

Z okazji nadchodzących *Świąt Wielkanocnych* życzymy Wam, Drodzy Czytelnicy zadowolenia i sukcesów z podjętych wyzwań. Spokojnych, zdrowych i pełnych życzliwości Świąt w rodzinnym gronie oraz dużo optymizmu i wiary w pogodne jutro.

Redakcja oraz współpracownicy

## Ziemowit Howadek: „Cyfrowy” Chrystus

Już mówią o nim: „Cyfrowy” Jezus. Odtwórca roli Jezusa w „Misterium Poznańskim” – Ziemowit Howadek. Blisko tysięcy osób zaangażowanych w samą produkcję. Aktorzy, statyści, harcerze. Grają dla największej zgromadzonej na plenerowych widowiskach w Polsce publiczności. Bez mała stu tysięcy osób. O tym usłyszysz nie tylko Poznań, Polska, ale i cały świat.

**Jak to się stało, że został Pan najważniejszą postacią Misterium, tkwi w epicentrum tego wydarzenia?**

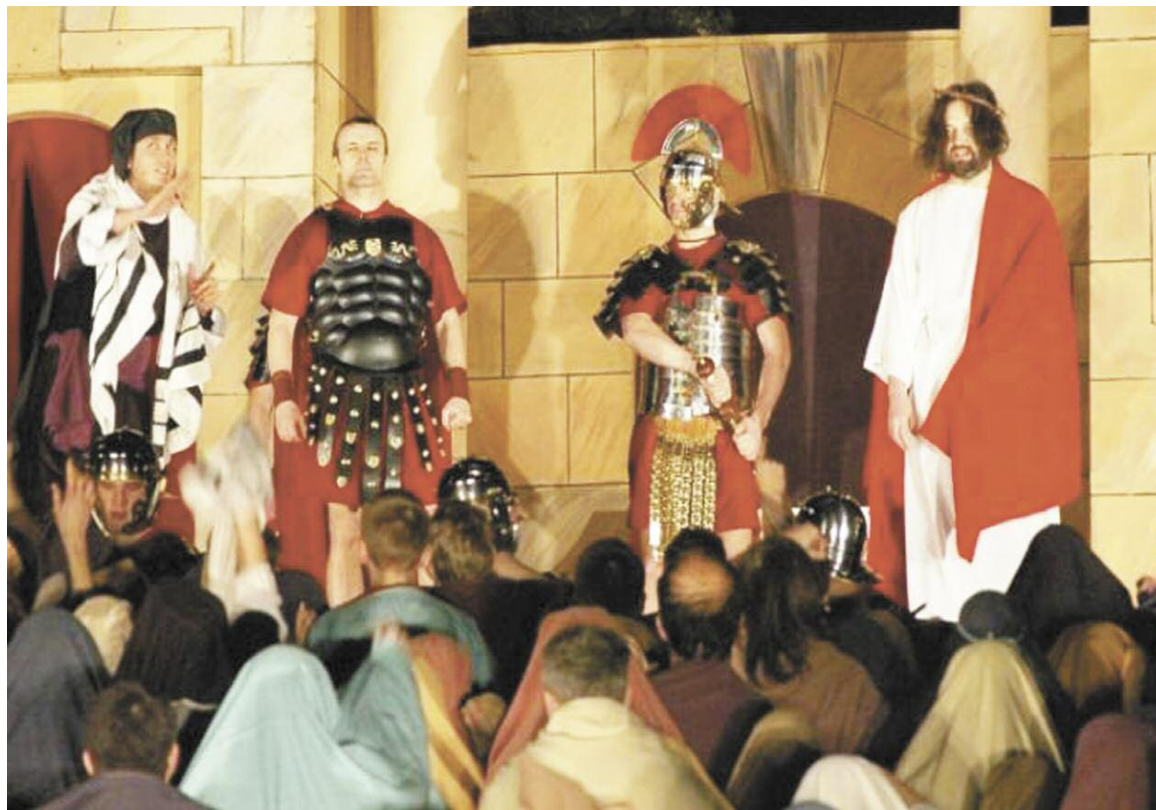
Propozycja padła od przyjaciela, Artura Piotrowskiego, który od samego początku jest reżyserem całego przedsięwzięcia. Pamiętam, że stało się to po jego wycieczce w Ziemi Świętej. Był tam z chórem. W pewnej chwili, a jest osobą bardzo wierzącą, jakiś głos natchnął go myślą, żeby stworzyć wielkie, plenerowe widowisko. Na taką skalę, której nie widział tylko Poznań, ale i cały kraj. Od idei do realizacji. Choć trochę to trwało.

**Pan, tak od razu, miał być Chrystusem?**

Absolutnie nie. Kimś tam. Postacią z tłumu, apostołem, wreszcie Świętym Piotrem. I nagle okazało się, że wszystkie role są już obsadzone. Brakuje tylko samej postaci Jezusa Chrystusa. Dostałem jednak czas do namysłu, czy podołam. Jakies 24 godziny...

**Niemale wyzwanie...**

Zgoda, tym bardziej, że moje wcześniejsze doświadczenia z teatrem były raczej epizodem niż poważnym graniem. Coś tam robiłem z klerykami w seminarium, na zamkniętych przedstawieniach.



Ciut śpiewałem, potem byłem „szeregowym” elementem scenografii.

**Naprawdę był Pan w Seminarium?**

Tak. Później nawet katechetą. Ostatecznie skończyłem jednak studia informatyczne. Obecnie – właśnie na takim stanowisku – pracuję w banku.

**Swoisty dualizm. Jak pogodzić duchowość z matematyką, cyframi?**

Można. Naprawdę. Tym bardziej, że ten zawód nie jest nudny. Wciąż jakieś zmiany, innowacje, las możliwości. Do tego praca „pod telefonem”, no bo wiadomo, że jak padnie jakiś serwer, to w pierw-

szej kolejności zrywany jest informatyk. **Wróćmy do Misterium. Pana pierwszy występ w roli Chrystusa... Jakie odczucia towarzyszyły temu?**

Przed wszystkim trema, nerwy. Tego się nie da uniknąć. Postanowiłem sobie: Nie patrz w oczy publiczności, bo to roz-

prasa. Pomogło mi moje wykształcenie; znałem chrystologię, bibliystykę. Przypuszczam jednak, że na początku nie wszystko było idealne. Wiele – z perspektywy czasu – bym zmienił, poprawił.

**Takie widowisko jest kosztowne, kto Wam pomaga?**

Urząd Miasta, jest także dotacja z Kurii Archidiecezjalnej, pojawiają się prywatni sponsorzy. W Misterium jest zaangażowanych blisko tysięcy osób. Aktorzy, statyści, członkowie chórów, wreszcie harcerze, którzy niosą pochodnie i rozdają widzom chleb. Praca nad przygotowaniem tego wszystkiego trwa jednak właściwie cały rok. To m.in. druk plakatów, które trafiają do wszystkich parafii w Polsce, szykowanie strojów, wreszcie same próby. Generalnie odbywa się tuż przed premierą. Wtedy nikt się nie oszczędza.

**Mia Pan w pamięci jakieś anegdoty związane z Cytadela, którymś z waszych występów?**

Przejście od jednej sceny do drugiej odbywa się w całkowitej ciemności. Tego wymaga dramaturgia. I wydarzyło się tak, że wyszedłem wprost na grupę zakonnic, których właściwie nie powinno być w tym miejscu. Jedna, widząc mnie, krzyknęła: – O Jezu!!! Jezus idzie...!!! A potem uciekła w krzaki...

**Ciężki jest krzyż, który niesie Pan na symboliczną Gólgotę?**

To właściwie tylko jeden z jego elementów, belka. Jakies 5 kilogramów wagi. Jakoś jednak dają radę.

ROZMAWIAŁ: JACEK SZCZEPANIAK „WARTA POZNAŃA EXTRA”



## Cukiernia Pokusa - nie zdołasz się oprzeć!



Święta coraz bliżej?! A Ty nie masz czasu lub ochoty na pieczenie w domu? Zapraszamy do Cukierni Pokusa Marta Rączka-Żurawska! U nas znajdziesz pyszne ciasta pieczone z pasją i według tradycyjnych receptur!

Rzeszów: CH E. Leclerc ul. Rejtana 69, tel. 178643500

Mielec: Al. Ducha Św. 6/1, tel. 175839485



[www.cukierniapokusa.pl](http://www.cukierniapokusa.pl)

Idzie wiosna... a z nią Święta...  
Każdy z nas o nich pamięta...  
Te makowce... i serniki...  
I szarlotki... i pierniki...  
Ten dzieciństwa smak zagości  
Gdy w „Pokusie” zamówisz słodkości!



W ich tradycji nie ma malowania pisanek, szykowania palmy wielkanocnej czy Śmigus-Dyngusa. Zamiast tego czekoladowych przysmaków schowanych w ogródku, zdobią gałązki brzozy kolorowym pierzem i przebierają się za wiedźmy. Jak Święta Wielkanocne obchodzą mieszkańcy innych państw?

### Włochy, czyli migdałowe gołębie i fajerwerki

W myśl popularnego przysłowia „Boże Narodzenie spędzaj z rodziną, Wielkanoc - z kim chcesz”, dla Włochów święta to przede wszystkim okazja do krótkich wyjazdów w gronie znajomych. Zanim jednak skierują się w stronę egzotycznych wysp, Wielki Tydzień upływa im pod znakiem Passos - widowiskowych procesji z figurami Matki Bożej i Chrystusa. Włoskie tradycje wielkanocne, sięgające jeszcze czasów średniowiecznych, przyjmują różną formę w zależności od regionu kraju. Efektownym i cieszącym się popularnością wśród turystów obrzędem jest wielkosobotnia „scoppio del carro” - „eksplozja wozu”, organizowana co roku we Florencji. Podpalenie rydwana wypełnionego kolorowymi fajerwerkami symbolizuje wskrzeszenie nowego życia i zwiastuje pomyślność na cały rok. Włosi, znani ze swojej kuchni, dużą wagę w wielkanocnych przygotowaniach przykładają również do tradycyjnych potraw. Na świątecznym stole nie zabraknie jagnięciny oraz Colomba - migdałowej babki z bakaliami i czekoladą w kształcie gołębia.

### Wielka Brytania, czyli jajko na pierwszym planie

Dla Brytyjczyków Wielkanoc to czas świętowania narodzin wiosny i nowego życia. Najważniejszym motywem, łączącym tradycje i zwyczaje są więc jajka. Kiedyś farbowane i przyozdabiane, dziś w formie czekoladowych przysmaków, rozdawane są rodzinie i przyjaciółom. - Popularnym zwyczajem, a jednocześnie frajdą dla najmłodszych jest Egg Rolling, czyli turlanie ugotowanych na twardo jaj. Wygrywa to, które spuszczone z góry dotoczy się



na dół bez pęknięcia - tłumaczy Agnieszka Godlewska-Wawrzyniak, ekspert Helen Doron English.

- Tradycyjne urządza się również Egg Hunt - polowanie na jajka. W Wielkanocną Niedzielę rodzice chowają czekoladowe słodkości w przydomowym ogródku, a zadaniem dzieci jest ich odnalezienie. Taki brytyjski akcent wielkanocny, w postaci rozrywki dla całej rodziny, może również urozmaicić nasze polskie tradycje - podpowiada ekspert. Wśród świątecznych zwy-

czajów dużą rolę odgrywają również narodowe przysmaki. Do najpopularniejszych należy Easter pudding - ciasto budyniowe z rodzynkami oraz Hot Cross Buns, czyli bułeczki drożdżowe z marmoladą, ozdobione lukrowym krzyżem.

### Szwecja, czyli śledzie i wielkanocne wiedźmy

Kraje skandynawskie charakteryzują się jednymi z najbardziej nietypowych zwyczajów wielkanocnych. Ciekawą tra-

dycją, przypominającą nieco Halloween jest przebieranie się za Påskkärringar - „wielkanocne wiedźmy”. W Wielką Sobotę szwedzkie dzieci odwiedzają swoich sąsiadów, wręczając im własnoręcznie wykonane kartki oraz laurki, otrzymując w zamian słodycze. Tego dnia przygotowywany jest również tradycyjny, świąteczny posiłek, składający się ze śledzi, solonego łososia oraz cynamonowych lub kminkowych bułeczek. Nieco znajomym dla nas zwyczajem

może być natomiast robienie Påskkris, czyli przyozdabianie kolorowym pierzem brzozowych gałązek. Podobne do polskich palm wielkanocnych, dla Szwedów stanowią symbol ludzkich starań, mających na celu przyspieszenie przybycia wiosny.

### Stany Zjednoczone, czyli turlanie jajek z Prezydentem

Amerykańskie tradycje wielkanocne ograniczają się do świętowania Wielkiej



Wesołego Alleluja!

Z okazji Świąt Wielkiej Nocy  
życzymy Państwu,  
aby przyniosły one radość, pokój i nadzieję, aby dopisywało  
zdrowie, a każdego dnia towarzyszyło  
poczucie bezpieczeństwa oraz optymizm.

Życzymy także, aby radosne świętowanie  
Zmartwychwstania Chrystusa przeniknęło codzienność,  
duchowo wzbogacając każdego z nas, a budząca się do życia  
przyroda potęgowała radość z przeżywania Świąt.

Wielu Łask Bożych płynących ze Zmartwychwstania Pańskiego.

**Marszałek  
Województwa Podkarpackiego  
Władysław Ortyl**

**Przewodniczący Sejmiku  
Województwa Podkarpackiego  
Bogdan Romaniuk**



Niedzieli. Przybierają one głównie formy rozrywki i zabaw, angażujących całą rodzinę. Głównym bohaterem w tym dniu jest zajączek wielkanocny. Przynoszone przez niego podarunki i słodczyce stanowią cel poszukiwań, określanych mianem Easter Egg Hunt. Najsłynniejsze polowanie na jajka odbywa się co roku w Białym Domu, gdzie para prezydenta zaprasza do zabawy amerykańskie rodziny. W trakcie wspólnej rozrywki odbywają się również zawody w turlaniu jajek. Popularnym motywem jest również tworzenie symbolizujących odrodzenie i nowy początek kapeluszy, tzw. Easter

Bonnet. – Tradycja nawiązuje do praktykowanego dawniej kupowania na Wielkanoc nowej garderoby – tłumaczy Agnieszka Godlewska-Wawrzyniak. – Dziś ozdabianie wymyślnych nakryć głowy to przede wszystkim okazja do kreatywnego spędzania wolnego czasu. Sięgamy po niego na lekcjach jako urozmaicenie przedświątecznych zajęć – dodaje nauczyciel Helen Doron English.

#### **Liban, czyli wizyta w siedmiu kościołach**

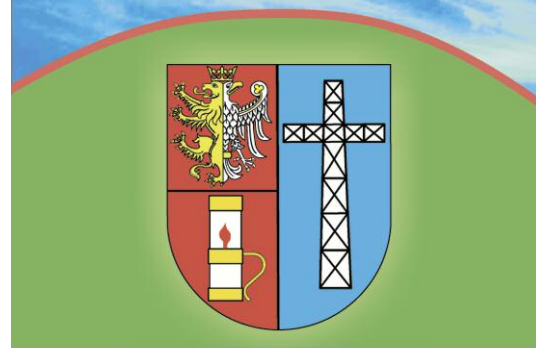
Odległy od Polski Liban wiąże z naszymi zwyczajami

tradycja malowania pisanek. Dużą wagę przywiązuje się tam jednak przede wszystkim do obrządków kościelnych. Wedle obyczaju, każdy z Libañczyków aby właściwie przygotować się do Świąt Wielkanocnych, musi otrzymać błogosławieństwo w siedmiu kościołach. Ważne także, aby udając się na mszę, założyć nowe ubrania i buty. Ciekawym zwyczajem jest również podtrzymywanie dobrych relacji z przyjaciółmi i znajomymi. W myśl



Przyjdź z dowodem tożsamości  
do Starostwa Powiatowego w Krośnie  
Potwierdź Profil Zaufany  
i odbierz upominek.

**ZAŁÓŻ PROFIL ZAUFANY  
I ODBIERZ UPOMINEK!**



**Liderzy e-Rozwoju Podkarpacia**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**EXTRA**  
**PODKARPACIE**

#### **ADRES REDAKCJI**

35-074 Rzeszów,  
ul. Gałęzowskiego 6/305  
tel. (017) 852-10-06

extra-podkarpacie@extra-media.pl

#### **REDAKTOR NACZELNY**

Marek Gajos  
tel. 17 852 10 06

s.gajos@extra-media.pl

#### **WSPÓLPRACOWNICY**

Marcin Kalita, Marta Studzińska,

Tomasz Trzeciak,  
Radosław Gajos, Marek Grzesik,  
**WYDAWCA**

Media Rzeszów

Na podstawie umowy

franchisowej

z Extra Media Sp. z o.o.

#### **PRZYGOTOWANIE GRAFICZNE**

Extra-Media

**DRUK** Presspublica

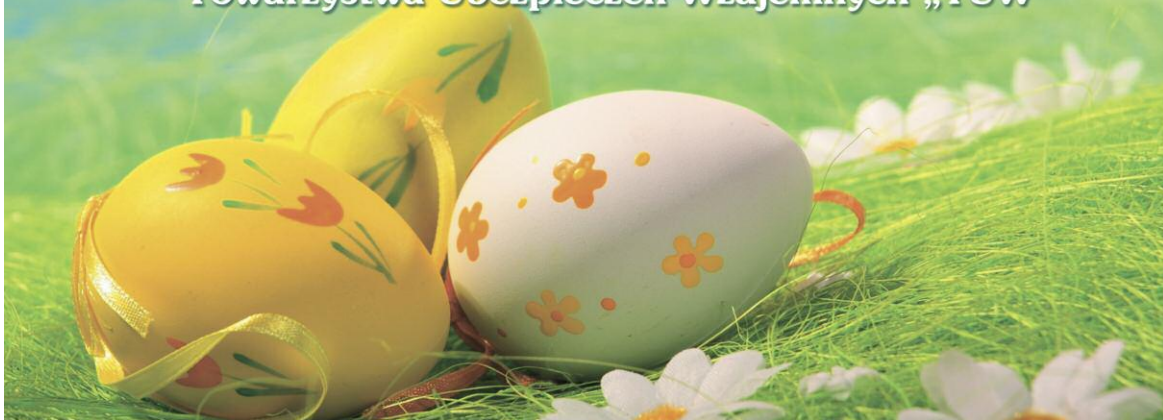
ul. Drukarska 2, Raszyn

Redakcja nie odpowiada za  
treść reklam i ogłoszeń oraz  
zastrzega sobie prawo skrótu  
nadsyłanych materiałów.

  
TOWARZYSTWO  
UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH  
T U W

*Miłych i spokojnych Świąt Wielkanocnych  
oraz wiele radości  
i wiosennego optymizmu*

życzą  
pracownicy Biura Regionalnego Rzeszów  
oraz Oddziału Krosno  
Towarzystwa Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW”



Przyjdź z dowodem tożsamości  
do Urzędu Gminy w Stubnie  
Potwierdź Profil Zaufany  
i odbierz upominek.

**ZAŁÓŻ PROFIL ZAUFANY  
I ODBIERZ UPOMINEK!**



Liderzy e-Rozwoju Podkarpacia  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach  
Europejskiego Funduszu Społecznego

**SPRZEDAM**

Atrakcyjnie zlokalizowaną działkę  
o pow. 74 a w Solonce k. Rzeszowa.

**Tel. 663 281 768**



**Wesołych Świąt  
WIELKANOCNYCH**

**GALAKTYKA**

Życzy Kręgielnia i Restauracja **GALAKTYKA**

Już za chwilę będziemy sobie nawzajem życzyć spokojnych, smacznych świąt wielkanocnych. Te życzenia pomogą nam urzeczywistnić zupy i sosy marki Amino. Barszcz biały, Żurek śląski oraz Zupa ogonowa sprawią, że przygotujemy tradycyjne zupy o doskonałym smaku. Możemy je przyrządzić według wskazówek na opakowaniu lub dodać do swojego wy-

## Tradycyjne smaki Wielkanocy

waru, by podkreślić jego smak i aromat. Rodzina zachwyci się barszczem białym z wyczuwalnym smakiem majeranku, czosnku, cebuli i pietruszki, a nad talerzami świątecznego żuru bę-

dzie unosił się aromat wędzonego boczkku. Natomiast sosy Amino: pieczeniowy ciemny, pieczeniowy jasny i pieczarkowy pomogą nam przyrządzić gęste, idealnie przyprawione sosy do

świętecznych dań. Produkty Amino zostały przygotowane z najwyższej jakości suszonych warzyw i przypraw.

### Konkurs

**Marka Amino przekazała dla naszych czytelników 5 zestawów z produktami. Osoby, które jako pierwsze zadzwonią do redakcji 26 marca, o godz.9, otrzymają zestaw.**



## Żurek z kielbasą i ziemniakami

### Składniki

- 1 biała kielbasa
- 1 cebula
- Żurek śląski Amino
- pęczek posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki oleju
- 2 ziemniaki ugotowane w mundurkach

### Sposób przygotowania:

Pokrój kielbasę, ziemniaki i cebulę w plasterki.

Przygotuj Żurek Amino według przepisu na opakowaniu.

Podsmaż na gorącym oleju ziemniaki na złoto, odłóż na bok. Podsmaż kielbasę i cebulę.

Rozłóż dodatki na talerze, zalej gotowym żurkiem i posyp natką. Możesz też położyć dodatki obok miseczki z zupą.



## Biały barszcz z jajecznymi kotlecikami

### Składniki:

- 4 plasterki szynki lub wędzonej kielbasy
- Barszcz biały Amino
- 200 g świeżej lub mrożonej włoszczyzny pokrojonej w paski
- 1 ugotowany ziemniak
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 1 surowe jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- szczypta gałki muszkatołowej
- posiekana natka pietruszki
- 2 łyżki oleju
- sól do smaku
- 750 ml wody

### Sposób przygotowania:

Pokrój w kostkę ugotowane jaja i szynkę. Dodaj surowe jajko, łyżkę bułki tartej oraz gałkę muszkatołową.

Dopraw masę odrobiną soli, delikatnie wymieszaj. Uformuj 6 pulpetów.

Obtocz je następnie w pozostałej bułce tartej i obsmaż na złoty kolor.

Zagotuj 750 ml wody. Pokrój ziemniaka i dodaj go wraz z włoszczyzną do gotującej się wody.

Następnie wsymp zawartość torebki Barszczu białego Amino i gotuj całość przez ok. 5 minut.

Na koniec zalej pulpeciki gorącym barszczem i udekoruj posiekaną natką.



Wśród specjalów na Wielkanoc, obok jajek i żurku, zajmuje miejsce na podium. Prosty w przygotowaniu, o niepowtarzalnym smaku, z ulubionymi dodatkami. Mowa o pasztecie, który już niedługo będziemy jeść ze smakiem w świąteczny poranek.

### Mięsne, rybne, warzywne smaki

Tradycyjna receptura na pasztet jest bardzo prosta. Zazwyczaj dusimy wybrane gatunki mięsa z warzywami, a następnie ugotowane składniki mielimy. Moczymy w powstałym bulionie bułkę lub bułkę tartą i również dodajemy do masy. Następnie w kolejności to: jajko, przyprawy oraz część bulionu, który uczyni nasz pasztet bardziej aromatycznym i soczystym. Jednolitą masę wykładamy foremkę i pieczemy około godziny w temperaturze 180 stopni.

Najczęściej wybór mięsa na taki pasztet pada na królika lub indyka. Okazuje się jednak, że w dziedzinie pasztetów ostatnio wiele się dzieje. Coraz modniejsze stają się pasztesy warzywne, np. z selera, lub rybne, jak choćby z łososia i szpinaku. Ten drugi robi się naprawdę szybko, miksując szpinak z rybą, jajkiem, przyprawami i śmietaną. Na końcu wrzucamy pokrojonego w kostkę łososia już bez miksowania, aby w pasztecie były wyczuwalne kawałki ulubionej ryby.

### Pasztet z łososia i szpinaku

- Składniki:
- 400 g świeżego łososia
  - Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr
  - 450 g świeżego szpinaku
  - 160 ml gęstej śmietany
  - 3 jajka
  - gałka muszkatołowa

## Pasztet – wielka rzecz na wielkanocny stół!



### Sposób przygotowania:

150 g łososia pokrój w kostkę.

Resztę zmiśnij w robocie kuchennym z jajkami, dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i gałką muszkatołową.

Posiekaj szpinak. Do masy dodawaj szpinak, miksując całość.

Następnie dodaj łososia pokrojonego w kostkę, śmietaną i delikatnie wymieszaj.

Nagrzej piekarnik do 180°C. Foremkę do pieczenia (23x12 cm) wysmaruj masłem, wyłóż folią aluminiową. Do formy wlej masę, przykryj folią od góry i wstaw do dużej blachy napelnionej zimną wodą do 1/3 wysokości (pasztet będzie się piekł w kąpieli wodnej).

Całość umieść w piekarniku (150°C) i piecz 1 godzinę. Po upieczeniu i ostudzeniu schładzaj w lodówce przez noc.

Standardowa receptura, niestandardowe dodatki

Do pasztetu warto podejść z dużą kreatywnością. Możemy bowiem zdziwić się, z jak wieloma smakami idzie on w parze. Załóżmy, że wybieramy pasztet wieprzowo-wołowy. Potrzebne mięsa to: łopatką

wieprzową, podgardle wieprzowe, wołowina oraz niewielka ilość wątróbki. Wyjątkowego smaku nada temu pasztetowi żurawina, którą możemy wymieszać z masą mięsną, oraz świeżo posiekany rozmaryn – do posypania pasztetu po wierzchu.

### Pasztet z rozmarynem i żurawiną



### Składniki:

- 400 g mięsa wieprzowego (łopatka)
- 1 Esencja do duszonych mięs Knorr
- 250 g podgardla wieprzowego
- 400 g wołowiny
- 250 g wątróbki
- 6 łyżek żurawiny suszonej (namoczona w ciepłej wodzie)
- 1 łyżka rozmarynu świeżego (posiekanego)
- 1 cebula
- włoszczyzna (marchewka, kawałek selera, pietruszka)
- 2 kajzerki namoczone w wodzie
- 5 jajek
- tłuszcz do smażenia
- pieprz czarny
- 3 liście laurowe i ziela angielskie
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka margaryny

### Sposób przygotowania:

Wszystkie mięsa oprócz wątróbki pokrój na mniejsze kawałki, obsmaż na mocno rozgrzanym tłuszczu, przełóż do garnka i zalej niewielką ilością wody – tak, aby przykryła mięso.

Do garnka dodaj obrane warzywa, liść oraz ziele. Całość zagotuj, zbierz powstałe szumowiny i duś mięso do momentu, gdy będzie bardzo miękkie. Na kilkanaście minut przed końcem duszenia włóż również wątróbkę.

Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na tłuszczu. Kajzerki odcisnij z wody.

Wszystkie mięsa, cebulę, warzywa i kajzerki przepuść przez maszynkę do mielenia. Żeby pasztet był pełen smaku, do masy dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr rozpuszczoną w gorącej wodzie lub żurawinę oraz jajka, dopraw pieprzem i wszystkim razem wymieszaj.

Mięsna masę wyłóż do natuszczanej margaryną i posypanej bułką tartą foremki, posyp obficie rozmarynem i wstaw do nagrzanego do 160°C piekarnika. Pasztet piecz przez ok. 1,5 godziny. Następnie wystudź i pokrój w plasty.

A może nasza rodzina uwielbia grzybowe smaki? Koniecznie przygotujmy pasztet pachnący leśnymi grzybami. Wystarczy, że mięso ugotujemy z suszonymi grzybami i pogłębimy jego smak bulionem, np. Bulionem grzybowym Knorr. „Leśny” charakter pasztetu podkreślą dodane do gotowania ziarna jałowca.

### 6 zasad szefa kuchni

#### - aby pasztet się udał

■ Pasztet źle znosi mrożenie - traci swoją konsystencję i smak. Nie ma za to problemu, żeby zrobić go około 4-5 dni przed świętami - świetnie przechowa się w lodówce.

■ Ważne, aby mięso na pasztet nie było zbyt chude, ponieważ nasz świąteczny przysmak wyjdzie nam lękawy i suchy. Dobrym dodatkiem mięsnym, który zapewni odpowiednią wilgotność pasztetu, będzie kawałek podgardla wieprzowego.

■ Pasztet piecz w podłużnej, wąskiej formie, tzw. keksowej. Wyłóż ją cienkimi plasterkami boczku lub słoniny - dzięki temu pasztet nie przypali się, a do tego nabierze dodatkowego przyjemnego aromatu.

■ Pasztet zazwyczaj przyrządzamy, mieszając kilka gatunków mięsa. Jeśli mamy w zwyczaju dorzucać wątróbkę cielęcą lub drobiową, to weźmy pod uwagę, że zbyt duża jej ilość może zdominować smak całości.

■ Najlepszą przyprawą do pasztetu, o której absolutnie nie można zapomnieć, to gałka muszkatołowa. Najlepiej smakować będzie ta świeżo starta - dużo bardziej intensywna w smaku, za to posiadająca mniej goryczki.

■ Sekretem pysznego pasztetu jest odpowiednie doprawienie, dlatego starannie dobierajmy przyprawy. Aby podkreślić mięsny smak pasztetu, warto wzbogacić wywar Bulionką drobiową Knorr.

Potrawy wielkanocne to długa historia. Po jej dalszą część zapraszamy na [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl).

# Kardynał Adam Kozłowiecki SJ – zasłużony obywatel Podkarpacia, ukochany misjonarz Zambii

Huta Komorowska. Niewielka miejscowość położona w północnej części województwa podkarpackiego. To właśnie stąd pochodzi Kardynał Adam Kozłowiecki (1911-2007), jezuita, jeden z najbardziej znanych i zasłużonych polskich misjonarzy. By wstąpić do zakonu, ten niezwykły człowiek wyrzekł się swojego szlacheckiego pochodzenia i rodzinnego majątku. Po odbyciu nowicjatu w Starej Wsi koło Brzozowa, podjął studia filozoficzne i teologiczne. Świecenia kapłańskie przyjął w 1937 roku.

Krótko po wybuchu II wojny światowej, 10 listopada 1939 roku, został aresztowany przez Gestapo. Początkowo był więziony na Montelupich w Krakowie, następnie trafił do więzienia w Wiśniczu, po czym został przewieziony do obozu koncentracyjnego Auschwitz (nr więźnia 1006). Stamtąd przetransportowano go do Dachau (nr więźnia 22187). Po wyzwoleniu tego obozu przez wojska amerykańskie i spędzonych w niewoli ponad pięciu latach, wyjechał jako ochotnik do pracy duszpasterskiej w Północnej Rodezji, dzisiejszej Zambii – tam do końca życia pełnił posługę wśród najbardziej potrzebujących.

Do Afryki przybył w 1946 roku. Od początku jego praca znalazła uznanie u przełożonych, powierzone zostawały mu kolejno najważniejsze funkcje kościelne w Zambii, w wieku 87 lat został wyniesiony do godności kardynalskiej. Za wybitne zasługi na rzecz najbardziej potrzebujących pomocy został on uhonorowany Krzyżem

Wielkim Orderu Odrodzenia Polski, Krzyżem Komandorskim Orderu Zasługi RP, Zambijskim Orderem Wolności i francuską Legią Honorową. Był także przyjacielem Jana Pawła II, uczestnikiem Soboru Watykańskiego II, obrońcą praw człowieka, który przyczynił się do uzyskania przez Zambię pełnej niepodległości w 1964 roku, a przy tym – nade wszystko – niezwykle skromnym i pokornym misjonarzem.

Po jego śmierci, w 2008 roku została powołana Fundacja im. Księdza Kardynała Adama Kozłowieckiego „Serce bez granic”, która kontynuuje dzieło Patrona i ożywia pamięć jego osoby. Czyni także wysiłki, by przywrócić do dawnej świetności teren historycznego założenia dworsko-parkowego rodziny Kozłowieckich w Hucie Komorowskiej, który – rozparcelowany i zniszczony po II wojnie światowej – został wykupiony od Skarbu Państwa. Miejsce to jest ważnym elementem dziedzictwa narodowego i kulturowego regionu. Od 2011 roku funkcjonuje tu Muzeum Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ, mieszczące się w odrestaurowanej oficynie dworskiej, jedynej pozostałości z dawnego założenia dworsko-parkowego. Jak informuje Bogdan Romaniuk, inicjator i jeden z założycieli Fundacji, a zarazem Dyrektor Muzeum – Niezmiernie cieszy nas fakt, że miejsce to co roku odwiedzane jest przez ponad sześć tysięcy osób. Wśród nich są zorganizowane gru-



Muzeum Kardynała Kozłowieckiego

py szkolne, Akcje Katolickie, członkowie Domowego Kościoła, Klubów Inteligencji Katolickiej, grupy z Uniwersytetu Trzeciego Wieku, artyści, grupy rowerowe, turyści z kraju i zagranicy oraz misjonarze. Zamiedbany i zniszczony po II wojnie światowej park dworski otaczający Muzeum jest stopniowo rewitalizowany – odbudowa alejek parkowych, według ich oryginalnego, historycznego układu, osiągnęła końcowy etap realizacji. Zakończono także prace nad odtworzeniem zasobów krajobrazowych na ob-

szarze ponad czterohektarowego parku – dodaje Dyrektor Muzeum.

Otoczenie funkcjonującej od 2011 roku placówki jest przedmiotem nieustannych starań, by stworzyć na tym terenie Ośrodek Misyjno-Edukacyjny im. Kardynała Kozłowieckiego. Prowadzona działalność kulturalna i edukacyjna (coroczne Dni Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ przypadające we wrześniu, gromadzące setki osób z całej Polski i zagranicy, koncerty, wystawy, konkursy, Przegląd Filmów Misyjnych, Podkarpacki Festiwal Piosenki

Misyjnej, Noc Muzeum) cieszy się dużym zainteresowaniem, a organizowane cyklicznie wydarzenia zyskały rozpoznawalność i uznanie.

Również od 2011 roku przyznawana jest Statuetka „Serce bez granic”, nosząca imię „Misjonarza Afryki”. Jej laureatami zostają osoby duchowne i świeckie, zasłużone w dziedzinie działalności misyjnej. Do tej pory uhonorowani tą nagrodą zostali m.in.: Kardynał Medardo Joseph Mazombwe z Zambii (1931-2013), dr Wanda Błęńska (1911-2014) – lekarka i misjonarka nazywana „Matką Trędowatych”, która przez ponad 40 lat leczyła chorych na trąd w Ugandzie; Ks. prof. dr hab. Ludwik Grzebień SJ – Rektor Akademii „Ignatianum” w Krakowie w latach 2004-2010; Ks. prał. Wacław Kuflewski – wieloletni misjonarz, inicjator i pierwszy Dyrektor Centrum Formacji Misyjnej w Warszawie; Arcybiskup Telesphore George Mpundu – Metropolita Lusaki, Przewodniczący Konferencji Episkopatu Zambii; oraz s. Jolanta Bajak (ur. 1927) ze Zgromadzenia Sióstr Służebniczek Najświętszej Maryi Panny Niepokalanie Poczętej w Starej Wsi, która pełni posługę w sierocińcu w Kasisi w Zambii.

Bogdan Romaniuk dodaje, że działania podejmowane przez Fundację są różnorodne, jednak zawsze mają na celu kontynuację dzieła wspaniałego Patrona i popularyzację jego osoby, nie tylko w Polsce, ale także w Zambii, która była jego ducą ojczyzną. Jak informuje – Dzięki staraniom Fundacji



Uroczyste otwarcie wystawy „Z otwartymi dłońmi” w Sejmie RP w Warszawie, 11 kwietnia 2012 roku. Od lewej – członkowie Parlamentarnego Zespołu ds. Afryki: Killion Munyama, Renata Butryn i John Godson; Jan Wieliński – były Ambasador Polski w Zimbabwie, Bogdan Romaniuk. Przemawia przedstawiciel byłych więźniów Dachau.



Ks. prałat Marcei Prawica, misjonarz pełniący posługę w Zambii, odbiera Statuetkę „Serce bez granic” z rąk Biskupa Edwarda Frankowskiego, Prezesa Zarządu Fundacji, podczas VII Dni Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ (28 września 2014 roku)

i przychylności dyrekcji Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Fryderyka Chopina w Rzeszowie, w październiku 2014 roku doszło do podpisania porozumienia o współpracy pomiędzy podkarpaczką placówką a Szpitalem im. Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ w Lusace. W związku z podpisaną deklaracją, organizowana jest obecnie pomoc dla szpitala w Zambii, na której skorzysta również Podkarpacie, ponieważ szpital wojewódzki uzyska m.in. dostęp do konsultacji medycznych w zakresie chorób tropikalnych.

O międzynarodowym charakterze podejmowanych przez Fundację działań świadczy również fakt, że wystawa poświęcona Patronowi, nosząca tytuł „Z otwartymi dłońmi”, była do tej pory prezentowa-

na w takich miejscach jak: teren byłego obozu koncentracyjnego w Dachau, Parlament Europejski w Brukseli, Akademia Caritas-Pirckheimer-Haus w Norymberdze oraz Muzeum Narodowe w Lusace w Zambii. Ekspozycja gościła także w Sejmie RP w Warszawie oraz w kilkunastu innych miejscach w Polsce.

Muzeum Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ w Hucie Komorowskiej czynne jest od wtorku do niedzieli (za wyjątkiem środy) w godz. 10:00 - 16:00. Jest to miejsce, które każdy mieszkaniec Podkarpacia powinien odwiedzić, by poznać jedną z pięknych postaci, które wywodzą się z terenu naszego regionu.

ZOFIA SUMARA



Podpisanie deklaracji o współpracy pomiędzy szpitalami w dniu 1 października 2014 roku. Od lewej: Bogdan Romaniuk – ówczesny Członek Zarządu Województwa Podkarpackiego, Witold Wiśniewski – Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Fryderyka Chopina w Rzeszowie, Agatha Lloyd – Dyrektor Szpitala im. Kardynała Adama Kozłowieckiego SJ w Lusace, Anna Hartman-Ksycińska – Zastępca Dyrektora ds. Medycznych Szpitala Wojewódzkiego w Rzeszowie, Dariusz Bździkot – Sekretarz Zarządu Fundacji „Serce bez granic”



Wystawa „Z otwartymi dłońmi” w Parlamencie Europejskim w Brukseli.

Zdjęcia: Robert Wilk



Moment uroczystego otwarcia wystawy w dniu 19 czerwca 2012 roku z udziałem prof. Jerzego Buzka – byłego Przewodniczącego Parlamentu Europejskiego w latach 2009-2012.

reklama

KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**CERTES**  
SZKOŁENIA

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

**Przyjdź z dowodem tożsamości  
do Urzędu Gminy w Orłach  
Potwierdź Profil Zaufany  
i odbierz upominek.**

**ZAŁÓŻ PROFIL ZAUFANY  
I ODBIERZ UPOMINEK!**

GMINA ORŁY

**Liderzy e-Rozwoju Podkarpacia**  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



## DOBRE PROTEZY

KOŃCZYN GÓRNYCH I DOLNYCH

35-301 Rzeszów  
ul. Lwowska 68  
(90 m od szpitala)

tel. 17 852 81 11  
600 957 552

**Zapraszamy**

od pn. do pt.  
w godz. 7:00–15:00

e-mail: [biuro@protezynog.pl](mailto:biuro@protezynog.pl)

**UMOWA  
NFZ**

[www.protezynog.pl](http://www.protezynog.pl)

**Uwaga!** W Rzeszowie w promieniu 70 m są 3 zakłady ortopedyczne, ale o tym informują tylko najlepsi. Sprawdź czy dobrze trafiłeś.



Oferujemy korzystne warunki naprawy starych, uszkodzonych protez

### MIASTA W KTÓRYCH JESTEŚMY

**Zapraszamy do naszych punktów:**

- Nowy Sącz
- Krosno
- Sanok
- Przemyśl
- Tarnów
- Tarnobrzeg
- Ostrowiec Świętokrzyski
- Zamość



**SPRAWDŹ, KIEDY JESTEŚMY W TWOIM MIEŚCIE**

**tel. 17 852 81 11, 600 957 552**



W szczególnych przypadkach oferujemy wizytę technika ortopedy w domu pacjenta.

Jakość wykonywanych przez Nasz Zakład usług gwarantuje zespół doświadczonych specjalistów, którym kieruje jeden z najlepszych techników w Polsce Pan **Marek Mach** – MISTRZ – TECHNIK ORTOPEDA wraz z **Tomaszem Kotem**, **Januszem Motyką**. Pan Marek Mach przez wiele lat był głównym protetykiem w Klinice Konstancin-Jeziorna gdzie współpracował z Prof. M. Weisssem współtworząc polską ortopedię. Pan Mach dodatkowo podnosił swoje umiejętności w Prosthetic America Lim w Chicago, obecnie mieszka i pracuje w Rzeszowie.

Nowoczesny park maszynowy pozwala na produkcję wysokiej jakości protez w konkurencyjnej cenie.



Precyzyjnie ustawiamy każdą protezę



Ponad 350 zadowolonych pacjentów rocznie

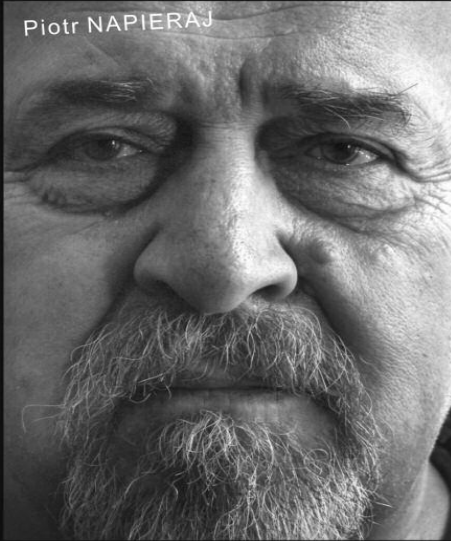
**tel. 600 957 552 SPRAWDŹ, KIEDY JESTEŚMY W TWOIM MIEŚCIE**



Ręczna obróbka gipsowego odlewu kikut



Piotr NAPIERAJ



Robert CHODUR



Adam MĘŻYK



SEZON LXX  
2014/2015  
Ślady. Ona

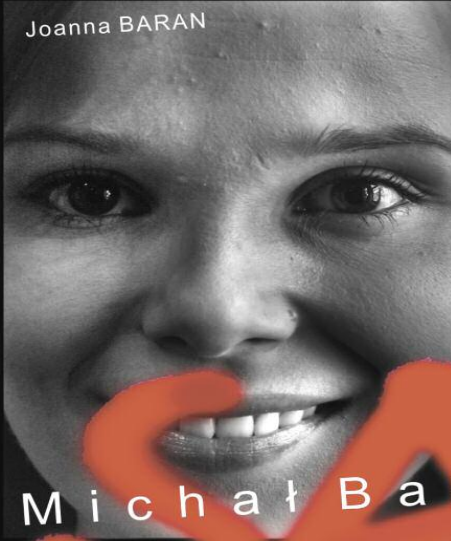


Dyrektor Jan Nowara

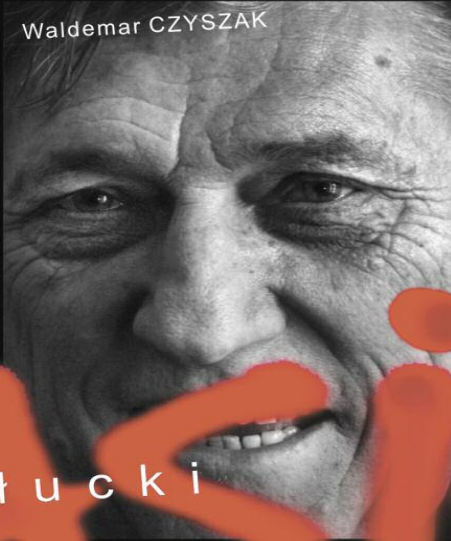
Opracowanie tekstu,  
adaptacja sceniczna i reżyseria  
**Waldemar ŚMIGASIEWICZ**  
Scenografia  
**Marcin PREYER**  
Muzyka  
**Mateusz ŚMIGASIEWICZ**

Inspicjent Andrzej Siedlecki  
Sufler Małgorzata Depta

Joanna BARAN



Waldemar CZYSZAK



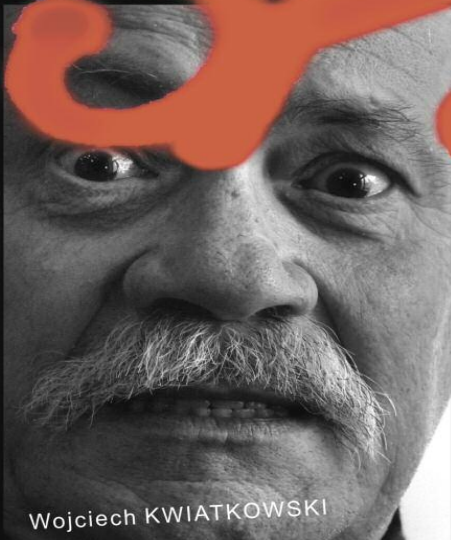
Mariola ŁABNO-FLAUMENHAFT



Mateusz MIKOŚ



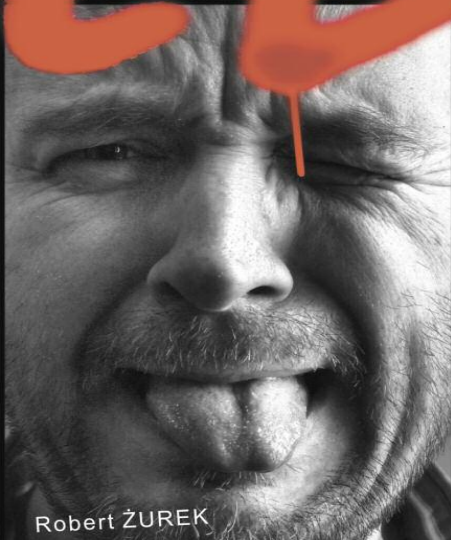
Michał Bałucki



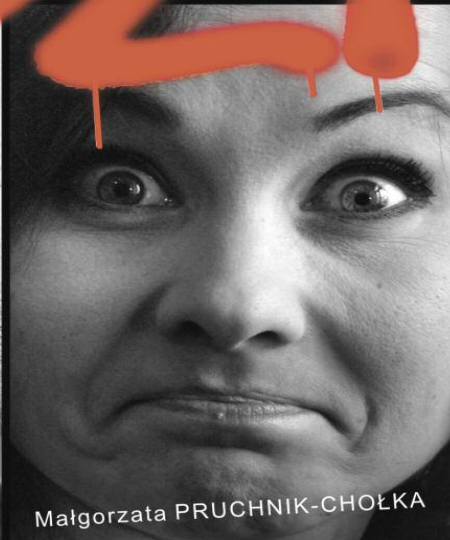
Małgorzata MACHOWSKA



Robert ŻUREK



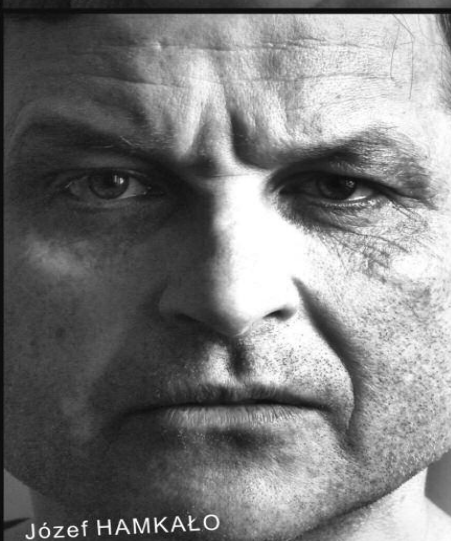
Małgorzata PRUCHNIK-CHOŁKA



Wojciech KWIATKOWSKI



Józef HAMKAŁO



Justyna KRÓL

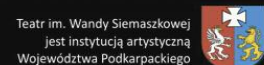


Marek KĘPIŃSKI



Teatr im. Wandy Siemaszkowej w Rzeszowie  
www.teatr-rzeszow.pl tel. 17 853 22 52

Premiera Studencka 27 marca 2015  
Premiera 28 marca 2015 Duża Scena  
Międzynarodowy Dzień Teatru



**TEATR IM. WANDY SIEMASZKOWEJ****04/2015****DUŻA SCENA**

01	śr.	19:00	<b>SĄSIEDZI</b>
02	czw.	19:00	<b>SĄSIEDZI</b>
09	czw.	19:00	<b>SĄSIEDZI</b>
10	pt.	19:00	<b>SĄSIEDZI</b>
11	sob.	19:00	<b>SĄSIEDZI</b>
16	czw.	11:00	<b>BALLADYNA</b>
		19:00	<b>BALLADYNA</b>
17	pt.	11:00	<b>BALLADYNA</b>
18	sob.	18:00	<b>BALLADYNA</b>
19	niedz.	18:00	<b>BALLADYNA</b>
21	wt.	11:00	<b>ANIA Z ZIELONEGO WZGÓRZA</b>
22	śr.	11:00	<b>ANIA Z ZIELONEGO WZGÓRZA</b>
23	czw.	19:00	<b>SIOSTRUNIE</b>
24	pt.	18:00	<b>SIOSTRUNIE</b>
25	sob.	18:00	<b>SĄSIEDZI</b>
29	śr.	19:00	<b>SĄSIEDZI</b>
30	czw.	19:00	<b>SĄSIEDZI</b>

**KAWIARNIA ARTYSTYCZNA (foyer Teatru)**12 niedz. 19:00 **NA POKUSZENIE****MAŁA SCENA im. Z. Kozienia**

08	śr.	19:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>
09	czw.	20:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>
10	pt.	20:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>
11	sob.	19:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>
14	wt.	19:00	<b>OLD LOVE</b>
17	pt.	19:00	<b>ZAPISKI OFICERA ARMII CZERWONEJ</b>
18	sob.	19:00	<b>ZAPISKI OFICERA ARMII CZERWONEJ</b>
21	wt.	19:00	<b>MÓJ BOSKI ROZWÓD</b>
22	śr.	19:00	<b>MÓJ BOSKI ROZWÓD</b>
25	sob.	19:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>
26	niedz.	19:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>
29	śr.	20:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>
30	czw.	20:00	<b>WENUS W FUTRZE</b>

**SZAJNA GALERIA**

23	czw.	10:00	<b>STARA KOBIETA WYSIADUJE</b>
24	pt.	10:00	<b>STARA KOBIETA WYSIADUJE</b>
28	wt.	19:00	<b>STARA KOBIETA WYSIADUJE</b>

**WIOSENNY REPERTUAR PEŁNY NOWOŚCI!**

ROZKOSZNA AFRODYTA, CZY MŚCIWA FURIA?

**POZNAJ PRAWDZIWE OBLICZE „WENUS W FUTRZE”!**

KOMEDIA INTRUZÓW, PARADA GŁUPCÓW I KRYTYKA PROWINCJONALIZMU...

**TRAGIKOMEDIA „SĄSIEDZI” W REŻ. WALDEMARA ŚMIGASIEWICZA UDERZY CIĘ GORZKĄ PRAWDĄ I AUTOIRONIĄ.**

Teatr zastrzega sobie prawo do zmian w repertuarze.

**TEATR IM. WANDY SIEMASZKOWEJ W RZESZOWIE**

ul. Sokoła 7-9, 35-010 Rzeszów, e-mail: sekretariat@teatr-rzeszow.pl

DZIAŁ SPRZEDAŻY I MARKETINGU od poniedziałku do piątku w godz. 8:00–16:00, tel./fax 17 853 22 52, tel. 17 853 20 01 wew. 341, 330

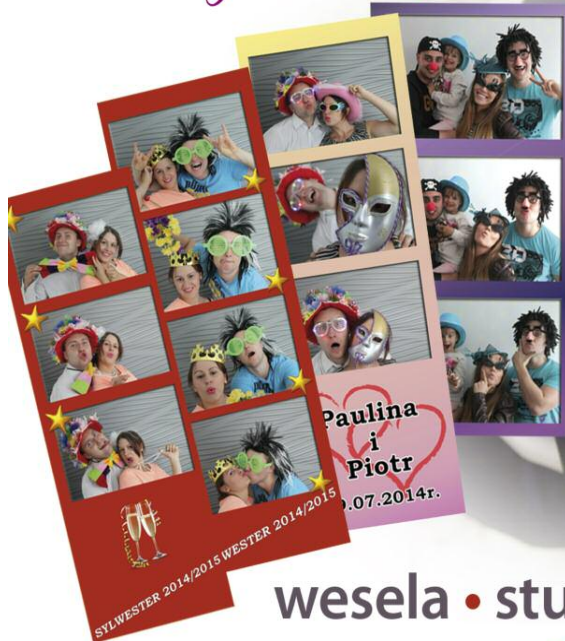
KASA BILETOWA od wtorku do piątku w godz. 16:00–19:00 oraz sobota i niedziela w godz. 14:00–19:00, tel. 17 850 89 89

Dyrektor Jan Nowara

[www.teatr-rzeszow.pl](http://www.teatr-rzeszow.pl)

## Zabierz fotobudkę na swoją imprezę!

*Uchwycić niezapomniane chwile...*



wesela • studniówki • firmowy event  
[www.mediarzeszow.pl/fotomania](http://www.mediarzeszow.pl/fotomania)

## FotoMania

rezerwacja:

697 666 696  
 791 730 379



# Oderwałem się od ziemi

Rozmowa z **KRZYSZTOFEM „KIELICHEM” KIELISZKIEWICZEM**

**- Od 21 lat jesteś basistą Lady Pank. Trzy lata temu postanowiliście jednak zdradzić rodzimą formację i wydać solowy album „Dziecko szczęścia”.**

- Nie był to żaden skok w bok, bo nie ukrywałem się z tym przed resztą zespołu. Lady Pank zawsze będzie dla mnie najważniejszy. Nagrywając solowy krążek chciałem się sprawdzić jako kompozytor.

**- I pomimo tego, że zarzekałeś się, że już nigdy więcej, wydałeś właśnie drugi album solowy „Drapacz chmur”.**

- No i rzeczywiście nie miało być już niczego więcej. Mnóstwo czynników odprawiło mnie od nagrania kolejnej płyty. Na zmianę mojej decyzji wpływ miały przede wszystkim liczne długie wieczory, które spędziłem z gitarą w rękę. Tak powstało kilka nowych, fajnych numerów. Tak mi się przynajmniej wydaje, że fajnych, bo sam nie mam do nich żadnego dystansu (uśmiech). W każdym razie źle bym się czuł, gdyby reszta swojego życia przeleżały one na dnie szuflady.

**- Nie mogłeś zaproponować tych kompozycji innym wykonawcom?**

- Nie ukrywam, że tutaj podszedłem do sprawy dość egoistycznie. Kiedy oddajesz jakiś utwór innemu artyście, właściwie się z nim żegnasz. Nie masz na niego żadnego wpływu. Bez twojego udziału może on do tego stopnia zmienić brzmienie i formę, że w ogóle nie czujesz tego, że jesteś jego autorem. Tego właśnie chciałem uniknąć. Dlatego po raz kolejny postanowiłem wziąć sprawy we własne ręce.

**- Nie wiem czy moje rozumowanie idzie w dobrym kierunku, ale czy tytuł albumu „Drapacz chmur” może oznaczać, że muzycznie wspiąłeś się o poziom wyżej?**

- Rzeczywiście jest w nim pewna dwoistość. Na pewno zrobiłem kolejny krok w swoim życiu artystycznym. Może nie sięgnąłem chmur, ale z pewnością oderwałem się od ziemi. Zdarza mi się błądzić w obłokach i myśleć o niebieskich migdałach, ale zaraz życie sprowadza mnie na ziemię, bo właśnie przyszły kolejne rachunki do zapłacenia (śmiech). W każdym razie ten album jest o wiele bardziej osobisty.

**- Na „Dziecko szczęścia” zaprosiłeś wiele interesujących wokali do współpracy. Dlaczego tym razem w znacznym stopniu ograniczyłeś głosy śpiewające na „Drapaczu”?**

- Głównie z powodów logistycznych. Na pierwszym krążku mogliśmy usłyszeć m.in. Kasię Stankiewicz, Anię Rusowicz, Anię Dąbrowską, Marcina Rozyńka czy Johna Portera. Jestem im niezmiernie wdzięczny, że wsparli mój projekt swoimi talentami. Żałowałem wówczas jednak jednego. Że na zajętość tych artystów nie uda mi się zebrać nas w jednym miejscu i czasie, by zaprezentować „Dziecko szczęścia” publiczności na żywo. Na „Drapaczu chmur” większość utworów śpiewam sam. Wspiera mnie jedynie Łukasz Lach, którego usłyszeć można było także na poprzedniej płycie.

**- Czy to oznacza, że zamierzasz wyruszyć z tym materiałem w Polskę?**

- Bardzo bym chciał sprawdzić „Drapacza” na koncertach. Nie wiem czy mi się to uda ze względu na terminarz Lady Pank. Właśnie ruszamy w wielką trasę koncertową. Zaprezentujemy na niej akustyczne przeboje grupy. Podczas tego tournée powstanie materiał na płytę, która na rynku ukaże się w maju.

**- To może warto połączyć przyjemne z pożytecznym? Przecież każdy z muzyków Lady Pank ma na swoim koncie solowe projekty. Można by zaprezentować niektóre przynajmniej utwory na koncertach zespołu.**

- Nie myśleliśmy nigdy o tym w tych kategoriach. Może jest to jakiś pomysł? Teraz głośno myślę. Z drugiej jednak strony chcielibyśmy uniknąć porównań naszych solowych projektów do podstawowej działalności Lady Pank. Poza tym naturalną rzeczą jest, że po nasze solowe albumy najczęściej sięgają także fani zespołu. Choć każdy z nas pewnie po cichu liczy na to, że dzięki solowej działalności pozyska nowych odbiorców.

**- I jak to będzie z Tobą teraz? Mówisz dość czy w głowie mnożą Ci się kolejne solowe projekty?**

- Nauczony doświadczeniem wolę powiedzieć „nigdy nie mów nigdy”. Na razie jestem na początku promocji „Drapacza chmur”. Ale gdyby zaczęło mi się w głowie kotłować od pomysłów, nie będę się zarzekał (uśmiech).

ROZMAWIAŁ MARCIN KALITA





**TOYOTA**

ALWAYS A  
**BETTER WAY**

*Happy End*



*Niezapomniany  
styl*

*Najnowsze technologie  
w wyśmienitych cenach*

*Niezwykłe  
rabaty*

# Szczerśliwe zakończenie wyprzedaży 2014

Przyjdź do salonów Toyoty po ostatnie modele z rocznika 2014

**TOYOTA DAKAR Sp. z o.o.**  
36-007 Krasne 9A

tel. 17 / 85 55 288  
mail: 055@toyota.pl

*Z okazji nadchodzących Świąt Wielkanocnych  
życzymy wielu radosnych i ciepłych chwil,  
odpoczynku przy rodzinnym stole  
oraz mnóstwa pomyslności w życiu  
prywatnym i zawodowym.*

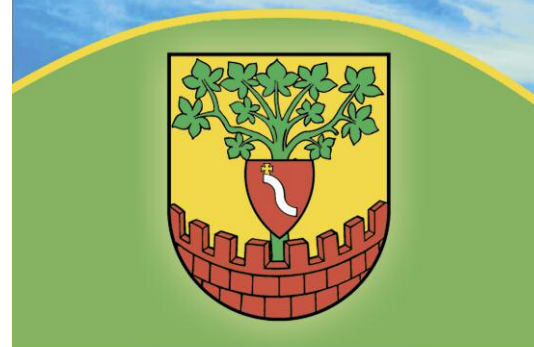
**MARCEL**

*Marcel Amelowski*



Przyjdź z dowodem tożsamości  
do Urzędu Gminy w Jaworniku  
Polskim Potwierdź Profil Zaufany  
i odbierz upominek.

**ZAŁÓŻ PROFIL ZAUFANY  
I ODBIERZ UPOMINEK!**



**Liderzy e-Rozwoju Podkarpacia**  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach  
Europejskiego Funduszu Społecznego



## Artyści i VIP-y dzieciom. Dużo zabawy i uśmiechów

**21 marca br. w sanockiej Arenie odbył się niecodzienny mecz hokejowy. To kolejna edycja charytatywnej imprezy sportowej o nazwie „Gwiazdy na lodzie”.**

Nie opadają emocje po wyjątkowym spotkaniu Hokejowej Reprezentacji Artystów Polskich, która to skrzyżowała kije z Reprezentacją Sanockich VIP-ów, wspartych zawodnikami drużyny „Niedźwiedzie” Sanok. Impreza „Gwiazdy na Lodzie”, której organizatorem była Fundacja Czas Nadziei, po raz kolejny sprawiła, że w sanockiej Arenie było wiele śmiechu, dobrej zabawy, widowiska artystycznego i sportowego.

Co najważniejsze, całkowity dochód z imprezy zostanie przeznaczony dla podopiecznych Fundacji Czas Nadziei.

MAREK GRZESIK



# SIGMA

## CENTRUM-BUDOWNICTWA

**Krosno, ul. Składowa 7  
tel. 13 43 213 61**

**Sanok, ul. Piastowska 117  
tel. 13 46 620 88**

**PUSTAK PIANOWY**  
- SOLBET  
- 24 x 24 x 59

**SOLBET**



**5<sup>98</sup>**  
/szt

**KOSTKA BRUKOWA**  
- JADAR

**JADAR**



**RABAT -20%**

**PLYTA GIPSOWA**  
- gr. 12,5 mm  
- 1,2 x 2,6 m

**siniat**



**4<sup>69</sup>**  
/m<sup>2</sup>

**WEŁNA SZKLANA**  
- gr 15 cm

**climowool**



**RABAT -23%**

# PROMOCJA

**DRZWI**

**PANELE**

**PODŁOGI**

Drzwi i podłogi

**VOX**

**35%**  
oszczędności



**Krosno, ul. Składowa 7  
Sanok, ul. Piastowska 117**

XXV Halowe Mistrzostwa Polski Juniorów Młodszych w Łuczniectwie – Zamość

# Brąz dla dziewcząt SAGITU Humniska



Brązowe medalistki Halowych Mistrzostw Polski jun. mł w Zamościu: (od lewej) Patrycja Piotrowska, Agata Ryba, trener Jacek Ryba, Wiktoria Toczek (Sagit Humniska).

**Brązowy medal zdobyty w konkurencji strzelania zespołowego to trofeum zawodniczek Sagitu Humniska strzelających w składzie: Wiktoria Toczek, Agata Ryba i Patrycja Piotrowska.**

Rozgrywane w minioną sobotę i niedzielę w Zamościu Halowe Mistrzostwa Polski Juniorów Młodszych zgromadziły na starcie rekordową ilość 189 zawodników z 30 klubów.

Już kwalifikacje zapowiadały bratobójczą walkę, bowiem w pierwszej dziesiątce dziewczęcych zespołów znalazły się trzy kluby podkarpackie: na miejscu 4 - Tramp Jarosław, na 5 - Sagit Humniska i na 7 - Jar Kielnarowa.

Awans do ćwierćfinałów wywalczyły Tramp i Sagit, gdzie w emocjonującym pojedynku bardziej rutynowane dziewczęta z Humnisk pokonały 5:3 koleżanki z Trampa Jarosław. W finale złoty medal zdobyły łuczniczki Mewy Kołobrzeg, a srebrny MRKS Gdańsk.

Pozostałe miejsca - 5. Tramp Jarosław, 9. Jar Kielnarowa, 15. Resovia

W rywalizacji zespołów męskich na miejscach medalowych: 1. Płaszowianka Kraków, 2. Boruta Zgierz, 3. Agros Zamość i Łuczniczki Żywiec.

Podkarpackie kluby uplasowały się na miejscach: 7. Resovia, 8. Piast 25 Rzeszów, 19. Sagit Humniska.

Po strzelaniach indywidualnych kwalifikacyjnych chłopców zapowiadały się obiecujące wyniki w finałach, bowiem w pierwszej dziesiątce znalazło się trzech zawodników: na miejscu 4 Kry-

stian Kaszuba (Piast 25), 8. Ryszard Topolnicki (Tramp Jarosław), 9. Jakub Biela (Tramp Jarosław). Do finałów na dalszych miejscach awansowali ponadto: 22. Mateusz Piecuch (Piast 25) i 26. Paweł Czyż (Resovia).

W ostatecznej klasyfikacji Mistrzostw Polski juniorzy młodzi podkarpackich klubów zajęli następujące miejsca:

Chłopcy: 5. Ryszard Topolnicki (Tramp Jarosław), 7. Mateusz Piecuch (Piast 25 Rzeszów),

8. Paweł Czyż (Resovia), 11. Jakub Biela (Tramp Jarosław), 17. Krystian Kaszuba (Piast 25),

37. Patryk Warchoń (Piast 25), 48. Adrian Smoleń (Resovia), 51. Dawid Lasek (Sagit),

52. Julian Błaszowski (Resovia), 74. Patryk Kędra (Sagit), 76. Kacper Kij (Sagit),

93. Mateusz Drygas (Resovia), 94. Oskar Złomaniec (Resovia).

Dziewczęta: 9. Patrycja Kędra (Jar Kielnarowa), 11. Agata Osuch (Tramp Jarosław),

13. Wiktoria Toczek (Sagit Humniska),

19. Jagoda Siry (Tramp), 24. Natalia Marcinkiewicz (Tramp), 25. Agata Ryba (Tramp),

27. Marlena Kocaj (Resovia), 30. Julia Kuna (Jar),

35. Patrycja Piotrowska (Sagit), 38. Agnieszka Hus (Jar), 51. Agata Rodzeń (Resovia),

59. Magdalena Mních (Tramp), 64. Sylwia Zajac (Resovia), 70. Monika Czekaj (Resovia),

71. Anna Woźny (Resovia).

**MAREK GRZESIK**

## Policjanci rywalizowali o Puchar Komendanta w siatkówce

Znany zwycięzców III Wojewódzkiego Turnieju Piłki Siatkowej Policjantów o Puchar Podkarpackiego Komendanta Wojewódzkiego Policji. W zawodach bezkonkurencyjna okazała się drużyna Samodzielnego Pododdziału Antyterrorystycznego Policji w Rzeszowie. Drugie miejsce na podium wywalczył zespół Komendy Wojewódzkiej Policji w Rzeszowie, a trzecie zajęła reprezentacja, w skład której weszli policjanci z Leska i Ustrzyk Dolnych.

W sobotę (21.03.) hala sportowa Gimnazjum nr 1 w Jasle stała się areną zmagania drużyn uczestniczących w III Wojewódzkim Turnieju Piłki Siatkowej Policjantów. Jego organizatorem była jasielska Policja oraz Zarząd Terenowego Niezależnego Samorządnego Związku Zawodowego Policjantów w Jasle. W zawodach uczestniczyło osiem zespołów: funkcjonariusze Komendy Wojewódzkiej Policji oraz Samodzielnego Pododdziału Antyterrorystycznego Policji w Rzeszowie, policjanci komend miejskich i powiatowych z Krosna, Przemyśla, Jasła, Rzeszowa, Leska i Ustrzyk Dolnych oraz reprezentacja Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Jasle.



Uroczyste turniej otworzył insp. Paweł Filipek - Komendant Powiatowy Policji w Jasle, który przywitał zawodników i życzył im powodzenia w rozgrywkach. Zespoły rywalizowały w dwóch grupach. Grając systemem „każdy z każdym” zajęły miejsca rankingowe uprawniające do gry w półfinale, a następnie o najwyższe podium. Rywalizacja była zacięta, jednak odbywała się w przyjemnej, sportowej atmosferze współzawodnictwa i gry fair play.

Po zaciętych grach eliminacyjnych, w finale turnieju zagrały drużyny: Komendy Wojewódzkiej Policji i Samodzielnego Pododdziału Antyterrorystycznego Policji w Rzeszowie. Po emocjonującym pojedynku, zwycięstwo przypadło drużynie antyterrorystów. Drugie miejsce na podium zajęła reprezentacja komendy wojewódzkiej, a trzecie zespół składający się z funkcjonariuszy z Leska i Ustrzyk Dolnych. Najlepszą zawodniczką turnieju wybrana została Małgorzata Czechowska z KMP w Przemyślu. Za najlepszego zawodnika uznano Arkadiusza Czerwińskiego z SPAP w Rzeszowie.

W imieniu Podkarpackiego Komendanta Wojewódzkiego Policji, zwycięzcom turnieju puchar wręczył insp. Paweł Filipek Komendant Powiatowy Policji w Jasle. W uroczystym zakończeniu zawodów i rozdaniu nagród udział wzięli również asp. sztab. Józef Bąk Przewodniczący Zarządu Wojewódzkiego NSZZP w Rzeszowie oraz asp. Jerzy Poszeleńny Przewodniczący Zarządu Terenowego NSZZP w Jasle.

Źródło: KWP

reklama

KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

CERTES  
SZKOLENIA

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Przyjdź z dowodem tożsamości  
do Urzędu Gminy w Gaci  
Potwierdź Profil Zaufany  
i odbierz upominek.

**ZAŁÓŻ PROFIL ZAUFANY  
I ODBIERZ UPOMINEK!**

**Liderzy e-Rozwoju Podkarpacia**  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

www.akademia-zdrowia.pl

**AKADEMIA****ZDROWIA**

Rzeszów, ul. Jagiellońska 5  
tel. 17853 25 09, 850 73 17  
[www.akademia-zdrowia.pl](http://www.akademia-zdrowia.pl)

## TRWA NABÓR NA ROK SZKOLNY 2014/2015!

### POLICEALNA SZKOŁA – UCZ SIĘ ZA DARMO!

TERAZ WYBRANE  
KIERUNKI MEDYCZNE ZA **0 zł**

- asystentka stomatologiczna
- asystent osoby niepełnosprawnej
- terapeuta zajęciowy
- technik sterylizacji medycznej
- opiekun medyczny
- opiekun dps
- technik administracji
- technik informatyk
- technik usług fryzjerskich
- technik usług kosmetycznych
- technik masażysta
- biomasażysta
- technik ortopeda
- technik farmaceutyczny
- technik weterynarii
- florysta

### KURSY KWALIFIKACYJNE W ZAWODZIE

- technik usług fryzjerskich
- bukiciarstwo, florystyka
- projektowanie i aranżacja ogrodów
- instruktor rekreacji ruchowej (fitness, ćwiczenia siłowe)
- kosmetyka z elementami wizażu
- masaż klasyczny, leczniczy
- opiekun osób starszych i niepełnosprawnych
- dietetyka

#### WARSZTATY PRAKTYCZNE:

- masaż gorącymi kamieniami
- masaż bańkami chińskimi

### **NOWOŚĆ** DLA MŁODZIEŻY PO GIMNAZJUM!

- TECHNIKUM WETERYNARII
- TECHNIKUM ORGANIZACJI REKLAMY
- TECHNIKUM USŁUG FRYZJERSKICH

### LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA DOROSŁYCH

