



PRZYPRAWY ZIOŁOWE W TWOJEJ KUCHNI

PRZYPRAWA PROWANSALSKA (bazylija, czaber, estragon, szałwia, tymianek).

Zioła uchodzące za skład tej znakomitej przyprawy znane są i stosowane od wieków jako lek i dodatek smakowy do potraw. Przyprawa prowansalska nadaje się do potraw dla osób stosujących dietę bezsolną i uszczelniających cennych smakiem dodatków przypraw podkręcających naturalny smak potrawy. Pobudza apetyt, reguluje pracę przewodu pokarmowego, ułatwia trawienie tłuszczów. Ma działanie antybakteryjne.

Szczególnie nadaje się do przyprawiania potraw z ryb, baraniny, królika, mięsa siekane, farszu z drobiu. Do wykwintnych sosów i zup oraz innych potraw — zależnie od inwencji pani domu.

PRZYPRAWA PIKANTNA (tymianek, kolendra, czaber, kminek, lubyk, szałwia, hyzop, czarna szałwia, pieprz, turecki).

Przyprawa pikantna to prawdziwy specjal: pobudza apetyt, łagodzi uczucia, poprawia trawienie, działa żółciopędnie, przeciwnowotworowo i przeciwbakteryjnie. Szczególnie przydatna do nadawania lekko pikantnego

smaku i smakowitego zapachu potrawom z mięsa pieczonego i duszonego, pasztecem, warzywom strączkowym, daniom z kapusty białej i czarnej oraz z pomidorów. Do sosów, sałatek i kanapek.

PRZYPRAWA WŁOSKA (susz warzywny, czaber, lubyk, czarna szałwia, kozieradka, pieprz turecki, majeranek, szara sól wielkoka).

Przyprawa o charakterze uniwersalnym, o wyjątkowo przyjemnym smaku i zapachu. Pobudza czynności żołądka, poprawia przemianę materii, zapobiega wzdęciom. Dzięki zawartości szarej soli wielkociekłej, dostarcza organizmowi niezbędne dla jego prawidłowego funkcjonowania mikroelementy. Działa wzmacniająco. Poprawia smak i zapach wszelkiego rodzaju mięs, zup, potraw z warzyw i roślin strączkowych. Do jaj, serów kanapek. Do wszystkiego.

JEDNO DANIE. Przyprawę „Jedno danie” używam stale do kanapek, zapiekane, pizzy, jaj na twardo, serów żółtych, majonezu. 101 innych zastosowań pozostawiam Państwu do wyboru według własnego smaku i upodobań kulinarnych. J. K.

Najlepsze życzenia pogodnych Świąt Bożego Narodzenia oraz wszelkiej pomyślności w Nowym 1988 Roku wszystkim Klientom i Sympatykom

składa **FRUTAROMA**

„VISANA” cebulowo-lubykowa

Posiada właściwości wzmacniające i poprawiające trawienie.

Zawiera szczególnie dużo magnezu będącego aktywatorem licznych niezbędnych dla zdrowia procesów enzymatycznych oraz inne biopierwiastki decydujące o prawidłowej odporności organizmu. Sproszkowany korzeń lubyki nadaje przyprawie doskonały smak i aromat.

Zastosowanie: do zup, sosów, sałat, wołowyń, dziczyzny.

„VISANA” kminkowo-czosnkowa

Poza wybitnymi walorami smakowymi posiada również dzięki obecności czosnku, właściwości dezynfekujące i bakteriobójcze.

Zawartość kminku wpływa korzystnie na trawienie i przeciwdziała zaburzeniom żołądkowym oraz wzbożca potrawy o wartościowe składniki mineralne jak: magnez, wapń, żelazo i cynk. Zawiera witaminy A i C oraz z grupy B.

Zastosowanie: do drobiu, tłustych potraw mięsnych (np. wieprzowina), zupy fasolowej i grochowej.

„VISANA” arcydzięgielowo-pietruszkowa

Działa korzystnie na trawienie.

Obecność pietruszki w przyprawie stanowi uzupełnienie pożywienia o witaminy A, C i z grupy B. Łącznie z arcydzięgielą, który pobudza między innymi trawienie i działa uspokajająco i przeciwbólowo, odznacza się przyjemnym zapachem i oryginalnością smaku.



Zastosowanie: do białych sosów, sałat, zup jarzynowych, drobiu, ryb, baraniny.

„VISANA” koperkowo-selerowa

Jest znakomitą przyprawą podnoszącą smak i aromat potraw.

Seler wykazuje działanie uspokajające i wzmacniające system nerwowy. Odznacza się również dużą zawartością witamin, a szczególnie A i C oraz z grupy B.

Koper podnosi walory trawienne potraw i zwiększa zawartość składników mineralnych, a szczególnie wapnia, potasu, magnezu i żelaza.

Zastosowanie: do sosów, drobiu, sałat, zup, ryb.

Zapraszamy serdecznie na zakupy świąteczne i noworoczne do naszego sklepu firmowego w Krakowie przy ul. Szpitalnej 34.

MAGAZYN ZREDAGOWALI: Babcia Alina, Jacek Balce wicz, Włodzimierz Horawski, Jan Kalkowski, Przemysław Osuchowski, rysunki: Zbigniew Palka i Syn.

Sławny jest krakowski „Wierzynek”. Choć malkontenci narzekają, że to już nie to, ale o wolny stolik niełatwo i nie odstrasza nawet ceny. Sławny jest przede wszystkim historią i to nie tyle kuchnią, co patrona — Mikołaja Wierzyńską, zamężną podwawelskiego mieszczanina. Różne z nim Kazimierz Wielki musiał mieć związki (domyślać się możemy, że przede wszystkim pożyczką pieniędzy, uzupełniając dziury w królewskim budżecie) skoro, mimo różnicy stanów, tutaj właśnie przy Rynku odbyła się wystawna uroczysta weselna wnućki Kazimierza z Karolem IV Luksemburczykiem, zwana do dziś uroczystością monarchów.

Już to wystarczy, aby wdępnąć w „Wierzynekowe” progi. Lecz przecież słynie również ta restauracja doskonałą kuchnią. Jej reklamowanie w dzisiejszych czasach (finansowych) mogłoby zostać przyjęte przez Czytelników jako dowcip nie na miejscu, dlatego spróbujmy „Wierzynekowych” specjalów, ale... przyrządzonych w domu. Oto co Czytelnikom „Gazety” poleca szef kuchni Mieczysław Juszczyk:

ROLADA „WIERZYNEK”

Składniki: 1 kg mięsa wołowego bez kości, 30 dag szynki gotowanej, 5 jaj, 5 dag maki 10 dag smalcu, sól i pieprz do smaku. Do duszenia: 5 dag marchwi, 5 dag cebuli, 5 dag pietruszki, 5 dag selera, ziele angielskie i liść bobkowy do smaku. Wykonanie: 10 sztuk grzanek, 70 dag galaretki mięsnej (auszpek), 10 dag farszu mięsnego do grzanek.

Sposób wykonania: mięso opłukać, podzielić na pięć równych części, rozbić, uformować owalne platy, oprószyć solą i pieprzem. Na środek platów nałożyć szynkę pokrojoną w cienkie plastry. Na szynkę ułożyć ugotowane na twardo, obrane jajko. Zawinąć, osznurować, otoczyć w mące, obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Następnie dusić w wywarze jarzynowym około 1 godziny. Zupelnie zimne rolady przekroić na połowę, każdą połowę układać na grzance wyszcypowanej farszem, udekorować i zalać krzepnącą galaretą.

ZUREK POLSKI (na 5 osób)

Składniki: 1,7 l wywaru z kości mięsnych i wiozyczny, 1,2 l zakwasu żuru, 1,5 l śmietany, 5 dag cebuli, 5 g suszonych grzybów, 10 dag bozku wędzonego, sól, pieprz, majeranek, czosnek do smaku, wywar z gotowanych grzybów, 5 jaj gotowanych, 50 dag ziemniaków gotowanych, 30 dag kiełbasy.

Sposób wykonania: ugotować wywar z jarzyn i kości wieprzowych, dodać przysmażony boczek, cebulę smażoną, zagotować, dodać wywar z gotowanych grzybów. Ugotowane grzyby drobno posiekać, dodać do

wywaru, zakwas wymieszać ze śmietaną i dodać do zupy. Zagotować, doprawić do smaku przyprawami. Podawać z gotowanymi jajkami i przysmażoną kiełbasą oraz ziemniakami polanymi tłuszczem.

FILETY CIEŁĘCE „FAWORIT” (5 porcji)

Składniki: filety z cielęciny po 12 dag porcja, 10 sztuk grzanek parzystych, 20 dag sosu bernese, 10 dag koncentratu pomidorowego, 25 dag pieczarek, sól i pieprz do smaku.

Sposób wykonania: mięso wyprószyć, lekko rozbić, oprószyć makią, posypać solą i pieprzem i smażyć na rozgrzanym tłuszczu, pod koniec dodać masło i podsmażyć. U-

Sposób wykonania: wodę od ogórków zagotować z cebulą i przyprawami. Żółtka utrzeć, wstawić do kąpieli wodnej, dodawać po trochu secdzony wywar jednym ciągiem ubijając. Po otrzymaniu sżtywnej masy dolewamy roztopione masło i ciągle mieszając dodajemy wino do smaku.

KARP PO ŻYDOWSKU

Składniki: 2,5 kg karpia, 1 kg cebuli, 15 dag cukru, wiozyczny, 5 dag żelatyny, 5 dag rozdynek, 15 dag soli, pieprz do smaku.

Sposób wykonania: rybę oczyścić, wyprószyć, nasolić. Ugotować wywar z wiozyczyny i drobno posiekanej cebuli. Wyporcjowane dzwonna ryby gotować w wywarze powoli przez 40 minut. Pod koniec gotowania dodać cukier i mielony pieprz. Następnie dodać namoczoną żelatynę, chwilę pogotować i odstawić do zastygnięcia, posypać rozdynkami. Rybę wyłożyć na półmisek i przybrać gotowanymi jarzynami i gałązkami zielonej pietruszki.

JABŁKA W SZODONIE

Składniki: 10 dużych jabłek, 20 dag cukru gryskiego, 10 żółtek, 0,75 l białego wina wytrawnego, 50 dag bitej śmietany, 10 dag czekolady, 10 dag brzoskwiń, ananasów lub innych owoców, 5 dag tartych orzechów, goździki do smaku.

Sposób wykonania: jabłka po obraniu przekroić, wydrążyć środki i ugotować w syropie, po ugotowaniu wyjąć, wystudzić i ułożyć na salaterce. Syrop wymieszać z winem i żółtkami, zalać jabłka tym sosem, udekorować bitą śmietaną, owocami, tartą czekoladą i orzechami.

PTASIE MLECZKO

Składniki: 1 jajko, 1 dag maki pszennej, 1 dag maki ziemniaczanej, 25 dag cukru gryskiego, 12 dag białka, 5 dag wody, 4 g agar, 8 g kakao, 5 g syropu pomarańczowego, 3 dag masła, 4 dag śmietany kremówki, esencja zapachowa i spirytus do smaku, czekolada gorąca do oblania tortu.

Sposób wykonania: jajko utrzeć z cukrem, dodać maki, dokładnie wymieszać i upiec. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, dodać masło i śmietanę, podzielić na dwie części. Agar lub żelatynę rozpuścić w wodzie. Do jednej części roztworu dodać kakao, esencję, spirytus i po dokładnym wymieszaniu wyłożyć na upieczony i wystudzony blat biszkoptowy. Do drugiej części agaru dodać syrop, odstawić do wystygnięcia, wyłożyć na zakrzepniętą warstwę. Wystudzony tort oblać rozpuszczoną czekoladą. Tort podawać z bitą śmietaną, tartą czekoladą i owocami z syropu.

MITYCH ŚWIĄT ŻYCZY „WIERZYNEK”

Mitych Świąt życzy „Wierzynek”



WIERZYNEK POLECA

PRZED WIELKĄ



Rozmowa Babcji Aliny z Janem Kalkowskim



15 grudnia 1987 — ta data powinna wejść na trwałe do kroniki Krakowa, gdyż właśnie w tym dniu doszło do historycznego spotkania wybitnych prasowych znawców tematyki kulinarnej: znanej z „Gazety Krakowskiej” Babcji Aliny i Jana Kalkowskiego, autora „Jednego dania” w „Przekroju”. Być może zdziwi to Czytelników ale mimo pracy w tym samym „fachu”, w dodatku w tym samym mieście jak dotąd nie mieli okazji poznać się osobiście. To wielkopomne wydarzenie odbyło się w bliskim blasku fotoreporterów w Klubie Dziennikarzy „Pod Gruszką”.

Jak podслуchalimy, Babcia Alina wyraziła satysfakcję, iż znalazła Jana Kalkowskiego tak jak go sobie wyobrażała, czyli wielkiego jak dąb, grubego jak beka, z szelmowsko przyklejonym okiem Zagłoby. Z kolei Jan Kalkowski przeprosił Babcję za to, iż prosił, aby osoba w złotym bądź co bądź wieku wspięła się po krętych schodach na piętrowy klub. Po wstępnych grzecznościach przystąpiono do rzeczowej wymiany zdań — przebiegła w dobrej atmosferze. Obecni na miejscu dziennikarze zostali poinformowani, że ukrótce zostanie opublikowany specjalny komunikat prasowy, ujmujący w tezach uzgodnienia do jakich doszły strony. Konferencji prasowej po spotkaniu nie było, lecz udało nam się to i owo zanotować.

— Jak się narodziły Państwa rubryki z poradami kulinarnymi?

BABCIA ALINA: W pewnym sensie do dziennikarstwa trafiłam od kuchni. Wprawdzie pisywałam i wcześniej, ale o prawdziwej przygodzie dziennikarskiej można mówić dopiero od 1983 roku. Czas był wtedy taki, że każda rada dotyczyła przelamywania

codziennych niemożności; była cenna. Proszę sobie przypomnieć — nie było w sklepach mydła, więc dawałam przepis na jego domową produkcję. Po tych pierwszych tekstach od razu nabiły cała masa listów. I tak do dzisiaj uzbierało się już prawie 250 odcinków.

— W przeciwieństwie do Zabłockiego... zrobiła Pani karierę!

JAN KALKOWSKI: Historia „Jednego dania” jest nieco dłuższa. Wprawdzie rubryka jest nie numerowana, ale przez 26 lat uzbierało się trochę. Natomiast z początkami wiąże się, myślę, ciekawa anegdota. Otóż i wcześniej „Przekroju” miał swoją rubrykę kulinarną. Prowadził ją słynny Ludwik Szczepański. Przypominajmy — były lata 60., a on przewrotnie przypominał co wykwintniejsze potrawy. W końcu po którymś „bażancie” Marian Elle został wezwany do Warszawy i... Mnie także niełatwo było namówić szefa na „Jedno danie”. A chciałem się tym zająć, ponieważ bardzo mnie bolał upadek naszej gastronomii i wymyśliłem sobie, że będę pośrednikiem między Czytelnikami w wymianie przepisów kulinarnych.

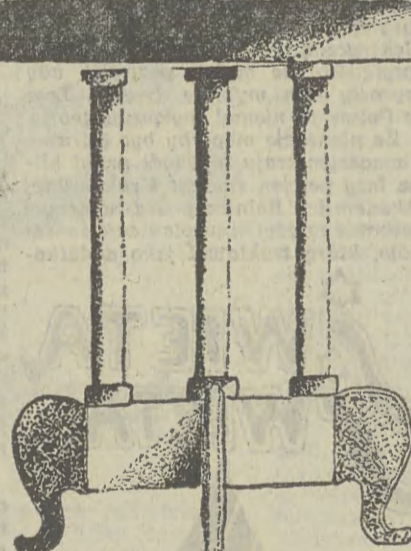
— Skąd tematy poszczególnych odcinków, a skąd konkretne receptury?

B. A.: Najkrócej mówiąc, przede wszystkim pisze na zamówienie, czyli w zależności od pytań, jakie przechodzą w listach. Jeśli chodzi o warsztat to podstawowe znaczenie ma długoletnia domowa praktyka, ale nie ukrywam, że często też korzystam z literatury fachowej, różnych pamiętników, belekerów.

J. K.: Ja raczej wybieram tematy w zależności od tego co jest na rynku. Cóż Czytelnikowi po przepisie jeśli nie można nabyć potrzebnych produktów, a że

(CIĄG DALSZY NA STR. NASTĘPNEJ)

GOŚĆ W DOM



Do stołu od wieków zasiadamy z osobami bliskimi, przyjacielnymi nam i naszej rodzinie. Zastawiony stół, wspólna biesiada łączy ludzi, często jest okazją do nawiązania bliższych stosunków, serdecznych więzi. Wiadomo też, że dobra kuchnia, smaczne potrawy nastroją człowieka optymistycznie i znakomicie wpływają na poprawę humoru. Proszę zauważyć, że wrogowie nie zasiadają do wspólnego stołu.

Zbliżające się święta są okresem, kiedy składamy krótsze i dłuższe wizyty — rodzinne i przyjacielskie. Przy wspólnym stole zasiadają ludzie, którzy, zdarza się, nie widzieli się od wielu lat. Ale zanim zasiądziemy do tego wspólnego stołu, postarajmy się zorganizować naszemu gościom pobyt w naszym domu tak, by czuli się swobodnie, no i by ich wizyta dla nas nie była zbyt męcząca.

Nasze mieszkania nie są duże, ale jeśli możemy przeznaczyć dla gości przyjeżdżających osobny pokój, to starajmy się to zrobić. Usuwamy z pokoju przedmioty, które potrzebne są nam w każdej chwili, ustawiamy w wazonie kilka zielonych gałązek — to nieduży wysiłek, a świadczy o naszej gościnności i serdeczności. Jeśli metraż nie pozwala na odstąpienie gościom pokoju, przygotowujemy po prostu dodatkowe posłanie, świeża pościel, dostateczną ilość korder, czy koców, poduszki. W szafie robimy miejsce na rzeczy naszych gości, a w łazience na ich drobiazgi. Na widocznym miejscu umieszczamy środki i kosmetyki, które im także mogą się przydać. Nie zapominamy o dodatkowych ręcznikach. Przygotowujemy również dla naszych gości upominki, niezbyt drogie, ale pomyślne, mile sercu.

Z której strony podawać potrawę? Podstawowa zasada nakazuje podawać od strony lewej, a zbierać naczyńa od strony prawej. Ale napoje nalewa się zawsze stojąc z prawej strony, zupę także podaje się od prawej strony gościa. Najpierw zupę nalewa się gościowi najważniejszemu, ale zawsze jest to kobieta. Półmisek podaje się od strony lewej, także wszystkie talerze i półmisek z daniami, które goście nakładają sobie sami, podaje się od lewej strony. Oczywiście, często upraszczamy tę etykietę i prosimy, by wszyscy, po kolei nabierali potrawy.

Łatwiej zostać idealnym gościem, niż gospodarzem. Wystarczy tylko przestrzegać kilku zasad, które pozwolą sobie przypomnieć w porze świątecznych odwiedzin. Gość idealny to osoba wcześniej zaproszona, a przynajmniej zapowiedziana. Plan pobytu najlepiej ustalić wspólnie z gospodarzami łącznie z podaniem informacji o terminie wyjazdu. Gość nigdy nie spóźnia się do stołu i przestrzega zwyczajów panujących w domu gospodarzy. Gość idealny jest osobą pogodną, przy okazji świątecznej wizyty krótkiej, czy dłuższej, nie rozmawia o sprawach przykrych, ani nie przypomina pani domu, że jej pierwszy narzeczony, który porzucił ją trzydzieści jeden lat temu był przystojniejszy od jej męża. Nie tylko gospodarze, ale i goście powinni dbać o właściwy, pogodny nastrój. Gość pamięta o upominkach dla dzieci, nie zapomina o pani domu, ale nie musi przynosić worka pełnego drogiej prezentów zmuszających do takiego samego rewanżu. Gość doskonale stara się, by jego obecność w domu nie zmuszała gospodarzy do poświęceń. Sam ściśle łożko, w idealnym porządku zostawia łazienkę, oferuje pomoc przy sprzątnięciu i zmywaniu naczyń.

Gospodarze, jak wszyscy ludzie, chętnie słuchają komplementów, dlatego niech goście nie poprzestają na zdawkowym dziękuję. Pani domu z przyjemnością usłyszy, że „ciasto udało się wyborne”, a stwierdzenie, że „dawno nie spędziłem świąt w tak miłej atmosferze” — zadowolony obok gospodarzy. Po kilkudziesięciu wizytach wskazane jest podziękowanie nie tylko przy pożegnaniu, ale miłe będzie przyjęta kartka o tej treści, wysłana po powrocie do domu.

W Nowym Sączu

Sesja naukowa z inicjatywy Stowarzyszenia „Wisła - Odra”

(Inf. w.) Wciąż wiele zainteresowania i emocji budzi historia Polski — zwłaszcza ta z lat niezbyt odległych. Wzajemne stosunki pomiędzy Polską i ZSRR zajmują miejsce nader eksponowane. Poznawanie faktów jest najskuteczniejszą i najbardziej racjonalną metodą rozwiewania wątpliwości Stowarzyszenia „Wisła - Odra” wespół z Wojewódzkim Komitetem Pokoju w Nowym Sączu i nowosadeckim Poljsko-Radzieckim Przyjaciół ONZ zorganizowały sesje naukowe poświęcone roli ZSRR w walce o powrót Polski nad Odrę. Nysę Łużycką i Bałtyk w 1945 roku. Wprowadzeniem był referat docenta doktora Arkadiusza Orodowczyka — członka Zarządu Głównego Stowarzyszenia „Wisła - Odra”. Analizowano nie tylko skuteczną ofensywę Armii Czerwonej w bardzo szybkim, kierunkowym natarciu, ale również bardzo złożone uwarunkowania polityczne.

Pod szyldem demokratyzacji nie może kryć się kumoterstwo i klikowość

(DOKOŃCZENIE ZE STR. 1) Wych. Dotychczas one w szczególności: lepszemu wywiązywaniu się przez rady z funkcji zaspokajania potrzeb bytowych mieszkańców i dostrojeniu pracy służb publicznych; szerszego zasięgu opinii społecznej oraz respektowania jej przy podejmowaniu ważnych rozstrzygnięć; szybszego realizowania wniosków mieszkańców; wspierania różnych form aktywności społecznej; bardziej zdecydowanego przekazywania uprawnień w celu wzmocnienia rad narodowych stopnia podstawowego, a także zaktywizowania i zwiększenia zakresu działania samorządu mieszkańców. Podkreślono, że na radach narodowych spoczywa obowiązek zapewnienia sprawnego wdrażania reform na najniższych szczeblach gospodarki i administracji państwowej, a także zapewnienia opieki i osłony socjalnej najsłabszym ekonomicznie grupom społecznym. Rady narodowe i samorząd mieszkańców sprzyjając aktywności obywatelskiej i gospodarczej powinny zdecydowanie i konsekwentnie reagować na przypadki hamowania inicjatyw społecznych i gospodarczych, tworzenia barier biurokratycznych, niegospodarności i marotwów.

(Inf. w.) Każdego dnia kilka tysięcy ton towarów na budowych w Polsce południowej a także za granicę przewożą samochody Przedsiębiorstwa Transportowo-Sprztowego Budownictwa „Transbud - Kraków”. Samochody przewożą wielką dyktę z fabryk domów, cement, kruszywo itp. Pracownicy „Transbudu” uczestniczyli m. in. w budowie ujścia wody „Raba II”. Za obecnie realizują budowę zespołu zbiorników Czorsztyn - Niedzica - Sromowce, chłodni składowej w Krakowie, stopnia wodnego „Kościszka” na górnej Wiśle. Nie licząc obsługi budów w Czechosłowacji i Iraku i od niedawna Związku Radzieckiego — w tym roku krakowski „Transbud” przewiezie ok. 6 mln ton ładunku.

Wystawa „Artur Grottger” wielkim wydarzeniem w polskim życiu kulturalnym

(DOKOŃCZENIE ZE STR. 1) dzieł Grottgera. Sprowadzonych specjalnie na wystawę w Lwowskiej Galerii Obrazów. Wczelny tygodniu pisałm. o porządku ekspozycji — dzisiaj zaznaczył, że wystawa wrocławską rozwija się jakby w dwóch płaszczyznach: rysunkowych do obrazów i samych obrazów. Rzeczywiście można zobaczyć tu znakomitą większość dzieł olejnych Grottgera, m. in. „Pożegnanie powstańca” i „Powitanie powstańca”. „Ofelia”, mnóstwo portretów. Wzruszające są listy młodzieńcze Grottgera do rodziców do narzeczonych do przyjaciół. To jest trzecia pa-

święcone Grottgerowi będą pokazywane do lutego przyszłego roku w Wrocławiu, w sycyliu odbędzie się sesja naukowa poświęcona tej niezwykłej, tak przesyconej miłością do ojczyzny twórczości. W marcu przyszłego roku wystawa „Artur Grottger” przeniesiona będzie do Krakowa, gdzie gospodarzem ekspozycji będzie Muzeum Narodowe w Krakowie. Podobno ze względu na trudności organizacyjne pt. „Wokół Grottgera — nauczyciele, przyjaciele, współcześni”. Stanowi to o dynamicznie ekspozycji, pokazując, jak na ile epoki wielkie dzieło Artura Grottgera, który żył zaledwie 30 lat, rozłożyło się i rozwijało. Wystawy wrocławskie po-

Ogłoszenia Ekspresowe

- PZ „DUNPOL” Kraków, ul. Załeskiego 16, zatrudni pracownik...
SPRZEDAM automat do lodów, produkcji NRD, Kraków, tel. 44-34-08.
SILNIK i kabina do Skody M824 — sprzedam, Kraków, tel. 44-41-39.
OTVC Blaupunkt pal/secam stereo — sprzedam, Kraków, tel. 44-11-39.
SKODE 105L, model 1984 — sprzedam, Kraków, tel. 33-55-93.
FERGUSON 255 — sprzedam, Kraków, tel. 48-03-73.
SPRZEDAM w stanie idealnym przyczepę wywrotkę D-47 oraz beczkę asenizacyjną o poj. 4000 l. Jan Machaj, Wyżycze 30, k. Bochni.
SPRZEDAM fosfy bukowe — 5 kubików — trzy cale Jan Murzyn, Zagartowice 113, gm. Raciborzów.
TELEWIZOR color japoński, nowy — sprzedam, Tel. 55-59-00, g-48333.
NOWY TV Sony, 14 cali — kupię, Kraków, tel. 47-28-80, g-48435.

Problemy makroregionu południowo-wschodniego

W Tarnobrzegu obradowała wczoraj pod przewodnictwem prof. Józefa Lipca Rada Nauki i Techniki Makroregionu Południowo-Wschodniego. Tematem obrad, związanych z obchodami 50-lecia Centralnego Okręgu Przemysłowego, były problemy rozwoju przemysłu w makroregionie. Obok luminarzy nauki w posiadzeniu uczestniczyli również przedstawiciele władz politycznych i admini-

stracyjnych, a także dyrektorzy niektórych zakładów przemysłowych makroregionu. Z problemami rozwoju przemysłu na terenie woj. tarnobrzegkiego, zapoznał członków Rady i sekretarz KW PZPR w Tarnobrzegu Janusz Basiaś. Załączki przemysłu na tym obszarze powstały już w roku 1936 w ramach realizacji programu COP. Odkrycie bogatych złóż siarki spowodowało rozwój przemysłu chemicznego, który dziś odgrywa tu dominującą rolę. Rozwój przemysłu napatyka jednak na bariery ekologiczne. Stąd władze wojewódzwa tak duże nadzieje wiąże z nauką. Współpracując z krakowskimi uczelniami trwa bowiem nie od dziś. Tematami prac naukowo-badawczych proponowanych przez uczelnie jest zainteresowania ponad 20 przedsiębiorstw. Najważniejsze propozycje to m. in. konstrukcja urządzeń ochrony wód i atmosfery, komputeryzacja procesów technologicznych, a także wykonywanie ekspertyz prawnych.

Mimo wielu barier prawnych, nie można zatrzymać lawiny bublei

(DOKOŃCZENIE ZE STR. 1) ponad 0,5 mln zł, nie zostali w ogóle ukarani. W badanych zakładach — a było ich 80 — tylko raz sięgnięto po sankcje najcięższe, tj. rozwiązanie umowy o pracę z powodu nagminnego brakrobostwa pracownika. Natomiast 35 osobom zmieniono — na niekorzystny — warunki umowy o pracę z tego samego

powodu, zaś 299 — udzielono nagana i upomnień, niektórym nawet po kilka razy, lecz bez widocznych efektów. Najczęściej sięgano jednak po sankcje ekonomiczne; blisko 11,8 tys. osób pozbawiono w części lub w całości wynagrodzenia, a prawie 10,5 tys. premii. Czy jednak owe kary były istotnie dyscyplinujące? Można mieć wątpliwości, zwłaszcza w świetle powyższych przykładów, które wyjątkowe wcale nie są. O tych niedostatkach i braku konsekwencji, w egzekwowaniu prawa warto pomyśleć, zwłaszcza teraz, gdy przygotowana jest nowelizacja ustawy o jakości. Z pewnością wymaga ona korekt. Ale pewnie jest też, że prawo nawet najdoskonalsze, samo problemu bublei nie rozwiąże.

Przeciwdziałać alkoholizmowi - chorobie końca naszego wieku

(DOKOŃCZENIE ZE STR. 1) WRN uznata, że należy prowadzić szeroko zakrojoną edukację społeczno-wychowawczą. Ani administracja, ani urzędy, ani organizacje społeczne nie zrobią nic — jeśli społeczeństwo pozostanie bierno. Alkoholizm jest szczególnym przejawem patologii. Za te zjawiska — odpowiada całe społeczeństwo. Nie wolno nam uwiązać rąk. WRN jest zaniepokojona narastającą falą piństwa i alkoholizmu. Skutki można i trzeba leczyć, ale konieczne jest przeciwdziałanie źródłom patologii. Alkoholizm — podkreślano — jest straszną chorobą społeczną. Straszna, ale dla kogo? Kogo to naprawdę interesuje? Prasa wszczyna alarm, wszyscy mówią o zgnym społeczeństwie zjawisku — i co? I nic! Każdy rozkłada ręce. Co? — wszyscy są bezsilni? Całe społeczeństwo? Czy naród? WRN podjęła odpowiednią uchwale. Ale czy uchwała wyeliminuje się tragiczne zjawisko alkoholizmu? Uchwala nie znaczy nic, jeśli społeczeństwo jej nie poprze. W obradach WRN, uczestniczył m. in. sekretarz KW PZPR Witold Bogaty.

Z dalekopisu ROBOT — SPRZĄTACZKA

Wczesnym rankiem setki pasażerów na stacji paryskiej metra „Notre Dame” były mocno zaskoczone pojawieniem się mechanizmu, samodzielnie poruszającego się po peronach i spokojnie „pochłaniającego” wszystkie śmieci, pozostawione przez niedbalych pasażerów. Aparat powoli przesuwał się obok ludzi, dokładnie czyszczącajac peron i wszelkich brudów. Tak w Paryżu rozpoczął się końcowy etap prób nowego uniwersalnego robota, przeznaczanego do sprzątania stacji kolei podziemnej stolicy Francji. Robot jest nieduży „skrzynia” o długości i szerokości ok. 1,5 metra i wysokości nieco ponad pół metra. Steruje nim komputer z dokładnym opracowaniem programem sprzątania. Specjalne urządzenia ultradźwiękowe umożliwiają robotowi omijanie pasażerów, zapobiegając jego upadkowi po drodze, a nawet... poruszanie się po ruchomych schodach. Po kilku tygodniach prób robot już w lutym przyszłego roku powojemnie „stają pracę” na wielu stacjach metra.

Wydarzenia dramatyczne

(DOKOŃCZENIE ZE STR. 1) pożaru jej domu w wiosce Char Kutub, w pobliżu Dhaki. Policja podejrzewa, że dom Niljan Bibi został podpалony oraz wiąże ten fakt z sąsiedzkim sporem o miedz, jaki toczy od dłuższego czasu wnuk pani Bibi z innymi mieszkańcami Char Kutub. Wybuch na uniwersytecie Seria eksplozji wstrząsnęła w czwartek wieczorem budynkami uniwersytetu w Leeds, 275 km na płn. zach. od Londynu. W wyniku wybuchu i rodu 4 osoby zostały ranne i przewieziono do szpitala. Władze uniwersyteckie nie znają przyczyn wybuchu, obawiają się jednak przedostania substancji chemicznych do atmosfery. Ewakuowano kilkuset studentów i pracowników uniwersytetu.

Kierowca porzucił autobus

(DOKOŃCZENIE ZE STR. 1) Oddziałowi Krajowego Przedsiębiorstwa Komunikacji Samochodowej placówki terenowej w Mszanie Dolnej. Autobus zatrzymał się, jego kierowca wysiadł i biegiem uciekł w kierunku rzeki, płynącej nie odnalodrogeni. Przez wodę przepłynął się wpław. Celemu zdarzeniu przyglądał się oniemiała z wrażenia dziewcz. Autobus przewoził bowiem uczniów na zajęcia lekcyjne do Szkoły Podstawowej nr 2 w Mszanie Dolnej. W poruczeniu przez kierownicę autobusu, dzieci pozabawione opieki oczekiwały, aż przyjedzie do Mszany Dolnej inny kierowca wezwany przez milicjantów. Podjęto działania mające na celu zatrzymanie kierowcy-uciekierka. Okazało się nim około trzydziestolatni Jan P. Śwój wyzycn próbował tłumaczyć obawę przed... ukaraniem mandatem. (65)

Z głębokim żalem zawiadamiamy, że w dniu 9 grudnia 1987 r. zmarł JAN PAŁAC

byli długoletni dyrektor Zakładów Metalurgicznych w Skawinie, odznaczony Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski oraz innymi odznaczeniami resortowymi i regionalnymi. Rodzinie Zmarłego przekazujemy wyrazy głębokiego współczucia i żalu. DYREKCJA, RADA PRACOWNICZA, ZWIĄZKI ZAWODOWE, KW PZPR ORAZ ZAŁOGA ZAKŁADÓW METALURGICZNYCH W SKAWINIE

SPORT SPORT

Koszykarki Wisły pokonały Ślęzę

Wczoraj w Krakowie odbył się pojedynek koszykarek ekstraklasy, w którym Wisła Kraków pokonała Ślęzę Wrocław 78:76 (38:41). Punkty dla Wisły zdobyły: Seweryn 17, Cała 16, Starowicz 15, Jelonok i Czalakowska po 14, Patyka 2. Najwięcej punktów dla Ślęzy zdobyły: Wierzbicka 23, Pawlak 16, Kulwicka i Leaczowska po 10. Na parkiecie stanęły aktualny mistrz Polski Śleza Wrocław i wicemistrz Polski Wisła Kraków. Już od początku spotkania Wisła uzyskala lek-

W ligach siatkówki

Table with columns: Posiadamy już aktualne wyniki rozrywek w ligach siatkówki kobiet i mężczyzn. A oto aktualne tabele klasy międzywojewódzkiej edycji 1987/88. Kobiety: 1. Stomil Debica 10 19 27: 8 2. Korona Kr. 10 18 26: 12 3. Sandeja 8 14 20: 9 4. Wisła Ib Kr. 10 14 18: 21 5. Poprad Musz. 10 14 16: 20 6. Gorce N.T. 8 13 17: 11 7. Maraton K. 10 12 11: 22 8. Beskid N.S. 10 10 4: 30

Za 10 miesięcy...

Już tylko 10 miesięcy pozostało do letnich igrzysk olimpijskich 17 września 1988 roku w Seulu odbędzie się uroczystość otwarcia igrzysk XXIV olimpiady.

I liga koszykówek mężczyzn

Stal Stalowa Wola — Resovia Rzeszów 82:55 (45:29). Najwięcej punktów zdobyli: dla Stali: Nowak — 20, dla Resovii: Plis — 13.

Sylwester w „Cracovii”

Klub Sportowy „Cracovia” organizuje doroczny bal sylwestrowy przy ul. Manifestu Lipcowego 27. Koszt biletu od 1 osoby 5 tys. zł. Początek balu o godz. 21. Klub informuje, że posiada jeszcze wolne miejsca. Z życia TKKF Dzień TKKF organizuje turniej tenisa stołowego w Nowej Hucie na os. Stalowe 16. Początek imprezy o godz. 16. W niedziele w parku Jordana nastąpi zbiórka wszystkich, którzy chcą wziąć udział w „biegu po zdrowie”. Ta impreza rozpoczyna się o godz. 8. (m)

Uwaga — doping!

Międzynarodowa Federacja Jeździecka zdyskwalifikowała słynną szwajcarską amazonkę, specjalistkę ujeżdżania Christine Stuckelberger i jej konia „Gauguin de Lully” za używanie środków dopingujących. Pozytywne wyniki dała kontrola przeprowadzona po ostatnich mistrzostwach Europy w ujeżdżaniu (hipic br — Goodwood). Stuckelberger właśnie na tym koniu zdobyła tam brązowy medal indywidualnie i srebrny drużynowo. W mocy konia stwierdzono ślady zakazanej substancji o nazwie theobromin. Jeśli odwołanie zawodniczk i nie zostanie uwzględnione, będzie musiała ować zwrócić obydwu medale. Sprawa ta wywołała w Szwajcarii duże poruszenie, gdyż jest to już drugi w ostatnim czasie przypadek dyskwalifikacji sportowca tego kraju za doping. Wcześniej „przypadano” Sandre Gasser, brązowa medalistka lekkoatletycznych mistrzostw świata w biegu na 1500 m. Informując o tych krokach prasę Sebastian Coe powiedział: „Anglia od lat jest w czołowie krajów walczących z dopingiem, ale pomimo to nie jesteśmy wolni od tej plagi. Trzeba więc wzmocnić wysiłki i przemyśleć na ten cel dodatkowe środki. Innej drogi nie ma, jeśli sport ma pozostać tym czym jest. Mamy nadzieję, że uda nam się w ciągu kilku lat wyeliminować lub przynajmniej ograniczyć dopingowe praktyki”.

W dniu 10 grudnia 1987 r. zmarł w wieku 55 lat KAROL BARNAS

długoletni dyrektor szkoły, nauczyciel i wychowawca w Szkole Podstawowej w Ochotnicy Górnej, ofiarny działacz społeczno-polityczny. Wyróżniony wieloma odznaczeniami resortowymi i państwowymi. Cześć Jego pamięci!

INSPEKTOR OŚWIATY I WYCHOWANIA NAUCZYCIELE Z OCHOTNICY DOLNEJ

Z głębokim żalem zawiadamiamy, że w dniu 12 grudnia 1987 r. zmarła w Szpitalu Miejskim im. S. Zeromskiego w Nowej Hucie

Kol. HALINA PALIDER

była długoletnia pracownica, serdeczna koleżanka, działaczka i opiekun społeczny, odznaczona Złotą Odznaką „Za zasługi dla m. Nowego Targu”.

ZARZĄD I PRACOWNICY SPÓŁDZIELNI PRACY „TURBACZ” W NOWYM TARGU

Jaka będzie dzisiaj pogoda?



