedstawiciele nauki (Uniwersytet Przyrodniczy). Pierwsze spotkanie kapituły odbyło się 23 stycznia.

W hotelu Park Plaza, 15 marca o godz. 10 odbędzie się konferencja, podczas której kapituła szlaku kulinarnego Smaki Dolnego Śląska zapozna gości (m.in. restauratorów, właścicieli innych lokali gastronomicznych, gospodarstw agroturystycznych, producentów) z nową inicjatywą, jaką

jest wytyczenie szlaku kulinarnego w naszym regionie.

Wytyczmy wspólnie szlak kulinarny Smaki Dolnego Śląska!

Barbara Jakimowicz-Klein



WŁOSKIE SMAKI W SERCU WROCŁAWIA

Pizza, pasta, owoce morza i doskonałe wina – tak w skrócie można podsumować włoską kuchnię, która ma wielu zwolenników na całym świecie. I trudno się temu dziwić, bo doskonałego jedzenia nigdy dosyć, a Włosi wiedzą, jak je przyrządzić.

Dlatego zapraszamy do prawdziwie włoskiej restauracji, nieopodal Narodowego Forum Muzyki we Wrocławiu. Ristorante Liberta7 – to miejsce, w którym znajdziecie najlepsze składniki włoskiej kuchni połączone w wysmakowane dania, podane z iście południową gościnnością. Wnętrze lokalu jest stonowane, na tle brązowych elementów wystroju doskonale odznaczają się kracaste obrusy na stołach. Na ścianie wisi łódka, a nad głowami gości pomalowane na różne kolory... tarki do warzyw. Nie to, nie jest tawerna, tylko elegancka restauracja, która przywołuje śródziemnomorską atmosferę. W tle słychać włoskie melodie z lat 60-tych ubiegłego wieku. Jest przytulnie, elegancko, naprawdę miło i oczywiście smacznie.

Dla gości restauracji gotują Włosi – kucharze z olbrzymim doświadczeniem, którzy na wrocławski rynek przenoszą jakość i oryginalność swojej kuchni. Wśród najnowszych propozycji wiosennego menu mamy ravioli z mięsnym nadzieniem z wołowiny z trufkami, które na pewno

zasmakuje miłośnikom pierożków, a takich przecież wśród wrocławian nie brakuje. Polecić możemy też doskonałą zupę rybną i szpadę, czyli rybę, która rzadko gości na naszych stołach, a jest jedną z ulubionych ryb Włochów.

Oczywiście w menu znajdziemy obowiązkowe klasyczne makarony jak spaghetti al pesto czy carbonara, a także lazanie i różne pizze, wśród których na pewno odkryjemy swoje ulubione smaki.

Ristorante Liberta7 szczeni się tym, że składniki dań przyjeżdżają tu prosto z Włoch. Pierożki, pieczywo i makarony wyrabiane są na miejscu, tak samo jak desery, które zasmakują największym łasuchom. Panna cotta, tiramisu i guore di cioccolato (ciasto czekoladowe na ciepło) zaspokoją gusta największych miłośników słodkości.

Żeby jednak nie było tak słodko, w menu, a dokładnie w propozycjach dla dzieci umieszczono nuggetsy drobiowe z frytkami. Jak mówi właściciel restauracji, pewnych rzeczy nie da się obejść, a z gustem dzieci

nie można racjonalnie walczyć. Jednak nuggetsy są przygotowane na miejscu, ze świeżych składników, a zamiast ketchupu, milusińscy dostają do nich sos z pomidorów pelati, które rosły na wulkanicznej ziemi. Pomidory pelati znajdziemy też w sosach do pizzy i innych daniach – zawsze są to sosy świeżo przygotowane i doprawiane śródziemnomorskimi ziołami. Warta uwagi jest również karta win, które sprowadzane są do Wrocławia ze wszystkich winiarskich rejonów Włoch. Liberta 7 często zaprasza na degustacje tych szlachetnych trunków, by pomóc odkryć bogactwo smaków południa.

Zachęcamy wszystkich, by podczas wiosennych spacerów wstąpić do Ristorante Liberta7. To miejsce zarówno na romantyczny wieczór we dwoje, jak i rodzinny obiad. Króluje tu smak i południowa serdeczność.

Iza Siwińska (TS)



Ristorane Liberta7
czynne od 12 do 22
plac Wolności 7, Wrocław
tel. 71 371 96 53,
www.liberta7.com



WINNE GRAND PRIX WE WROCŁAWIU

Za nami Sommelierskie Grand Prix Wrocławia – święto wina i ludzi, którzy przy nim pracują. Odbędzie się w sobotę 11 marca w Art Hotelu.



Od lewej: Karolina Turkowska, Malwina Ozga, Daniel Kossowski – to znakomici sommelierzy

Tegoroczne zmagania były bardzo emocjonujące. Finał, wbrew oczekiwaniom, nie przyniósł rozstrzygnięcia i należało przeprowadzić dogrywkę, w której zmierzyli się: Malwina Ozga

i Daniel Kossowski – obydwójce z z OK Wine Bar. Jurorzy zadali im cztery dodatkowe pytania, na które lepiej odpowiadała Malwina. Gratulujemy zwyciężczyni wiedzy i umiejęt-

ności serwowania szlachetnego trunku. Daniel Kossowski, oprócz zdobycia II miejsca, otrzymał też nagrodę publiczności za brawurowe serwowanie szampana – rozbawił jury i i widzów

WrocSomm

do leż!

Należy wspomnieć też o trzeciej fin listce, zdobywczy III miejsca – Karolinie Turkowskiej z firmy „Wina i Specjały”. Nie jest związana z gastronomią i był to jej debiut. Chapeau bas pani Karolino!

Restauratorzy coraz bardziej doceniają specjalistów od wina, widzą, że dobrze skrojona karta win pod rodzaj kuchni i możliwości lokalu, to wymierne zyski. Znaczenie ma nie tylko lista win i sposób jej marżowania, goście doceniają poziom serwisu, możliwość skorzystania z porady, organizowane degustacje.

Sommelierzy mają już stałe miejsce we Wrocławiu, a zawody mają na celu pokazać tych ludzi oraz miejsca, w których można ich spotkać.

W tym roku odbyła się czwarta edycja

Sommelierskiego Grand Prix. Imprezę gościł Art Hotel, a zorganizowali ją: Agnieszka Hajbura-Michałowska i Krzysztof Porębski oraz grupa WrocSomm. Dodatkową atrakcją wydarzenia był serwis kaw specjality w alternatywnych metodach parzenia przygotowanych przez wrocławską palarnię kawy z siecią kawiarni w całej Polsce Etno Cafe.



(red)
fot. A. Wiśniewska

SCHAFFGOTSCHOWIE NA KSIĄŻU

Przedstawiciele rodu Schaffgotschów tworzyli historię Kotliny Jeleniogórskiej już od średniowiecza. Przez stulecia ród ten wywierał wpływ na okolicę i brał udział w najważniejszych wydarzeniach każdej epoki. O Dolinie Pałaców i Ogrodów traktuje nowy film w ramach cyklu „Dolny Śląsk pełen historii”.



Zamki, dwory, pałace, wielkie posiadłości ziemskie – wszystko to znajdowało się w posiadaniu tej słynnej rodziny: zamek Chojnik, pałac w Sobieszowie, pałac w Cieplicach, pałac w Czernicy i dwór Czarne. Film przypomina sylwetki najważniejszych z jej przedstawicieli: Gotsche II, Hansa Ulryka, Leopolda Schaffgotscha i wielu innych. Wszyscy oni zapisali się wielkimi zgłoskami w kronice historii rodowej i regionalnej – kronice Doliny Pałaców i Ogrodów.

Schaffgotschowie, jak wiadomo, na Książu nie rządzą, ale to Książ będzie gościł wystawę zdjęć Marzeny Zawal, fotostki, która dokumentowała pracę na planie filmu „Dolina Pałaców i Ogrodów”. Film miał już swoje premiery we Wrocławiu, Jeleniej Górze, Wojanowie i na antenie TVP 3 Wro-

claw w listopadzie i grudniu zeszłego roku. Jest częścią cyklu „Dolny Śląsk pełen historii” tworzonego przez TVP3 Wrocław i Ośrodek Kultury i Sztuki we Wrocławiu. Misją tego cyklu jest ukazanie piękna regionu, przekazanie wartościowej wiedzy o jego historii i kulturze, aktywizacja lokalnej społeczności oraz zwiększenie dumy z miejsca zamieszkania. Dla mieszkańców miejscowości, w których kręcone są zdjęcia, realizacja filmu to zawsze ważne wydarzenie odbijające się echem w lokalnych mediach i angażujące dziesiątki osób z grup rekonstrukcyjnych oraz statystów – często pasjonatów historii.

Oprócz Schaffgotschów – świadków burzliwej historii i gospodarzy regionu – w fabularyzowanym filmie dokumentalnym pojawiają się rów-

nież inne wielkie postacie oraz ich pałace: hrabiostwo Reden – założyciele jednego z pierwszych na kontynencie parków romantycznych w Bukowcu. Pałac i park, którego gościem był sławny romantyczny malarz Caspar David Friedrich oraz poeta Johann Goethe.

Nieopodał, w Mysłakowicach i Karpnikach, spędzała lato rodzina królewska, urządzając huczne bale, udając się na romantyczne spacerunki i wycieczki po śląskim „Elizjum”. Pałacowe parki u stóp Karkonoszy: Wojanów, Stanisławów, Bukowiec, Karpniki, Cieplice, Ciszyca, Mysłakowice jeden po drugim zamieniały się w romantyczne oazy z widokiem na najważniejszą górę Prus – Śnieżkę.

W tej scenerii rozgrywa się nieśczęśliwa miłość polskiej arystokratki Elizy Radziwiłłówny i księcia Prus Wilhelma. Nic nie trwa wiecznie i romantyczne czasy zastąpiły wiek żelaza, pary, ludowych buntów i socjalistycznej rewolucji. Konflikty na tle klasowym – między arystokracją



i przemysłowcami z jednej strony, a robotnikami z drugiej – zakończył wybuch pierwszej, a potem drugiej wojny światowej.

Uciekając przed nadciągającą ze wschodu Armią Czerwoną, niemieckie rody arystokratyczne, w tym i Schaffgotschowie, opuściły pałace,

zostawiając swoje dominia na łasce przybyszów ze Wschodu. Zrujnowane w latach komunistycznych pałace i parki powoli odzyskują dzisiaj blask, będąc świadkami historii i ludzkich dramatów. Film jest również opowieścią o przemianach kulturowych w Kotlinie.

Zapraszamy do zamku Książ

21 marca, 2017

Zamek Książ

ul. Piastów Śląskich 1, Wałbrzych

godz. 18.00 – „Za...i przed kamerą – „Dolina Pałaców i Ogrodów” w obiektywie Marzeny

Zawal

godz. 19.00 – pokaz filmu „Dolina Pałaców i Ogrodów”

wstęp wolny

Grupa Dobrych Mediów
www.wroclawianin.info, www.wrostyle.com.
www.wielkawyspa.com, www.magazynseniora.pl

KSIĄŻ OD KUCHNI

W Książu zagościła stała wystawa fotografii, które wykonał na początku XX wieku szef zamkowej kuchni Louis Hardouin. Odwiedzając ją, możemy odbyć niezwykłą podróż do czasów świetności obiektu.



Po lewej tort współczesny, po prawej jego przedwojenny pierwowzór

Po prawie stu latach do zamku Książ powróciło ponad 1500 fotografii dokumentujących życie rodziny i dworu Hochbergów, ich siedzibę i podróże. – Ujawnienie fotografii Louisa Hardouina, które powstały, gdy był on szefem kuchni u właścicieli zamku Książ, ma wielkie znaczenie dla historyków i dzisiejszych gospodarzy tego obiektu. Zdjęcia te uzupełniają nie tylko wiedzę o dawnym wyposażeniu i otoczeniu sławnego zespołu pałacowego, pokazują znacznie więcej. Mówią wiele o życiu towarzyskim i funkcjonowaniu dworu w posiadłościach książęcej rodziny Hochberg von Pless, przede wszystkim jednak są osobistym pamiętnikiem z wielu lat życia, które Louis Hardouin wraz z rodziną spędził u boku swoich arystokratycznych pracodawców. Przy-

bliżają nam też wiele realiów tej epoki – czytamy we wstępie do albumu, który towarzyszy wystawie „Książ od kuchni”.

Niezwykłe zdjęcia wykonane przez kucharza-fotografa przekazała do zbiorów zamku Książ mieszkająca w Kanadzie Jean Wessel, wnuczka Hardouina. – Od dzieciństwa znam zdjęcia tego zamku, oglądałam je, więc to dla mnie jest jak sentymentalna podróż do mojego domu. Kiedy byłam mała, z kuzynami spędzaliśmy wiele czasu na oglądaniu tych fotografii, były dla nas tym, czym teraz dla wielu jest telewizja – mówiła podczas wernisażu wystawy Jean Wessel.

Wystawa „Książ od kuchni”, prezentująca 200 unikatowych fotografii z czasów księżnej Daisy, będzie już na stałe zdobiła zamkowe komnaty.

Prawdopodobnie z czasem będzie się powiększać o kolejne fotografie z tej wyjątkowo bogatej kolekcji. Nie spodzianką przygotowaną dla oglądających wystawę, jest możliwość skorzystania z sześciu stanowisk stereoskopowych. Pozwalają na trójwymiarowe oglądanie zdjęć.

Tytuł wystawy wyraźnie nawiązuje do profesji Louisa Hardouina. Wiele fotografii ma temat „kulinarny”. Wprawdzie smak potraw, które kucharz-fotograf przyrządzał w Książu, rozwił się i pozostały po nich tylko jadłospisy, ale fotografie zachowały wiele ze smaku życia, jakie było mu dane tam spędzić, a przede wszystkim niezwykłą urodę tworzonych przez niego specjałów.

I tak oto, na jednej z fotografii autor uwiecznił przepięknie udekorowany tort weselny. Współcześni władarze zamku postanowili wskrzesić historię i uświetnić wernisaż wystawy repliką zrobionego sto lat temu tortu. Cóż, zadanie okazało się niezwykle trudne do zrealizowania. Trudno było znaleźć cukierników, którzy podjęliby się upieczenia, a przede wszystkim misternego udekorowania tortu. To było wręcz karkołomne przedsięwzięcie, którego mógł podjąć się tylko pasjonat. Ktoś kogo nie przestraszyła niezliczona liczba maleńkich i bardzo kruchych detali zdobiących tort oraz fakt, że trzeba będzie jakoś te drobiazgi „zmontować”. Tym śmia-



ostatni rzut oka na oryginał

ciem okazał się Zbigniew Koźlik (szef kuchni Hotelu HP Park Plaza), któremu udało się namówić do „rzeźbienia” w lukrze współpracowników: Ewę Oleś, Małgorzatę Łuczak i Mateusza Kocha.

Cukiernicy obłożyli kilkuwarstwowo tort masą cukrową, a następnie udekorowali go lukrem królewskim i elementami z dragantu oraz białym kremem. Dodajmy, że dragant to plastyczna masa o konsystencji lukru plastycznego, zrobiona na bazie cukru, mąki ziemniaczanej i żelatyny. Z kolei śnieżnobiały i twardy lukier królewski zrobiony został z cukru pudru i ubitych białek. Jak łatwo

czyli przetransportowanie tortu z kuchni zamkowej do Sali Maksymiliana, a potem z powrotem do komnat, w których jest prezentowana wystawa. Udało się!

Uświetniający wystawę tort śmiało można nazwać arcydziełem sztuki cukierniczej. Świadczył – bo oczywiście został zjedzony do ostatniego kawałka – o talencie naszych mistrzów kulinarnych. Gratulacje!

Wracając do wystawy, trzeba bardzo wyraźnie podkreślić, że wraz z jej otwarciem 14 lutego tego roku, rozpoczął się nowy okres w dziejach zamku, odtąd najbogatszego w dokumentację fotograficzną w całej



Zbigniew Koźlik z zespołem cukierników ocenia swoje dzieło

się domyślić, elementy dekoracyjne przygotowane z takiego materiału były niezwykle kruche. Dlatego cukiernicy przygotowali trzy komplety maleńkich figurek. Na szczęście straty w ich transporcie z Wrocławia do Książa nie były duże. Kolejnym zadaniem, wymagającym wielkiej cierpliwości, był „montaż” wszystkich elementów na torcie.

Na koniec pozostało najbardziej stresujące przedsięwzięcie,

Polsce. Jest ona ważna nie tylko dla Dolnego Śląska, przedstawia bowiem obraz dawnej Europy – pięknej i arystokratycznej. Kolekcja niepublikowanych wcześniej fotografii na pewno będzie magnesem przyciągającym turystów do zamku Książ. Z całą pewnością silniejszym niż „złoty pociąg”!

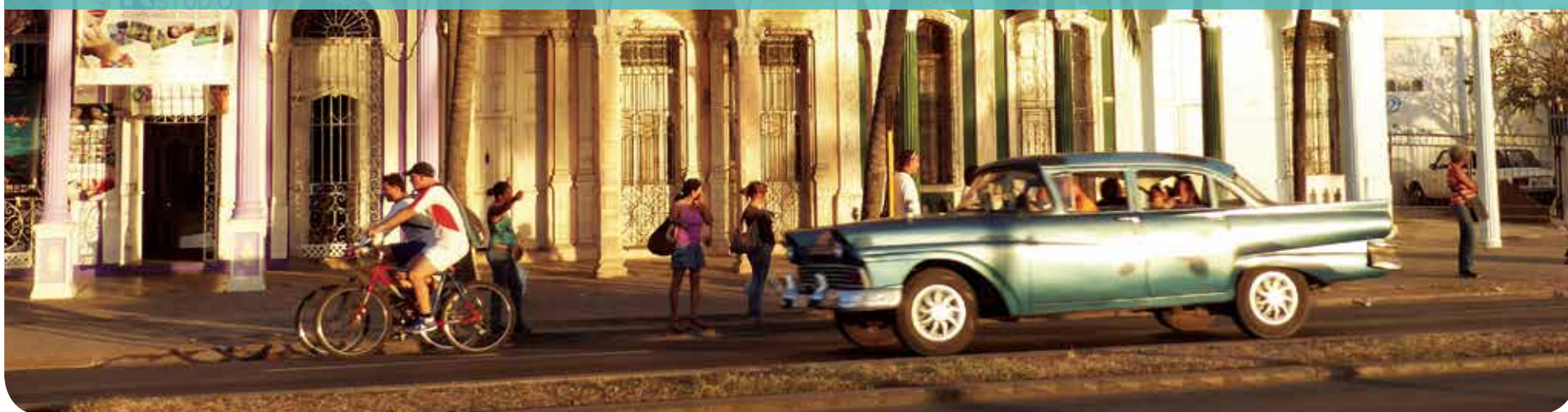
Barbara Jakimowicz-Klein
fot. Wiesław Jurewicz
fot. zbiory Zamku Książ



Wnuczka Louisa Hardouina otworzyła wystawę

KUBAŃSKA RZECZYWISTOŚĆ

Kto nie marzy, nawet po kryjomu, żeby pewnego dnia postawić stopę na gorącym piasku kubańskiej plaży, zobaczyć jak stara kubanka zwija cygaro na swoim grubym udzie i wypić rum przy dźwiękach salsy?



Teraz po śmierci Fidela Castro – wieloletniego dyktatora komunistycznego, tym bardziej każdy pędzi na Kubę. Chce zobaczyć ją tuż przed nadchodzącymi, wielkimi zmianami które według nas są nieuniknione. Chcemy zobaczyć karaibską wyspę bez Sturbacksów, McDonaldów i tłumów amerykańców. To wyspa o dwóch twarzach. Pierwszej – oficjalnej i drugiej – prawdziwej Kuby, skrzętnie ukrywanej przed turystami. Komunistyczny rząd według własnych upodobań kreuje to, co według niego powinniśmy wie-

dzieć. Specjalne przepisy obejmują ochroną turystów, którzy przyjechali poznać wyspę. Chętnych jest dużo, ale od razu muszą zaopatrzyć się w gruby portfel.

Kubańskie waluty

Na Kubie obowiązują dwie waluty: peso kabanos (CUP) będąca walutą państwową, oraz pesos convertibles (CUC) – waluta dla turystów. Przelicznik to 25 CUP:1CUC. Oficjalnie obcokrajowcy powinni korzystać z CUC (CUC jest warty ok 1 USD). Miejscowej waluty mogą używać tylko przy

płaceniu za owoce kupione na ulicy. Nawet dla Kubańczyków wszelkie dobra luksusowe: jak noclegi, alkohol, czy jedzenie w lepszych restauracjach liczone są w CUC. Mimo to, nie ma żadnego oficjalnego zakazu, który zabraniałby obcokrajowcom korzystania z CUP. Można – trzeba tylko znać hiszpański, mieć dużo cierpliwości i z uśmiechem przyjąć kubańskie pogardliwe spojrzenie na ich narodową walutę. Kubańczycy nie chcą przyjmować swojej waluty nie tylko dlatego, że nie ma prawie żadnej wartości, ale również dlatego, że płacąc w CUC płacimy kilka, kilkanaście, a nawet kilkadziesiąt razy więcej.

Nie wierzycie? Jedzenie w miejscowej restauracji to koszt ok. 15 - 25 CUP. Najtańszy obiad dla turystów to 5 CUC.

Widać to jeszcze wyraźniej przy przejazdach. Turyści mogą poruszać się po wyspie Via Azul – to oficjalna firma transportowa. Za 3-godzinny przejazd pomiędzy miastami płaci się 15 CUC. Kubańskie guagua (autobusy) mają zakaz zabierania turystów. Nie masz dowodu, na pewno nie pojedziesz, za ten sam przejazd Kubańczyk zapłaci ok. dolara.

Alternatywą dla cierpliwych turystów znających hiszpański są camiones – to stare, amerykańskie ciężarówki przerobione na autobusy. W niektórych nawet zamontowano normalne siedzenia, tylko, że zamiast okien są wąskie szpary bez szyb. W tych mniej komfortowych są zwykłe metalowe ławki i oczywiście miejsca stojące – nie ma tu żadnych ograniczeń, ile osób się zmieści, tyle jedzie.

Kierowcy camiones, widząc obcokrajowca od razu kilkakrotnie podnoszą cenę. Zdarzyło mi się, że za przejazd o normalnej cenie 25 CUP chcieli od mnie 40 CUC! To 29 razy więcej! Negocjacje trwały ponad godzinę. W końcu kierowca ustąpił, kiedy zauważył, że się nie ugnę – wyjęłam krem do opalania i usiadłam na krawężniku mówiąc mu, że mam dużo czasu i pokazując jak świetnie się przy tym bawię. Od środka zżerały mnie





grozi zarekwirowanie go przez rząd. Niejedna osoba mogła już się o tym przekonać – została bez domu.

A ludzie?

Kuba to jednak gorąca, latynoska wyspa, gdzie sposobu życia ludzi nie można porównać do naszego. Kubańscy mają gorące serca i są bardzo chętni są do poznania turystki. Z Kubankami wcale nie jest inaczej – zawsze z długimi tipsami i mocnym makijażem nawet w upalne dni, ubrane w skąpe wyzywające ubrania - bez względu na tuszę i wiek oferują swoje towarzystwo. Kuba to kraj sex turystyki. Z oferty korzystają szczególnie Kanadyjczycy, Niemcy i Włosi, ale innych nacji też nie brakuje. Takie chwilowe, opłacane znajomości często kończą się ślubem, bo kubańczyk marzy o tym, żeby wyjechać.

Nie może zrobić tego legalnie. Oficjalnie może wyjechać tylko do Ekwadoru, Brazylii, Gwinei i Rosji – czasami stamtąd usiłuje przedostać się do lepszych krajów. Zresztą i tak nie stać go na paszport i wizę. Małżeństwo z obcokrajowcem jest dużo tańsze i łatwiejsze. Mało kto nie skorzystałby takiej „oferty”. Nie każdy jednak wie, że ten, który wyjechał prawie zawsze wraca. Za 3, 4, 10 lat wraca do swojej małej ukochanej ojczyzny. Jeśli tego nie robi rząd zabierze mu dom, bo po co komu dom jeśli w nim nie mieszka – bardziej przyda się komuś innemu. Wraca również z tęsknoty. Bo swoje zawsze lepsze. Oni naprawdę kochają swoją wyspę! Są bardzo związani z całą rodziną i nawet dzieci z poprzedniego małżeństwa swojej piątej żony traktują jak swoje. Jeśli



wyjeżdżają, przez cały czas wysyłają pieniądze tym którzy zostali – nieważne jak bliska jest to rodzina, czują się zobowiązani do pomocy.

Muzyka

To chyba jedna z niewielu rzeczy – poza ryżem z fasolą i rumem – która uszczęśliwia kubańczyka. To tam powstało tak wiele rodzajów muzyki i tańca, na samą myśl o nich wszystkich moje neurony zaczynają tańczyć w głowie. Salsa, rumba, bolero, chacha – prawie każdy ma w domu jakiś instrument muzyczny – często własnoręcznie wykonany i w wol-

nych chwilach uczy się na nim grać. Muzyka to oderwanie od rzeczywistości, chwila zapomnienia. Słyszac muzykę, Kubańczyk od razu porywa się do tańca... i zapomina o otaczającej go rzeczywistości, która wbrew temu, co nam się może wydawać, nie zmieni się tak szybko. Bo przecież nie tworzy jej tylko komunistyczny rząd, ale każdy przywiązany do niej obywatel, który jako wierny fidelista (wielbiel Fidel) z jednej strony oczekuje wielkich zmian, z drugiej biernie akceptuje wszystko co go otacza.

tekst i zdjęcia: Teresa (Tess) Chudecka



Teresa (Tess) Chudecka – absolwentka psychologii, podróżniczka, autorka bloga adventuretess.com. Stworzyła projekt Tańcząca ze Światem w ramach którego poznaje świat poprzez taniec.

nerwy, jednak najważniejsze słowo na Kubie to – tranquillo – spokojnie.

Kubańskie jedzenie

Na Kubie, tak jak kiedyś w Polsce jedzenie jest na kartki. W państwowych sklepach można kupić ryż, mąkę, olej, rum i kurczaka. Co z tego, skoro miesięczny przydział wystarcza na jedną porządną kolację dla rodziny. Kubańscy nie jedzą owoców bo ich po prostu na to nie stać. Ich dieta to głównie ryż, fasola i jajko. Jak dobrze pójdzie to jest też kurczak. Nie marzą nawet o wołowinie, bo to zakazane mięso. Na wsiach hoduje się krowy, ale nikt ich nie zabija. Są własnością państwa. Ich mięso idzie do hoteli. Co by się stało jeśli komuś przyjdzie chrapka na wołowinę? Nie przyjdzie. Za zabicie grozi 25 więzienia – więcej niż za zabicie człowieka.

Noclegi

Turysta może spać w hotelach,

których na Kubie jest bardzo mało, albo w Casas Particulares. Są to zatwierdzone przez rząd pokoje w prywatnych domach, dające złudzenie poznania prawdziwej Kuby. Wyremontowane pokoje mają prywatne łazienki, wyposażone w klimatyzację, czyste i ładne. a bagatelą cenę 12 - 25 CUC za noc. Cena wyliczana jest od pokoju nie od osoby. Niemyślnie ekonomicznie kubańczyk zaoferuje nam taką samą, bez względu na to, czy jesteśmy w pojedynkę, w 3 (tyle zazwyczaj jest łóżek w pokoju), czy może większą ilością, która chce zaoszczędzić śpiąc na podłodze. Za to bardzo ekonomicznie oferuje śniadanie za 4 CUC, w którym znajdują się świeże owoce, szynka, soki, ser. Wydaje się, że to super cena, ale za śniadanie zjedzone na ulicy zapłacilibyśmy max dolara. Czy są alternatywy do casac particualres i hoteli? Nie ma! Za przenocowanie turysty w domu bez licencji kubańczykowi

MIERNICZA – KRÓLOWA WROCŁAWSKICH ULIC

Kiedyś Spielberg i van Diem, teraz Pawlikowski. Miernicza przyciąga reżyserów nagradzanych Oscarami, a swym charakterem urzeka ludzi na całym świecie. Nic więc dziwnego, że zyskała sobie tytuł „najbardziej filmowej” ulicy Wrocławia.



Dawna Miernicza – fot. dolnyslask.org.pl

Podczas swojej kariery Miernicza uchodziła już za Berlin, Rotterdam, Wiedeń i Warszawę. Powstawały na niej takie produkcje jak „Most szpiegów”, „Avalon”, „Most powietrzny”

i „Charakter”. Zagrała także w teledysku zespołu WWO do utworu „Sen”, który został nagrodzony w 2004 roku za zdjęcia na Festiwalu Polskich Wideoklipów Yach Film.



Miernicza jest jedną z nielicznych ulic we Wrocławiu, na której przetrwała niemal w całości zabudowa sprzed II wojny światowej. W głównej mierze są to kamienice czynszowe, gdzie niegdyś mieszkali robotnicy z pobliskich fabryczek i zakładów, urzędnicy niższych kategorii oraz rzemieślnicy, którzy prowadzili

swoje zakłady na parterach i w podwórkach.

Jedną z pierwszych produkcji kręconych na Mierniczej był serial telewizyjny „Lalka” w reżyserii Ryszarda Bera. Agnieszka Holland nagrywała tu swoją „Kobietę samotną” w 1981 roku. Brytyjski reżyser Edward Bennett stworzył swoją „Kobietę na wojnie”, a Niemiec Max Färberböck „Aimée i Jaguar”, który był jego filmowym debiutem. Reżyserowi tak bardzo spodobał się charakter ulicy Mierniczej, że 9 lat później wrócił do Wrocławia, by nagrać na niej „Kobietę w Berlinie”.

Miernicza nadal na topie

Paweł Pawlikowski, laureat Oscara za „Idę”, obecnie kręci na Mierniczej

swój najnowszy film. To jego pierwsza produkcja od 2013 roku. „Zimna wojna” opowiadać będzie historię trudnej miłości z lat 50. W głównych rolach zobaczymy Joannę Kulig, Tomasza Kota, Agatę Kuleszę i Borysa Szyca. Budżet najnowszej produkcji Pawlikowskiego to 18 mln złotych.

Tekst i zdjęcia Anna Wójcik
Dawna Miernicza – fot. dolnyslask.org.pl



GÓRSKIE PEJZAŻE I WROCŁAW NA OBRAZACH MALARZY ZE ŚLĄSKA

Muzeum Historyczne we Wrocławiu zaprasza na wystawę pt. „Artyści Śląscy”. Wystawa poświęcona jest szczególnie malarstwu pochodzącemu z pracowni artystów wykształconych we wrocławskiej Szkole Sztuki i Rzemiosła Artystycznego (później Akademii) oraz przybyłych z innych regionów Niemiec, tworzących we Wrocławiu lub w innych regionach Dolnego Śląska.

Dominuje tutaj pejzaż górski powstały głównie w plenerach Karkonoszy i Sudetów. Drugą grupę stanowią widoki miejskie Wrocławia, portrety, akt, sceny rodzajowe i martwa natura.

Pejzaż występuje tutaj w szerokiej interpretacji stylowej – od ujęcia postromantycznego, poprzez naturalizm i impresjonizm do ekspresjonizmu. Na uwagę zasługują dzieła tak wybitnych pejzażystów pracujących w XIX w. jak: Ernst Friedrich von Stoweroffsky, Theodor Blätterbauer, Albrecht Bräuer, Adolf Dressler, Robert Sliwinski i przybyły z Monachium Carl Ernst Morgenstern, których uznaje się za czołowych twórców malarstwa pejzażowego na Śląsku.

Na wystawie prezentowane są również prace twórców związanych ze słynnymi ugrupowaniami artystycznymi ówczesnych Niemiec, warto zwrócić szczególną uwagę na dzieła Maxa Wislicenusa, Fritza Erlera, Eugena Spiro, Willy Jaeckla

i Heinricha Tischlera. Najstarszy z nich Max Wislicenus przybył z Weimaru, uważany jest za najwybitniejszego przedstawiciela sztuki secesyjnej. Fritz Erler to wszechstronny artysta tworzący w stylu secesji, zajmujący się nie tylko malarstwem czy rysunkiem, ale i projektowaniem wnętrz z uwzględnieniem wszelkich detali. Eugen Spiro znakomity portrecista i pejzażysta, członek m.in. stowarzyszenia artystycznego Secesja Monachijska, był artystą związanym nie tylko z Wrocławiem, ale także z Berlinem, Paryżem i Nowym Jorkiem. Innym nieprzeciętnym artystą, którego prace można podziwiać w galerii jest Willy Jaeckel, artysta nie akceptowany w okresie nazistowskim, z powodu swej twórczości nie mieszczącej się w kanonach ówczesnej estetyki oficjalnie obowiązującej.

Ekspozycję malarstwa dopełniają przykłady wrocławskiej rzeźby i medalierstwa, w większości powstałe

w pracowni Theodora von Gosena, pracującego we Wrocławiu do swej śmierci w 1943 r., artyści szczególnie ważnego i zasłużonego dla sztuki śląskiej. Niektóre jego wrocławskie realizacje monumentalne szczęśliwie przetrwały do czasów nam współczesnych i nadal wzbudzają podziw dzięki swym ponadczasowym wartościom.

Artyści Śląscy 1845-1945

Muzeum Historyczne,
Pałac Królewski,
ul. Kazimierza Wielkiego 35,
Wrocław

Wystawa czynna
do 1 października 2017

Wystawa płatna: 15 zł (bilet normalny), 10 zł (bilet ulgowy)





BRAVE

— FESTIVAL —

Przeciw wypędzeniom z kultury

ZASADŹMY SOBIE LAS

CHCESZ MIEĆ SWÓJ WKŁAD W EKOLOGIĘ MIĘSTA, SPRAWIĆ, ŻEBY ŻYCIE WE WROCŁAWIU BYŁO ODROBINĘ ZDROWSZE, A PRZY OKAZJI SPĘDZIĆ MIŁY WEEKEND W GRONIE PRZYJACIOŁ I RODZINY?
DOŁĄCZ DO AKCJI SADZENIA DRZEW W RAMACH BRAVE FESTIVAL!

INFORMACJE O SADZENIU:

GDZIE? WROCŁAW, ŚWINIARY, NIEDALEKO MOSTU PĘGOWSKIEGO

KIEDY? 25 MARCA 2017, W GODZ. 10:00-14:00

ZAPRASZAMY!

MARCOWY PRZEGLĄD NOWINEK TECHNICZNYCH

Zapraszamy na krótkie, acz treściwe zestawienie najciekawszych premier ze świata motoryzacji, gadżetów i gier komputerowych - to coś dla dużych i małych mężczyzn. Zestawienie przygotował Daniel Świerczewski.



fot. hondanews.eu

W marcu swoją polską premierę będzie miała nowa, dziesiąta generacja Hondy Civic – u nas to edycja pięciodrzwiowego hatchbacka. Producenti postawili na wyrazistą stylizację i mocniejszy nacisk na sportowe wrażenia. Silnik jest mały, ale mocny. To benzynowe, turboładowane i 3-cy-

lindrowe 1,0 VTEC oraz 1,5 VTEC. Ten drugi pozwala rozwijać 220 km/h i rozpędzać się do 100 km/h w ciągu 8,2 s. Do tego rozbudowano system służący bezpieczeństwu i rozrywce, a wewnątrz zyskało na szerokości i długości. Cena wynosi od 69,900 zł.



fot. masseffectlegion.com

Jeśli już o grach mowa, to nie można pominąć jednego z najbardziej oczekiwanych tytułów RPG tego roku, czyli Mass Effect: Andromeda od kanadyjskiego studia BioWare. Jest to czwarta część serii nie będąca jednak kontynuacją trylogii o losach komandora Sheparda, ale stanowiąca zupełnie nową historię. Opuszczamy Drogę Mleczną i zmierzamy w stronę tytułowej galakty-

ki Andromedy. Akcja ma miejsce w 2176 roku, na siedem lat przed pierwszym kontaktem ze Żniwiarzami, znanymi z poprzednich odsłon gry. Zadanie postawione ekspedycji wysłanej w kierunku Andromedy polega na zbadaniu nowego świata i podjęciu próby odnalezienia szybszego sposobu na podróżowanie pomiędzy galaktykami. Główni bohaterowie to Sarah oraz Scott Ryder.

Wybór naszego protagonisty oraz podejmowane przez nas decyzje, tak jak i w poprzednich częściach cyklu rzutują na przedstawione w grze wydarzenia. Forma rozgrywki pozostaje niezmienna, czyli akcję śledzimy z perspektywy trzeciej osoby, a główny trzon stanowić ma zwiedzanie planet. Premiera 21 marca.



fot. nintendo.pl

Od 3 marca w sklepach dostępna jest nowa konsola Nintendo Switch. Na pewno bardzo pomocnym rozwiązaniem będzie brak blokady regionalnej, dzięki której kupując określoną produkcję w innym kraju niż europejskim, nie będziemy musieli martwić się o możliwość jej uruchomienia na naszym urządzeniu. W sprzedaży funkcjonują dwie wersje – szara oraz z kolorowymi kontrolerami Joy-Con, które wcho-

dzą w skład zestawu. Oprócz nich znajdziemy tam również stację dokującą, zasilacz, uchwyt Joy-Con Grip, opaski Joy-Con Wrist Straps oraz kabel HDMI.

Dodatkowe akcesoria to Nintendo Switch Pro Controller, uchwyt z możliwością ładowania baterii Joy-Con Charging Grip oraz kierownica Joy-Con Wheel. Konsola wyjęta ze stacji dokującej wytrzyma od 3,5 do 6,5 godziny.



fot. www3.lenovo.com

Na rynek weszły również nowe laptopy Lenovo z rodziny ThinkPad X1. Carbon i Yoga swoją premierę miały w lutym. Na marzec przygotowany został ThinkPad X1 Tablet. Niewielka waga, modułowa konstrukcja i łatwość serwisowania to jedne z największych zalet tego urządzenia. Wyposażone zostało dodatkowo w moduły mające na celu zwiększenie liczby portów, a także wydłużenia działania baterii o pięć godzin.



fot. www3.lenovo.com

W marcu do sklepów trafi także Lenovo 500 Multimedia Controller. Jest to połączenie myszy oraz klawiatury. Urządzenie mieści się w dłoni i zdecydowanie polepsza interakcję z komputerem, internetem i telewizorem. Powierzchnia klawiatury funkcjonuje również jako pojemnościowy panel wielodotkowy do systemu Windows 10 z obsługą gestów. Umożliwia to pisanie kciukami jak na zwykłej klawiaturze lub przeciągać palcami po obszarze urządzenia.

MÓZGI ELEKTRONOWE. ELWRO I JEGO PLASTYCY

Elwro to nie tylko zakład tworzący podstawy przemysłu komputerowego w Polsce, ale również jedno z pierwszych miejsc, gdzie jeszcze w latach 60. XX wieku zaczęto myśleć o kompleksowym budowaniu identyfikacji wizualnej firmy poprzez projektowanie materiałów reklamowych, ekspozycji targowych oraz obudów komputerów i kalkulatorów.



Stoisko zakładu ELWRO na targach, lata 80 XX wieku, foto: P Szczówka, dzięki uprzejmości autora.

Wystawa Mózgi elektrone. Elwro i jego plastycy przypomni wizerunek firmy, za kształt którego na przestrzeni lat 1959-1993 odpowiedzialni

byli wrocławscy plastycy oraz projektanci form przemysłowych. Mając na uwadze siłę reklamy, w latach 70. XX wieku utworzono w zakładzie pra-

cownie poligraficzną wyposażoną w maszyny do druku sitowego oraz offsetowego. To pociągnęło za sobą chęć współpracy ze znanymi plastykami.

Twórczość absolwentów wzornictwa przemysłowego oraz grafiki ASP we Wrocławiu – m. in. Eugeniusza Geta-Stankiewicza, Benedykta Hadyńskiego, Jana Kaczkowskiego, Romana Kowalika, Edwarda Pełecha, Mieczysława Piroga, Pawła Szczówki i Włodzimierza Szyski – stała na styku nauki z wzornictwem i pozwoliła na wędrówkę komputerów w świat.

Wystawa „Mózgi elektrone. Elwro i jego plastycy”

Kuratorka: Iwona Kałuża

Program galerii: Katarzyna Roj

17 marca – 21 maja 2017

galeria Dizajn BWA

Wrocław ul. Świdnicka 2-4



Makieta dziurkarki taśmy maszyny R-32, proj. Benedykt Hadyński, 1974 r., skala 1:10, foto. Alicja Kielan

DOLNOŚLĄSKIE UZDROWISKA W BERLINIE

Polska Grupa Uzdrowisk prezentuje swoją ofertę na Międzynarodowych Targach Turystycznych ITB w Berlinie. ITB to 160 tysięcy metrów kwadratowych hal wystawowych, 10 tysięcy wystawców z 187 krajów świata, ponad 50 tysięcy odwiedzających. Co roku Niemcy wybierają jeden kraj partnerski. W 2011 roku była to Polska, a w 2017 r. jest to Botswana. Targi trwają 5 dni, pierwsze trzy dni są otwarte dla osób z branży turystycznej, sobota i niedziela to dni dla pozostałych zwiedzających. W tym roku targi trwają od 8 do 12 marca.

Polska Grupa Uzdrowisk ze swoją ofertą leczniczą i rekreacyjno-wypoczynkową na ITB jest każdego roku jednak obecnie pokazujemy się

Uzdrowiska Grupy PGU z roku na rok mają coraz wyższy poziom usług

medycznych a dla pacjentów ze strefy euro ceny w złotych są bardzo korzystne. To nie są już tylko zwykłe sanatoria, ale cały „przemysł medyczny” poczynając od możliwości wykonania zabiegów leczniczych, poprzez

rehabilitację w uzdrowisku po wypadku i relaks w SPA. Ich oferta jest kierowana do bardzo szerokiego grona klientów. w innym segmencie Medical Tourism (Hala 3.2, stoisko 150).

Zagraniczni turyści lubią uzdrowiska dolnośląskie i od lat chętnie przyjeżdżają do Uzdrowisk Kłodzkich, Cieplic Zdroju czy Świeradowa Zdroju, bo są to uzdrowiska nastawione na obsługę wymagającego turysty zagranicznego. Kiedyś do sanatorium jechało się na podratowanie zdrowia dzisiaj jedzie się wypocząć i relaksować a to wymaga zupełnie innej oferty niż standardowe uzdrowiskowe kuracje.

- Targi berlińskie to największe turystyczne targi na świecie. Mamy na nich cały świat w jednym miejscu - przyjeżdżają wystawcy z odległych zakątków świata. To spotkanie dla ludzi z branży i turystów, którzy są ciekawi nowych kierunków turystycz-

nych – mówi Piotr Grudziński, dyrektor Marketingu i Komunikacji Polskiej Grupy Uzdrowisk Sp. z o.o.

- Tym, co przyciąga turystów zagranicznych do Polski, jest głównie cena usług medycznych i ich wysoka jakość. W zależności od zabiegu, ceny są niższe nawet o 80 proc. niż w krajach Europy Zachodniej. Cudzoziemcy przyjeżdżają do nas na zabiegi, rehabilitację oraz operacje połączone z rehabilitacją po zabiegową – dodaje Piotr Grudziński.

Przychody z turystyki medycznej w Polsce w 2013 r. wyniosły 200 mln euro. Co roku wzrastają o około 10 proc. Polska już dawno dołączyła do krajów postrzeganych, jako jeden z najciekawszych i bezpiecznych krajów na turystyczno-medycznej mapie świata.



Polska Grupa Uzdrowisk

HALL 3.2
STAND: 150

**THE WORLD'S
LEADING TRAVEL
TRADE SHOW®**

Janek wciąż czeka na rodziców

Wszyscy koledzy z boiska
wrócili już z rodzicami do
domu. Janek został sam.

KRS 0000 056 901



**SOS WIOSKI
DZIECIĘCE**

Stwórz dom dla opuszczonych dzieci, takich jak Janek.
Zostań rodzicem SOS.

www.SzukamyMamy.pl

tel. 22 460 92 51, 600 727 466

Patroni medialni:



naszemiasto.