„Kłamstwo nie staje się prawdą tylko dlatego, że wierzy w nie więcej osób.”

Oscar Wilde

Międzynarodowy Rok Spółdzielczości 2025

Spółdzielnie budują lepszy świat

Społemowiec WARSZAWSKI

MIESIĘCZNIK SPÓŁDZIELCZOŚCI SPOŻYWCÓW

Rok 63 nr 9 (703) WARSZAWA, wrzesień 2025 Cena 7,50 (plus VAT)

Z promocją marki „Społem”

Powsińskie Dożynki

W niedzielę, 24 sierpnia 2025 r. w plenerach Domu Pracy Twórczej w Powsinie przy ul. Ptysiowej 3 odbyło się jedno z najpiękniejszych wydarzeń etnograficznych tego lata - Powsińskie Dożynki.

O przygotowanie wydarzenia, które co roku jest wyjątkowym świętem plonów, wspólnoty i dziedzictwa Mazowsza zadbały: Dzielnica Wilanów m.st. Warszawy, Centrum Kultury Wilanów i parafia św. Elżbiety w Powsinie. Patronat honorowy objął Marszałek Województwa Mazowieckiego Adam Struzik.

XX Powsińskie Dożynki rozpoczął korowód pełen muzyki i śpiewu, kolorowych strojów oraz różnorodnych dożynkowych wieńców. Prowadzony był przez dyrektora Centrum Kultury Wilanów Roberta Woźniaka. Na czele korowodu dorożką zaprzężoną w parę białych koni jechali Starosta i Starościna Święta Plonów: Anna Stanisława Kłos i Tadeusz Siudziński.

Po procesji do ołtarza, przed którym złożono dary z miejscowych plonów, dziękczynną mszę świętą celebrował i homilię wygłosił kardynał Kazimierz Nycz. Następnie starostowie ceremonii przekazali na ręce Burmistrza Dzielnicy Wilanów Ludwika Rakowskiego i Przewodniczącego Rady Dzielnicy Wilanów Huberta Królaka dożynkowy chleb, wypieczony z mąki tegorocznych plonów.

Gwiazdą wydarzenia był Zespół Pieśni i Tańca „Mazowsze”, który po 20 latach wrócił do Powsina i wystąpił w pełnym składzie: chór oraz balet. Na scenie wystąpiły też Ludowy Zespół Artystyczny „Promni” z SGGW oraz zespoły działające przy Centrum Kultury Wilanów: „Powsinianie”, „Grupa 30+”, „Radosna” i „Kuźnia Artystyczna”.

dokończenie na str. 5

„Społem” wśród czołówki sponsorów sportu

Memoriał Wagnera 2025

W ostatni sierpniowy weekend Tauron Arena w Krakowie odbył się Memoriał Huberta Jerzego Wagnera - siatkarski turniej towarzyski między czterema reprezentacjami różnych krajów, w tym Polski. Jednym ze sponsorów rozgrywek było „Społem”.

Siatkarska reprezentacja Polski zmierzyła się z reprezentacjami Argentyny, Brazylii i Serbii. Na trybunach zgromadziło się kilkanaście tysięcy kibiców, transmisję na żywo prowadziła TV Polsat. Spółdzielnie spożywców „Społem”, które dotąd wspierały Polską Ligę Siatkówki, po raz pierwszy zostały sponsorem Memoriału. Logo „Społem” wyświetlane było podczas meczów na bandach led w pierwszym i w drugim planie reklamowym, na ściankach sponsorskich. W materiałach promocyjnych (np. na Facebooku) organizatorzy rozgrywek napisali: *„Nasz partner Społem to polska, najstarsza sieć spożywcza, która może pochwalić się ponad 155 letnią historią. omysłodawcą nazwy był sam Stefan Żeromski. Pisarz zatytułował w ten sposób pierwszy dwutygodnik propagujący ideę spółdzielczości”.* **(red.)**

Prezes KZRSS „Społem” Ryszard Jaśkowski podczas finału rozgrywek.

Sieci handlowe apelują do Prezesa Rady Ministrów

System kaucyjny budzi obawy

Startujący niedługo system kaucyjny nie jest gotowy do wdrożenia w obecnym kształcie - ostrzega branża handlowa. Jego uruchomienie, bez wyjaśnienia wielu istniejących nieścisłości, może przynieść rozczarowanie wszystkim uczestnikom. Stąd przedsiębiorcy wystosowali apel do premiera.

W sierpniu br. POHiD zaapelowała do premiera Donalda Tuska o wyjaśnienie problemów kluczowych dla startu systemu kaucyjnego oraz o ewentualne zmiany, umożliwiające sprawne, sprawiedliwe i zgodne z realiami wdrożenie systemu kaucyjnego, który będzie służył środowisku, a także spełni wymogi Unii Europejskiej. W przeciwnym razie ucierpią nie tylko firmy, ale również konsumenci oraz cała idea gospodarki obiegu zamkniętego. Organizacja zaoferowała również otwartość na dialog i wsparcie.

Wiele niewyjaśnionych kwestii

Wśród niewyjaśnionych kwestii, które mają kluczowy wpływ na funkcjonowanie nowego modelu są m.in.: brak realnego okresu przejściowego dla sklepów, obowiązek podpisywania umów z każdym operatorem systemu, brak jasnych zasad rozliczeń i bonów, obowiązkowe uczestnictwo sklepów *non -food,* brak uzasadnienia dla objęcia butelek wielorazowych, brak centralnych punktów zbiórki, brak jasnych zasad odbioru opakowań przez operatorów, czy sankcje za niewdrożenie działań.

Branża handlowa apeluje o wyjaśnienia dotyczące systemu kaucyjnego od dawna. Bezskutecznie. Już w kwietniu przedstawiciele handlu podjęli decyzję o wystąpienie do rządu w kwestii uregulowania kwestii kosztów, jakie sklepy będą ponosić w związku z funkcjonowaniem systemu kaucyjnego.

- Problem dotyczy dziesiątek tysięcy przedsiębiorców w skali kraju. Bez systemowego rozwiązania działanie systemu zbiórki opakowań będzie przyczyniało się do pogarszania sytuacji placówek handlowych oraz wzrost kosztów dla klientów - napisali wówczas sygnatariusze listu, który został wystosowany w tej sprawie do premiera Donalda Tuska przez Polską Izbę Handlu.

KRZSS „Społem” wśród sygnatariuszy listu

Pod listem podpisali się przedstawiciele KRZSS „Społem”, a także wiele sieci handlowych: Abc, Carrefour, Chorten, Delikatesy Centrum, Euro Sklep, Gama, Groszek, Intermarché, PSH Lewiatan, Livio, Nasz Sklep, Odido, Polomarket, Rabat Detal, Topaz, Spar.

Apelowano w nim do premiera o „niezwłoczne podjęcie w ramach prac rządu kwestii przepisów dotyczących tzw. opłaty manipulacyjnej *(handling fee)* w systemie kaucyjnym regulowanym przez ustawy z dnia 13 lipca 2023 r. o zmianie ustawy o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi oraz niektórych innych ustaw oraz z 21 listopada 2024 r. o zmianie ustawy o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi oraz niektórych innych ustaw”.

dokończenie na str. 3

HALA WOLA

JESTEŚMY Z WAMI OD 1980r.

Handel i gastronomia w stolicy

45 lat minęło...

Stojąca u zbiegu ulic Człuchowskiej i Powstańców Śląskich Hala Wola świętuje swoje 45-lecie. Wzniesiona w 1980 roku, w kryzysowej dekadzie była uważana za najlepiej zaopatrzony sklep w Warszawie. Przyjeżdżali tu klienci z okolic, choć w założeniu ówczesnych właścicieli - Warszawskiej Spółdzielni Spożywców „Społem” - miała służyć mieszkańcom bloków na Jelonkach, Bemowie itp.

Po latach hala wróciła do funkcji lokalnego centrum handlowego, działając najpierw niezależnie jako Handlowa Spółdzielnia Pracy Hala Targowa Wola, a od 2010 r. jako Hala Wola Sp. z o.o. Pod jej dachem znalazło miejsce wiele drobnych zakładów usługowych i sklepików, a na przylegającym terenie powstał bazarek. Tradycja zobowiązuje, ale zmiany na miarę XXI wieku zawitały także i tutaj - właściciele musieli zadbać o utrzymanie stanu technicznego budynku, o modernizację powierzchni sprzedażowej i o nowe kierunki rozwoju...

dokończenie na str. 2

WIEŚCI WIEŚCI WIEŚCI WIEŚCI WIEŚCI WIEŚCI

45 lat minęło...

dokończenie ze str. 1

Do Hali Wola po zakupy i ciepły obiad

Profil działalności obiektu nie uległ wielkim zmianom. Na 5.000 m² powierzchni największą część (1500 m²) zajmuje market spożywczy, dalej plasuje się spory salon odzieży damskiej „Eleganza", następnie stoisko z artykułami przemysłowymi „Wszystko dla domu" i drogeria „Blue". Mniejsze są stoiska specjalistyczne: cukiernia i nowa propozycja - punkt z kawą, herbatą i świeżymi kanapkami oraz garmażerką „Smaczne#GO". To autorski koncept Hali Wola, uruchomiony w październiku 2024 roku.

- Otworzyliśmy ten punkt nie tylko z myślą o dywersyfikacji naszej działalności, ale także o sprofilowaniu Hali pod klientów młodszych - mówi Robert Lickiewicz Prezes Hali Wola. - Sprawdziło się to świetnie, miejsce jest rentowne i dobrze marżowane. Mam nadzieję, że takich punktów w Warszawie powstanie kiedyś więcej, że „Smaczne#GO" zawita do warszawskiego metra…

Działalność punktu była stopniowo rozszerzana o produkcję własnych sałatek i jogurtów. Trzyosobowa obsługa wszystko przygotowuje na miejscu. A że popyt jest ogromny, właściciele z myślą o dalszych inwestycjach w garmażerkę. W ubiegłym roku zakupiono piec konwekcyjno-parowy, który pozwoli przygotowywać smaczne danie mięsne: schaby, karkówki, kiełbasy, golonki sprzedawane na stoisku spożywczym na wagę. Na sali sprzedażowej pojawią się naleśniki i placki oznaczone logotypem „Smaczne#GO". Hitem sprzedażowym już okazały się pieczone ziemniaki na wagę, a już wkrótce z Hali Wola można będzie wyjść z całym gotowym ciepłym obiadem. - Trend convenience food jest od kilku lat niezwykle dochodowy - podkreśla prezes Lickiewicz - a

tradycyjny handel artykułami spożywczymi stał się trudny.

Kosztowne inwestycje

Po rezygnacji z planów stworzenia na miejscu Hali Wola wielofunkcyjnej zabudowy użytkowo-mieszkalnej, zarząd rozpoczął prace modernizacyjne leciwego już obiektu. Szczególnie trudnym wyzwaniem stał się remont przeciekającego dachu, który w tym roku jest uszczelniany z wykorzystaniem technologii hydrożelowej. Całkowity lifting przeszła powierzchnia z artykułami spożywczymi - wymieniono wszystkie urządzenia chłodnicze, zmodernizowano salę sprzedażową nadając jej nowoczesny, efektowny wygląd i poprawiając asortyment.

Obecnie jedną z największych bolączek są koszty ogrzewania (jednokondygnacyjny budynek pozbawiony sufitu ma wysokość 8 metrów, co powoduje ogromne straty ciepła), co jest wielkim wyzwaniem dla firmy. Montaż paneli fotowoltaicznych na dachu obiektu nie wchodzi w grę z powodów konstrukcyjnych, a wzmocnienie dachu wielokrotnie przerosłoby zyski z fotowoltaiki. Zarząd nie rezygnuje jednak z planów pozyskiwania tańszej energii, myśli m.in. o zadaszeniu parkingu przed Halą z wykorzystaniem paneli słonecznych. Zastanawia się także nad ograniczeniem kubatury budynku.

Marzenia i plany na najbliższe pięć lat

- Idziemy drogą, którą przed laty wyznaczyło w warszawskim handlu „Społem" - mówi Robert Lickiewicz. - Chcemy być lokalnym centrum handlowym, służącym najbliższym mieszkańcom, oferującym niezbędne towary na niewielkiej powierzchni. Duże centra dziś są w odwrocie - ludzie nie chcą przemierzać kilometrów wzdłuż sklepowych półek, a pobyt u nas trwa średnio 30-40 minut. Od pewnego czasu notujemy delikatny wzrost liczby klientów i bardzo nam zależy, aby przychodzili tu ludzie młodzi. Stąd odpowiedni asortyment - zdrowa żywność, gotowe dania.

Chciałbym, aby za 5 lat „Smaczne#GO" miało już kilka punktów w Warszawie, aby zniknęły problemy związane z ogrzewaniem, a część przemysłowa doczekała się gruntownej modernizacji - dodaje prezes Lickiewicz. Dołączamy się do tych życzeń, gratulując jubileuszu i mając nadzieję, że Hala Wola wciąż będzie służyć kolejnym pokoleniom Warszawiaków. ***(KZ)***

Spółdzielnie uczniowskie wrócą do łask?

Konsultacje senackiego projektu

W dniu 31 lipca br. senatorowie jednomyślnie przyjęli zaproponowany przez Parlamentarny Zespół ds. Spółdzielczości projekt zmian w Prawie oświatowym, który ma stworzyć podstawy prawne do funkcjonowania spółdzielni uczniowskich w szkołach. Projekt trafił do Sejmu i przeszedł już etap miesięcznych konsultacji społecznych, które trwały w Systemie Informacyjnym Sejmu do 3 września br. Jak podkreślają nauczyciele - opiekunowie SU, brak solidnego umocowania prawnego tej formy i obawy natury podatkowej były hamulcem dla rozwijania spółdzielczości w szkołach. Zaproponowane przepisy niewątpliwie mogą zachęcić dyrekcje szkół i rodziców do tworzenia nowych spółdzielni.

Przypomnijmy, że spółdzielczość uczniowska jako praktyczna nauka przedsiębiorczości, realizowana m.in. poprzez prowadzenie sklepiku uczniowskiego, ma już 125 lat. Pierwszą SU powołała w 1900 roku Jadwiga Dziubińska - wybitna działaczka ruchu ludowego, posłanka na Sejm Ustawodawczy 1919-1920. ***(red)***

Powsińskie Dożynki

dokończenie ze str. 1

Wydarzenie zgromadziło tłumy gości z Warszawy i okolic. Rodzinne warsztaty: wyplatanie wianków, malowanie, śpiew i taniec ludowy, pokazy rękodzieła i dawnego rzemiosła przyciągnęły całe pokolenia. W kolorowej strefie dmuchańców bawili się najmłodsi. Dzieci brały udział w edukacyjno-zabawowych animacjach. Stojący na placu wóz strażacki otworzył swe drzwi, tak by za jego sterem usiąść mogły dzieci. „Młodzi strażacy" z zaciekawieniem słuchali, na czym polega praca strażaka i zapoznawali się z obsługą strażackiego sprzętu. Dużym zainteresowaniem cieszyły się stoiska z regionalnymi potrawami, przetworami, rękodziełem artystycznym oraz tematyczne punkty informacyjne. Po raz kolejny na zaproszenie Centrum Kultury Wilanów odpowiedziało „Społem" WSS Śródmieście. Promocyjne stoisko społemowskiego „Sezamu" z Alto Wilanów przy Al. Rzeczypospolitej 14 zdobiły widoczne z daleka kolorowe balony i reklamowe rollupy. O degustacyjne produkty zadbali handlowi partnerzy śródmiejskiej Spółdzielni: JBB Bałdyga i Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska w Warszawie. Powodzeniem cieszyły się zarówno wytrawne przekąski, w tym chleb ze smalcem i kwaszonym ogórkiem, jak i słodkie mini pączuszki. Uczestnicy dożynek chętnie sięgali po produkty z szerokiej oferty marki „Społem": lody, paluszki, precelki, słomki ptysiowe i wodę „Selenka".

Jubileuszowe, XX Powsińskie zwieńczyła „potańcówka na dechach". Zabawa trwała do późnego wieczora.

DANUTA BOGUCKA

Warszawska Spółdzielnia Gastronomiczna „Centrum" przywróciła wnętrzu swojej legendarnej restauracji „Rozdroże" tak ceniony obecnie styl modernistyczny, łącząc pierwotny wystrój sprzed lat z duchem nowoczesności oraz surowy urok szkła, kamieni i roślinności. Remont trwał cztery miesiące.

Warszawska Spółdzielnia Gastronomiczna „Centrum"

Nowe-stare „Rozdroże"

Prace koncepcyjne rozpoczęły się już w sierpniu 2024 roku, kiedy to zarząd WSG „Centrum" wyłonił projekt aranżacji. Do realizacji spośród ofert wybrano firmę Deko Sp. z o.o. Projekt wykonali architekt wnętrz Bartłomiej Stolarczyk i inżynier Agata Szymecka.

Koncepcja zmierzała do przywrócenia pierwotnego projektu „Rozdroża" z 1974 roku, autorstwa architekta Jerzego Candera z zespołem w składzie: Juliusz Marcinkowski, Jacek Piotrowski, Piotr Pierepłyś (odpowiedzialny za oprawę plastyczną). - Naszym założeniem było zachowanie ducha pierwotnego projektu przy jednoczesnym dostosowaniu go do współczesnych potrzeb - podsumowywała inwestycję prezes WSG „Centrum", Martyna Galant, podczas walnego zebrania w maju. Wspomniała również, że pawilon jest chroniony prawnie od 2016 roku z uwagi na wpis do gminnego rejestr zabytków.

Przyjazny symbol

Wśród nowości, które przywróciły wnętrzu tak modny obecnie rys „vintage", są nowoczesny bar pokryty zieloną ceramiką współgrającą z dużą ilością zieleni wewnątrz i wokół obiektu. Zastąpił on kawiarnianą witrynę cukierniczą. Odsłonięto pierwotną powierzchnię kwadratowego sufitowego świetlika oraz powrócono do drewnianego sufitu i zlikwidowano jasne ścianki z łukami. Prace sprawiły, że znów, tak jak w dniu otwarcia lokalu w 1974 roku, dach zdaje się unosić w powietrzu, a ściany z grubego sandomierskiego szkła znikają, pozwalając zieleni parkowej i tej w donicach przenikać salę dla gości, podzieloną przez kamienne murki.

Kawiarnia „Rozdroże" 1974 po remoncie, fot. Szymon Starnawski.

Zmiana obejmuje też charakter lokalu. - Nowy koncept zakłada odejście od kawiarni, a rozwój restauracji w stylu casualowej, charakteryzującej się swobodą, wygodą oraz przyjazną atmosferą - opowiadała prezes.

Bohaterem towarzyszącym tym zmianom jest Basia - wiewiórka z Parku Ujazdowskiego, często obserwowana przez konsumentów korzystających z ogródka „Rozdroża". Jej stylizowany symbol znalazł się zarówno na uniformach pracowników, jak i w grafice karty dań. Pomysłodawcą zarówno konceptu jak i użycia wizerunku wiewiórki jest nowy menadżer lokalu, Tomasz Witkowski.

Prace niezbędne, prace na przyszłość

Do pełni prac remontowych pozostała jeszcze tylko wymiana drewnianych podsufitów dachu na zewnątrz budynku. Z uwagi na wysokie koszty zarząd WSG „Centrum" podjął decyzję, że

dokończenie na str. 6

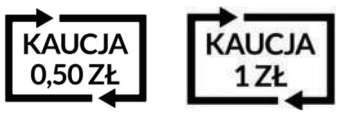
HANDEL HANDEL HANDEL HANDEL HANDEL

System kaucyjny w Polsce

Co warto wiedzieć?

Ministerstwo Klimatu i Środowiska uruchomiło serwis informacyjny dla konsumentów oraz krótki film „Co warto wiedzieć o systemie kaucyjnym".

System ma ruszyć od 1 października br. i wówczas w sprzedaży zaczną pojawiać się opakowania (jednorazowe butelki plastikowe o pojemności do 3 l, puszki do 1 l oraz butelki szklane do 1,5 l) z takimi znakami systemu kaucyjnego na etykiecie (przykłady):



Napoje w opakowaniach bez tego oznakowania będą również dostępne, jednakże do wyczerpania zapasów. Zbiórkę opakowań będą musiały prowadzić sklepy o powierzchni powyżej 200 m² natomiast pozostałe, mniejsze sklepy, mogą przystąpić do systemu dobrowolnie.

Zasady naliczania kaucji

- Kaucja za opakowanie będzie naliczana dopiero przy kasie.
- Kaucja jest przypisana do produktu i obowiązuje każdego sprzedawcę, niezależnie od profilu sklepu.

Zasady odbioru kaucji

- Kaucję będzie można odzyskać każdym w dowolnym punkcie zbiórki opakowań.
- Gminy zostały zobowiązane do organizacji co najmniej jednego stacjonarnego punktu odbioru opakowań. Taki punkt może funkcjonować poza jednostkami handlowymi.
- Kaucję będzie można odzyskać wyłącznie za opakowanie oznaczone znakiem systemu kaucyjnego.
- Opakowanie takie nie może być zgniecione.
- Zwrot kaucji nastąpi przy zwrocie opakowania bez konieczności okazania paragonu.

System kaucyjny ma być finansowany przez producentów wprowadzających na rynek opakowania objęte tym systemem (wg. zasady rozszerzonej odpowiedzialności producenta), a także z niezwróconej kaucji i ze sprzedaży materiałów pochodzących z recyklingu. **(red)**

Zeskanuj QR kod i dowiedz się więcej ze strony Ministerstwa Klimatu i Środowiska.

Ministerstwo Finansów planuje podwyżki

Droższy alkohol, wyższa opłata cukrowa

Od 1 stycznia 2026 r. stawki akcyzy na wyroby alkoholowe wzrosną o 15 proc., a od 1 stycznia 2027 r. - o 10 proc. - poinformowało Ministerstwo Finansów. Resort zapowiedział też podwyżkę opłaty cukrowej.

„Od 1 stycznia 2026 r. nastąpi podwyższenie stawek akcyzy na alkohol etylowy, piwo, wino, napoje fermentowane i wyroby pośrednie o 15 proc. w stosunku do stawek z 2025 r. Od 1 stycznia 2027 r. stawki akcyzy na te wyroby wzrosną o 10 proc." - wyjaśniło Ministerstwo Finansów w komunikacie. Dodało, że to reakcja na „potrzebę przeciwdziałania szkodliwemu wpływowi alkoholu na zdrowie Polaków".

Ministerstwo planuje podwyżkę akcyzy na alkohol

MF zaznaczyło, że aktualizacja stawek akcyzy na napoje alkoholowe ma na celu ograniczenie ich spożycia, a w konsekwencji redukcję negatywnych skutków nadużycia napojów alkoholowych.

Jak tłumaczył wiceminister finansów Jarosław Neneman, oznacza to, iż podwyżka będzie w 2026 r. wyższa o 10 pkt proc. niż wynika z tzw. mapy drogowej - czyli zapisanych w ustawie zmian w stawce akcyzy na napoje alkoholowe, zaplanowanych do roku 2027, według których stawka miałaby wzrosnąć o 5 proc. Z kolei w roku 2027 podwyżka będzie wyższa o 5 pkt. proc. (w roku 2027 również miała ona wynieść 5 proc.).

Ministerstwo wskazało, powołując się na dane GUS, że wraz ze wzrostem średniego wynagrodzenia za miesięczną wypłatę można kupić coraz większą ilość napojów alkoholowych.

„Zgodnie z danymi Eurostatu, ceny konsumpcyjne napojów alkoholowych w Polsce są na zdecydowanie niższym poziomie niż w większości państw UE. Tańszy alkohol można kupić jedynie w Bułgarii, Rumunii i na Węgrzech" - zauważyło Ministerstwo Finansów.

Podkreśliło, że według Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) spożycie alkoholu to obok palenia tytoniu najgroźniejszy czynnik ryzyka dla zdrowia człowieka.

Podniesiona ma być również opłata cukrowa

Ministerstwo zapowiedziało też podniesienie opłaty cukrowej. „Ograniczenie ekonomicznej dostępności napojów słodzonych związane jest z coraz większym problemem otyłości oraz wydatkowaniem większych środków na ochronę zdrowia w tym zakresie" - wytłumaczył podwyżkę resort finansów. Wskazał na dane NFZ w 2019 r., zgodnie z którymi blisko 2/3 dorosłych Polaków wykazywało nadmierną masę ciała - 74 proc. mężczyzn (w tym 28 proc. otyłych) oraz 50 proc. kobiet (w tym 21 proc. otyłych).

MF wyliczyło, że koszty pośrednie i bezpośrednie leczenia otyłości w Polsce w 2022 r. wyniosły łącznie ok. 36 mld złotych. Wpływy z tytułu opłaty cukrowej wynoszą obecnie ok. 1,5 mld zł rocznie - poinformowało MF. Wyjaśniło także, że obowiązująca wysokość opłaty cukrowej została przyjęta w 2020 r. i znacząco odbiega od aktualnych cen napojów. Według resortu finansów wysokość opłaty jest niewystarczająca, aby wpływać na zachowania konsumentów. „Jednocześnie coraz więcej napojów w ogóle nie jest obciążonych opłatą cukrową, ze względu na dodatek soku zastosowany w celu uniknięcia opłaty" - zauważyło ministerstwo w komunikacie.

Unikniemy podwyżek? Prezydent zapowiedział weto

Jednak szef kancelarii prezydenta RP Zbigniew Bogucki zapowiedział weto Karola Nawrockiego. Nie będzie zgody prezydenta na proponowane podniesienie akcyzy na alkohol - powiedział Bogucki.

- Jeżeli pan prezydent powiedział, że nie podpisze ustawy podwyższającej podatki to nie podpisze takiej ustawy. I tyle. Nie znamy szczegółów tego projektu, bo być może gdzieś jest podwyższenie, a gdzieś obniżenie. Dzisiaj jest mowa o tym - zaznaczył w radiu szef kancelarii prezydenta Polski.

Wyjaśnił, że jest to realizacja obietnic, które prezydent Nawrocki złożył w trakcie kampanii wyborczej.

MARCIN KOZIESTAŃSKI

REKLAMA

dokończenie ze str. 1

System kaucyjny budzi obawy

Rewolucja w działalności sklepów

Sygnatariusze listu tłumaczyli, że jest to efekt nieprecyzyjnych zapisów ustawodawcy, które na tym etapie można jeszcze zmienić rozporządzeniem. Argumentowali, że system kaucyjny to rewolucja operacyjna w działalności sklepów i jedna z najbardziej wymagających regulacji, która wpłynie na strukturę polskiego handlu detalicznego. - Niestety pomimo wagi projektu ustawodawca nie zabezpieczył konstytucyjnych praw przedsiębiorców prowadzących sklepy - stwierdzili.

Dodatkowo zwracali uwagę na obowiązek przyjmowania butelek zwrotnych będących w asortymencie sklepu. Brak ich standaryzacji i wielość opakowań może spowodować sytuację, że sklep będzie musiał wycofać asortyment z uwagi na brak logistycznej możliwości przyjmowania butelek. Podkreślali, iż w innych krajach model funkcjonowania klienta w systemie kaucyjnym oparty jest na zasadzie „tam, gdzie oddaję, tam kupuję". - Dlatego w imieniu przedstawicieli sieci handlowych apelujemy o ustanowienie stawki minimalnej, która zostanie skonfigurowana na takim poziomie, by obecność w systemie nie była deficytowa dla żadnej placówki handlowej, podkreślając, że jej wartość powinna być uzależniona od wielkości sklepu i kosztów poniesionych przez jednostkę handlu - pisali w liście.

MATEUSZ DAMOŃSKI

NASZA HISTORIA NASZA HISTORIA NASZA HISTORIA

Ze społemowskich archiwów...

Podróż w głębiny PRL

Wojciech Przylipiak - dziennikarz, bloger, twórca reportaży i podcastów, kolekcjoner przedmiotów sprzed lat. Autor kilku książek o PRL, w tym „Zakupy w PRL. W kolejce po wszystko", w której wykorzystał materiały i zdjęcia z zasobów Izby Pamięci „Społem" WSS Śródmieście i wspomnienia dwóch, jak mówi, wspaniałych bohaterek swojej książki - tych od strajków, zamachów bombowych w SEZAMIE i pasztetu po latach.

Restauracja II kat. „Społem" PSS w Augustowie, lata 60. XX w.
Ze zbiorów Muzeum Historii Spółdzielczości w Polsce.

■ **W swoich książkach wracasz do czasów PRL-u, skąd to zainteresowanie?**

- Od kiedy pamiętam zbierałem skarby sprzed lat, kolekcjonowałem coś. To zresztą rodzinne, ciocia-babcia z Gdańska zbierała różne cudowne starocie, moja mama i chyba na mnie przeszło. Zainteresowanie minioną epoką wiąże się z wyjątkowymi przedmiotami z tamtych lat, ale też czasem mojego dzieciństwa. Poza tym, to okres naznaczony wieloma mitami, z którymi próbuję mierzyć się w moich książkach.

■ **Czy ludzie aktywni zawodowo w latach 50-80 ubiegłego wieku chętnie o nich opowiadają?**

- Z tym bywa różnie. Zazwyczaj przekonanie ich wymaga czasu. Trzeba pamiętać, że w PRL-u często ludzie pracowali w jednym zakładzie nawet kilka dekad, przeżyli w nim całe życie, koleżanki i koledzy z pracy stali się im bliscy jak rodzina. Stąd opowieść o ich pracy, to często opowieść o niemal całym ich życiu. Opowiadając o nim, wpuszczają mnie do swojego świata, również tego osobistego, nie jest to łatwe. Moi bohaterowie, to też osoby bardzo skromne, które nie do końca zdają sobie sprawę, jak wyjątkowe rzeczy przeżywali i jaką wyjątkową rzeczywistość tworzyli. Na przykład Pani z mojego rodzinnego Słupska, która pracowała w społemowskim barze mlecznym Poranek (czynnym do dziś), a w 1975 roku, kiedy otwierała się przy nim pierwsza pizza w Polsce, sama ją przygotowywała. Zresztą ta pizza podawana jest do dziś w niemal niezmienionej wersji. Moje bohaterki i bohaterzy, to w dużej mierze pionierzy swoich dziedzin, osoby, które zmieniały polską szarą rzeczywistość i nadawały jej kolorytu.

■ **Skąd pozyskujesz materiały i zdjęcia do swoich publikacji?**

- Bardzo różnie, czasami z rodzinnych i instytucjonalnych archiwów, ale też od moich bohaterów. Te ostatnie są najbardziej wartościowe, bo bardzo osobiste i nigdzie wcześniej niepublikowane.

■ **Co odróżniało popkulturę PRL-u od innych państw bloku wschodniego?**

- Myślę, że byliśmy dość wesołym społeczeństwem. Popkultura była przewrotna, prześmiewcza. Przykładem reżyser Stanisław Bareja i jego filmy oraz seriale. Potrafiliśmy się z siebie śmiać, przynajmniej niektórzy.

Danuta Jastrzębska, sprzedawczyni wzorowego sklepu Warszawskiej Spółdzielni Spożywców „Społem" nr 94 w Alejach Jerozolimskich obsługuje klientów, 1977 rok.
Ze zbiorów Muzeum Historii Spółdzielczości w Polsce.

■ **Jesteś kolekcjonerem różnego rodzaju gadżetów, najcenniejszy z nich to...**

- To zawsze osobiste rzeczy, albo jakieś skarby kultury. Mam wiele skarbów sprzed lat po mojej rodzinie, ale też na przykład znaleziony na śmietniku oryginalny scenariusz filmu „Korczak" Andrzeja Wajdy napisany przez Agnieszkę Holland, wraz z rozpiską jednego dnia zdjęciowego. Cenne są dla mnie też osobiste rzeczy sprzed lat, na przykład mój pierwszy komputer Atari 65xe kupiony przez rodziców w Peweksie w Koszalinie w 1988 r. Mam jeszcze do niego oryginalną gwarancję, a komputer działa do dziś.

■ **Czy młode pokolenie interesuje się tamtymi czasami? Może znasz jakieś kluby/grupy fascynatów minionych czasów?**

- Młodzi niespecjalnie rozumieją tamte czasy. Trudno im pojąć jak funkcjonował świat bez Internetu i telefonów, bez możliwości zakupu tego, co chcesz, albo świat stania w kolejkach po wszystko, braku możliwości podróżowania na zachód itp.

■ **Logo „Społem" ma ponad 150 letnią tradycję. Czy pokolenie młodych ludzi o tym wie, jak ten znak jest przez nich odbierany?**

- Myślę, że to jeden z ikonicznych znaków, logotypów sprzed lat. Dla mojego pokolenia na pewno jest symbolem, przecież nawet mówiło się „idę do Społem", a nie „do sklepu". Społem jest kwintesencją handlu, zakupów przed laty, ale też gastronomii. W dużych miastach wciąż przecież ta marka istnienie, ma pod sobą kultowe bary mleczne, sklepy, domy towarowe, a w Słupsku słynną pierwszą pizzę.

■ **Jeśli inspirują Cię pisarze, reżyserzy, aktorzy tamtych czasów, to którzy?**

- W swoich książkach bardzo często odnoszę się do popkultury tamtych lat, książek, komiksów, kina, telewizji, muzyki. Często opowiadały o naszej rzeczywistości, czasami kreśląc ją w krzywym zwierciadle. Z czułości i setki razy mogę czytać komiksowe przygody Kapitana Żbika, co tydzień oglądać filmy i seriale Barei, przygody porucznika Borewicza, oszusta Tulipana czy szulerów z „Wielkiego Szu". Cudownym zapisem czasów są też chociażby książki Leopolda Tyrmanda albo Marka Nowakowskiego. Cenię również różne Bedekery, a szczególnie warszawskie cudownie spisane przez Olgierda Budrewicza. Świetny, żywy obraz codziennego życia stolicy.

■ **Plany na najbliższą publikację, może jakaś ciekawa podróż to…**

- Też podróż w głębiny PRL. Myślę, że jest jeszcze dużo do opowiedzenia o tamtym czasie i warto łapać światków epoki, póki nie jest za późno.

■ **Dziękuję za rozmowę.**

rozmawiała
Danuta Bogucka

Nowe-stare „Rozdroże"

dokończenie ze str. 3

prace wykona nieco później. Prezes Martyna Galant ma nadzieję, że nowy wizerunek „Rozdroża" przyciągnie zarówno stałych bywalców, jak i nowych klientów, stanie się przystanią smaków oraz wspomnień, miejscem łączącym pokolenia, sprzyjającym spotkaniu i wspólnemu celebrowaniu jedzenia. Że tak jest, można się przekonać, odwiedzając lokal w zachęcające do spacerów weekendy, a o popularności staregonowego wizerunku „Rozdroża" niech świadczy fakt, że informacje o remoncie zamieściły popularne magazyny wnętrzarskie.

Warszawskie miejsce spotkań

Kawiarnia „Rozdroże" ze 120-osobową salą na parterze i drugą, 50-osobową w piwnicy, zwaną pieszczotliwie „piekiełkiem", otwarta została wraz z pobliską Trasą Łazienkowską 22 lipca 1974 r. W tym samym roku pawilon w Parku Ujazdowskim otrzymał tytuł Mister Warszawy, przyznawany najwybitniejszym architektonicznym realizacjom. Specjalnością lokalu do dziś jest symbol innej ważnej arterii stołecznej - trasy Wschód-Zachód, słynne ciastko „wuzetka", uwieczniona w komedii „Miś", wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze województwa mazowieckiego. Nie czym innym, jak właśnie „wuzetką" zajadali się słuchacze wieczoru autorskiego, na którym aktor Krzysztof Stelmaszczyk czytał fragmenty powieści Majki Fijewskiej, „Pan Henryk Mężczyzna z Warszawy" o częstym bywalcu tego miejsca.

To tylko jeden z nowszych przykładów przenikania się w lokalu życia kulinarnego i kulturalnego. Wśród starszych mieszkańców stolicy „Rozdroże" jest wciąż tym miejscem, w którym przesiadywał mieszkający w pobliżu publicysta Stefan Kisielewski, gdzie po jego odejściu wręczano na gali nagrodę jego imienia, a widzów przed telewizorami bawiła transmitowana z „Rozdroża" telewizyjna „Herbatka u Tadka", czyli satyryka Tadeusza Drozdy.

50-latek gotowy na kolejne dekady

Zmiana aranżacji Rozdroża, przyniosła zmianę charakteru menu. Era kawiarni dobiegła końca, a na jej miejscu powstała restauracja z prawdziwego zdarzenia. - Menu jest nadal polskie i to się nie zmieni, ale stawiamy na nowoczesny sposób jej podania.Chcemy, aby nasze dania nie tylko smakowały, ale były miłe dla oka i wpisywały się we współczesne trendy - mówi manager Tomasz Witkowski.

Pod wodzą szefa kuchni Jana Kuszczuka otoczonego nowym, ambitnym zespołem kucharzy, wprowadzono do menu kilka niespotykanych na rynku dań jak carpaccio ze słoniny, placki ziemniaczane z kaszanką czy suma z polskich jezior w młodej kapuście. Przy tym nie zapomniano o właściwym zbilansowaniu menu z dużym wyborem dań wegetariańskich, a nawet wegańskich. „Rozdroże" jest w ciągłym procesie tworzenia nowych dań, które z pewnością trafią do menu z końcem lata. Całokształt oferty dopełnia, współcześnie wyposażony i prowadzony bar. Solidna selekcja win, koktajle oraz wspaniałe lemoniady bardzo doceniane przez gości, podkreślają wymiar „Rozdroża" jako nowoczesnej restauracji.

- Niezmienna jest tylko tradycyjna kawa i nasza kultowa „wuzetka", nadal najpopularniejszy deser w „Rozdrożu" - podkreśla Zarząd Spółdzielni.

MONIKA KARPOWICZ

NASZA HISTORIA NASZA HISTORIA NASZA HISTORIA

Spółdzielnia kulturalna powołana przez lokalną społeczność

Dom Ludowy w Bukowinie Tatrzańskiej

Pisząc o działalności edukacyjnej przedwojennego „Społem", wzmiankowaliśmy niedawno o Domu Ludowym w Bukowinie Tatrzańskiej zorganizowanym w spółdzielczej formule. Choć nie była to spółdzielnia spożywców, miał on liczne związki ze „Społem". Warto opowiedzieć o nim więcej, tym bardziej, że trwa sezon urlopowy i być może niektórzy z naszych Czytelników będą mieli okazję odwiedzić tę podhalańską miejscowość i zajść do stojącego do dziś w jej centrum Domu Ludowego.

W czasach gdy powstawał, Bukowina była dopiero co „odkryta" przez turystów, jej popularności wiele brakowało do pobliskiego Zakopanego. Jednymi z pierwszych korzystających z jej uroków byli spółdzielcy, uczestnicy organizowanych tu od 1925 r. kursów letnich Związku Polskich Spółdzielni Spożywców. I to być może spotkania z przebywającymi tu „społemowcami", ale też zapewne wcześniejsze kontakty z ideami kooperatyzmu sprawiły, że założyciele tutejszego Domu Ludowego postanowili nadać mu spółdzielczą formę.

Inicjatywa narodziła się wkrótce po odzyskaniu przez Polskę niepodległości za sprawą przybyłego tu Franciszka Ćwiżewicza, byłego legionisty, nauczyciela, który został kierownikiem miejscowej szkoły powszechnej. Był niezmordowanym społecznikiem i działaczem na rzecz krzewienia kultury polskiej i regionalnej. Wkrótce przy szkole, wraz ze swoją przyszłą żoną, nauczycielką Michaliną Stożkówną, założył Chór Włościański, amatorski teatr, bibliotekę, organizował kursy haftu, kroju i szycia odzieży góralskiej. Trudno było to wszystko pomieścić w skromnym lokalu szkoły.

W 1924 roku pojawiła się więc śmiała idea - trzeba zbudować własny Dom Ludowy, w którym będzie można prowadzić szeroką działalność kulturalną i społeczną! Powołano Komitet Budowy Domu Ludowego, który skupił miejscową elitę i rozpoczął zbiórkę funduszy i poszukiwania odpowiedniej działki. W 1927 roku na jego bazie powstało Stowarzyszenie Dom Ludowy, w skład którego weszły osoby fizyczne - w tym tutejszy wójt, przedstawiciele najznamienitszych rodów góralskich z Bukowiny i okolicznych wsi - oraz osoby prawne, wśród nich miejscowa Kasa Stefczyka czyli wiejska spółdzielnia oszczędnościowo kredytowa (która też zaistniała z inicjatywy F. Ćwiżewicza) i Towarzystwo Przyjaciół Bukowiny, założone rok wcześniej przez miejscowych, ale i coraz liczniejszych letników, głównie z Warszawy. Prezesem został rzecz jasna Franciszek Ćwiżewicz, a Domowi postanowiono nadać formę prawną Spółdzielni Kulturalno-Oświatowej. Udziały wynosić miały znaczną na owe czasy kwotę 50 złotych, ale można je było odpracować lub wpłacić w naturze w postaci drewna czy innych materiałów budowlanych.

Nabyto grunt przy głównej wiejskiej drodze, projekt w stylu witkiewiczowskim wykonał inż. arch. Józef Ćwiżewicz, brat Franciszka i w roku 1928 roku można było rozpocząć prace budowlane, których kierownikiem został zdolny bukowiński cieśla Jędrzej Body, a wykonawcami inni miejscowi „budarze".

BUKOWIAŃSKIE CENTRUM KULTURY DOM LUDOWY 1928

„Płazy", belki, deski i kamienie i wodę zwozili niemal wszyscy mieszkańcy wsi. Przez cały czas zbierano na całym Podhalu pieniądze na budowę, z udziałów, darowizn, a część udało się sfinansować z kredytów bankowych.

Oryginalnym pomysłem F. Ćwiżewicza był zakup projektora filmowego (napędzanego korbą!) i zorganizowanie objazdowego kina wyświetlającego nieme filmy w całym regionie, a dochody z niego zasilały kasę budowy. W 1930 roku Dom Ludowy był gotów w stanie surowym, rok później, jeszcze nie w pełni funkcjonalny, rozpoczął działalność, by ostatecznie zostać wykończonym w 1932 roku. Stanął jako piętrowy drewniany budynek z „płazów" na kamiennej podmurówce, jedna z największych drewnianych budowli w Polsce! Elementy zdobnicze i wyposażenie wnętrza były dziełem miejscowych artystów ludowych. Sukces był ogromny, ale okupiony wielkim wysiłkiem, Bukowina była przecież wciąż jeszcze ubogą wsią.

W Domu Ludowym miały siedzibę Teatr i Chór Włościański, organizowano imprezy kulturalne, spektakle, koncerty i „posiady", zebrania wiejskie. Odbywały się konkursy na najpiękniejszy strój góralski, konkursy tańców podhalańskich. W sezonie wakacyjnym z jego obszernych pomieszczeń korzystało „Społem" dla swoich kursów letnich, którym nie wystarczały już wynajmowane wcześniej skromne lokale. Poza wykładami i zajęciami stacjonarnymi obejmowały one zawsze wspólne wycieczki w Tatry, których wspaniała panorama rozpościerała się z okien Domu Ludowego.

A Franciszek Ćwiżewicz był motorem także wielu innych inicjatyw. Poza Kasą Stefczyka, Domem Ludowym czy kinem objazdowym, założył spółdzielnię elektryfikacyjną. Elektrownia napędzana była zakupionym w Gdyni dieslowskim silnikiem okrętowym, który sprowadzono do Bukowiny i zainstalowano pod Domem Ludowym. Uruchomiono ją w Wigilię Bożego Narodzenia 1936 roku, a Bukowina stała się w ten sposób pierwszą zelektryfikowaną podhalańską wsią! Ćwiżewiczowi i jego środowisku Bukowina zawdzięcza też agencję pocztową, piekarnię, utwardzenie głównej drogi przez wieś.

W czasie okupacji Ćwiżewicz został aresztowany przez Niemców, osadzony był w zakopiańskim „Palace", zwanym katownią Podhala. Po wojnie powrócił do swej aktywności, zainicjował budowę pierwszego wodociągu, brał udział w tworzeniu Gminnej Spółdzielni „Samopomocy Chłopskiej". Nie pasował jednak do nowej rzeczywistości, komunistyczne władze, które uznały go za wroga klasowego, odsunęły go od pracy z młodzieżą i od działalności na rzecz społeczności lokalnej. Zmarł w 1959 roku. Ale jego największe dzieło, Dom Ludowy (nadal jako spółdzielnia kulturalno-oświatowa) stoi do dziś, obecnie nosi jego imię, odbywają się tu tak znane wydarzenia jak „Sabałowe Bajania", „Karnawał Góralski", siedzibę mają zespoły regionalne. Warto go odwiedzić przy okazji pobytu na Podhalu.

dr ADAM PIECHOWSKI

Zeskanuj QR kod i odwiedź Dom Ludowy w Bukowinie Tatrzańskiej

REKLAMA

REKLAMA

SPRAWY SPOŁECZNE SPRAWY SPOŁECZNE SPRAWY SPOŁECZNE

Teoria praktyki, czyli dlaczego tacy jesteśmy?

Czy wszystko jest kwestią percepcji?

Jest w Internecie taki obrazek sukienki, który podzielił ludzi na dwie grupy - tych, którzy uważają, że jest ona niebiesko-czarna oraz tych, którzy są pewni, że jednak biało-złota. Dodam jako ciekawostkę, że niektórzy widzą te kolory inaczej w zależności od pory dnia. Jaki jest powód tej odmiennej percepcji? Naukowcy mają oczywiście swoje teorie, których fundament w dużej części stanowi percepcja.

Dla przypomnienia - percepcja to taka nasza super moc, dzięki której integrujemy w mózgu wizję, fonię, smak, zapach i doznania dotykowe. Pomaga nam to choćby od momentu narodzin w lokalizowaniu piersi matki. Dzięki percepcji możemy być pewni, że widzimy Marylę Rodowicz i że słyszymy Jej głos, z pozostałymi trzema zmysłami jest w tym przypadku różnie, w zależności od tego, jak blisko jesteśmy z Marylą.

Mamy w życiu takie proste pytania w pakiecie z prostą odpowiedzią. Dzielimy sobie psy na groźne i niegroźne, ludzi na miłych i niemiłych, a koty dzielą nas na codziennych niewolników i tych przyjezdnych.

Mamy też optymistów i pesymistów. Optymista (jak mawia życiowa mądrość), widzi szklankę wypełnioną do połowy cieczą jako do połowy pełną, on czuje, że jest dobrze, jest wdzięczny, on ma AŻ pół szklanki! Pesymista widzi od połowy pustą, on ma swoje TYLKO w tej szklance.

Zechciej się jednak wczuć w sytuację, w której wreszcie ktoś się wysili zapytać - co jest wlane do tej szklanki, a zza niej wychyli się sam diabeł i powie, że trucizna. Czy zmieni się jakoś percepcja tej sytuacji? Czy od teraz dla optymisty będzie to TYLKO pół szklanki, a dla pesymisty AŻ?

Weźmy też na warsztat naszą percepcję pomyłek. Popełnianie błędów to jedna z najbardziej ludzkich rzeczy. Podobnie jest (moim zdaniem), ze zmianą zdania. Jeśli się rozwijasz, to ten moment nadejdzie, po prostu musi i koniec.

Ostatnio dowiaduję się tak wielu nowych dla mnie rzeczy, że margines błędu zostawiam sobie po obu stronach kartki, na której zapisuję swoje przemyślenia.

Pamiętam jednak, jak bardzo frustrowało mnie kiedyś, że czegoś nie rozumiem lub nie wiem.

To naturalne, że niektóre rzeczy są dla nas trudne. Jednak mam takie przekonanie, że równie naturalne jest dla nas nauczenie się ich wtedy, gdy cierpliwie damy sobie czas aby je zgłębić i zrozumieć. Zmieniło się moje podejście - wiedza i doświadczenie sprawiły, że zmieniła się moja percepcja.

Robin Sharma, ma takie powiedzenie - czasem trzeba się naprawdę napracować, żeby coś wyglądało na łatwe i proste. Weźmy jako przykład popularny ostatnio sport, czyli MMA. W telewizji wygląda to na super łatwe - podejść, kopnąć, wywrócić, udusić. Nasza percepcja wzrokowa mówi nam - stary! Gdybyś Ty tam był, to byś obu pokonał! Zapisujemy się na trening i gdy dociera do nas pierwszy bodziec dotykowy, zaczynamy rozumieć, że to jednak nie jest takie proste… Po pierwsze, każdy chce uderzać, a nie być uderzanym. Po drugie, na każdą technikę adaptowaną z Judo lub Jiu-Jitsu jest inna, która pomaga się przed nią uchronić. Po trzecie, gdy Twój piszczel spotka się pierwszy raz (a właściwie to pierwsze tysiąc razy), z piszczelem oponenta, Ty także poczujesz ból. Nic nie jest tak proste, jak w telewizji i wie to każdy, kto choć raz próbował gotować z gośćmi programów śniadaniowych.

Mamy jeszcze jedno powiedzonko nt. percepcji: *Punkt widzenia zależy od punktu siedzenia.* To jest nie tylko o tym, że jak usiądziesz wyżej to widzisz więcej, ale dociera do Ciebie mniej szczegółów. To się mocno ociera także o to, że nie wszystko co warto się opłaca i nie wszystko co się opłaca warto… Bo czy warto przejechać ponad 400 km, żeby zobaczyć wdzięczność i szczęście w oczach bliskich? No pewnie! Czy to się opłaca przy obecnych cenach paliwa, gdy internet kosztuje mniej niż 100 zł miesięcznie i można sobie zrobić wideorozmowę?

Dotyczy to bardzo wielu sfer naszego życia. Czasem kłótnie i sprzeczki bardzo mocno opierają się właśnie o kwestie percepcji. Bo coś dla kogoś za słodkie, a inni by dodali miodu… Bo zbyt czerwona ta sukienka na to wyjście, choć widać wyraźnie nawet z daleka, że to ciuch bordowy.

EDUKATOR

Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska

Popularyzują żytnie pieczywo

Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska (SPC) startuje we wrześniu z kampanią popularyzującą dwa rodzaje krojonego pieczywa na zakwasie: chleba żytniego i chleba z ziarnami. Do akcji wybrano szereg narzędzi reklamowych, m.in.: reklama w gazetkach sieci handlowych, oznaczenie półki w miejscu sprzedaży, specjalne naklejki na opakowaniach, konkurs i komunikację w social mediach. Kampania podkreśla walory tych chlebów a także lokalne pochodzenie i codzienną dostawę świeżego pieczywa. Chleby dostępne są w sklepach osiedlowych i sieciach handlowych.

- **Chleb żytni - klasyk z charakterem.** Jest to chleb wypiekany na naturalnym zakwasie, ma wyrazisty smak i długo zachowuje świeżość. To doskonały wybór dla miłośników tradycyjnego pieczywa.
- **Chleb z ziarnami - pełen ziaren, pełen smaku.** Jest to chleb pszenno-żytni, na naturalnym zakwasie, z dodatkiem siemienia lnianego, słonecznika, soi i sezamu. Ma wilgotny miękisz, bogaty smak i wartościowe składniki, które nadają mu wyjątkowy charakter. Idealny dla tych, którzy lubią pieczywo pełne wartościowych składników.

(red)

Społemowscy ludzie z pasją

Kuchnia pełna serca

Justyna Zega jest asystentką prezesa i handlowcem w Spółdzielni Spożywców „Mokpol". Z promiennym uśmiechem, który ją mocno charakteryzuje mówi - Zaczepiłam się na chwilę, a pracuję już prawie 30 lat...

Swoją życiową pasję - kuchnię pełną serca - realizuje w wielu odsłonach. Jest wielbicielką sztuki kulinarnej. Gotuje, piecze, robi przetwory... Radość daje jej dzielenie się z innymi. Uwielbia gotować dla gości. Czego nie zjedzą dostają na wynos. - Gotowanie mam w genach. Babcia i mama uwielbiały gotować i gościć, cieszyły się gdy wszystko znikało z talerzy. Kiedy mama lub babcia gotowały, już jako dziecko chętnie pomagałam. Smaki kuchni poznawałam od dziecka - kroiłam, obierałam, przyprawiałam. Mama piekła wtedy dużo tortów, dla rodziny, znajomych, na święta i inne okoliczności. W ruch szły miski, makutry i wałki - jakże smakowały palcem wybierane pozostałości kremu. Oblizywany wałek, to było najlepsze - wspomina. - Jak wyszłam za mąż, zaczęłam gotować na swoim. Czymś też trzeba było zająć córki. Jak były kopytka siadały jedna z jednej strony, druga z drugiej, dostawały trochę ciasta i sobie wałkowały, ja robiłam resztę. A że później trzeba było sprzątać to już co innego (śmiech). Teraz też gotują, choć jeszcze wyznają zasadę, nie ma jak u mamy.

Justyna stawia na gotowanie tradycyjne, nie korzysta z nowoczesnych urządzeń, które podpowiadają czego ile, ważą, siekają, wyrabiają. - Przepisy mam w głowie, a wagę w ręku i w oczach. Jak zapytasz o przepis, nie powiem ci dokładnie, tylko mniej więcej - dodaje z uśmiechem.

Eksperymentowanie w kuchni, dania egzotyczne, czy owoce morza to jedno z wyzwań, które podejmuje. Przyznaje, że zdarzają się potrawa naraz. Domownicy wolą dania kuchni staropolskiej. Je też można modyfikować i łączyć nowe smaki. Gdy robi „przegląd lodówki" często wychodzą niepowtarzalne dania. Choć lubi gotować wszystko i ze wszystkiego, za swoje popisowe danie uważa schabowego i bigos. Mogą być też roladki nadziewane dosłownie wszystkim co pod ręką, suszone owoce czy świeże, warzywa. Na deser sernik na zimno lub kruche ze śliwką czy z jabłkiem, sezonowo. Kiedy jest chłodniej pojawiają się ciasta z kremem, najczęściej „metrowiec". Jak pierogi, to z jagodami lub z truskawkami, bywają też „pierogi ruskie". Owoce sezonowe dają dużo możliwości: desery na zimno, jagodzianki, gofry, placuszki, kompoty...

- Raz na jakiś czas umawiamy się u brata, by wspólnie przygotować swojskie wędliny. W przydomowej masarni powstają szyneczki, boczki, kiełbasy, kaszanki… Każdy ma swoją działkę do zrobienia, a ludzi wtedy jest dużo. Starsza córka chętnie pomaga przy kaszance, choć jej nie lubi - śmieje się Justyna.

W spiżarni i zamrażalniku zawsze znajdzie się miejsce na przetwory, które z przyjemnością przygotowuje. Mąż zbiera grzyby, ona obrabia, marynuje, dusi, mrozi, suszy. Dżemy, powidła, kompoty, ogóreczki, botwinka - słoików cała masa. Zawsze jest po co sięgnąć.

Justyna uwielbia rodzinne spotkania, kiedy może przygotować dużo i różnorodnie. Nie oczekuje, że każdy z czymś wpadnie. Za to jadąc do bliskich zawsze zabiera blachę ciasta, taka jest zasada.

W Spółdzielni Spożywców „Mokpol" wszyscy znają smaki Justyny. Jednak na tym nie koniec. Gdy umawia gości na spotkanie z szefem, zawsze pada skromne pytanie: - Czy będzie coś słodkiego? Gdy gość przychodzi, prezes Sylwester Cerański witając go z radością mówi - Wiedziała pani Justynka, że będziesz, to i ja zjem coś dobrego. - Tu jest, jak w rodzinie - z uśmiechem podsumowuje rozmówczyni. Podczas naszej rozmowy, w siedzibie firmy przy ul. Konstancińskiej też nie zabrakło słodkości, było kruche ciasto z owocami - PYCHA!!! ***(DB)***

Poradnik sprzedawcy

Znamy się nie tylko z widzenia

Ciekawie pisał o tym BJ Pichman, podpowiadając, że w USA 81 proc. konsumentów oczekuje korzyści w zamian za lojalność, a 88 proc. deklaruje, że z przyjemnością bierze udział w programach lojalnościowych. Ten konsultant z firmy badawczej Mintel podaje przykład firmy, na której produkty wydawał rocznie ciężkie sumy, i która nadesłała na jego mail wiadomość o czekających nagrodach. Jakich? Zaproszenie do loterii, w których mógł, ale nie musiał wygrać, 50 proc. zniżki do sklepu firmowego, którego klientem nie był, bo nie był zainteresowany produktami z tego akurat asortymentu, a także miejsce siedzące na imprezie, odbywającej się 2,5 tys. km od jego miejsca zamieszkania. Spodziewał się czegoś znacznie bardziej wartościowego dla siebie. Czy firma go zna? Czy jest dla niej tylko numerkiem w bazie danych?

Na bazie tego doświadczenia Pichman podaje swoje wskazówki. Jak nie stać się firmą, która zachęca np. do zbierania punktów i wygrania zestawu walizek, gdy jej klienci, to głównie starsze osoby prowadzące domowy tryb życia? (Na marginesie, każda nagroda cieszy i każdą można przekazać dalej, ale nasi seniorzy uczą się przecież nie od wczoraj, że czas wreszcie zadbać o siebie, a nie rozdawać prezenty bliskim). - W niepewnych czasach ludzie chcą korzyści już teraz - nawet niewielki rabat, ale udzielony na „szybko", specjalna cena dla stałego klienta, a zwłaszcza katalog bonusów, które klienci mogą dopasować do swojego trybu życia, będzie zachętą na „już". I nie wyklucza się z długoterminowym zbieraniem punktów czy nalepek.

Wiadomo, że klienci coraz chętniej zgadzają się na wgląd sieci handlowych w swoje dane, żeby dostawać w zamian ofertę „szytą" pod siebie. To znaczy, jaką? Jak omijać rafy w przypadku programów lojalnościowych?

■ Hiperpersonalizacja - podsuwanie klientom tego, co lubią, zanim trafi to do wszystkich, np. informacja o nowym produkcie w skrzynce mailowej lub pocztowej, czy przedsprzedaż dla wybranych - najbardziej lojalnych. Nie chodzi o rozsyłanie wieści jak najszerzej, ale celowanie tam, gdzie pozytywnej reakcji możemy być niemal pewni.

■ Lojalność emocjonalna – czyli najsilniejszy jej rodzaj. Sprawia, że klienci czują się jak członkowie społeczności. Można ją budować, np. czcząc dzień urodzin lub imienin klienta, organizując wydarzenie z zaproszeniami dla VIP-ów, albo umożliwiając konsumentowi zamianę zebranych punktów na wpłaty dla organizacji pomocowych. Emocje wzbudza też nagradzanie za aktywności inne niż zakupy, np. pisanie pomysłowych recenzji w mediach społecznościowych sklepu.

■ Szczególnie polecany jest tzw. ekosystem programów lojalnościowych, czyli partnerstwo z innymi markami. Przykład: klient biura podróży odbiera bonusy za zakup wycieczki w sklepie z walizkami, albo klient siłowni dostaje punkty za przedłużanie karnetu do realizacji w firmie dostarczającej katering dietetyczny. Gdy dwie uzupełniające się marki łączą siły, otwierają sobie wzajemnie dostęp do bazy lojalnych klientów, zwiększając celność „trafień" i dzieląc koszty zaangażowania.

MONIKA KARPOWICZ

Nowastalgia

Trendy zakupowe

Nasz świat jest pełen sprzeczności – z jednej strony szuka ukojenia w „babcinej" kuchni, z drugiej – rzuca trzeźwe spojrzenie w przyszłość, która może być naznaczona brakami na stole, więc szuka nowych rozwiązań problemów.

Jednym z trendów znanych nie od 2025 roku jest newstalgia (połączenie ang. słów „nowa" i „nostalgia"). Jak przybliża portal FMCGgurus, dostrzegalny jest on szczególnie wśród pokolenia Z i millenialsów, czyli młodych ludzi, szczególnie przeciążonych dominacją świata cyfrowego, w którym dorastali oraz skarżących się na egzystencjalne lęki i brak nadziei. Sięgają oni po produkty spożywcze znane w czasie ich dzieciństwa, ale też po takie, które znają tylko z opowieści rodziców i dziadków. Nawiasem mówiąc, trend rozlewa się także poza kwestie żywieniowe - wystarczy spojrzeć na 20-latków na ulicach dużych miast. Moda z lat 80. i 90. rządzi wśród nich niepodzielnie.

Wracając do produktów - upodobanie do gum „Turbo", czy lodów „Bambino" ma swoje uzasadnienie psychologiczne. Podjadanie daje chwilę bezpieczeństwa, spokoju i powrotu do bardziej przewidywalnych czasów (a przynajmniej takich, o których wiemy, jak się skończyły). Stąd też moda na tradycyjne opakowania i logo oraz powroty marek z autentyczną historią, sprzed epoki rozbuchanego marketingu.

Drugi biegun, to trzeźwe spojrzenie na zmiany klimatu, czy konflikty i inne czynniki niestabilności łańcuchów dostaw. To poszukiwanie alternatywnych źródeł białka, czyli APF w skrócie z jęz. ang. Wszyscy słyszeliśmy już lub nawet spróbowaliśmy alg, morskiego krylu, wreszcie tak kontrowersyjnych owadów (np. świerszczy). Jak zauważa FMCGgurus, na świecie 56 proc. konsumentów jest otwarta na białko hybrydowe, czyli zestaw tradycyjnego źródła protein z tym nietypowym.

Jednak w Polsce nie należymy do tej większej części. Jak podawał w zeszłym roku portal „Nauka w Polsce", badanie prowadzone m.in. przez SWPS wykazało, że nawet wśród młodych Polaków zainteresowanie produktami z APF jest niższe niż u ich rówieśników z Europy Zachodniej, np. z Niemiec. Ci drudzy: próbujący nowinek gdy się tylko pojawią oraz tacy, którzy sięgają po nie po zastanowieniu, stanowią 73 proc. Wśród młodych Polaków, Słowaków i Czechów to tylko 24-36 proc. Silną niechęć wobec nowinek wykazywało 13-17 proc. młodzieży z tych krajów, wśród Niemców jej nie prawie odnotowano.

Badanie wykazało, że w Polsce szczególnie wśród osób 50+ zauważalne były zarówno niewiedza o tym, iż żywność z alternatywnym białkiem istnieje, jak i niechęć do jej kupowania. W kwestii otwartości i ciekawości wobec „hybryd" przodują zaś Duńczycy, Hiszpanie i mieszkańcy Wielkiej Brytanii, przy czym ci pierwsi raczej deklarują, niż ruszają na zakupy hybrydowych produktów.

Znając zamiłowanie Polaków do zbierania grzybów, to właśnie one mogą być rozwiązaniem na wstręt do takich ekstrawagancji, jak smażone świerszcze. Białkowy smak, stosunkowo łatwa hodowla i zakorzenienie w wiekowej tradycji wskazują perspektywiczny kierunek w rozwoju lokalnej alternatywy kulinarnej.

MONIKA KARPOWICZ

Biblioteczka handlowca

Kasa etyczna

Od kiedy niejacy Fenicjanie uszczęśliwili świat wynalezieniem pieniędzy, a ten świat zaczął pieniądze zarabiać, ludzie, przynajmniej niektórzy, zaczęli się zastanawiać czy zdobywanie forsy jest etyczne, czy sama forsa jest etyczna i czy generalnie etyka ma cokolwiek wspólnego z finansami. I tak to od wieków trwa niezależnie od tego, że finanse mają dziś nieco inne oblicze, a i etyka trochę sobie ewoluuje. Wielu filozofów i naukowców starało się problem rozgryźć, niewielu szarych ludzi cokolwiek z ich prac zrozumiało. I właśnie tym ostatnim śpieszy z wyjaśnieniami Paul H. Dembinski w swojej książce „Etyka i odpowiedzialność w świecie finansów".

Autor to profesor kierujący katedrą międzynarodowej strategii i konkurencji Uniwersytetu we Fryburgu, członek licznych gremiów i instytucji badających ogólnoświatowy sektor finansowy. Na początku swych rozważań stawia on tezę, że świat finansów, który od lat siedemdziesiątych zeszłego wieku cieszył się zaufaniem opinii publicznej, firm i rządów, dziś po wstrząsie wywołanym kryzysem wiarygodności, nie może już bezkarnie unikać problemu rosnącej przepaści między praktyką działania a etyczną odpowiedzialnością. Obecnie, jak nigdy wcześniej, na sektor finansów oddziałuje wiele rodzajów presji wzajemnie się wzmacniających – ekonomiczna, polityczna i medialna. Są one odbiciem powszechnego już przeświadczenia, że błędnie przez lata przymykano oczy na beztroskie naruszanie przez finansistów norm moralnych i etycznych. Społeczeństwo w swej masie potępia sektor finansów i wyraża przekonanie, że jest wyprowadzane w pole w imię zysku wielkich graczy.

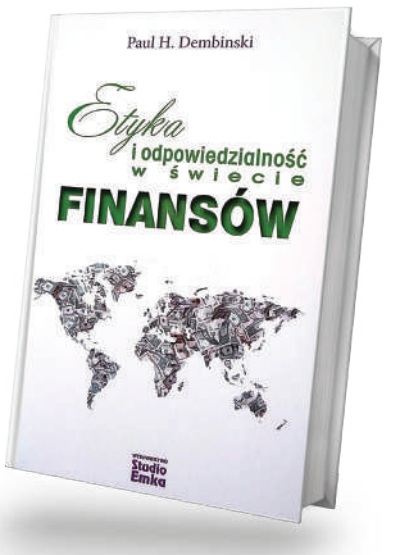
Jak ma się to do zwykłego człowieka starającego się zrobić użytek z posiadanego kapitału. Wszakże tylko niewielu oszczędzających zarządza swymi aktywami bez pomocy ekspertów. Niektórzy zostają klientami banków detalicznych, mających szeroką ofertę rachunków, inni trafiają do ubezpieczycieli i funduszy emerytalnych, najbogatsi korzystają z usług agentów zarządzających aktywami. Wszyscy ci pośrednicy dają oszczędzającym obietnice biorąc od nich za to realne pieniądze. Potem zaczynają zarządzać tymi pieniędzmi, przypomnijmy - powierzonymi im pieniędzmi, aby osiągnąć zysk. Nie zawsze mają przy tym na uwadze by był to zysk przede wszystkim właściciela powierzonych pieniędzy, a nie własny.

Wychodząc od takich przykładów autor poddaje szerokiej analizie pola stykania się etycznej odpowiedzialności i światowych finansów. Klasyfikując podstawowe podmioty rynku pieniądza rozpatruje ich podatność na odejście od etyki i, równolegle, potencjalną gotowość na jej przestrzeganie. Przygląda się pośrednikom finansowym, czyli bankom, ubezpieczycielom, giełdom, ale też użytkownikom systemu, czyli gospodarstwom domowym, firmom, organom państwa. W podsumowaniu wskazuje dlaczego wszyscy winni mieć świadomość przyczyn i wartości stanowiących podstawy ich decyzji w opisywanej sferze.

Podstawowa teza książki, jaką otrzymujemy na zakończenie, to stwierdzenie, że finanse muszą powrócić do celu każdego rodzaju działalności usługowej, jakim jest odpowiadanie na potrzeby klientów na tyle dobrze, na ile pozwalają na to środki techniczne. Przez wiele ostatnich lat finanse sprzedawały dużo iluzji, ale dziś opinia publiczna wymusza na nich powrót do prawdziwych zdolności. To wymaga specjalnych wysiłków od menedżerów, ponieważ to oni muszą być czuli na wymagania klientów. Nam zaś, owym klientom właśnie, pozostaje baczne ich obserwowanie i dokonywanie wyborów zgodnie z oceną stosowanego prze nich poczucia odpowiedzialności. A w takich wyborach na pewno pomoże lektura dziś przedstawionej pozycji.

JAROSŁAW ŻUKOWICZ

Paul H. Dembinski
Etyka i odpowiedzialność w świecie finansów
Wydawnictwo Studio Emka.



Piękne, mało znane...

Pałac Króla Jana III w Wilanowie to miejsce wymarzone na jesienną wycieczkę. Spacer po ogrodach i przepłynięcie się kajakiem po Kanale Sobieskiego potrafi poprawić nastrój, zainspirować i zainteresować historią. Bo też wszystko tam ma znaczenie i własną historię…

Ogród wilanowski, jak większość historycznych ogrodów, składa się z kilku różniących się od siebie części. Niestety, nie wszystkie są zagospodarowane: od frontu pałacu mamy wielki pusty plac, dolny taras jest zaniedbany i służy obecnie zimowym pokazom iluminacji... U góry mamy za to barokowy ogród francuski, obok - ogród renesansowy w stylu włoskim, a „im bardziej w las" tym bardziej dziko, gdyż wchodzimy w naturalną część parku w stylu angielskim. Odwiedzający to miejsce trafiają w pierwszej kolejności na ogród różany, rozciągający się wzdłuż północnej fasady pałacu.

Ogród ten jest stosunkowo młody, powstał w połowie XIX wieku. Wcześniej był tu kuchenny „warzywniak", niedostępny dla odwiedzających pałac. Około 1853 r. właściciel Wilanowa August Potocki urządził tu dla swojej rodziny prywatny ogród kwiatowy pełen terakotowych rzeźb, które zamawiał w Berlinie, w fabryce Ernsta Marcha. Firma ta sprzedawała m.in. ceramikę architektoniczną, wazony i figury ogrodowe - kopie antyków oraz dzieł znanych berlińskich klasycystów takich jak Johann Gottfried Schadow, Christian Daniel Rauch czy Karl Friedrich Schinkel. Cała plejada wybitnych twórców, pracująca w I połowie tego stulecia w stolicy Prus, stworzyła własny styl wywodzący się z greckich wzorców, lecz idealnie uporządkowany, harmonijny i dostojny. Taka jest właśnie skrzydlata Wiktoria - największa figura w wilanowskim ogrodzie różanym.

Wyniesiona na niewielkim postumencie wydaje się kroczyć naprzód niosąc wieniec laurowy, którym ma uwieńczyć jakiegoś bohatera. Zwiedzający patrząc na jej ogromne skrzydła często biorą ją za anioła. Ale anioł - jak wiadomo - płci nie mają, tymczasem wilanowska skrzydlata postać zdecydowanie jest kobietą - jedna jej piersi jest odsłonięta, druga przykryta greckim chitonem. Tak właśnie ukazywano antyczną boginię zwycięstwa.

Specjalistą od Wiktorii stał się Christian Daniel Rauch, któremu w 1830 r. król Bawarii Ludwik I Wittelsbach zlecił stworzenie sześciu posągów tej boginii dla Walhalli - ogromnej klasycystycznej „świątyni" upamiętniającej zasłużone postacie z historii Niemiec. Rauch stworzył

je w różnych pozach, wszystkie z wieńcami w dłoniach. Najsłynniejsza z nich jest smutna - siedzi zadumana, rzucając dębowy wieniec ku pamięci tych, którzy już z tego świata odeszli. Wilanowska krocząca Wiktoria także nie jest pozbawiona nuty melancholii. Powstała nieco później, po 1837 roku na zamówienie Króla Prus i była reprodukowana w bardzo licznych kopiach. Oryginalne posągi są z brązu wieńczą dziś wysokie kolumny przed Nowym Pawilonem w Charolttenburgu. Kopie z cyny zdobią ogrody pałacowe w Schwerinie, wersję terakotową mamy w Wilanowie. Figury te można spotkać także na pruskich cmentarzach wojskowych. ***(KZ)***

Domowe dania z kalafiorem

Kalafior to warzywo, które można wykorzystać do wielu różnych dań. Idealnie sprawdzi się do gotowania, pieczenia, przygotowywania zup, sałatek i wielu innych potraw. Zawiera sporą ilość błonnika, a także witamin i minerałów. Jego regularne spożywanie ma korzystne działanie dla skóry i podnosi odporność organizmu.

Frittata z kalafiorem i szafranem

por ✕ cebula ✕ szczypta płatków chili ✕ kalafior ✕ 2 garści szpinaku ✕ szczypta szafranu ✕ 2 łyżki śmietanki 30% ✕ 6 jajek ✕ sól i pieprz do smaku ✕ oliwa

Na niedużej patelni z metalową rączką (żeliwnej lub stalowej, którą można umieścić w piekarniku) rozgrzewamy oliwę. Wrzucamy posiekane: cebulę i białą część pora oraz płatki chili i smażymy na niedużym ogniu, aż cebula będzie szklista. Kalafior dzielimy na małe różyczki, głąb i łodygi siekamy w kostkę. Dokładamy na patelnię i chwilę smażymy. Następnie solimy i dusimy pod przykryciem na małym ogniu przez 10 minut, aż kalafior lekko zmięknie. Wrzucamy szpinak i dokładnie mieszamy. Piekarnik rozgrzewamy do 200°C. Nitki szafranu zalewamy łyżką wrzątku, zostawiamy na chwilę, dodajemy śmietanę i mieszamy. W misce roztrzepujemy jajka, wlewamy do nich śmietanę z szafranem. Doprawiamy solą i pieprzem. Kalafior zalewamy masą jajeczną. Patelnię wkładamy do piekarnika. Tak przygotowaną frittatę pieczemy przez 20 minut.

Placki z kalafiora z kremowym labnehem

szklanka kaszy jaglanej ✕ 500 g kalafiora ✕ ząbek czosnku ✕ cebula ✕ łyżka oleju kokosowego ✕ ⅓ szklanki mąki pszennej ✕ jajko ✕ ½ szklanki uprażonych pestek słonecznika i dyni ✕ 2 łyżki posiekanej natki pietruszki ✕ sól i pieprz do smaku ✕ tarta bułka. ***dip:*** *½ szklanki serka labneh ✕ ⅓ szklanki jogurtu naturalnego ✕ łyżka soku z cytryny ✕ 2 łyżeczki przyprawy za'atar.*

Kaszę przygotowujemy wg. wskazań na opakowaniu. Kalafior rozdrabniamy na okruszki. Czosnek przeciskamy przez praskę. Cebulę szklimy na oleju kokosowym. Studzimy. Wszystkie składniki umieszczamy w misce i mieszamy. Z powstałej masy formujemy kotleciki, obtaczamy je w bułce tartej i smażymy z obydwu stron na złoty kolor. Przygotowujemy dip: wszystkie składniki dokładnie mieszamyw misce, a gotowy dip nakładamy na usmażone kotleciki kalafiorowe.

Łosoś z kremem kalafiorowym

½ kalafiora ✕ 200 ml mleka ✕ sól ✕ sok z cytryny do smaku ✕ ⅓ szklanki czerwonej fasoli z puszki ✕ kilka pomidorków koktajlowych ✕ ¼ czerwonej cebuli ✕ łyżka octu balsamicznego ✕ oliwa ✕ sól i pieprz ✕ 2 kawałki łososia

Kalafior drobno kroimy, zalewamy mlekiem i wodą, solimy i gotujemy do miękkości. Blendujemy na gorąco, wlewamy nieco wywaru z gotowania, do uzyskania satysfakcjonującej konsystencji. Doprawiamy sokiem z cytryny. Fasolę odsączamy z zalewy i płuczemy, pomidorki kroimy, cebulę tniemy w cienkie plastry i płuczemy w zimnej wodzie, łączymy warzywa, wlewamy do nich ocet i oliwę, doprawiamy w razie potrzeby solą i pieprzem. Wcześniej osolonego łososia solimy, odstawiamy na 5 minut, po czym dokładnie osuszamy. Smażymy na średnim ogniu, aż będzie gotowy, ale wciąż różowy w środku. Podajemy z kremem kalafiorowym i sałatką.

(Tartinka)

Przysłowia na Wrzesien

- Gdy nadejdzie wrzesień, rolnik ma zawsze pełną kieszeń.
- Gdy wrzesień - to jesień. Leniwiec ma pustą kieszeń.
- Czego lipiec i sierpień nie dowarzy - tego wrzesień nie usmaży.
- Wrzesień wrzosami strojny - lecz od pracy znojny.

HOROSKOP

BARAN 21.III-20.IV
Lato za nami czas pomyśleć o jesieni. Powinna przynieść równie dobre wspomnienia, jak miniony okres.

BYK 21.IV- 21.V.
Wszystkie sprawy załatwiaj z rozmysłem i przekonaniem co do ich finalnego, pozytywnego zakończenia.

BLIŹNIĘTA 22.V- 21.VI
Nie ulegaj opinii otoczenia, kontynuuj swoje zamierzenia odnośnie podróży. Czasem upór jest wskazany.

RAK 22.VI - 22.VII
Spędzanie większości czasu w pracy jest ważne, ale trzeba pomyśleć o wypoczynku po trudach wykonywania obowiązków służbowych.

LEW 23.VII - 22.VIII
Spędzanie wolnego czasu z osobami najbliższymi jest nagrodą za trudności dnia codziennego. Nie zapominaj o tym.

PANNA 23.VIII - 22.IX
Realizacja planów w dużej mierze zależy od ciebie, ale pozwól sobie niekiedy pomóc. Oczekują tego twoi przyjaciele.

WAGA 23.IX - 23.X
Silna wola i wytrwałość nie tylko w tym miesiącu przyczynią się do pozytywnych wyników. Nowe pomysły znajdą popleczników.

SKORPION 24.X- 22.XI
W rozładowaniu ewentualny stresów pomogą spacery. Trzeba koniecznie wdrożyć je w plany dnia codziennego.

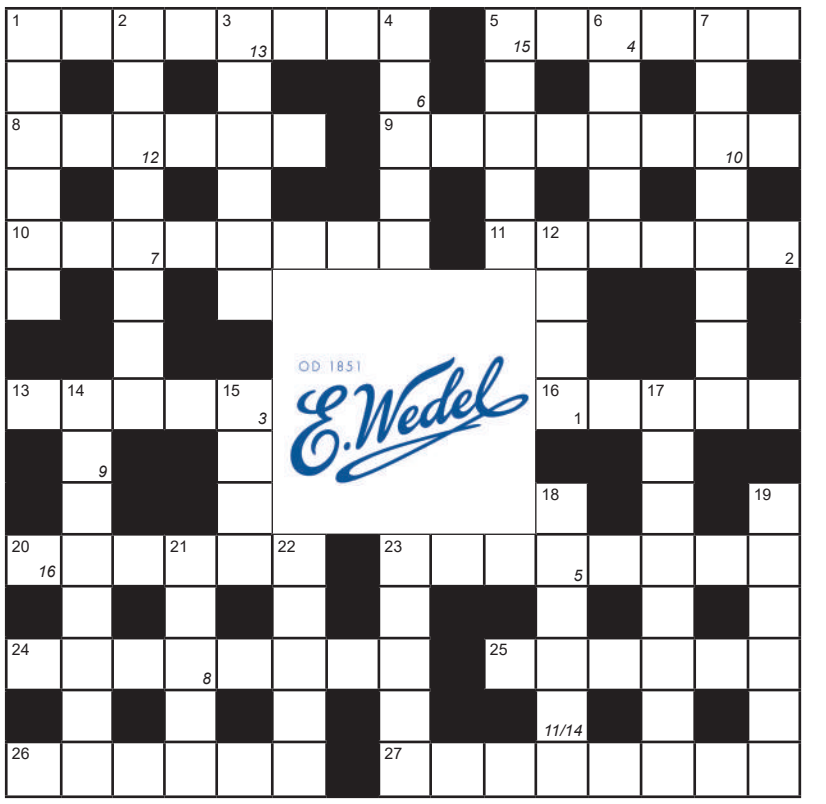
STRZELEC 23.XI- 23.XII
Spróbuj cieszyć się w tym miesiącu „co tu i teraz". Otworzą się przed tobą nowe perspektywy. Miły ci znak to Byk.

KOZIOROŻEC 24.XII- 20.I
Oprócz spędzania czasu w pracy, pomyśl o spotkaniach w gronie najbliższych. Szanuj zdrowie, bo masz je tylko jedno.

WODNIK 21.I- 20.II
Warto rozejrzeć się dookoła, bo ktoś może potrzebować Twojej pomocy. Nie odkładaj rzeczy na później, które uważasz za trudne.

RYBY 21.II- 20.III
Utrzymaj do końca roku pozytywne myślenie, chociaż być może nie zawsze będzie to łatwe. Korzystaj z uroków jesiennej aury o ile będzie to możliwe.

Krzyżówka z hasłem / nr 9 / 2025



Litery w prawym dolnym rogu od 1 do 16 utworzą hasło.

Poziomo: 1. w muzyce trójdzielność wartości rytmicznych, 5. miasto w Zairze daw. nazwa Jadotville, 8. spisane życie świętych, 9.ryba morska spokrewniona z żarłaczem ludojadem, 10.rozpoczynajaca wiersz sylaba nieakcentowana, 11.kierunek w malarstwie, 13. ostatnia litera greckiego alfabetu, 16. m.in. brunatny barwnik malarski, 20. maskotka, talizman, 23. mieszkańcy Sybiru, 24. w mit. greckiej syn Okeanosa i Tethys, 25. wlewane do baku, 26. przyrząd astronomiczny do mierzenia kątów, 27. zestaw odpowiednio przetworzonych zdjęć lotniczych.

Pionowo: 1. gryzoń zimnowodny o cennym futrze, 2. do rozwiązania, 3. biblijna królowa Persji, 4. rodzaj stawonogów z rodziny wioślarek, 5. działacz ruchu ludowego i w konspiracji AK, pseud. „Leszek", 6. obsadzony kwiatami, 7. grupa plemienna Indian Amer. Płn., 12. obozowisko, osada koczujących plemion, 14. wapień nadający się do polerowania (zdrobniale), 15. kochanka Nerona, 17. obelżywe określenie osoby nadużywającej alkoholu, 18. nazwa japońskiego cesarza rozpowszechniona w Europie w XIX i na początku XX w., 19. komórka powstała z połączenia gamet, 21. pióro na tylnej krawędzi skrzydeł ptaków, 22. jedna form wielkich przedsiębiorstw (jęz. angielski), 23. w mit. greckiej legendarny założyciel Koryntu.

Prawidłowe odpowiedzi nadesłane do 30 września br. pocztą lub drogą elektroniczną wezmą udział w losowaniu nagrody ufundowanej przez LOTTE Wedel sp. z o.o.

Rozwiązanie Krzyżówki nr 8 /2025

Poziomo: 1. kantalup, 5. czajka, 8. pawian, 9. Kierbedź, 10. relikwie, 11. hiatus, 13. gwasz, 16. tubka, 20. Pikkryt, 23. Uznański, 24. pralinka, 26. Samara, 27. algarada. **Pionowo:** 1. Kopara, 2. noweleta, 3. Arabka, 4. pąkle, 5. Czech, 6. ambra, 7. Kadłubek, 12. Iset, 14. węgierka, 15. zęby, 17. blasteza, 18. Kamila, 19. piżama, 21. rolka, 22. Tania, 23. uwaga.

Hasło: Sery TUREK na każdą okazję
Nagrodę ufundowaną przez Mleczarnię Turek
otrzymuje p. Zuzanna Kowalczyk z Warszawy.

Społemowiec WARSZAWSKI
ISSN 1231-2967
MIESIĘCZNIK WARSZAWSKIEJ SPÓŁDZIELCZOŚCI SPOŻYWCÓW. Adres redakcji: 00-042 Warszawa, ul. Nowy Świat 53, tel. 22 826-69-28, redaktor naczelny: Klementyna Zygarowska-Tomza, stali współpracownicy: Danuta Bogucka, Mateusz Damoński, Jolanta Jędrzejewska, Monika Karpowicz, dr Adam Piechowski, Jarosław Żukowicz. PRENUMERATA ROCZNA dostępna tylko za pośrednictwem redakcji. Cena 90 zł (plus VAT). E-mail: spolemowiec@wss.spolem.org.pl
Wydawca: „Społem" Warszawska Spółdzielnia Spożywców Śródmieście, 00-042 Warszawa, ul. Nowy ŚWIAT 53. Druk: COAR, 02-903 Warszawa, ul Powsińska 69/71