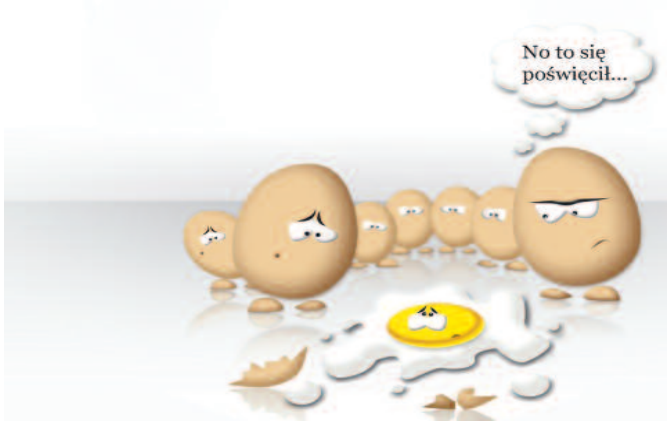
www.mediarzeszow.pl

TYGODNIK EXTRA PODKARPACIE

NR 342 • ROK XI • 23 MARCA 2016 • RZESZÓW • KROSNO
E-MAIL: extra-podkarpacie@extra-media.pl • www.extrapolska.pl



Noc Wielkanocna jest nocą nadzwyczajną,
kiedy moc zmartwychwstałego Chrystusa
pokonuje ostatecznie siły ciemności i śmierci,
zapala w sercach wierzących nadzieję i radość.

Św. Jan Paweł II

Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych
życzenia
wielu głębokich i pięknych przeżyć,
płynących ze Zmartwychwstania Chrystusa,
rodzinnej miłości, zrozumienia i życzliwości,
wewnętrznego spokoju i wszelkiej pomyślności
oraz tego,
aby cud Wielkiej Nocy
wlewał w serca i umysły wiarę, nadzieję i radość

składają

Marszałek
Województwa Podkarpackiego
Władysław Ortyl

Przewodniczący Sejmiku
Województwa Podkarpackiego
Jerzy Cypryś

Wielkanoc 2016 r.

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

>>>>> GAZETA BEZPŁATNA >>>>>> GAZETA BEZPŁATNA >>>>>> GAZETA BEZPŁATNA >>>>>> GAZETA BEZPŁATNA

Chcę żyć, pracować i czuć się potrzebną

Zamykanie się w czterech ścianach to wydanie wyroku na siebie – uważa Maria Pakulnis. Zdaniem aktorki dojrzałe kobiety mają takie samo prawo do cieszenia się życiem, dbania o siebie i kariery zawodowej jak ich młodsze koleżanki. Ona sama chce pracować jak najdłużej, nie wyobraża sobie bowiem życia bez aktorstwa.

Maria Pakulnis urodziła się w 1956 roku – w lipcu skończy więc 60 lat. Nie zamierza jednak zwalniać tempa i cały czas pracuje zawodowo. Gra w spektaklu „Konserwator" na deskach warszawskiego Teatru Komedia, pojawia się także na małym ekranie. Od marca aktorkę można oglądać w nowym serialu telewizji Polsat „Powiedz TAK!". Twierdzi, że kocha swój zawód, który jest dla niej całym życiem, i nie umiałaby z niego zrezygnować. Chce też cały czas czuć się potrzebna.

– Jedyne, o co mogę prosić, nie wiadomo do końca kogo, to o zdrowie i dobrą formę i żeby się nie zamykać w czterech ścianach, nie rezygnować z życia, bo wtedy się wydaje wyrok na siebie. Chcę żyć, pracować i czuć potrzebną – mówi Maria Pakulnis agencji informacyjnej Newseria Lifestyle.

Aktorka zauważa, że w Polsce wciąż od kobiety po 50 roku życia wymaga się raczej skoncentrowania na życiu rodzinnym i opiece nad wnukami, nie pozwala się im natomiast cieszyć życiem i swobodą. Maria Pakulnis ma nadzieję, że już wkrótce postawa ta ulegnie zmianie, a ludzie z jej pokolenia będą szanowani i docenieni. Pewne symptomy zmian sama już zauważyła. Jej zdaniem dojrzałe Polki mają coraz więcej odwagi do życia według własnych zasad.

– Widzę coraz więcej kobiet w moim wieku, które chodzą zadbane, uprawiają sporty, umawiają się do teatru, chodzą na wino, dokształcają się i po prostu zwyczajnie żyją. I nie wolno zapominać, że każdy będzie miał kiedyś to 50+ i wtedy dopiero zrozumie, o czym ja mówię – mówi Maria Pakulnis.

W serialu „Powiedz TAK!" Maria Pakulnis wciela się w postać Zofii – ciotki głównej bohaterki, rozwódki, która lubi dobrą zabawę i męskie towarzystwo. Żyje z dnia na dzień, stale wpada w kłopoty i nie przejmuje się konsekwencjami swojego postępowania. Maria Pakulnis twierdzi, że jej bohaterka jest zaprzeczeniem stereotypu ciotki jako kobiety pełnej ciepła, realizującej się w kuchni i czekającej na rodzinę z obiadem.

– Dawno nie spotkałam się z tak dobrze napisaną rolą. Naprawdę miałam fantastyczne zadanie aktorskie do wykonania i mam nadzieję, że to będzie dalej trwało, bo taka rola trafia się rzadko – mówi Maria Pakulnis.

Serial „Powiedz TAK!" można oglądać na antenie telewizji Polsat we wtorki o godz. 21.30. Oprócz Marii Pakulnis w obsadzie znaleźli się m.in. Katarzyna Zawadzka, Cezary Pazura, Agnieszka Więdłocha, Mikołaj Roznerski, Nikodem Rozbicki i Sylwia Gliwa.

ŹRÓDŁO: NEWSERIA.PL

reklama

CHCESZ PRZEŻYĆ PRZYGODĘ?
W Kresowej Osadzie to coraz łatwiejsze.

Już teraz warto pomyśleć o zaplanowaniu szkolnej wycieczki i wakacyjnych wypadach. Wiele ośrodków właśnie rozpoczęło przyjmowanie rezerwacji. Kresowa Osada w Baszni Dolnej także przygotowuje się na przyjęcie turystów i gości. Niedawno pojawił się folder promujący wszystkie atrakcje ośrodka. Oferta jest jeszcze bardziej interesująca niż rok temu. Obok warsztatów kaligraficznych, makramowych, kowalskich, garncarskich, malowania na szkle, stolarskich, pszczelarskich, historycznych pojawią się drezyny kolejowe, quady oraz wiele zajęć i warsztatów kulinarnych. Przy współpracy z lokalną stadniną koni, całorocznym lodowiskiem i Muzeum Kresów oraz rozbudowywanym ciągle parkiem rozrywki oferta staje się konkurencyjna w skali południowo wschodniej Polski.

Przez cały miniony sezon (drugi rok działalności) Kresową Osadę odwiedziło ponad 35 tyś. osób z czego 10 tyś. stanowiły szkolne grupy zorganizowane. Mimo to zarządzający obiektem nie spoczęli na laurach i przygotowali nową ofertę. Została ona przygotowana w taki sposób, by łączyła naukę z zabawą. Organizatorzy zdają sobie sprawę, że współcześnie do młodzieży nie docierają konwencjonalne metody edukacji. Bardzo ważne są dla niej odmienność, doświadczalność, a przede wszystkim działanie i własne zdanie. Z tego względu ośrodek proponuje różnorodne zajęcia i warsztaty. W ofercie znaleźć można „Wielokulturowe Kresy", „U Króla Jana", „Krainę miodem płynącą", „Kresowe Jadło", „Promocyjny pakiet edukacyjny", „Festyn edukacyjny", „Piknik z przygodą", „Wizytę na Kresach", „Piknik maluszka", „Zieloną szkołę", „Kresy w siodle i na torach" oraz warsztaty rękodzielnicze. Szczegóły znajdują się w najnowszym folderze, dostępnym także w wersji elektronicznej: www.kresowaosada.pl/upload/files/szkoly2016folder.pdf

Przypomnijmy, że Kresowa Osada w Baszni Dolnej znalazła się w trójce najlepszych produktów turystycznych 2015 roku wyróżnionych przez Podkarpacką Regionalną Organizację Turystyczną, znalazła się też na szlaku rowerowym Green Velo (jako miejsce przyjazne rowerzystom), szlaku Polskiej Gęsiny i Kulinarnym Szlaku "Podkarpackie Smaki".

Szczegółowe informacje na www. kresowaosada.pl

Kiełbasianka w kuchni

– nieograniczone możliwości tradycji

W wiejskiej podkarpackiej kuchni długo nie było lodówki, a przechowywanie żywności było kłopotliwe. Trudności nasilały się w przypadku mięsa, które szybko się psuło. W latach pięćdziesiątych dwudziestego wieku popularny stał się w Polsce sposób szczelnego zamykania słojów systemem Wecka. Gotowe produkty zapiekano w szczelnie zamkniętych słojach, by potem przechowywać je bezpiecznie, nawet przez wiele miesięcy.

I tak powstała kiełbasianka – mięsny, wieprzowy rozdrobniony farsz, doprawiony tłuszczem i solą, czosnkiem i pieprzem, zapieczony w szczelnie zamkniętym słoiku.

Po zapieczeniu na obrzeżach słoika widać tłuszcz i galaretkę. Wsad mięsny ma kolor szary, który z łatwością daje kroić się nożem. Po otwarciu słoika kiełbasianka zaskakuje niepowtarzalnym zapachem i smakiem.

Zakład mięsny Smak Górno od wielu już lat produkuje kiełbasiankę, opartą na tradycyjnej podkarpackiej recepturze. W jej składzie nie znajdziemy konserwantów i zbędnych sztucznych dodatków. W 2007 roku kiełbasianka została wpisana na listę wyrobów tradycyjnych.

W dzisiejszej kuchni kiełbasianka gości nie tylko na kromce chleba. Smakowicie wypada w formie dodatku do wielu tradycyjnych potraw. Wzbogaca smak bigosu, gołąbków, krokietów, łazanek, kapuśniaczków. Doskonale sprawdza się także jako dodatek do innych, nowocześniejszych obiadowych potraw i mięsnych przekąsek. Z kiełbasianką szybko zrobimy pyszne i risotto, sycącą zapiekankę ziemniaczana i aromatyczną pomidorawą lasagne.

Kiełbasianka jest idealna dla wszystkich, którzy chcą szybko, prosto i smacznie gotować.Jest przydatna w gotowych przepisach, idealna do wykorzystania we własnych, nowych recepturach, w towarzystwie ulubionych dodatków. Przepisy i inspiracje znajdują się na stronie F/podkarpackie.skarby oraz w limitowanej edycji książeczek zał. do słoików 500g.

SKŁADNIKI:
1 op. makaronu lasagne
2 puszki pomidorów krojonych
500g (duży słoik) kiełbasianki
1 duża cebula, 2 ząbki czosnku
świeże lub suszone zioła: bazylia, oregano
1 łyżka cukru, 6 łyżki keczupu
Sól, pieprz, 20 dag sera żółtego
3 szkl. wody, 1 łyżka masła

PRZYGOTOWANIE:
Cebule drobno pokroić i zeszklić na maśle, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, kiełbasiankę i chwile podgrzewać. Dodać pomidory, keczup, bazylie, oregano, cukier. Wlać wodę, doprawić solą i pieprzem, gotować ok. 3 min do połączenia składników.
W wysmarowanej tłuszczem formie układać na przemian warstwami surowy makaron, sos, makaron, sos, do wyczerpania składników. Przykryć folia i zapiekać w rozgrzanym do 170°C piekarniku przez 40 min. Pod koniec pieczenia posypać wierzch startym serem.

SKŁADNIKI:
Ziemniaki ok. 12 sztuk
500 g (duży słoik) kiełbasianki
1 łyżka masła
duża marchewka
1 cebula
3 łyżki przecieru pomidorowego
sól pieprz, gałka muszkatołowa
1,5 szkl. mleka
ząbek czosnku
bułka tarta do posypania

PRZYGOTOWANIE:
Ziemniaki ugotować do miękkości. Rozgnieść na puree, dodać mleko, masło, czosnek przeciśnięty przez praskę, doprawić pieprzem, solą i gałką muszkatołową.
Cebule drobno pokroić i zeszklić na maśle, dodać marchewkę startą na grubych oczkach i chwile podsmażyć. Do cebuli i marchewki dodać kielbasiankę, przecier pomidorowy, zamieszać i podgrzać. Na koniec doprawić do smaku.
Cały farsz mięsny przełożyć do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu ułożyć puree ziemniaczane i delikatnie posypać bułką tartą. Zapiekać bez przykrycia w piekarniku aż do zarumienienia ok. 15 min w temp 180°C.

Dajcie mi tenora

Tytuł oryginalny „Lend Me a Tenor!"
RZESZÓW, Filharmonia Podkarpacka,
10 kwietnia (niedziela), godz. 15.00 i 18.30
Bilety: 110 zł w przedsprzedaży

„Dajcie mi tenora!" to szalona komedia o... narodzinach gwiazdy. Kilkadziesiąt minut rewelacyjnej zabawy, toczącej się w zwariowanym środowisku artystycznym.

W operze w Cleveland trwają ostatnie gorączkowe przygotowania do wielkiej gali – przedstawienia *„Otella"* z gościnnym udziałem światowej sławy włoskiego tenora. Wszystko zdaje się przebiegać zgodnie z planem do czasu, kiedy plany... legną w gruzach. Kilka godzin przed rozpoczęciem spektaklu okazuje się bowiem, że sławny gość zginął. Jak wyjść z twarzą z tej dramatycznej sytuacji, żeby uniknąć towarzyskiego skandalu i bankructwa?! Można czekać na cud lub próbować wybrnąć z kłopotu, wybierając rozwiązanie równie cudowne w prostocie i nierealne w wykonaniu – niepostrzeżenie zastąpić słynną gwiazdę... Kto to zrobi? Jak to kto? Dajcie nam tenora!!!

Zapraszamy na zaskakujący, brawurowy „operowy" wieczór.

„Dajcie mi tenora!", a nie będziecie żałować...:)

Reżyseria Marcin Sławiński
Przekład Elżbieta Woźniak

OBSADA w Rzeszowie: Olaf LUBASZENKO, Kasia SKRZYNECKA, Marek KALISZUK, Marta MARZĘCKA, Andrzej BLUMENFELD, Halina BEDNARZ, Hiroaki MURAKAMI

Bilety zbiorowe i zamówienia biletów u organizatora:

Edward Małek, tel. 506 55 39 37, mail: biuro@edma.art.pl, http://www.edma.art.pl

Bilety indywidualne: kasa Filharmonii Podkarpackiej, biuro edma.art – ul. Szopena 7 II piętro, Trasa Podziemna- Rynek 26, oraz: http://www.kupbilecik.pl/impreza-10127-dajcie.mi.tenora.rzeszow.html

Burgery Clubhouse i desery o smaku Bounty® wracają do McDonald's®!

2 marca do McDonald's powracają burgery premium - Bacon Clubhouse w dwóch wersjach: Beef i Chicken. Wśród dodatków pojawią się swojskie łódeczki z sosem śmietanowym oraz smakowite Brie Serki. Z kolei kultowe desery wzbogacą się o smak batona Bounty®!

W tę środę oferta kanapek McDonald's powiększyła się o nowe pozycje. **Bacon Clubhouse Burger** to idealna propozycja dla wielbicieli burgerów o niepowtarzalnym smaku i bogatych w różnorodne składniki. W wersji **Beef** znajdziemy dużą porcję soczystej wołowiny z dodatkiem plastra pysznego topionego sera typu cheddar i trzema porcjami smażonego bekonu. Całość jest serwowana w pysznej bułce pszennej z kruchą sałatą. Smaku dodaje aromatyczny burgerowy sos. Wersja **Chicken** to wyśmienity kotlet z piersi kurczaka w chrupiącej panierce z dodatkiem tych samych warzyw, bekonu oraz sosu.

Wśród dodatków w menu debiutują wyśmienite **Brie Serki**. Są doskonałe jako samodzielna przekąska na mniejszy głód lub jako dodatek do innych potraw. Miękki, delikatny, a jednocześnie aromatyczny ser w chrupiącej złocistej panierce oraz sos żurawinowy stanowią doskonałe połączenie smakowe! Nowością wśród dodatków są też **Swojskie Łódeczki ziemniaczane z sosem śmietanowym.** Podane na ciepło, z chrupiącą skórką oraz dodatkiem kremowego sosu śmietanowego z pewnością przypadną do gustu gościom restauracji.

Deserowe menu McDonald's wzbogaca się o nowy smak wśród deserów. McFlurry, Lodowe Marzenie oraz shake są dostępne również w wersji o smaku batona Bounty®. McFlurry Bounty® to delikatne kremowe lody z kawałkami batona Bounty® i polewą czekoladowo-kokosową. Lodowe Marzenie Bounty®, czyli unikalne połączenie lodów z kawałkami batona Bounty®, polewą czekoladowo-kokosową oraz delikatną bitą śmietaną. Shake Bounty® to z kolei delikatny, orzeźwiający shake o smaku kokosowego batona.

Promocję wspiera kampania reklamowa. Za kreację i produkcję reklam odpowiada agencja DDB&tribal, a za planowanie i zakup mediów dom mediowy Macroscope OMD. Z kolei Agencja 24/7Communication jest odpowiedzialna za działania PR oraz promocję nowych kanapek na Facebooku.

Zapraszamy na fanpage McDonald's Polska https://www.facebook.com/McDonaldsPolska i www.mcdonalds.pl.

Dla naszych czytelników mamy podwójne zaproszenia do restauracji MC Donald's, aby otrzymać wystarczy zadzwonić do redakcji 23 marca, o godz. 9.

Jestem w dobrym wieku, żeby grywać czarne charaktery

Aktor chciałby ponownie zagrać czarny charakter. Jego zdaniem wcielanie się w tego typu postacie to wyjątkowo ciekawe zadanie aktorskie. Twierdzi też, że jest w odpowiednim wieku, by grywać takie role. Obecnie Żmijewskiego można oglądać w 15. serii serialu „Ojciec Mateusz".

Artur Żmijewski debiutował jeszcze przed ukończeniem Państwowej Wyższej Szkoły Teatralnej w Warszawie. Jako 18-latek w 1984 roku wystąpił w roli powstańca w filmie „Dzień czwarty" w reżyserii Ludmiły Niedbalskiej. 7 lat później po raz pierwszy zagrał w teatrze. W zawodzie aktora pracuje od 32 lat – wierzy jednak, że wciąż ma wiele ciekawych ról do zagrania.

– Jest jeszcze wiele ról, których nie zagrałem, a które przyniosłyby mi ciekawą pracę i podnietę do tego, żeby robić coś nowego – mówi Artur Żmijewski agencji informacyjnej Newseria Lifestyle.

Aktor twierdzi, że zawsze był otwarty na nowe, ciekawe propozycje zawodowe. Także dziś chętnie próbuje nowych ról i doświadczeń aktorskich.

– Mam nadzieję, że fantastyczne rzeczy, których jeszcze nie grałem, w typie, którego jeszcze nigdy nie grałem, przyjdą do mnie jeszcze nie raz – mówi Artur Żmijewski.

Aktor ma na swoim koncie kilkadziesiąt ról filmowych i teatralnych, chętnie użycza też swojego głosu w dubbingu. Wcielał się zarówno w bohaterów bliskich ideału, jak ksiądz-detektyw z serialu „Ojciec Mateusz" czy chirurg Kuba Burski z serialu „Na dobre i na złe", jak i tzw. czarne charaktery w stylu handlarza bronią Radosława Wolfa z filmu „Psy 2".

– Mogę powiedzieć z pełną odpowiedzialnością, że bardzo fajnie jest grać czarny charakter. Dawno nie grałem takich ról, ale mam nadzieję, że jeszcze mi się zdarzą. Jestem w dobrym wieku, żeby grywać czarne charaktery – mówi Artur Żmijewski.

Obecnie aktora można oglądać w 15. serii niezwykle popularnego serialu TVP „Ojciec Mateusz". Żmijewski od ponad siedmiu lat wciela się w nim w postać księdza, który nie tylko niesie pomoc mieszkańcom swojej parafii, ale i rozwiązuje zagadki kryminalne.

ŹRÓDŁO:NEWSERIA.PL

reklama

EXTRA PODKARPACIE

ADRES REDAKCJI
35-074 Rzeszów,
ul. Gałęzowskiego 6/305
tel. 603 790 207
extra-podkarpacie@extra-media.pl

REDAKTOR NACZELNY
Marek Gajos
s.gajos@extra-media.pl

WSPÓŁPRACOWNICY
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 Agora S.A. ul. Daniszewska 27, Warszawa

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

RZESZOWSKIE ZAKŁADY ORTOPEDYCZNE

www.protezynog.pl

DOBRE PROTEZY

KOŃCZYN GÓRNYCH I DOLNYCH

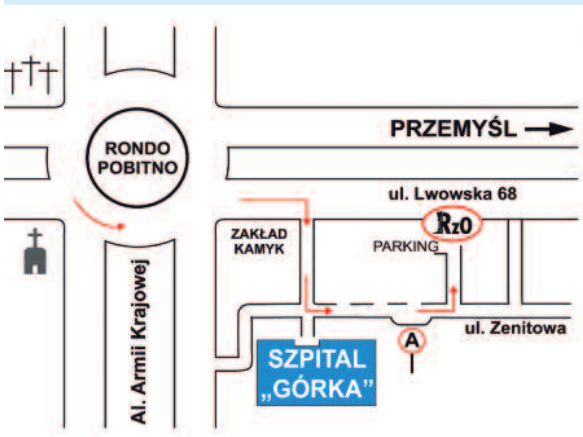
Rzeszów
ul. Lwowska 68
tel. 17 852 81 11
600 957 552

Zapraszamy
od pn. do pt.
w godz. 7:00–15:00

e-mail: biuro@protezynog.pl

UMOWA NFZ

SIEDZIBA ZAKŁADU ZNAJDUJE SIĘ 90 m OD SZPITALA „NA GÓRCE"



Mapka dojazdu w Rzeszowie

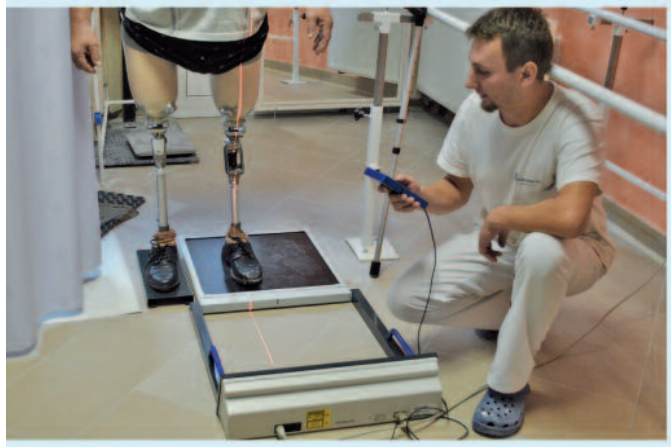
Siedziba firmy w Rzeszowie

WJAZD OD STRONY SZPITALA 10 m OD PRZYSTANKU MPK „ZADRZEWIONĄ ALEJKĄ"

MIASTA W KTÓRYCH JESTEŚMY

SPRAWDŹ, KIEDY JESTEŚMY W TWOIM MIEŚCIE

600 957 552



„LASAR POSTURE" to wysokiej klasy sprzęt medyczny służący do precyzyjnego ustawienia protezy.

W KRAJU POSIADAJĄ GO TYLKO CZTERY ZAKŁADY

Wszystkim pacjentom oferujemy bezpłatne badanie ustawienia protezy, nawet tym, którzy wykonali protezę w innym zakładzie

W szczególnych przypadkach oferujemy wizytę technika ortopedy w domu pacjenta.

PONAD 350 ZADOWOLONYCH PACJENTÓW ROCZNIE

Po prostu zadzwoń i umów termin wizyty **tel. 17 852 81 11 600 957 552**

PROTEZY STAŁE Z LEKKICH ELEMENTÓW

PODUDZIE UDO

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA TECHNOLOGICZNE

PODUDZIE UDO

Jakość wykonywanych przez NASZ ZAKŁAD protez gwarantuje zespół doświadczonych specjalistów, którym kierują MAREK MACH i TOMASZ KOT

Planujesz turniej halowy, imprezę plenerową,
a może maraton?
Szukasz dobrego komentatora?

Marek GRZESIK

gwarancja udanej imprezy!

Kontakt: 694154 638

Kamil Kościółek wygrywa Memoriał Onishchuka

W bardzo mocno obsadzonym Otwartym Wojewódzkim Memoriale Oleha Onishchuka w Chmielnickim wzięło udział 232 juniorów z Polski, Ukrainy i Mołdawii. W barwach Reprezentacji Polski wystąpili dwaj wychowankowie Stali Rzeszów – Jakub Mendrala i Kamil Kościółek.

Kategorię 120kg w Ukraińskim turnieju zdominowali Polacy. Najlepiej z nich spisał się Kamil Kościółek, który zwyciężył bez straty punktu technicznego. W pierwszej walce po wolnym losie szybko rozprawił się przed upływem regulaminowego czasu z Dmytro Blyadze z Doniecka. W półfinale przeciwnikiem rzeszowianina był Jakub Brylewski z Krotoszyna, którego pokonał 6:0. W walce finałowej zmierzyło się dwóch czołowych juniorów z Polski – Kamil Kościółek i Karol Turczyński, lecz zawodnik Stali Rzeszów nie dał szans młodszemu koledze z Reprezentacji pokonując go 13:0 i tym samym zapewnił sobie pierwsze miejsce w najwyższej kategorii wagowej.

W kategorii 84kg Jakub Mendrala już w pierwszym pojedynku musiał stoczyć zacięty bój z Mykytą Lovinem, którego ostatecznie pokonał 5:4. Niestety w kolejnej walce przegrał przez przewagę techniczną z Mykhaylo Isakiem z Mołdawii, ten zaś przegrał ćwierćfinał z Zakirzhanem Khasanovem przez co Jakub stracił szansę na walki w repasażach.

MAREK GRZESIK

reklama

21. TARGI BUDOWNICTWA

8-10 kwietnia

Rzeszów, Hala PODPROMIE

w ramach targów
FESTIWAL OGRODÓW

8-9 kwietnia, godz. 10:00-18:00
10 kwietnia, godz. 10:00-17:00

expo dom

www.budownictwo.targirzeszowskie.pl

MTR MIĘDZYNARODOWE TARGI RZESZOWSKIE

KURSY ZAWODOWE

DLA ZDROWIA I URODY

Dietetyka
Masaż
Fitness
Fryzjerstwo
Kosmetyka
Trener personalny

DLA DUSZY I UMYSŁU

Zawodowe kursy językowe
Język migowy
Florystyka - bukieciarstwo
Decoupage
Podstawy informatyki

DLA MIŁOŚNIKÓW ZWIERZĄT

Behawioryzm
psychologia zwierząt
Grooming
strzyżenie psów
Dietetyka weterynaryjna
Ratownictwo weterynaryjne

PEŁNĄ OFERTĘ ZNAJDZIESZ NA NASZEJ STRONIE!

Rzeszów, ul. Jagiellońska 5, tel. 17 853 25 09

www.akademia-zdrowia.pl