

DZIŚ W NUMERZE:

Koncertы organowe sprawdziły się **str. 3**

Smaki Prowansji **str. 4**

PUDŁO – rubryka młodzieżowa **str. 5**

Memoriał Wandy Delong **str. 8**

SOBOTA
7 PAŹDZIERNIKA 2006

NR 118

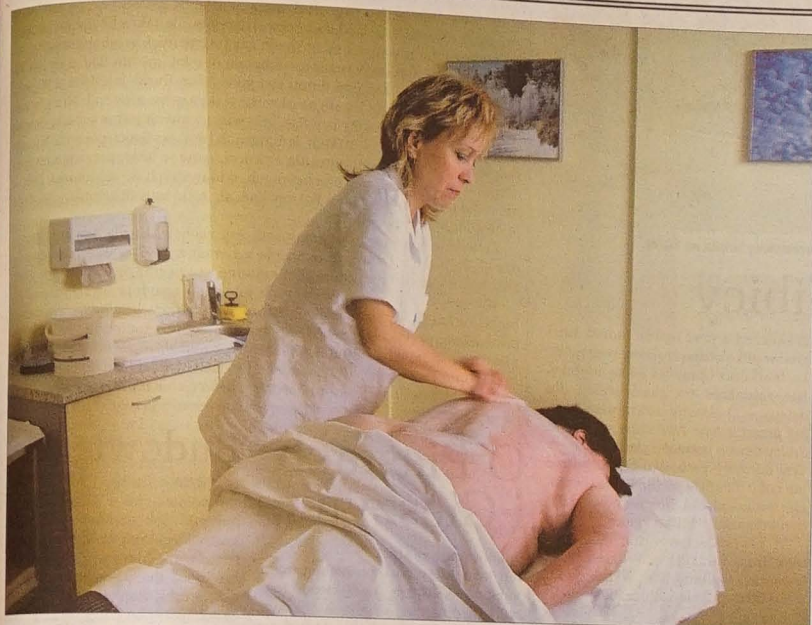
ROCZNIK LXI

CENA 6 KČ

tel.: 558 731 766

faks: 558 740 044

info@glosludu.cz



Masazystka, pani Ivana od dwóch lat pomaga pacjentom w ich problemach z układem mięśniowym. Z jej usług korzystają klienci otwartego w ub. roku „Centrum Regeneracyjnego” w ośrodku na Granicach.

DARKOWSKIE UZDROWISKO Z ZASZCZYTNYM TYTUŁEM

Za mało krajowego pacjenta

KARWINA GRANICE (mro) – Od nowego roku wejdą w życie nowe zasady dotowania pomocy społecznej dla osób niepełnosprawnych, o czym mówi Ustawa nr 108/2006. Najważniejszą zmianą, która nastąpi, będzie możliwość otrzymywania przez osoby niepełnosprawne zasiłków społecznych w czterech kategoriach (od 2 do 11 tys. koron miesięcznie). W ten sposób przed sanatoriami rehabilitacyjnymi otwiera się nowa nisza klientów.

Na ten fakt postanowiło zareagować Darkowskie Uzdrowisko w Karwinie Granicach, które w bieżącym i przyszłym roku zamierza zainwestować 95 mln Kč w adaptację swoich trzech piętér dla potrzeb osób na wózkach inwalidzkich. Planuje także przebudowę części stołówkowej sanatorium oraz basenu rehabilitacyjnego, a także wybudowanie „Centrum Witalności”, które nawiąże do działającego od minionej roku „Centrum Regeneracji”.

FOT. M. RADKOWSKA-CIBRUSNIK

Uzdrowisko łączy długoletnią współpracę ze stowarzyszeniem osób handicapowanych „Trianon”, z którego doświadczenia skorzysta przy modernizacji. Równocześnie sanatorium wystąpi o przyznanie tzw. akredytacji umożliwiającej wykonywanie usług społecznych, rehabilitacyjnych i innych na rzecz osób niepełnosprawnych.

– Nie chcemy iść drogą wellness, którą wybrało wiele uzdrowisk. Dla nas priorytetem jest tzw. ciężka rehabilitacja – wypłynęło z wystąpienia dyrektora Darkowskiego Uzdrowiska, Jaroslava Čánka, na czwartkowej konferencji prasowej. Dyrektor dodał, że do Granic z każdym rokiem jeździ coraz więcej osób z zagranicy, np. krajów arabskich czy Rosji. – Gości zagranicznych mamy 111 procent w stosunku do planu, a czeskich 11 proc. poniżej – powiedział.

Dyrektor przyczyną takiego stanu rzeczy widzi w działalności lekarzy opiniujących stan zdrowia pacjenta, którzy decydują o przyznaniu pobytu w uzdrowisku, oraz w niskich środkach idących z budżetu służby zdrowia na sanatoria (3,5 mld Kč z 200 mld Kč).

Miłym akcentem kończącym prasówkę było podanie do wiadomości publicznej informacji, że 3 października Darkowskie Sanatorium zyskało tytuł Uzdrowskiej Spółki RC 2006 roku.

Progoda

SOBOTA – Zachmurzenie zmienne, możliwe przelotne opady deszczu. Temperatura w dzień 14-18 st., nocą 10-6 st. **C. NIEDZIAŁA** – Zachmurzenie zmienne z przelotnymi opadami deszczu, rano możliwe lokalne mgły i zamglenia. Temperatura w dzień 12-16 st., nocą 9-5 st. C.

Ciąg dalszy na str. 2

Na 15-lecie PTM

CZ. CIESZYŃ (wak) – Polskie Towarzystwo Medyczne w RC świętuje dziś w czeskokocieszyńskiej restauracji „Zameček” 15-lecie samodzielnej działalności.

Jak powiedział redakcji „GL” wiceprezes PTM, MUDr Józef Słowik, uroczystość i rejestracja uczestników spotkania odbędzie się o godz. 13, a w godzinę później nastąpi uroczyste otwarcie jubileuszu oraz wystąpienia gości.

Z 15-letnią działalnością PTM za-

Pytanie do:

HELENY LEGOWICZ,
prezes Stowarzyszenia Przyjaciół
Polskiej Książki.

Jak co roku w październiku Stowarzyszenie organizuje wyjazd na Targi Książki w Krakowie. Czy osoby nie stowarzyszone mogą dołączyć do tej wyprawy?

Organizowany już po raz piąty przez Stowarzyszenie oraz Bibliotekę Regionalną wyjazd na Targi Książki do Krakowa jest otwarty także dla pozostałych fanów czytelnictwa. W tym roku wyjeżdżamy na 10. jubileuszowe Targi, na których będzie można poznać ofertę handlową ponad 300 wydawnictw, m.in. czeskokocieszyńskiego „Finidra”. Jedziemy w dzień powszedni - czwartek 19 października - tak, by uniknąć tłumów na ekspozycji i móc dokładniej zapoznać się z nowościami polskiego rynku księgarskiego, a także spotkać się z niektórymi autorami publikacji. W naszym autokarze jest jeszcze kilka miejsc wolnych, więc zainteresowani mogą z nich skorzystać. Wszelkich informacji można zacerpnąć w księgarni przy ul. Čapka w Czeskim Cieszynie, można też dzwonić do mnie na komórkę pod nr 606554908.

(mro)



– Już zaczyna jesień.

Rys. BRONISŁAW LIBERDA

NOWY ROK AKADEMICKI NA WYDZIALE HANDLU I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

KARWINA FRYSZTAT (mro) – Immatrykulacja studentów I roku zainaugurowano wczoraj nowy rok akademicki dla 2 918 studentów miejscowego Wydziału Handlu i Przedsiębiorczości Uniwersytetu Śląskiego w Opawie.

W podniosłej atmosferze auli uniwersyteckiej prodziekan ds. studiów Bohumil Fiala symbolicznie przyjął w szereg braci akademickiej 1576 nowych studentów.

Karwińska uczelnia inicjuje tegoroczną działalność seminarium zorganizowanym przy współ-

pracy Fundacji Friedrich-Ebert-Stiftung pt. „Województwo morawsko-śląskie, możliwości rozwoju regionu w UE. Perspektywa finansowa i fundu-

ze strukturalne 2007-2013”. Wkrótce po tym, w dniach 18 - 19 bm. odbędzie się konferencja pt. „Wpływ małych i średnich przedsiębiorstw na społecznie-ekonomiczne oblicze regionu” przygotowana we współpracy z Górnośląską Wyższą Szkołą Handlową im. Wojciecha Korfańskiego z Katowic.

Katowicach. Specjalny nacisk będzie położony na rozwój przedsiębiorczości na terenach przygranicznych.

Jak się dowiedzieliśmy, również w tym roku karwiński Wydział będzie rozwijał kontakty studentów (w tym praktyki wymienne) oraz współpracę naukowców z polskimi uczelniami – Wyższą Szkołą Ekonomiczno-Humanistyczną w Bielsku-Białej, wspomnianą już Wyższą Szkołą Handlową w Katowicach oraz Akademią Ekonomiczną im. Karola Adamickiego z Katowic.



Gościem kolejnego spotkania w ramach Międzygeneracyjnego Uniwersytetu Regionalnego był historyk Idzi Panic.

Smaki Prowansji

Oliwki, lawenda, drzewa pinowe i korkowe, morze wdzierające się w uroczę zatoczki, ceglaste bryły domów o płaskich dachach ściśnione na zboczach gór, a przede wszystkim ciągnące się nieprzerwanie uprawy winorośli – tak mniej więcej można scharakteryzować widoki południowej części Prowansji w departamencie Var.

Turystom, którzy pierwszy raz zawiatają w te strony, zawrócą niechybnie w głowach oliwki i mnogość sposobów, na które są doprawiane. Jedne są zielone „prawie z wody”, drugie w oliwie, inne z dodat-

handlowych sprzedaje się wina z plastikowymi imitacjami korków. Rośnie też obrót z winem w kartonach czy 5-litrowych plastikowych kanistrach. Znawcy jednak wybierają tradycję, biorąc wino prosto od producentów.



Niewyobrażalna jest mnogość doprawiania oliwek. Sprzedawcy często zachęcają do skosztowania właśnie ich produkcji na targu w Cuers.

kiem czosnku, jeszcze inne tymianku. Są i czarne marynowane „na grecki sposób”, ale „a la Provençal”, bo to, co ma w nazwie prowansalskie, oznacza dla kupców dochód.

Wiedzą o tym właściciele „Towarów regionalnych”, wśród których dominujące znaczenie ma drzewo oliwkowe i to wszystko, co można z niego wytworzyć, a więc moździerze, dziurawe chochelki (oczywiście w wybieranie oliwek z zalewy), nożyki, widelce, deseczki do krojenia, podkładki na stół, a nawet wałki do ciasta (ok. 20 euro). Skąd popyt na to drewno? Być może chodzi o jego znaczną odporność, ale przede wszystkim zachwyca dekoracyjnością pozwyjanych we wszystkie możliwe kierunki słojów. Cóż, w upalnym i suchym klimacie Prowansji, zmiennej suchymi wiatrami, drzewo oliwkowym raczej trudno wyprostować się i rozłożyć gałęzie. To samo można powiedzieć o drzewach korkowych, stojących na stromych zboczach spływających w małe zatoki. To takie drzewa „w koszulkach”. Zbierając korek od podstawy pnia odkrywają korkową korę, a drzewo zyskuje tak poniekąd ludzki wymiar. Wydaje się, że z takim bogactwem lokalnego korka, każda butelka wina powinna być tu klasycznie „zaszpuntowana”. A tymczasem prawdziwe korki z napisem, że zawartość butelki napełniono w piwnicy właściciela jakiegoś „chateau”, zdarzają się coraz rzadziej. W sieciach



W chateau można czasem zobaczyć stare oprzyrządowanie – tu m.in. maszyna do korkowania butelek.

Chodzić może o spółdzielnie produkcyjne, do których winiarze zwożą winogrona, a po ich przerobieniu na wspólny rachunek odbierają swoją część na przykład najpopularniejsze-



Rzemieślnicy prowansalscy przyciągają się w pomysłach w tym, co można zrobić z drzewa oliwkowego. Tu stoisko w porcie w La Londe.

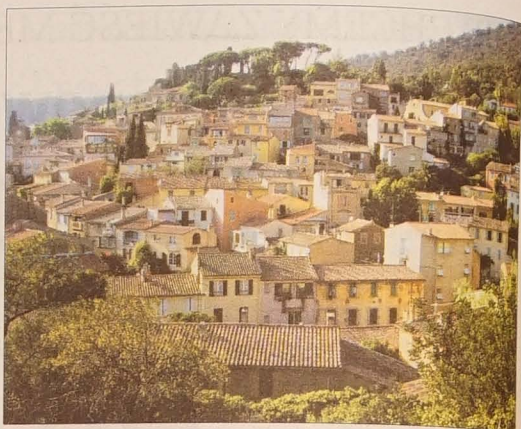
go tu różowego wina „rosé”. Do sklepu spółdzielczej piwnicy może przyjść również osoba postronna i zakupić miejscowe gatunki win rozlewane do przyniesionych baniaków. Potwierdzeniem transakcji jest rachunek wydany razem z gwarancją jakości otrzymanego trunku. Wina rozlewane są dużo tańsze od rozprowadzanych w sieciach handlowych, a ich cena kształtuje się od nieco ponad półtora euro za litr.

Co innego w „chateau”. Przestrzegam jednak przed działaniem wyobraźni. „Chateau” nie musi być koniecznym pałacem. Może to być dosłownie buda z wielkim napisem „Chateau de la...coś tam”. Zresztą wydaje się, że najważniejszym elementem owych „chateau” jest brama wjazdowa – często wielka, żeliwna, osadzona w solidnym murku, który po dwóch metrach kończy się, odsłaniając pole uprawne pełne winogron. Czasami przy nich widnieje plansza: „Respektuj nasze uprawy. Pole to nie samoobsługa” z ikonką przekreślonej ręki częstującej się winogronami.

Wracamy jednak do chateau. W nich można dostać przede wszystkim wina butelkowane, choć rozlewane też są. Ceny znacznie przewyższają supermarketowe, osiągając nawet ponad 20 euro. Przy zakupie można jednakże porozmawiać ze znawcą o najlepszych smakach, kolorach, pogodzie i laurach, które poszczególne rodzaje jego wina zdobywały. A to należy już do przyjemności, tym bardziej, że winiarze w przeciwieństwie do innych zawodów, z którymi turysta ma możliwość się spotkać (wyłączając obsługę w centrach turystycznych) posługują się także innymi niż francuski językami.

Oczywiście, w piwnicy można na być wszystko, co do wina powinno się mieć, włącznie z „bricikiem” – glinianym naczyniem, które po zanurzeniu w wodzie schładza trunki, czy też korkociągami (z uchwytem z drewna oliwkowego) po termometry i karafki, w których czerwone wino nabiera powietrza po otwarciu butelki.

Wino spożywa się tu, czyli w najstarszej części Lazuruwego Wybrzeża, właściwie do wszystkiego. Jedyną konkurencją jest dla niego... woda. Tej w upale nie może zabraknąć ani dla ducha, ani dla ciała. Dla ciała – czyli do picia. W sieci supermarketów „Casino” działają restauracje „Cafeteria”, w których można za niezbyt duże pieniądze zdrowo się najęść. Gościom oferowane jest menu z trzema daniami podstawowymi do wyboru po 4,5 euro. Plus przystawka, deser i kawa po euro. Dla porównania – menu w restauracji na miasteczko kosztuje średnio 22 euro. Nic dziwnego, że klient

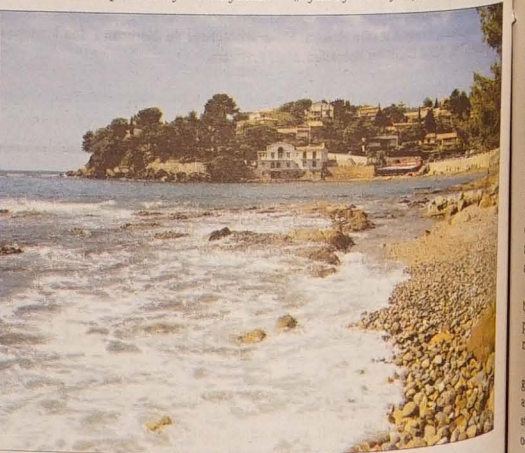


Ceglaste bryły domów prowansalskich miasteczek staczają się do zatok morskich – Bornes les Mimosas.

Wody używane do... prania. Zazwyczaj ich przednia część jest na wodzie bieżąca, tylna ma niekiedy czystej wody, a po niej woda przelewa się do następnej. Przybywa zaskakująco datowania – np. 1864 rok – a studnia działa! Nie do wyobrażenia na naszych mocno przewietrzonych wichrami historii terenach!

Magnesem Lazuruwego Wybrzeża jest ale inna woda – słone Morze Śródziemne. Nie ma dnia, by morze wyglądało tak samo, a co za tym idzie plaża i jej brzeg. Każdego dnia żywił zmienia swój repertuar. Raz woda jest niebieska, raz zielona, raz klarowna do samego dna, odsłaniając pływającym swoje skarby – ławice ryb, kraby ciągnące za sobą swoje domy – muszle czy mieniący się w blaskach słońca srebrzysty piasek (ten zresztą ma tu różne barwy – od białego „brokatowego” aż do prawie czarnego). Kryształ wody w tym roku mały brunatne meduzy o parzącym dotyku – hiszpańskie „turytiki”, które korzystając z globalnego ocieplenia, rozprzestrzeniły się po Lwiej Zatoce i dotarły aż na francuski lazur. Na szczęście dla kąpiących przegonił je Mistral, zimny porwisty wiatr. Meduzy wycofały się w cieplejsze wody... Ich przejściowa inwazja nie przeszkadzała za to w korzystaniu z kąpielni słonecznych. Zamożniejsi wykupywali plastikowe leżaki z parasolami po 17 euro na dzień, oszczędniejsi – korzystali z własnych koców, na których udając się do wody beztroško zostawiali swoje cenne ciuchy czy też królując wśród tęgocornych rozrywek plażowych sudoku.

Drogi dojazdowe do plaż, jak każde stadny pod urlopowiczów, zazwyczaj zapchane są parkującymi autami. Parkingi przy atrakcyjnych plażach kosztują do 8 euro za dzień. Problem z parkowaniem nie mają autochtoni, którzy przy wycieczkach z zobocami zatoczek drogi pobudowali sobie oklatkowane platformy zamykane



Niewielkie plaże starej Riwiery położone są w małych zatoczkach.

na kłódce, swoiste garażowe altanki, dające przy okazji trochę cienia dla autka...

W Prowansji w porze sjeży każdy przy zdrowych zmysłach ucieka ze słońca. To dość trudne zadanie.

Można schronić się w restauracji, w palmowym gaju, pod „parasolowym” piniami, drzewami migdałowymi czy korkowkami. Schronienia raczej nie dają gigantyczne opuncje i agawy „zchwaszczające” pobocza dróg.

W departamencie Var używany jest język prowansalski, odrębny w brzmieniu od francuskiego. Przy wydzie do dwujęzycznych gmin zawsze wita podwójna nazwa – np. „Bornes les Mimosas – Buarmo”. Dwujęzyczność nie jest już jednak akcentowana na tablicach urzędów. Punkty informacji turystycznej dysponują także ulotkami pisanymi po prowansalsku, gdyż wielu ludzi posługuje się tym językiem – powiedziano mi w jednym z nich na rynku w Cuers.

Rynek to niewralgiczne centrum każdego miasteczka. Nie tylko z względu na restauracje czy tak bardzo powszechne tu „sandwichownie”, w których w cenie obiadu można kupić ciepłą kanapkę czy zapiekankę (uwaga, dużo rozmarynu i czosnku we wszystkim!). Zazwyczaj przy rynku kwitnie męskie życie towarzyskie bez mocnych trunków, bez papierosów, ale za to z kulami. Gra w petanki wzbudza wiele emocji wśród wszystkich generacji panów, a czasem nawet pań.

Prowansja to także smak szezów (zwłaszcza kozich), fig oraz kasetnowe jadalnych przerabianych tu w nieskończone produkty od musów po lody. Wszystkie te smaki ogarnia wszechogarniający zapach lawendy – rozchodzący się od perfum lokalnych wytwórni, wodoru kolonijalnego lub mydła marsylijskich o walorach znanych na krańcach Europy.

Czym bliżej zmierzchu, tym zapachy stają się intensywniejsze, a ze wszystkich zarośli dobiega cykliczny świerszcz. To prawdziwa muzyka. Jej wspomnienie oferowane jest także turystom w papierowym pudełeczku, po którego otwarciu automatycznie „cykadny” zaczynają swój rej.

