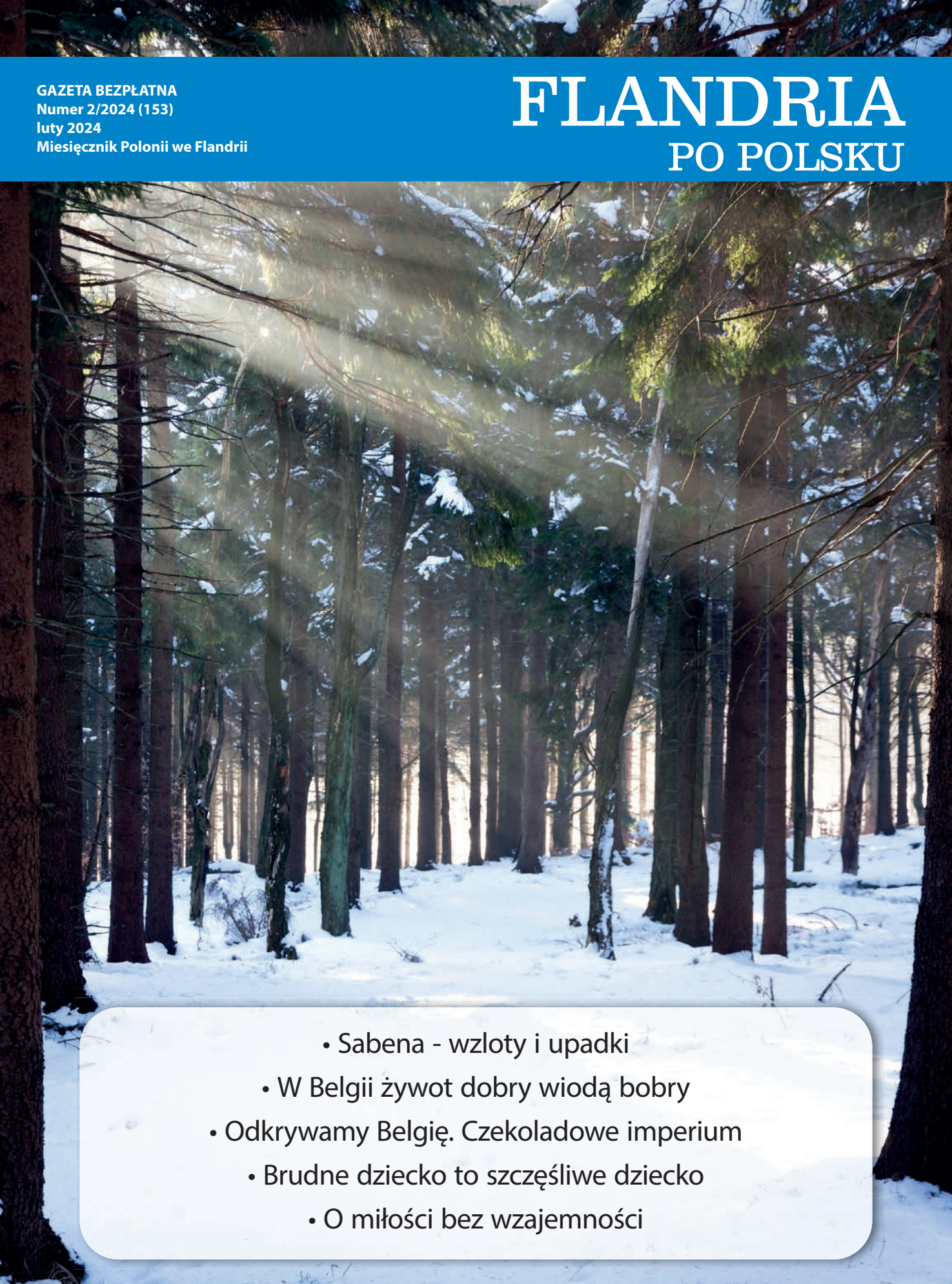


- 
- Sabena - wzloty i upadki
 - W Belgii żywot dobry wiodą bobry
 - Odkrywamy Belgię. Czekoladowe imperium
 - Brudne dziecko to szczęśliwe dziecko
 - O miłości bez wzajemności

W NUMERZE:

- 3 Sabena – wzloty i upadki
- 8 W Belgii żywot dobry wiodą bobry
- 10 Santo Tomás – krótka historia pierwszej belgijskiej kolonii
- 12 Odkrywamy Belgię. Czekoladowe imperium
- 16 Kuchnia belgijska dla każdego
- 18 Muzeum DIVA
- 20 Przegląd prasy belgijskiej
- 24 Karnawałowe szaleństwo
- 26 Przegląd prasy polskiej
- 31 „Brudne dziecko to szczęśliwe dziecko”
- 34 O miłości bez wzajemności
- 36 Dbam o to, co jem – czyli moc zdrowego odżywiania
- 38 Różne oblicza samotności
- 42 Spod Husarskiego Skrzydła
- 44 Konkurs literacki w Polskiej Szkole im. Marii Skłodowskiej-Curie w Leuven
- 48 Kilka słów o varices oesophagi czyli żylakach przełyku
- 51 Książka na dziś
- 52 Słowo o byle czym

Redaktor naczelny: Agata Kocińska. **Skład i łamanie:** Redakcja. Okładka: dreamstime.com

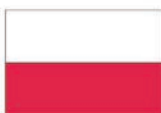
Skład redakcji: Agata Kocińska, Magdalena Wawryszuk, Anna Janicka, Agnieszka Buniowska

Kontakt: antwerpiapopolsku@gmail.com

Prenumerata: jest możliwość wykupienia rocznej prenumeraty po wpłaceniu 33 euro na konto: BE24 0018 0253 5438.

W tytule przelewu musi się znaleźć imię i nazwisko oraz dokładny adres (na terenie Belgii) odbiorcy

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść reklam i ogłoszeń



**Projekt finansowany ze środków Kancelarii Prezesa Rady Ministrów
w ramach konkursu Polonia i Polacy za Granicą 2023**



**Projekt „Polska Platforma Medialna Świat”
realizowany przez Fundację Wolność i Demokracja.**

*Publikacja wyraża jedynie poglądy autora/ów i nie może być utożsamiana
z oficjalnym stanowiskiem Kancelarii Prezesa Rady Ministrów.*

Sabena – wzloty i upadki

Belgijskie linie lotnicze Sabena (fr: Société Anonyme Belge d'Exploitation de la Navigation Aérienne) z bazą na lotnisku w Brukseli, były przez wiele lat wiodącym narodowym przewoźnikiem. Przedsiębiorstwo to zostało częściowo sfinansowane z dochodów belgijskiej kolonii w Kongu.



Sabena Airbus A310 w 1985 r., autor: Michel Gilliland www.airliners.net, en.wikipedia.org

Sabena została założona 23 maja 1923 roku przez rząd belgijski po tym, jak jej poprzedniczka SNETA, utworzona w 1919 roku, zaprzestała działalności.

Pierwszy lot Sabeny z Brukseli do Londynu przez Ostendę miał miejsce 1 lipca 1923 r. Niecały rok później uruchomiono połączenia do Rotterdamu i Strasburga, następnie do Bazylei i Amsterdamu, a w 1929 roku do Hamburga przez Antwerpię.

Sabena szybko rozwijała swoją sieć międzynarodowych tras. W latach 30. i 40. oferowała loty do krajów Afryki, w tym do Konga Belgijskiego, gdzie miała znaczący wpływ na rozwój tamtejszego lotnictwa i infrastruktury. Po II wojnie światowej w jej taborze były najnowocześniejsze wówczas samoloty. Wprowadziła też loty na dłuższych tra-

sach, łącząc Brukselę z Nowym Jorkiem i Montreal.

Na przełomie XX i XXI wieku Sabena zaczęła borykać się z problemami finansowymi, do których przyczyniły się między innymi wysokie koszty operacyjne, konkurencja na rynku lotniczym i strajki

pracowników. W roku 1990 przedsiębiorstwo zmieniło nazwę na „SABENA World Airlines”.

W 1995 szwajcarski Swissair zakupił 49 procent akcji przedsiębiorstwa i właśnie to posunięcie było jednym z najważniejszych powodów upadku firmy. W 2001, po stratach wywołanych zamachem na World Trade Center i Pentagon, Sabena ogłosiła upadłość i zaprzestała działalności (ostatni lot 7 listopada 2001).

W 2005 roku na gruzach Sabeny powstały belgijskie linie lotnicze Brussels Airlines, obecnie największy narodowy przewoźnik w tym kraju.

Uprowadzenie

Wczesnym popołudniem 8 maja 1972 roku na lotnisku w Brukseli odprawiano lot numer 751 belgijskich linii lotniczych Sabena do Tel Awiwu z międzylądowaniem w Wiedniu. Pasażerami byli w większości Żydzi wracający do Izraela z Belgii i Holandii. Wśród 99 podróżnych na pokładzie samolotu znajdowało się także czworo zamachowców z organizacji terrorystycznej Czarny Wrzesień, którzy dzień wcześniej przybyli do Brukseli: dowódca komanda Kapitan Rifat, jego towarzysz Abdel al-Atrash, oraz kobiety Ruma Isa Tanus i Tirza Ish'ah Hałasah Samirah.

Terrorystyci posługiwali się doskonale sfalszowanymi izraelskimi paszportami, które bez problemu przeszły odprawę. A w owym czasie kontrola lotów do Izraela była bardzo staranna. Jednak, mimo wzmoczonej ochrony lotniska i patroli



autor: QDK01, fr.m.wikipedia.org

uzbrojonych w pistolety maszynowe, czwórce terrorystów udało się przemyścić na pokład pistolety, granaty (zaszyto je w podwójnym dniu podręcznych toreb) oraz materiały wybuchowe, które terrorystki ukryły w biustonoszach i w miejscach intymnych.

Po 20 minutach od wylotu z Wiednia zamachowcy rozpoczęli akcję. Terrorystki, które wcześniej w toalecie wyjęły i uzbroiły ładunki wybuchowe, zajęły się pasażerami, mężczyźni zaś wpadli do kokpitu terroryzując kapitana oraz drugiego pilota.

Z pistoletem przy skroni

Kapitanem samolotu był Reginald Levy – doświadczony brytyjski pilot od lat pracujący dla Sabeny. W ten feralny poniedziałek obchodził on swoje 50 urodziny. Na pokładzie samolotu znajdowała się jego żona. Oboje udawali się na urlop do Izraela, a darmowy bilet w pierwszej klasie był dla żony pilota prezentem od linii lotniczej.

Opanowanie kapitana w zaistniałej sytuacji okazało się nieocenione. Kiedy terrorysta przyłożył mu pistolet do głowy i kazał lecieć do Tel Awiwu (który i tak był portem docelowym), spokojnie powiadomił pasażerów o sytuacji na pokładzie słowami: – Jak państwo widzą, mamy niespodziewane towarzystwo w tym locie...

Okolo godz. 19.05 samolot wylądował na wyznaczonej części lotniska w Tel Awiwie. Wcześniej terroryści oddzielili zakładników z izraelskimi paszportami lub żydowsko brzmiącymi nazwiskami od pozostałych. W międzyczasie informacja o porwaniu samolotu dotarła już do Izraela.

Kapitan Levy nawiązał kontakt z wieżą kontrolną i z pistoletem przy skroni

odczytał nazwiska 317 przebywających w izraelskich więzieniach palestyńskich terrorystów, którzy mieli zostać zwolnieni w zamian za zwrócenie wolności pasażerom i załodze. W wypadku niespełnienia tych żądań zamachowcy zagrozili wysadzeniem samolotu wraz z przetrzymywanymi na jego pokładzie pasażerami.

Operacja Izotop

Ówczesna premier Izraela Golda Meir wydała rozkaz siłowego rozwiązania konfliktu. I tak rozpoczęła się operacja „Izotop”. Ze strony izraelskiej akcją dowodził major Ehud Barak (w przyszłości premier Izraela), a szefem jednej z grup szturmowych został porucznik Beniamin Netanjahu (obecny premier).

Najpierw trzeba było unieruchomić samolot. Istniała bowiem realna groźba jego eksplozji w wyniku niekontrolowanej wymiany ognia pomiędzy terrorystami a komandosami. Po zapadnięciu zmroku izraelscy komandosi z jednostki Sayeret Matkal przecięli przewody hydrauliczne,

wypuścili powietrze z opon i opróżnili zbiorniki paliwa.

Okolo godziny 22.00 z samolotu wyskoczył członek załogi, aby na polecenie zamachowców zbadać stan podwozia. Odkrył przecięte przewody i brak powietrza w oponach. Przekazał informację kapitanowi Levy'emu, który utrzymał ją w tajemnicy przed porwaczami. Jednocześnie sztab kryzysowy prowadził negocjacje z terrorystami.

Następnego dnia w godzinach porannych do Tel Awiwu przyleciała delegacja belgijskiego rządu z ofertą dwóch milionów dolarów dla terrorystów w zamian za zwolnienie zakładników. Propozycja została odrzucona.

Kilka godzin później zamachowcy wysłali kapitana samolotu jako negocjatora, by przekonał władze do spełnienia ich żądań.

Kapitan Levy przekazał Izraelczykom wszystko, co zaobserwował na pokładzie i wrócił do samolotu.



autor: IDF Spokesperson's Unit en.wikipedia.org



Zapraszamy do współpracy Zadzwoń i sprawdź naszą ofertę

- atrakcyjne zarobki
- premia motywacyjna na start
- czeki żywnościowe €7
- zwrot kosztów transportu
- ubrania do pracy
- gwarancja wypłaty na czas
- oferujemy pracę dla osób bez godzin
- żadnych dodatkowych kosztów dla klientów
- miła i profesjonalna obsługa w języku polskim

REGION MECHELEN I ANTWERPIA

Janina: 0485.357.357
janina@master-clean.be

Gosia: 0484.29.28.27
gosia@master-clean.be

Taktyczny fortel i finał akcji

W pewnym momencie na płycie lotniska, w odpowiedniej odległości od porwanej maszyny, stanął Boeing 747 linii TWA, a na jego pokład zaczęli wchodzić mężczyźni w więziennych uniformach. Nie byli to jednak uwolnieni palestyńscy „bojownicy”, ale przebrani izraelscy żołnierze. Terrorysty uwierzyli, że ich towarzysze zostali zwolnieni z więzień.

Do samolotu podeszło 16 mężczyzn w białych kombinezonach techników lotniczych. Porywacze spodziewali się ich przybycia, gdyż prosili o naprawę zniszczonych opon w samolocie. Jednak co najmniej dwanaście z tych szesnastu osób to nie byli mechanicy.

Grupa komandosów po wejściu na pokład napotkała Abdela al-Atrasha, który został natychmiast zastrzelony. Jedną z terrorystek leżącą między fotelami wyprowadzono z samolotu. Nie odniosła żadnych obrażeń.

Inni natknęli się na przywódcę terrorystów – Rifata, który strzelając zaczął uciekać w kierunku kokpitu, po czym

schował się w toalecie. Izraelczycy otworzyli ogień, zamachowiec zginął na miejscu. Ostatnia terrorystka została obezwładniona i wyprowadzona z samolotu. Oprócz dwóch terrorystów śmierć poniosła również jedna z pasażerek, gdyż niespodziewanie wstała z fotela podczas szturm. Kilku innych pasażerów zostało rannych. Pomimo tego uznano, że operacja „Izotop” zakończyła się sukcesem.

Kilka dni później premier Golda Meir wydała dla uczestników akcji uroczysty obiad, na którym pojawił się także kapitan Levy z żoną. Pani premier pogratulowała mu niezłomnej postawy podczas porwania. Kapitan stał się osobą bardzo popularną, jego zdjęcia pojawiały się w każdej gazecie. Niestety, na skutek pogroźek ze strony terrorystów, był zmuszony przenieść się na pewien czas z rodziną do RPA. Potem powrócił do pracy w Sabenie.

Dwie terrorystki, które przeżyły szturm, otrzymały wyroki dożywotniego więzienia, ale po dziesięciu latach zostały zwolnione w ramach wymiany jeńców. Feralny Boeing 707 jeszcze przez pięć lat latał w barwach Sabeny, po czym został

zakupiony przez Izraelczyków i przerebiony na samolot wywiadowczy.

Ciąg dalszy w kolejnym numerze.

Anna Janicka

Źródła: podroze.onet.pl, wydawnictwo-vesper.pl/blogbiszopa, wikipedia.org



autor: laika AC, fr.wikipedia.org



OSKI - BUS
Tomasz Tyszkiewicz

POLSKA WOJEWÓDZTWA:

- mazowieckie,
- łódzkie,
- kujawsko-pomorskie,
- wielkopolskie



USŁUGI:

- ⇒ przewóz osób (Gostynin),
- ⇒ paczek, przesyłek, przeprowadzki,
- ⇒ wyjazdy grupowe na lotniska,
- ⇒ imprezy okolicznościowe i inne,
- ⇒ grupy powyżej 5 osób, w każdy rejon Europy

WYJAZDY:

- z Polski:
sobota-niedziela
środa-czwartek
- z Belgii:
poniedziałek, piątek

WYPOSAŻENIE:

- 9 miejsc, klimatyzacja,
- rozkładane siedzenia,
 - uchylnie szybki,
 - TV,
- dodatkowe ogrzewanie części pasażerskiej,
 - darmowe WiFi



Tomek:

+48 693 136 881

+32 498 18 18 08

www.niedziela.be

Portal Polaków w Belgii

poradnik emigranta
co-gdzie-kiedy
praca w Belgii
katalog firm
wiadomości
ogłoszenia



W Belgii żywot dobry wiodą bobry

Praktycznie w całej Europie przybywa bobrów, ale w kraju, który nie może się pochwalić zbyt wybujałą fauną ostatnie lata przyniosły istną ekspansję drugich co do wielkości gryzoni świata. Na ich obecności i aktywności środowisko zazwyczaj korzysta. Jednak biorąc pod uwagę ile osobników różnych gatunków musi pomieścić ograniczona belgijska ziemia, konflikty z przedstawicielami homo sapiens stają się nieuchronne.

Po pierwsze – zęby. Bóbr gryźć musi, bo inaczej siekacze będą mu rosły aż nie będzie w stanie jeść i umrze z głodu. Wyjątkowa anatomia pyska pozwala mu gryźć nawet pod wodą. Drzewko o średnicy 12 centymetrów ścina w 5 minut. Po drugie – zwinne łapki. Bóbr potrafi okręcać gałązkę wielkości ołówka, jednocześnie objadając z niej korę. Po trzecie – majestatyczny ogon. To ster do pływania, przenośna poduszka do siedzenia, magazyn tłuszczu na zimę, wachlarz na lato, narzędzie do uklepywania błota podczas prac hydrotechnicznych oraz do ostrzegawczego uderzania w taflę wody w razie niebezpieczeństwa. Wreszcie sierść – niesamowicie miękka, kilkadziesiąt razy gęstsza od włosów młodego człowieka.

To właśnie dla futra i aromatycznej wydzieliny kastoreum bobry niemal wytępiono. Dodatkowo kościelni mędracy zaklasyfikowali wodolubne i otłuszczone na ogonie zwierzę do ryb, co umożliwiło jego przyrządzanie w postne piątki. W Brabancji ostatniego bobra zastrzelono w 1848 r., kilkadziesiąt lat później zniknęły one również z Ardenów. Na początku XX wieku na terenie całej Eurazji zliczono raptem 1,2 tys. osobników.

Dzisiaj ostrożne szacunki mówią o 1,5 miliona bobrów na obszarze między Hiszpanią a Mongolią. W Belgii reintrodukcja gatunku rozpoczęła się w latach 90. minionego wieku. Nastąpiło to w zupełnie wariacki sposób. Pierwsze bobry same przepłynęły z Niemiec, ale następne zostały już stamtąd przeszmuglowane –

przez dwóch bobrofilów, którzy w Ardenach i okolicach Namur wypuścili łącznie 100 zwierząt. Kolejne dwadzieścia „kowboje” z Walonii również bez pytania kogokolwiek o zgodę wprowadzili do rzeki Dyle pod Leuven.

Belgijskie rzeki i rzeczulki szybko zapelniły się nowymi-starymi lokatorami. W całym kraju mieszka ich obecnie ponad 4 tys., z czego ok. 450 we Flandrii. W ciągu ostatnich pięciu lat populacja wzrosła tu dwukrotnie i kolonizacja trwa. A trzeba wiedzieć, że mamy do czynienia z terytorialnymi bestiami. Jeśli zdarzy wam się zobaczyć bobra w centrum miasta, to znaczy, że młody osobnik ruszył na poszukiwanie własnego kąta, bo wszystkie lepsze dostępne miejscówki są już zajęte.

Gdy gryzoń znajdzie już swe miejsce na ziemi i wstąpi w trwający całe życie związek z drugą połówką, to na całego pochłonie go inżynieria środowiskowa. W Walonii bobry budują tamy na kilkadziesiąt metrów długości, trzy szerokości i dwa wysokości. Podnosząc stan wody w rzekach, doprowadzają do filtrowania jej z azotanów przez nadbrzeżne gleby, co hamuje rozmnażanie się alg i daje wytchnienie rybnym. Zalane polany i płytkie oczka wodne stają się idealnymi tarliskami i przyciągają wszelkiej maści owady. Dziko cieszy to nietoperze, płazy,



a w konsekwencji np. czarne bociany, których od kilkunastu lat w południowej Belgii przybywa.

Bioróżnorodność krajobrazu zarządzanego przez bobra jest bez wątpienia większa niż bez jego ingerencji. Nie wszystkim jednak zmiany w ekosystemie się uśmiechają. W 2021 r. w Houffalize w prowincji Luksemburg dwa bobry najpierw ktoś zastrzelił, a potem przywiązał do drogowskazu. Do czynu przyznał się właściciel okolicznego stawu, z końcem listopada minionego roku zasądzone mu grzywnę w wysokości kilkunastu tysięcy euro. W Esneux pod Liège bóbr został ukrzyżowany na przydrożnym słupie.

Załączona kartka tłumaczyła motyw: „Mamy dość szkód wyrządzanych w naszych ogrodach. Bobry zabiły ludzi podczas powodzi. Ścięły tysiące drzew, które utworzyły tamy, wywołały tsunami lub zderzyły się z domami, które zawaliły się, powodując śmierć. Te szkodniki muszą zostać wyeliminowane”.

Żeby było jasne, walońską powódź sprzed dwóch i pół roku wywołały niespotykane wcześniej opady deszczu, a rwący prąd niosł wówczas nie tylko powalone drzewa, lecz również samochody, przyczepy kampingowe, elementy budynków. O ile w ogóle można posądzać bobry o jakiś wpływ na kataklizm, to naukowcy z Uniwersytetu w Gandawie wskazują przódzej, że tworzone przez gryzonie jeziora osłabiają impet fali powodziowej. Wywołane bobrzymi tamami podtopienia w skali mikro zmniejszają prawdopodobieństwo powodzi w dolnym biegu rzeki.

Faktem są występujące z brzegów strumyki, zalewane pastwiska, drogi albo ścieżki rowerowe, na co poszkodowane gminy reagują usuwaniem tam i żeremi – po wcześniejszym uzyskaniu specjalnego zezwolenia, bo zarówno bóbr, jak

i jego budowlę znajdują się pod ochroną. Likwidacja tam nie ma jednak większego sensu, bo w parę dni bobry są w stanie je odbudować, a przeprowadzają się niechętnie. Newsy praktycznie z każdego regionu Belgii z ostatnich mokrych miesięcy potwierdzają ten schemat.

Trwalsze rozwiązania przewidują z jednej strony zabezpieczenie grobli (w których bobry drażą dziury), a z drugiej instalację systemów „beaver deceiver”, czyli rur przepływowych w tamie, z których zwierzę nie zdaje sobie sprawy. No i oczywiście wszelkie osłony drzew oraz upraw rosnących w bezpośrednim sąsiedztwie rzeki. Co roku bóbr powala średnio 50 drzew, z których wcina korę, gałązki i listowie, a pnie wykorzystuje w swoich konstrukcjach.

Kompensacji ewentualnych strat można w Belgii dochodzić w regionalnych agencjach ochrony środowiska, pod warunkiem, że zgłoszą się do nich osoby zawodowo zajmujące się rolnictwem, leśnic-

twem lub hodowlą ryb. Wnioskujący musi wykazać, że sam zastosował już środki zapobiegawcze takie jak chociażby właśnie grodzienia, siatki lub odstraszacze opisane w oficjalnych broszurach.

Walońskie i flamandzkie regulacje dotyczące kohabitacji bobra i człowieka mają ponad 10 lat, unijna dyrektywa o ścisłej ochronie gatunku ponad 30. Dzisiaj tu i ówdzie przebąkuje się o złagodzeniu statusu ochronnego, a pojedyncze gminy domagają się większej swobody w kontrolowanym odławianiu i w ostateczności odstrzale gryzoni. A może z odsieczą przyjdzie sama natura, bo apetycznie na bobry spoglądają np. wilki. W ciągu ostatnich kilku lat ich belgijski stan zwiększył się z zera do dwudziestu kilku.

Ilustracja – ślad po bobrze napotkany przez autora podczas spaceru.

Maciej Bochajczuk jest absolwentem stosunków międzynarodowych na Uniwersytecie Wrocławskim. Od 13 lat mieszka w Belgii. Jest autorem bloga „A w Belgii” dostępnego na www.facebook.com/awbelgii oraz dziennikarzem Euractiv Poland.



*Student lingwistyki
udziela korepetycji
z języka
niderlandzkiego,
angielskiego
i łaciny.*

Tel: 0484 53 31 14

Cena: €15 za godzinę



SIBMOWING

MOVE WITH US IN COMFORT!

WINDA - PRZEPROWADZKI - TRANSPORT

 www.sib-mowing.be

 igorkoter@gmail.com

 **0465 265 459 Igor**

Santo Tomás – krótka historia pierwszej belgijskiej kolonii

W grudniu minionego roku zakończył się wyjątkowy proces sądowy. Trybunał przysięgłych w Leuven skazał członków gwatemalskiej junty wojskowej, która ponad 40 lat temu zleciła zabójstwo czterech belgijskich zakonników. Wyrok zapadł in absentia, na ściągnięcie do Belgii zbrodniarzy nie było szans. Kilku z nich i tak już dobiega kresu swych dni w ojczystych więzieniach za masowe mordy na własnej ludności. Sprawa miała więc przede wszystkim symboliczne znaczenie dla rodzin misjonarzy, które o sprawiedliwość walczyły od dekad. Nieoczywiste związki Belgii z Gwatemalą sięgają jednak znacznie głębiej i ten wpis będzie właśnie o historii z czasów, gdy oba kraje dopiero co pojawiły się na mapie świata.



Rycina z 1844 r. promująca belgijską osadę w Santo Tomás. Źródło: British Library.

W latach 30. XIX w. Republika Federalna Ameryki Środkowej pertraktowała z angielskimi przedsiębiorcami „kolonizację na zaproszenie”.

W zamian za monopol na gospodarkę leśną i przywileje podatkowe Europejczycy mieli rozwijać infrastrukturę i rolnictwo na mniej zaludnionych terenach. Poprzez swoje związki z koroną brytyjską świeżo upieczony król Belgów Leopold I wynegocjował zarządzanie regionem Verapaz w północnej Gwatemali.

Z końcem dekady Gwatemala stała się już w pełni niezależnym państwem

i jej rząd ustalił z przedstawicielami Brukseli, że ci wyślą kolonizatorów do sąsiadującego z Verapaz Santo Tomás na brzegu Oceanu Atlantyckiego. Tam miało powstać miasteczko portowe na co najmniej 100 gospodarstw domowych, których członkowie z czasem przyjąłoby gwatemalskie obywatelstwo.

W tym czasie w Belgii narastał kryzys gospodarczy, na flamandzkiej wsi piszczła bieda, a katorżniczej pracy w przemyśle tekstylnym w miastach nie starczało dla wszystkich. Belgowie migrowali do Francji, Holandii, ale też do Stanów Zjednoczonych czy Brazylii.

Władze cieszyła perspektywa otwarcia i kontrolowania nowego kanału eksportu głodnych obywateli.

W 1841 r. dekret królewski powołał Compagnie Belge de Colonisation, a rok później na rekonesans udała się komisja rządowa. Jej raport uczciwie donosił o niesprzyjających Europejczykom warunkach pogodowych, ryzyku epidemii i trudnej aklimatyzacji. Kto by się jednak przejmował marudnymi ustaleniami, gdy w kraju na dobre trwała kampania marketingowa. Na rycinach gwatemalski raj był zawsze słoneczny, plaże złote, a drzewa uginające się od owoców. W dodatku każdemu osadnikowi obiecano 50 arów gwatemalskiej ziemi na własność po pracowaniu na niej trzech lat. W marcu 1843 r. pasażerowie pierwszych statków ruszali do ziemi obiecanej ze śpiewem na ustach – a piosenki śpiewano o Verapaz, bo nazwa Santo Tomás już najwyraźniej mniej działała na wyobraźnię.

Zderzenie z miejscową rzeczywistością okazało się brutalne. Pora deszczowa, błoto, skały, za nimi dżungla, w niej chorobotwórcze owady i jadowite węże. Zapasy wyładowane ze statku postanowiono zakopać w ziemi, by po dwóch dniach odkryć, że dobrały się do nich mrówki i inne robactwo. Podstawowe



dienstencheques
polish@home

U nas pracujesz z uśmiechem!

Lubisz wykonywać **prace domowe**?
Cechuje Cię sumienność i staranność?

Dołącz do nas!

Pracuj w zaufanej i stabilnej firmie.

Już od 11 lat oferujemy:

- ✓ **Korzystne warunki pracy**
- ✓ **Grafik według Twoich potrzeb**
- ✓ **Wzajemny szacunek i zaufanie**
- ✓ **Dobre samopoczucie**
- ✓ **Pomoc i domową atmosferę**
- ✓ **Dbłość o to co ważne**
- ✓ **Pogawędkę przy kawie i uśmiech**

Mieszkasz w rejonie **Gent - Wetteren - Merelbeke - De Pinte - Deinze - Nazareth - Gavere - Waregem - Geraardsbergen - Ninove - Brakel - Zottegem - Oudenaarde - Eke - Nazareth...**

**Zadzwoń, przekonaj się
i pracuj od jutra z uśmiechem!**

info@polishathome.be
www.polishathome.be

CZY WIESZ ŻE:

- Czeki elektroniczne rejestrujemy za Ciebie.
- **Zrelaksuj się po pracy.**
- Czeki papierowe oddajesz wtedy, kiedy **Tobie najlepiej pasuje.**
- Twój grafik jest zawsze dostępny przez **aplikację.**
- **Każdemu dajemy szansę.**
- Przyjmujemy również osoby bez własnych klientów.

PONADTO ZAPEWNIAMY:

- Kompetentną i uśmiechniętą **obsługę w języku polskim.**
- Poprawne i wierzytelne informacje.
- Pomoc administracyjną.

Miło będzie Ciebie poznać!
Katty, Katelijck, Sylwia i Manuela

Biura

09 292 75 21

Sint-Denijslaan 3 bus 202, 9000 Gent
Groteweg 59, 9500 Geraardsbergen
Beverestraat 92, 9700 Oudenaarde

narzędzia, które zabrano z Belgii nadały się do zbudowania najwyższej prowizorycznych szalazów przykrytych liśćmi palmowymi i to z pomocą rdzennej ludności, która nie mogła się nadziwić bezradności przybyszów.

Pierwszym transportem do Antwerpii wróciło 25 kolonistów. Równocześnie jednak w przeciwnym kierunku napływali kolejni, nieświadomi tego, co ich czeka albo raczej mający jeszcze mniej do stracenia – zwolnieni z więzienia, chorzy, sieroty, włóczęgi. Kolonia rozrosła się do 880 osób, co oznaczało, że skromne zasoby trzeba było rozdzielić na więcej potrzebujących. Zaczęło brakować wszystkiego, okoliczni handlarze zawyżali ceny, higiena kulała, morale spadało, za to spożycie alkoholu rosło. Kapitan jednego ze statków popełnił samobójstwo. W Belgii natomiast inwestorzy zaczęli wycofywać się z Compagnie de Colonisation, a jej prezydent trafił do więzienia za długi.

Zaraza ziemniaczana i europejskie kłęski głodu z lat 1845-1849 wypychały za ocean kolejnych desperatów. W 1850 r. w Santo Tomás przebywało 345 osadników, trochę ponad połowa pochodziła z Belgii. Cztery lata później zdecydowano o zamknięciu kolonii, w której nie udało się wybudować ani portu, ani dróg, ani stworzyć trwałych warunków mieszkalnych. Terytorium oficjalnie wróciło do Gwatemali w 1858 r., a garstka pozostałych Belgów działała już wyłącznie na własny rachunek.

Dzisiaj w istniejącym już porcie Santo Tomás de Castilla o historycznym fiasku przypominają Parque Belga oraz zapuszczony cmentarzyk, nad którym powiewa belgijska flaga. Zdarzają

się Gwatemalczyk o nazwiskach Vandenberg lub Vassaux, a w latach 2004-2008 prezydentem kraju był potomek belgijskich imigrantów Óscar Berger. Jeśli zaś ktoś się zastanawiał, dlaczego budowany właśnie w Gandawie most został ochrzczony Verapazbrug, to już zna odpowiedź.

Maciej Bochajczuk



Flaga, którą Compagnie Belge de Colonisation zaprojektowała sobie jako symbol pracowitości i gospodarności. Fragment mapy z 1843 r.

Odkrywamy Belgię. Czekoladowe imperium

Belgijska czekolada jest powszechnie uznawana za najlepszą na świecie. Fenomen czekoladowych słodkości polega na ich delikatności, miękkości, subtelności i najwyższej jakości składników.



Oryginalny sklep Neuhaus z 1857 r. w Brukseli; nl.wikipedia.org

Jak to się zaczęło?

W czekoladzie najpierw rozsmakowali się Majowie i Aztekowie. Ziarna kakaowca uważano za cenniejsze od złota, symbol obfitości i dar od bogów. Tłuczono je z cynamonem, wanilią, chili i miodem. Taki napój – zastrzeżony dla wyższych sfer – spożywano rytualnie już ponad 5000 lat p.n.e.

Pierwszym Europejczykiem, który poznał wartość azteckiej czekolady był Fernando Cortés – hiszpański konkwistador, znany przede wszystkim jako zdobywca Meksyku. Cortés rozsmakował się w pianistym i gęstym „boskim napoju”, dlatego przywiózł go do Hiszpanii wraz ze składnikami potrzebnymi do jego produkcji. I tak czekolada znalazła się na stołach hiszpańskiej arystokracji.

Czekoladowa potęga

Ziarno kakaowe szybko stało się popularne w Europie, także w Belgii. Pierwsze w tym kraju wzmianki o czekoladzie pochodzą z 1635 roku. Wtedy to niejaki Emmanuel Soares de Rinero uzyskał pozwolenie na produkcję czekolady w prowincji Brabancja.

W XVIII wieku, w największych miastach Belgii rozpoczęto produkcję czekolady, która później zaczęła być używana do gotowania i przyrządzania deserów. Cena czekolady stopniowo zmniejszała się, co spowodowało jej większą popularność i dostępność dla społeczeństwa.

Do rozwoju belgijskiej czekoladowej potęgi znacznie przyczynił się król Leopold II. Poprzez skolonizowanie

Konga w drugiej połowie XIX wieku stał się właścicielem ogromnych plantacji kakaowca, co dało Belgii stały dostęp do tego drogiego wyjątkowego surowca. W 1900 roku Belgia była już ważnym eksporterem czekolady i bardzo dokładnie kontrolowała warunki jej produkcji, aby produkty miały jak najwyższą jakość.

Czekoladowe lekarstwo

Człowiekiem, który zmienił oblicze belgijskiej czekolady był Jean Neuhaus. Jego ojciec, brukselski aptekarz, chcąc poprawić smak produkowanych przez siebie leków, pokrywał je cienką warstwą czekolady. W 1912 r. Jean postanowił zamknąć w czekoladowej otoczce nie lekarstwa, a słodkie orzechowe, karmelowe i waniliowe kremy. W ten sposób dał początek pralinom, które stały się symbolem i znakiem rozpoznawczym Brukseli.

Trzy lata później jego żona zaprojektowała ballotin – eleganckie pudełko do pralin. Opakowania z przepysznyimi czekoladowymi słodyczami zachwyciły mieszkańców Belgii, a z czasem podbiły Europę i świat. Firma Neuhaus istnieje do dziś.

Praliny nadziewa się kremem, likierem, orzechami lub markową ciemną czekoladą wytwarzaną z ziaren kakaowca najwyższej jakości. Polewa nie powinna być słodka, lecz aromatyczna i wzmacniać smak nadzienia. Wysoko ceni się białą czekoladę złożoną głównie z mleka i masła kakaowego.



Belgijskie praliny Godiva, autor: Lremthautarts commons.wikimedia.org



Guylian, autor: Kirschblut en.wikipedia.org

Receptura belgijskich pralin to pilnie strzeżony sekret, a przepisy ich wytwarzania przekazuje się z pokolenia na pokolenie. Większość z nich ma swoją nazwę, z którą często związana jest jakaś historia. Jedną z nich nawiązuje do księżęcych ślubów. W latach 1959 i 1965 odbyły się śluby księcia Alberta z Paolą i króla Baudouina z Fabiolą. Z tej okazji najstarsza firma, zajmująca się produkcją pralin Neuhaus wypuściła na rynek czekoladki o nazwach: Baudouin, Fabiola, Albert i Paola.

Czekoladowe dobro narodowe

W Belgii czekolada jest obecna na każdym kroku. W wielu miejscach można się natknąć na rodzinne wytwórnie tego smakołyku, strzegące swoich unikalnych recept i przepisów, kładące ogromny nacisk na wysoką jakość produktów.

Belgijscy cukiernicy są znani ze swoich umiejętności na całym świecie. W samej zaś Belgii funkcjonują szkoły, w których można nauczyć się przygotowywania prawdziwej czekolady. Czekoladowy biznes daje zysk ok. 2 mld euro rocznie.

Jeśli ktoś chce zająć się czekoladową działalnością, musi zaliczyć trzyletnią szkołę. Po jej ukończeniu otrzymuje tytuł Mistrza Czekolady (Maitre Chocolatier). Belgijscy twórcy czekolady używają wyłącznie produktów wysokiej jakości,

osobiście je selekcionują i palą każde kakaowe ziarno. To prawdziwi artyści tworzący dzieła sztuki.

Belgowie doceniają swoje dobro narodowe. Podobno każdy mieszkaniec tego kraju zjada przez rok średnio ponad 8 kg czekolady, a produkcja kształtuje się na poziomie 220 000 ton rocznie. Sprzedawana jest w ponad dwóch tysiącach sklepów. Prawdopodobnie najwięcej w tym na lotnisku w Brukseli.

Najbardziej znane i najstarsze belgijskie marki to: Daskalidès, Guvlian, Neuhaus, Leonidas, Kesdekidisa, Belvas, Galler, Godiva, Côté d'Or, Mary, Marcolini, Wittamer i Bruyette.

Czekolada na dworze królewskim

W Belgii, tak jak w niektórych innych monarchiach, istnieje funkcja liweranta (Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique) – dostawcy zaopatrującego dwór królewski w określony produkt. Obecnie na liście belgijskiego dworu jest ponad 100 rzemieślników, w tym także czekolady i wyrobów czekoladowych.

Tytuł ten, przyznany po raz pierwszy trzy lata po odzyskaniu przez Belgię niepodległości (1833 r.), daje prawo używania go wraz z herbem królewskim na opakowaniach produktów czy w witrynach sklepów, ale nie w logo firmy. Nie ozna-

cza to jednak, że danego produktu nie może dostarczać kilku przedsiębiorców.

Przy zmianie monarchy na tronie lub w przypadku śmierci dostawcy, zmiany nazwy czy profilu przedsiębiorstwa tytuł liweranta wygasa automatycznie. Obecnie dostawcami czekoladek na dwór królewski są m.in.: Leonidas, Godiva, Marcolini, Guvlian, Neuhaus, Mary czy Wittamer.

W czym tkwi sukces oryginalnej belgijskiej czekolady?

– W wyjątkowym unikatowym smaku za który odpowiada jej podstawowy składnik, czyste masło kakaowe. Istotny jest też proces produkcji i odpowiednia selekcja ziarna kakaowca, tradycyjne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie i proces produkcji dbający o wszelkie szczegóły.

Na rynku pojawia się wiele podróbek tego kultowego smakołyku, dlatego dobrze jest wiedzieć, w jaki sposób rozpoznać autentyczny belgijski wyrób.

Słodkości z Belgii mają niezwykle gładką konsystencję. Jak mówią znawcy tematu, nie ma w nich pęcherzyków powietrza, grudek czy nierówności. Kawalek tej czekolady po położeniu na języku powoli i delikatnie rozplynie się w ustach, uwalniając swój wyjątkowy smak, w

którym słodycz łączy się z lekką goryczką i cierpkością ziaren kakaowca.

Na opakowaniach belgijskiej czekolady można się spotkać ze znakiem „Ambao”, co w języku Swahili oznacza kakao. To właśnie ten symbol umożliwia rozpoznanie oryginalnej belgijskiej czekolady, która powinna zawierać przede wszystkim 100% masła kakaowego. Takie oznaczenie powstało z powodu nieuczciwych praktyk innych producentów, którzy pewien procent masła kakaowego zastępują innymi tłuszczami roślinnymi.

Belgijskie czekoladki słyną ze swojej różnorodności. Dostępne są na przykład kandyzowane owoce w czekoladzie wypełniane likierami, karmelem, mar-



Cukiernik w Brugge, autor: Oriel en.wikipedia.org

cepanem, praliny czy trufle wytwarzane z czekolady w połączeniu z masłem, śmietaną, cukrem i dodatkiem likieru cointreau.

Ciekawostka: W 2014 roku odbył się w Belgii czekoladowy pokaz mody. Wszystkie stroje były wykonane z czekolady. Prace nad jedną z sukien

trwały prawie dwa miesiące. Do jej przygotowania zużyto 6 kilogramów czekolady, z której wykonano 120 czekoladowych kwiatów.

Belgia i czekolada są ze sobą związane od lat. W kulturze tego kraju czekolada to coś więcej niż przysmak. Jej bogatą historię można poznać w muzeach takich jak Chocolate Nation – Muzeum Czekolady w Antwerpii, Musée du Cacao et du Chocolat – Muzeum Kakao i Czekolady w Brukseli, czy Choco Story w Brugii.

W Belgii znajduje się Czekoladowa Wioska (Bruksela), trasy spacerowe „śladami czekolady” czy warsztaty, na których specjaliści uczą uczestników, jak stworzyć własną czekoladę. Sklepiki ze słodkościami stanowią dużą atrakcję turystyczną w każdym belgijskim mieście.

Agnieszka Buniowska



RUSZTOWANIA



- ✓ sprzedaż i wynajem rusztowania
- ✓ montaż, demontaż, transport
- ✓ szybko, tanio i solidnie

Kontakt:
 +32 493 075 816
 piotr.kolota@delta-echafaudages.be
 www.delta-echafaudages.be
 DELTA - Échafaudage

BO BEZPIECZEŃSTWO
JEST NAJWAŻNIEJSZE!







1785 Merchtem, Brusselsesteenweg 173

Odkryj, dlaczego praca jako pomoc domowa to coś dla Ciebie !



Praca z najlepszymi benefitami:



bogaty pakiet wynagrodzeń



miły pracodawca



samochód służbowy lub
rower elektryczny



modna odzież robocza



bony żywnościowe



szkolenia i coaching



elastyczne godziny



blisko domu



ubezpieczenie zdrowotne



dostęp do platformy korzyści



Aplikuj teraz przez
work.poetsbureau.be/pl

Chcesz uzyskać więcej informacji?
Skontaktuj się z nami bez zobowiązań.

HET POETSBUREAU WIJNEGEM

Turnhoutsebaan 408 - 2110 Wijnegem
wijnegem@poetsbureau.be - 03 353 30 23
Godziny otwarcia można znaleźć na poetsbureau.be



HET POETSBUREAU

Kuchnia belgijska dla każdego

Belgia to raj dla miłośników piwa i kulinarnych rozkoszy. Kuchnia belgijska jest bardzo różnorodna, niezwykle smaczna i naprawdę warto jej spróbować.

Pannenkoekendag – Journée des crêpes – Dzień Naleśnika

2 lutego obchodzone jest święto Ofiarowania Pańskiego, w Polsce bardziej znane jako Święto Matki Boskiej Gromnicznej. W wielu krajach, także w Belgii jest to również Dzień Naleśnika. Jak każde wieloletnia tradycja, tego dnia w każdym domu zjada się pyszne i chrupiące placki, które mają przynieść szczęście.

Święto Ofiarowania Pańskiego obchodzone jest 40 dni po Bożym Narodzeniu. Zostało wprowadzone w 492 r. przez papieża Gelazjusza I i nawiązuje do biblijnego wydarzenia ofiarowania Jezusa w świątyni w Jerozolimie. Zgodnie z prawdziwą żydowską tradycją, każdy pierwsorodny chłopiec miał być ofiarowany Bogu w świątyni, 40 dni od narodzenia. To był zarazem czas, kiedy jego matka „oczyszczona” powracała do życia społecznego po okresie połogu.

Święto Gromniczne to jedyny dzień w roku, kiedy błogosławione są świece przyniesione przez wiernych do kościoła. Po ceremonii zabierają oni świece do domów w nadziei, że ochronią ich przed złymi duchami i uderzeniem pioruna w trakcie burzy. Ten dzień tradycyjnie postrzegany jest jako symboliczny koniec zimy, a okrągły kształt i złocisty kolor naleśników zwiastują słońce i nadejście wiosny.

Tradycja jedzenia naleśników 2 lutego

Naleśniki i świece łączą się ze sobą od V wieku, kiedy to na polecenie ówczesnego



go papieża

Gelazjusza I nakarmiono naleśnikami pielgrzymów przybyłych do Rzymu na święto Ofiarowania Pańskiego. Procesje ze świecami przemierzały ulice Rzymu, a punktem kulminacyjnym było złożenie ich w kościołach.

Zwyczaj spożywania naleśników w Święto Gromniczne przejęli francuscy chłopcy, którzy jedli je z nadzieją, że zapewni im to dobre plony. Co ciekawe, aby zapewnić sobie pomyślność i udane zbiory, w danym roku należało zachować pierwszy upieczony placek i odłożyć go do szafki.

Jest jeszcze inna historia o naleśnikach. Dawniej robotnicy rolni mogli zmieniać pracę w gospodarstwie tylko dwa razy w roku – w drugi dzień lutego i jedenastego dnia listopada. Przepis ten dotyczył także zatrudniania nowych pokojówek i służących. Wznowienie pracy w gospodarstwie uroczysto świętowano zjadając się ciastami z paleniska, które z biegiem czasu przybrały formę naleśników.

Ciekawostki o naleśnikach

- Pierwsze pisemne wzmianki o naleśnikach pochodzą z V wieku p.n.e. ze starożytnej Grecji. Tak zwane Tagenites przygotowywane były

z mąki pszenicznej, oliwy z oliwek, miodu i kwaśnego mleka. Stanowiły danie typowo śniadaniowe.

- Włosi twierdzą, że naleśniki wynaleziono we Florencji, skąd w XVI wieku Katarzyna Medycejska przywiozła je do Francji, gdy wyszła za mąż za francuskiego króla.
- Polska nazwa naleśnik pochodzi ze złączenia wyrazów nalewać i maślanka, ponieważ pierwsze naleśniki były kwaśne, robione z ciasta na bazie maślanki, a nie słodkiego mleka.
- Francuskie słowo oznaczające naleśnik, a więc 'crêpe' wywodzi się z łacińskiego 'crispus' i oznacza kręcony, falisty. Prawdopodobnie odnosiło się to do brzegów placka, które wywijają się podczas obróbki termicznej.
- Z naleśników słynie Bretania. Robi się je z różnych rodzajów mąki. Do typowych bretońskich naleśników należą gryczane i razowe, które jada się na słono, nadziewane szynką z żółtym serem lub szpinakiem z serem kozim.
- We Francji, zgodnie z tradycją naleśniki trzeba usmażyć przed wyruszeniem na procesję. Bardzo ważny jest sam proces smażenia. Aby zapewnić sobie powodzenie, należy to zrobić trzymając w jednej ręce patelnię, a w drugiej monetę. Naleśnik trzeba przewrócić w powietrzu – musi idealnie wylądować na patelni, w przeciwnym razie trzeba spróbować ponownie. Monetę należy podarować pierwszej osobie w potrzebie, jaką spotka się tego dnia.
- Ponoć każda francuska pani domu ma patelnię tylko i wyłącznie do smażenia naleśników. Nie wolno jej myć w tradycyjny sposób, tylko po

każdorazowym użyciu należy ją bardzo dokładnie wytrzeć papierowymi ręcznikami.

- Gdy Polacy świętują tłusty czwartek, Brytyjczycy szykują się na Pancake Day, nazywany też Naleśnikowym Wtorkiem. W tym dniu odbywa się wspólne smażenie i jedzenie naleśników oraz różnego rodzaju gry i zabawy z „naleśnikowym” tematem przewodnim. Obowiązkowe są zawody w „biegu z patelnią”.

Jak wieść niesie, zwyczaj ten zapoczątkowała pewna pobożna mieszkanka Olney, w hrabstwie Buckinghamshire. Była tak zajęta smażeniem naleśników, że straciła poczucie czasu i... dopiero bijące dzwony kościelne uświadomiły jej, że już pora na nabożeństwo. Pobiegła do kościoła tak jak stała; w fartuszkach, w chustce na głowie i z patelnią z piekącym się naleśnikiem.

Na pamiątkę tego wydarzenia każdego roku mieszkańcy Olney organizują wyścig, w którym biorą udział dorosłe kobiety mieszkające w tej miejscowości co najmniej kilka miesięcy. Kuchenne fartuszki, chustki na głowie i patelnia z naleśnikiem są oczywiście obowiązkowe.

Panie muszą przebiec trasę od miejscowego rynku do kościoła trzymając patelnię z naleśnikiem. W trakcie zawodów zobowiązane są do co najmniej trzykrotnego podrzucenia naleśnika (musi się obrócić w powietrzu). Wygrywa ta zawodniczka, która jako pierwsza dobiegnie do kościoła, poczęstuje kościelnego naleśnikiem i dostanie od niego buziaka.

- Bieg z naleśnikami odbywa się również w Westminster School w Londynie. Uczniowie szkoły, w tym przypadku chłopcy mają za zadanie złapać największy kawałek naleśnika, podzucanego do góry przez szkolnego kucharza.
- Najdroższe naleśniki podawane są w jednej z luksusowych restauracji w Londynie. Wykonane są z różowego szampana, homarów, truflif, a także innych luksusowych składników. Kosztują one 800 funtów.

Naleśnikowe rekordy Guinnessa

1 Najwyższa wieża z naleśników: 101,8 cm. Czas przygotowania – około 45 minut. Usmażonych zostało 213 sztuk naleśników. Zużyto 14 kg mąki, 700 jaj oraz 13 litrów mleka. Warunkiem zaliczenia rekordu było utrzymanie wieży w pionie przez co najmniej 5 sekund.

Rekord ustanowili kucharze z restauracji w ośrodku wypoczynkowym Center Parc położonym tuż przy legendarnym lesie Sherwood.

2 Robienie naleśników na czas: w przepisowym czasie nieprzekraczającym 60 minut właścicielowi restauracji w stanie Washington udało się usmażyć 1092 naleśniki.

3 Najwyższy podrzut naleśnikiem: na wysokość 9,47 m.

4 Największy naleśnik: 15 m średnicy.

5 Najwięcej naleśników zjedzonych przez jednego człowieka: 855 szt.

Naleśniki to jedna z najstarszych potraw, jaką zaczęli przyrządzać ludzie, znana w każdym zakątku świata. Danie najprostsze z możliwych, a i tak powstały setki ich odmian i sposobów podawania. Mówi się, że ten, kto zje naleśniki w czasie Gromnicznego Święta, ma przed sobą bogaty i szczęśliwy rok.

Smacznego!

Agnieszka Wojtyśiak



Wyścig z naleśnikiem w Olney, autor: Robin Myerscough - Flickr: pl.wikipedia.org

Muzeum DIVA

W historycznej części Antwerpii, między zamkiem a ratuszem, przy ulicy Suikerrui znajduje się DIVA - wyjątkowe muzeum diamentów, biżuterii i srebra. Lokalizacja nie jest przypadkowa, bo właśnie tu, ponad 500 lat temu mieszkali, pracowali i sprzedawali swoje wyroby złotnicy i jubilerzy.

Dziś Antwerpia jest światowym centrum diamentów, a słynna diamentowa dzielnica, która obecnie znajduje się w pobliżu dworca kolejowego Antwerpen Centraal, miała swój początek właśnie w pobliżu Suikerrui. Obecnie sercem diamentowej dzielnicy jest tzw. diamentowa mila, na której mieszczą się cztery giełdy diamentów, biura ponad 1800 międzynarodowych firm diamentowych, banki, laboratoria, firmy ubezpieczeniowe, firmy ochroniarskie i przewozowe, biura doradców i ekspertów, sklepy specjalistyczne dla jubilerów, szlifiernie diamentów oraz sklepy jubilerskie.

Diamenty są nieodłącznym elementem kulturowej historii Antwerpii, a muzeum DIVA przybliży i wyjaśnia to zjawisko. Pozwala poznać niezwykłą historię, która jest opowieścią o rzemiośle, tradycji i kreatywności.

DIVA muzeum diamentów, biżuterii i srebra powstało w wyniku połączenia



dwóch wcześniej istniejących muzeów: Muzeum Diamentów i Muzeum Srebra. Uroczyste otwarcie nowego muzeum odbyło się w maju 2018 roku. Choć od tamtej pory minęło zaledwie kilka lat, to jednak muzeum nieco się zmieniło. Pojawiły się nowe ekspozycje, inaczej też opracowano poszczególne wystawy.

W chwili otwarcia muzeum obiektem, który wzbudzał szczególne zainteresowanie, były diamentowe buty o wartości 3,1 mln dolarów zaprojektowane przez parę projektantów An Vandevorst i Filipa Arickx. Diamentowe buty to kozaczki, które zostały wykonane z cielęcej skóry i 4753 gramów złota, ale to nie wszyst-



Jadalnia, autor: Tom Cornille, pers.divaantwerp.be



Wonderkamer, autor: Tom Cornille, pers.divaantwerp.be

ko, bo całe są wysadzane diamentami w trzech kolorach: szarym, różowym i w kolorze szampa. Diamenty tworzą wyjątkowy wzór paisley i w sumie buty ozdobiono 38.083 diamentami.

Wykonanie tych butów zajęło około 30 tysięcy godzin. Diamentowe buty wykonane zostały na zlecenie firm diamentowych z Antwerpii przez Diarough en UNI-design specjalnie z okazji kolejnej edycji Business of Design Week (BODW), która odbyła się w grudniu 2013 roku w Hongkongu. Ten oryginalny projekt szewski otrzymał dotację od regionu Flandrii w wysokości 175 000 euro. Wyjątkowe buty zostały też w szczególny sposób zaprezentowane na specjalnym pokazie dla 400 VIP-ów w Hongkongu, na którym obecna była też Jej Królewska Mość Królowa Belgów.

Pokaz został zorganizowany w słynnej restauracji Sevv w Hongkongu. Na wybieg w diamentowych butach weszła Yi Zhou – słynna chińska artystka i modelka. Przed otwarciem muzeum DIVA diamentowe buty można było podziwiać w Diamond Pavilion obok muzeum MAS w lutym 2014 roku.

Obecnie kolekcja muzeum liczy około 2500 obiektów, w tym m.in. wyjątkowa biżuteria, kolekcje srebrnych naczyń i srebrnej zastawy stołowej, zabytkowe naczynia liturgiczne oraz niezwykle piękne i luksusowe przedmioty codziennego użytku, jak papierośnice czy portmonetki. Bardzo ciekawym eksponatem jest wyjątkowe arcydzieło jubilerskie – złoty wąż z roku 1860, który dzięki elastycznym łączeniom można nosić zarówno na nadgarstku, jak i na szyi. To bransoletka i naszyjnik, dwa w jednym. Niesamowity wąż pokryty jest zieloną emalią, która nadaje mu realistyczny charakter oraz podkreśla blask kamieni szlachetnych.

Muzeum nie jest zbyt duże, ale bardzo ciekawe. Zwiedzający mogą podziwiać eksponaty w siedmiu salach tematycznych: de Grondstoffenzaal, de Kluis, het

Boudoir, de Eetkamer, de Handelskamer, het Atelier oraz de Wonderkamer. Każda sala to inna opowieść, inaczej też zaaranżowana jest przestrzeń, którą stworzyli architekt wnętrz Gert Voorjans oraz scenografka Carla Janssen Höfelt. Atmosferę danej sali można poczuć nie tylko poprzez aranżację, ale też pejzaże dźwiękowe, multimedia i elementy interaktywne. Jedną z ciekawszych sal jest de Kluis, która wygląda jak skarbiec bankowy, w którym znajdują się skrytki bankowe, a w nich drogocenne przedmioty oraz ciekawe informacje, bo to przecież muzeum.

Podczas zwiedzania muzeum warto skorzystać z audioprzewodnika, który jest dostępny bezpłatnie. Można wtedy zwiedzać muzeum we własnym tempie i w dowolnej kolejności poznawać poszczególne historie.



Iwona Maculewicz

pilot wycieczek, przewodnik po Antwerpii,
dziennikarz, fotografik

Zapraszam na zwiedzanie ze mną Antwerpii.

Szczegóły i bilety: www.maculewicz.net





Oficjalny Przedstawiciel NC+

Golbik Tomasz

Umowy i Dekodery z NC+
Montaż satelity od A do Z
Telewizja internetowa
Sprzedaż wszystkich akcesoriów

TV SAT SERVICE 24h 7/7

Gsm: +32 0484 02 44 95
E-mail: tomaszgolbik88@hotmail.com
BTW BE 0682.964.231

Przegląd prasy belgijskiej

Odzyskanie dni urlopu z powodu choroby lub wypadku

Od 1 stycznia 2024 roku pracownicy, którzy ulegną wypadkowi lub zachorują w trakcie urlopu wypoczynkowego, mogą przenieść dni urlopu, w których byli niezdolni do pracy, na późniejszy okres. Dni chorobowe, występujące w czasie wakacji, nie będą już wliczane do urlopu wypoczynkowego. Zmiana legislacyjna ma na celu dostosowanie prawa belgijskiego do europejskiej dyrektywy o czasie pracy.

Jeśli pracownik na urlopie zachoruje, powinien natychmiast skontaktować się z pracodawcą i przedstawić zaświadczenie lekarskie. Jeśli w tym czasie przebywa poza miejscem swojego zamieszkania, musi poinformować pracodawcę o miejscu pobytu.

Nowa zasada umożliwi wszystkim pracownikom zamianę tych dni wolnych na dni chorobowe poprzez okazanie pracodawcy zwolnienia lekarskiego. Pracownik zachowa wówczas prawo do gwarantowanego wynagrodzenia za dni chorobowe.

brusselstimes.com

Gmina Borsbeek oficjalnie dołącza do Antwerpii

W dniu 1 stycznia 2025 roku Borsbeek stanie się częścią miasta, a dokładniej dziesiątą dzielnicą Antwerpii.

Podczas posiedzenia rady w Borsbeek duża liczba mieszkańców była obecna na galerii publicznej. Większość z nich była przeciwna włączeniu Borsbeek do miasta Antwerpii. Fuzja stała się źródłem burzliwej debaty. W referendum konsultacyjnym w sprawie połączenia, 77% uczestników głosowało za utrzymaniem statusu Borsbeek jako gminy autonomicznej.

Niemniej jednak koalicja miejska, złożona z flamandzkich nacjonalistów i lokalnej partii Iedereen Borsbeek, upierała się, że fuzja powinna zostać przeprowadzona. Koalicja argumentowała, że fuzja jest koniecznością finansową i że miasto Antwerpii jest jedyną gminą, z którą Borsbeek może się połączyć.

niedziela.be

Wszystkie leki dla dzieci chorych na nowotwory są refundowane

Około pięćdziesiąt leków – dla dzieci chorych na nowotwory – które do tej pory nie były refundowane, zostało objętych refundacją od 1 stycznia 2024 roku – jak ogłosił minister zdrowia Frank Vandenbroucke (Vooruit). Na ten cel przeznaczono na razie budżet w wysokości 3,2 mln euro.

hln.be

Flandria: zmiany w systemie mieszkań socjalnych

Ministerstwo, odpowiedzialne za lokale socjalne, planuje zmiany. Najważniejsza z nich – mająca wejść w życie w 2025 roku – dotyczy kolejności przyznawania mieszkań socjalnych. Większe szanse na otrzymanie przydziału będą miały osoby pracujące, niż te bez pracy.

Obecnie połowa lokatorów mieszkań socjalnych jest zdolna do pracy, ale nie pracuje, ponieważ „nie opłaca się im szukać pracy”.

Dlatego rząd flamandzki przygotował zmiany w przepisach dotyczących przyznawania lokali socjalnych. Osoby pracujące będą miały lepszą pozycję na liście niż osoby zdolne do pracy ale bez zatrudnienia.

Planowane są też inne zmiany, m.in. ograniczenie czasu wynajmu mieszkań socjalnych. Obecnie lokatorzy teoretycz-

nie mogą pozostać w takich lokalach przez całe życie, chociaż w niektórych przypadkach mogliby sobie pozwolić na wynajem mieszkania na wolnym rynku.

Po zmianach maksymalny czas wynajmu ma wynosić 9 lat. Po tym czasie umowa może zostać rozwiązana, jeśli okaże się, że najemca zarabia więcej niż wynika z warunków umowy, lub jeśli naruszone zostaną inne zasady.

Z początkiem 2025 roku rząd chce też wprowadzić specjalną premię w wysokości nawet 2.500 euro dla pracujących lokatorów mieszkań socjalnych, aby zwalniali te mieszkania i szukali lokum na wolnym rynku.

vrt.be

Rząd musi szukać oszczędności

Sytuacja budżetowa w Belgii nie jest dobra, a w nadchodzących latach rząd będzie musiał zaoszczędzić w sumie 30 mld euro.

Jak wynika z budżetu na przyszły rok, deficyt wyniesie równowartość 4,9% PKB, a dług państwowy wzrośnie do 106%.

Aby spełnić wytyczne Komisji Europejskiej, rząd musiałby zmniejszyć deficyt o około 5 mld euro.

W przyszłym roku wyższy deficyt będzie jeszcze dopuszczalny, ale od 2025 r. Komisja Europejska będzie na tym polu mniej pobłażliwa. Jak wynika z ustaleń pomiędzy państwami członkowskimi UE, od 2025 r. obowiązywać ma większa dyscyplina budżetowa.

Dla Belgii oznaczać to będzie problemy. Obecnie Belgia należy do grupy państw UE z naj-



Szukasz elastycznej pracy jako pomoc domowa u solidnego pracodawcy?

- ✓ Od zaraz umowa na stałe!
- ✓ Stałe wynagrodzenie, dodatek urlopowy oraz premia na koniec roku!
- ✓ Bony na posiłki o wartości 5 €!
- ✓ Sama ustalasz godziny pracy!
- ✓ Możesz pracować już od 10 godzin tygodniowo!
- ✓ Wysokiej jakości szkolenia!



Zainteresowana? Skontaktuj się z naszymi polskimi koleżankami!

Agnieszka Pokora (Limburg)

M: +32(0)499 56 56 71

agnieszka.pokora@dienstenaanhuis.be

Anna Wolek (Antwerpen)

M: +32(0)492 73 09 08

anna.wolek@dienstenaanhuis.be



Więcej informacji można znaleźć pod adresem www.dienstenaanhuis.be.

większym zadłużeniem i największym deficytem. Nowe zasady wymuszą na belgijskim rządzie większą dyscyplinę budżetową.

Nowe unijne zasady będą dla Belgii oznaczać konieczność zaoszczędzenia około 30 mln euro w ciągu czterech lat. Zaoszczędzenie ponad 7 mld euro rocznie wydaje się jednak niemożliwe. Belgia będzie mogła zapewne skorzystać z możliwości rozłożenia tych oszczędności na siedem lat, pod warunkiem przeprowadzenia strukturalnych reform. W takim wypadku cięcia wyniosą „jedynie” ponad 4 mld euro. Taki scenariusz wydaje się bardziej prawdopodobny.

niedziela.be

Belgia: „socjal” kosztuje coraz więcej

W ubiegłym roku w państwach UE wydatki na cele socjalne pochłonęły astronomiczną kwotę 4.307 mld euro.

To o 3% więcej niż rok wcześniej – poinformowało unijne biuro statystyczne Eurostat.

W 2022 r. wydatki na cele socjalne były w Belgii o około 6% wyższe niż rok wcześniej. To większy wzrost niż w skali całej UE. W 2021 r. na cele społeczne wydano w kraju ze stolicą w Brukseli około 145 mld euro, w 2022 r. już około 54 mld euro. Najwięcej pochłaniają wydatki na emerytury (ponad 63 mld euro) i służbę zdrowia – wynika z danych udostępnionych na stronie internetowej unijnego biura statystycznego Eurostat.

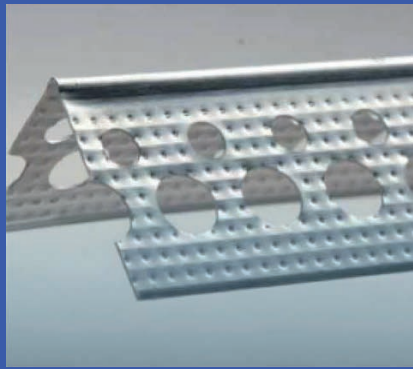
Na zasiłki chorobowe i ochronę zdrowia w ubiegłym roku wydano w Belgii około 43 mld euro. Dodatki na dziecko i wsparcie finansowe rodzin kosztowało belgijski budżet prawie 12 mld euro, a na pomoc i świadczenia dla osób niepełnosprawnych i rencistów wydano prawie 15 mld euro.

Zasiłki pogrzebowe i pomoc finansowa dla osób bliskich ludzi, którzy zmarli, kosztowały belgijski budżet około 9 mld euro, a na zasiłki dla bezrobotnych przeznaczono prawie 8 mld euro. Na wsparcie finansowe dla lokatorów przeznaczono ponad miliard euro, a na walkę z wykluczeniem społecznym 3,5 mld euro.

Wydatki socjalne są przez Eurostat szeroko definiowane. Wlicza się do nich nie tylko różnorakie zasiłki, np. chorobowe czy dla bezrobotnych, ale także wydatki na państwowe emerytury oraz na ochronę zdrowia. Uwzględniają one również wsparcie ze strony państwa np. w formie dodatków finansowych dla lokatorów wynajmujących mieszkania.

niedziela.be

Opracowała:
Karolina Morawska



POLSKI SKLEP BUDOWLANY

Tel.: +32 484 137 895 +32 465 309 956
Tweemontstraat 62, 2100 Deurne



Company Construct
BOUWMATERIALEN

GODZINY OTWARCIA

Poniedziałek - piątek 6.00 - 18.00

Sobota 6.00 - 16.00

Niedziela i święta - zamknięte



TAŚMY,
PIANKI,
WKRETY, KOŁKI,
SILIKONY



Wypożyczalnia maszyn

Roofing od €45 netto



Laminaat od €9 m/2



INSTAL
bvba

- ✓ Naprawy i przeglądy kotłów gazowych i olejowych z atestem.
- ✓ Montaż kotłów kondensacyjnych, wentylacji i klimatyzacji.
- ✓ Instalacje centralnego ogrzewania, wodno-kanalizacyjne i gazowe.

**Nasza firma posiada
20-letnie doświadczenie.**

Kontakt: 0494254125, 0498699317
info@instal.be

JK ELEKTRO bvba

usługi elektryczne

- 15-letnie doświadczenie na rynku belgijskim
- instalacje domowe, sklepowe, biurowe
 - małe i duże przeróbki
 - domofony, wideofony
- uziemienie, plany, schematy
- zwiększanie mocy (electrabel, infrax,
- odbiory techniczne instalacji)
- instalacje przeciwpożarowe
- instalacje alarmowe
- nowe instalacje



jk.elektro@hotmail.com
Meierhoek 31
2170 Merksem
btw. BE 0688.886.278

Jacenty +32 495 340 632
Adam +32 488 416 538



Dabelle
Vastgoed

**Zakup bądź sprzedaż nieruchomości
mogą być proste**

Dabelle Vastgoed

BIV 516 743
BE 0751.510.171
BA en borgstelling via NV AXA Belgium Polis
nr: 730.390.160



0032 499 43 45 59

www.dabellevastgoed.be
david@dabellevastgoed.be

Karnawałowe szaleństwo

Choć może dziś większości z nas karnawał kojarzy się wyłącznie z barwnymi fantazyjnymi kostiumami oraz głośnymi i radosnymi paradami, wieki temu był to w roku kalendarzowym okres o ogromnym znaczeniu.

Tradycja celebrowania karnawału, dawniej zwanego także zapustami, sięga średniowiecza i u swych podstaw ma obrzędy przejścia: im huczniej przepędziło się złe zimowe duchy, tym żyźniejsza ziemia budziła się na wiosnę i gwarantowała obfite plony w lecie. I choć może ten aspekt jest już dziś całkowicie zapomniany, to jednak karnawałowe parady wciąż przyciągają rzesze ludzi, którzy chcą wspólnie bawić się, przebierać i na kilka dni zapomnieć o wszelkich zmartwieniach.

Karnawał w Aalst – tego nie można przegapić

Może i karnawał w walońskim Binche jest powszechnie uważany za belgijski towar eksportowy o światowej randze, to jednak nie powinniśmy zapominać o spektakularnych obchodach w Aalst (Flandria Wschodnia), które w 2010 roku zostały wpisane na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO, a wszyscy uczestnicy zgodnie twierdzą, że każdy choć raz w życiu powinien właśnie tu świętować karnawał.

Tęgoroczne obchody zaczynają się w niedzielę 11 lutego, kiedy to barwna parada, składająca się łącznie z prawie 300 grup przebierańców (ok. 70 stałych i ponad 200 tymczasowych), przemarszeruje przez całą starówkę.

Jeszcze więcej atrakcji czeka na uczestników kolejnego dnia, kiedy oprócz parady i całonocnej zabawy będziemy mogli podziwiać taniec z miotłami, mający na celu symboliczne przegonienie duchów



Maaseik, autor: Waterloo1974, nl.wikipedia.org

zimy, a później osławiony rzut cebulą, podczas którego uczestnicy mają za zadanie złapać Złotą Cebulę. Jak w wielu miejscach, także i tu obchody kończą się

we wtorek 13 lutego paradą Voil Jeannetten, a spalenie figury karnawałowej jest oficjalnym znakiem zakończenia obchodów.

Maaseik nie tylko dla starych żon

Na karnawałowej mapie Belgii szczególnie miejsce zajmują obchody w Maaseik, które są uznawane za jedne z najstarszych w całym kraju, a sezon karnawałowy rozpoczął się tu nie jak w większości miejsc 11 listopada, a w pierwszą niedzielę po Wszystkich Świętych. Jednak najważniejsze obchody, czyli zakończenie karnawału zaczyna się od... balu starych żon! Jeśli

nie jesteś kobietą w podeszłym wieku, ani nawet kobietą, a mimo to bardzo chcesz wziąć udział w paradzie, nic nie stoi na przeszkodzie.



Aalst, autor: Wikisid, nl.wikipedia.org

Co roku ogromne ilości osób przebijają się za starsze panie, zakładają specjalne maski bądź robią postarzający makijaż, by wziąć udział w procesji po mieście. Do atrakcji wartych odnotowania należy też dopisać wtorkową paradę klaunów czy kończące świętowanie jedzenie śledzia lub brukwi, odbywające się w Środę Popielcową i polegające na tym, że właściciele kawiarni czy restauracji częstują klientów właśnie śledziem i kawałkiem czarnego chleba.

Karnawałowe morsowanie w Blankenberge

Jeśli zaś barwne i huczne korowody przebiegają nie zachęcają Was do uczestnictwa, ale wciąż chcielibyście celebrować koniec karnawału, ciekawe rozwiązanie proponuje Blankenberge. Za jedyne 1€ wpisowego można w sobotę 17 lutego wziąć udział w karnawałowym morsowaniu.

Wszystkim śmiałkom organizatorzy zapewniają po wszystkim rozgrzewający napój, a dla uczestnika bądź grupy uczestników, którzy zaprezentują się w najoryginalniejszym przebraniu, przewidziano nagrodę. Zaś wszyscy ciepłolubni mogą podziwiać całą zabawę z bezpiecznej odległości na molo.



autor: Sylwia Lichočka

Pociąg do karnawału

Czy już teraz wiesz, że chcesz się wybrać na którąś z parád, ale nie do końca wiesz, jak tam dojechać, albo nie masz ochoty zmarnować pół dnia na szukanie parkingu? NMBS wychodzi naprzeciw twoim potrzebom. W związku z ogromną popularnością karnawałowych imprez państwowy przewoźnik kolejowy właśnie

w okresie uroczystych obchodów zakończenia karnawału uruchamia dodatkowe połączenia kolejowe i jak co roku zapowiada kursowanie tzw. pociągów karnawałowych.

Przewoźnik zapowiada też dodatkowe zniżki i rabaty, warto więc zapoznać się z rozkładem jazdy i warunkami promocji na stronie internetowej belgiantrain.be

1, 2, 3, baw się Ty!

Wiele osób z utęsknieniem czeka cały rok na ten radosny czas, kiedy wszyscy beztrudnie się bawią, mogą się zrelaksować i trzy dni poświęcić tylko i wyłącznie dobrej zabawie. Tradycja radosnego i hucznego celebrowania ostatnich dni przed Wielkim Postem w Belgii jest naprawdę długa oraz bogata i praktycznie każde miasto czy miasteczko znaczy swój ślad na karnawałowej mapie kraju.

I każde jest na swój sposób wyjątkowe. Dlatego pozostaje mieć nadzieję, że pogoda dopisze i po raz kolejny niezapomniane karnawałowe przeżycia staną się naszym udziałem.

Sylwia Lichočka



Body Shape Pro *Izabela Olek*

- Skuteczna pomoc w utracie kilogramów i wyemodelowaniu sylwetki
- Spersonalizowane plany żywieniowe oraz treningowe
- Suplementacja
- Treningi grupowe oraz indywidualne

BODY SHAPE | PILATES | ZUMBA

f BodyShape Pro Izabela Olek
@ bodyshape_pro_izabela_olek
✉ bodyshapepro.izabela@gmail.com

Izabela Olek f @ ✉

Przegląd prasy polskiej

Kary za brak OC

Jak co roku kierowcy muszą liczyć się z podwyżką kar za brak obowiązkowego ubezpieczenia OC. Ponownie będzie miała ona miejsce dwa razy w roku. Wynika to z uzależnienia jej od płacy minimalnej. Od 1 stycznia wynosi ona 4242 zł brutto. Od 1 lipca 2024 r. będzie to 4300 zł brutto.

To oznacza, że nawet jednodniowe spóźnienie z opłaceniem OC za samochód osobowy będzie kosztowało 1700 zł! Brak polisy do 14 dni to już 4240 zł, dłużej – 8480 zł. W drugiej połowie roku będzie to kolejno 1720, 4300 oraz 8600 zł. Co ciekawe, obecnie za brak ubezpieczenia OC dłużej niż 14 dni zapłacimy 7200 zł.

autokult.pl



Wzrost płacy minimalnej

W tym roku dwukrotnie wzrośnie minimalne wynagrodzenie za pracę. Pierwsza podwyżka miała miejsce w styczniu (4242 zł brutto), druga nastąpi w lipcu (4300 zł brutto). Stawka ta dotyczy pełnego wynagrodzenia czyli przepracowania pełnego etatu. Jeżeli ktoś pracuje na część etatu, wówczas stawka ta jest proporcjonalna do części etatu, z jakiego korzysta pracownik.

Wzrośnie również stawka minimalna godzinowa w odniesieniu do umów na zlecenie i tak samo dwukrotnie w styczniu i w lipcu. Zleceniobiorca od 1 stycznia 2024r. nie może zarabiać mniej

niż 27,70 zł brutto, natomiast od lipca 2024 roku – 28,10 zł brutto.

Co ważne, wzrost minimalnego wynagrodzenia wpływa również na inne świadczenia czy opłaty.

praca.gazetaprawna.pl

Zmiany w zakresie zwolnienia z kosztów sądowych

1 stycznia tego roku weszły w życie przepisy dotyczące kosztów sądowych w sprawach pracowniczych. W zakresie spraw pracowniczych, i to niezależnie od wartości przedmiotu sporu, pracownik nie będzie musiał wносить opłaty od pozwu, jeżeli powództwo dotyczy prawa pracy. Co ważne, zwolnienie to dotyczy takich pism jak pozwы i wnioski o wszczęcie postępowania nieprocesowego.

Natomiast zmiany zakładają jeden wyjątek, w ramach którego pracownik będzie musiał zapłacić opłatę sądową w przypadku apelacji, jeżeli wartość przedmiotu sporu przewyższa 50 000 zł.

praca.gazetaprawna.pl

800+ bez dodatkowych wniosków

Od 1 stycznia 2024 r. kwota świadczenia wychowawczego została podniesiona z 500 zł do 800 zł. ZUS, który wypłaca to świadczenie, sam zmienił jego wysokość, dlatego nie trzeba składać dodatkowego wniosku.

Poniesienie świadczenia obejmuje wszystkich, którzy według stanu na 1 stycznia 2024 r. mają prawo do świadczenia w okresie świadczeniowym, który trwa od 1 czerwca 2023 do 31 maja 2024 r.

Wysokość świadczenia wychowawczego (tzw. 500+) wynosi 800 zł na każde dziecko do ukończenia przez nie 18 roku

życia. Dla rodziców i opiekunów oznacza to, że na ich konta będzie wpływać rocznie więcej środków na utrzymanie dziecka. W przypadku jednego dziecka będzie to o 3600 zł więcej, dla dwojga – 7200 zł, trojga – 10 800 zł.

money.pl

E10 zastąpi benzynę Pb95

Od 1 stycznia 2024 r. na stacjach paliw pojawiło się nowe paliwo oznaczone symbolem E10. Oznacza to 10 procentowy dodatek bioetanolu. Benzyna 98 pozostanie w sprzedaży z dodatkiem w wysokości 5 proc.



Zmiana nie wymaga dodatkowych działań ze strony właścicieli większości samochodów benzynowych. Ministerstwo Klimatu przekonuje, że auta benzynowe wyprodukowane po 2010 r. mogą korzystać z E10 w takim samym stopniu, jak dotąd z paliwa 95-oktanowego.

Właściciele starszych pojazdów (wyprodukowanych zwłaszcza przed 2010 r.) powinni sprawdzić, czy ich samochody dostosowane są do jazdy na nowej benzynie E10.

Dzięki przygotowanej przez resort klimatu wyszukiwarce sprawdzić można dostosowanie każdego modelu samochodu do nowego paliwa.



Wyszukiwarka działa pod adresem <https://e10.klimat.gov.pl/>.

rmf24.pl

Obowiązkowa rejestracja auta

Osoby planujące zakup auta powinny pamiętać o nadchodzącej zmianie przepisów. Od 1 stycznia rejestracja pojazdów jest obowiązkowa, natomiast wycofany został nakaz informowania urzędników o nabyciu samochodu.

Termin na zarejestrowanie zakupionego pojazdu to 30 dni, jeśli nabyła go osoba prywatna, albo 90 dni w przypadku gdy auto zostało kupione przez handlarza. Bez zmian pozostaje natomiast obowiązek informowania o zbyciu auta.

Kierowcy, którzy nie rejestrują auta po zakupie, zostaną surowo ukarani. Kara za maksymalnie 30-dniowe spóźnienie wynosi 500 zł, natomiast w przypadku dłuższych opóźnień automatycznie wzrasta aż do 1000 zł.

W przypadku handlarzy samochodów mandat wyniesie 1000 zł (do 90 dni spóźnienia) albo 2000 zł, jeśli samochód pozostaje niezarejestrowany od co najmniej 180 dni.

nowiny24.pl

Kara za nieudzielenie pomocy potrzebującemu

W Polsce każdy ma obowiązek udzielić pierwszej pomocy potrzebującemu. Ale poza sytuacją, w której udzielenie pomocy naraziłoby świadka wypadku na niebezpieczeństwo. Nie popełnia przestępstwa ten, kto nie udziela pomocy w sytuacji, gdy wymagałoby to poddania się zabiegowi lekarskiemu, lub gdy na miejscu znajdują się służby ratownicze.

Mimo to wielu z nas uchyła się od tego obowiązku, tłumacząc to strachem przed brakiem umiejętności oraz obawą przed odpowiedzialnością karną w związku z

rozległym uszkodzeniem ciała ofiary wypadku. Oglądamy się na innych, mając nadzieję, że ktoś zrzuci z nas odpowiedzialność. Niestudnie. W walce o ludzkie życie każda sekunda jest cenna i nie ma co zwlekać.

Strach przed odpowiedzialnością za błędy popełnione podczas udzielania pierwszej pomocy jest bezzasadny, ponieważ prawo chroni nas w takiej sytuacji. Jeśli działamy w dobrej wierze, nie poniesiemy odpowiedzialności za nieumyślnie wyrządzone szkody.

Tymczasem za zignorowanie osoby pozostającej w niebezpieczeństwie, nawet jeśli ostatecznie poszkodowany przeżyje, możemy trafić za kratki nawet na 3 lata.

niedziela.be

Polacy chcą pracować na emeryturze

Badanie Minds&Roses dla OLX Praca pokazuje, że prawie 70 proc. osób w wieku przedemerytalnym (ochronnym) deklaruje chęć dalszej aktywności zawodowej. Wśród osób, które nabyły już prawa do emerytury, aktywnych zawodowo pozostaje 31 proc. kobiet i 24 proc. mężczyzn (28 proc. badanych).

Zwykle pracują na umowę o pracę w niepełnym wymiarze godzin lub na umowę zlecenie (49 proc.), a rzadziej na pełny etat (31 proc.).

Motyacją do kontynuowania aktywności zawodowej na emeryturze najczęściej są kwestie finansowe (51 proc. odpowiedzi), kontakty społeczne (43 proc.) i fakt, że badani lubią swoją dotychczasową pracę (33 proc.).

Wśród argumentów, które przemawiają na „nie”, wskazywano najczęściej chęć posiadania więcej wolnego czasu (42 proc.) oraz pogarszający się stan zdrowia (32 proc.).

PAP

Miliony ton jedzenia trafiają do śmietnika

Połowa Polaków przyznaje się do marnowania żywności. W efekcie do śmietników trafiają miliony ton jedzenia.

Z raportu przygotowanego przez Federację Polskich Banków Żywności wynika, że co roku w Polsce marnuje się 4,8 mln ton żywności. „To negatywny rekord w 14-letniej historii prowadzenia badań przez Banki Żywności” – podsumowują autorzy raportu. Do jej marnowania przyznało się 56 proc. uczestników badania.



Najczęściej w koszach lądują: pieczywo (52 proc.), owoce (38 proc.), warzywa (36 proc.) i wędliny (32 proc.). Pomimo tych negatywnych ustaleń z raportu wynika, że zdecydowanie wzrósł odsetek osób, które wyrzucają jedzenie raz w miesiącu (23 proc.) lub rzadziej (25 proc.). Jednocześnie mniej osób deklaruje marnowanie żywności kilka razy w tygodniu (6 proc.) oraz kilka razy w miesiącu (24 proc.).

Nie bez wpływu na taką zmianę postaw była bardzo wysoka inflacja, której skutkiem był z kolei gwałtowny wzrost cen m.in. żywności. Tylko z tego powodu marnowanie żywności ograniczyło 76 proc. badanych.

„Najczęstszą decyzją jest rezygnacja z wybranych produktów, które są za drogie (61 proc.). Jedna na 3 osoby potwierdziła, że przygotowuje mniejsze porcje (36 proc.) lub dania z mniejszej liczby składników (33 proc.)” – wyciągają autorzy opracowania.

bankier.pl

Opracowała:
Katarzyna Frankowska

Oferujemy:



Kontrakt bezterminowy od 1. dnia pracy, bardzo atrakcyjne wynagrodzenie, gwarancję wypłaty na czas, czeki żywnościowe po **8 euro** od 1. dnia pracy



100% zwrot kosztów transportu, odzież ochronną, wakacyjne, premie roczne.



Atrakcyjne dodatki pieniężne do wynagrodzenia (**premie "przywitalne"** dla osób rozpoczynających pracę, które dołączyły do naszej firmy z własnymi klientami; **premie "motywacyjne"** za stuprocentową frekwencję w pracy dla osób pracujących na pełny etat, **premie "za polecenie firmy"** - za polecenie naszej firmy i przyprowadzenie nowej osoby, która podejmie pracę w firmie Belgica oraz **premie za korzystanie z własnego samochodu**). Wszelkiego rodzaju świadczenia socjalne oraz płatny urlop edukacyjny.

Zatrudniamy zmotywowane osoby, również bez własnych godzin!

Czekamy na Wasze telefony. Z przyjemnością odpowiemy na wszelkie Wasze pytania dotyczące pracy w firmie Belgica.

0488 01 20 00 Antwerpia
0484 65 00 55 Antwerpia
0489 95 44 33 Bruksela
0485 46 06 06 Bruksela



Pracę podczas nieobecności

klienta (centrum prasowania lub zastępstwo), pomoc w sprawach administracyjnych (bank, urząd gminy, ubezpieczenie itp.)



W celu ułatwienia rozliczenia dwa

przedostatnie pracujące dni każdego miesiąca biura czynne są w godzinach od 9.00 do 19.00; w pozostałe dni pracujące biura czynne są od 9.00 do 17.00.

Nie pobieramy od klientów dodatkowych kosztów!

NASZE BIURA:

✦ Italiëlei 213
2000 Antwerpen
☎ 03 301 11 11
✉ info@belgicaservices.be

✦ Chaussée de Waterloo 117
1060 Saint-Gilles
☎ 02 335 35 35
✉ info@belgicaservices.be

✦ Avenue Rogier 411
1030 Schaerbeek
☎ 02 335 35 35
✉ info@belgicaservices.be

PRASOWALNIA:

✦ Steenweg naar Halle 12
1652 Alsemberg
☎ 02 335 35 35
✉ info@belgicaservices.be



www.belgicaservices.be



Bądź na bieżąco!
Polub nas na Facebooku
BelgicaServices

BELGICA DIENSTENCHEQUES

Nasze biuro w Antwerpii:
Italiëlei 213, 2000 Antwerpen
Tel.: 0488 01 20 00
0484 65 00 55

**Szukasz pracy w
dienstencheques?
Oferujemy atrakcyjne stawki!***

38 h / tydz.: 15,26 €
30-37 h / tydz.: 15,16 €
20-29 h / tydz.: 14,83 €
13-19 h / tydz.: 14,50 €

*dla osób posiadających własnych klientów

8€



 **BELGICA**
DIENSTENCHEQUES

Luty 14
Szczęśliwych
Walentynek



„Brudne dziecko to szczęśliwe dziecko”

Dzieciństwo to czas, w którym świat jawi się jako wielka kraina możliwości, pełna tajemnic do odkrycia i przygód do przeżycia. W obliczu współczesnych standardów, związanych z czystością i porządkiem, hasło „Brudne dziecko to szczęśliwe dziecko” staje się swoistym przypomnieniem o wartości spontaniczności, eksperymentowania i niepohamowanej radości, jakie dzieciństwo może przynieść.

W dzisiejszym zabieganym świecie, pełnym zaplanowanych zajęć i aktywności związanych z edukacją, istnieje tendencja do nadmiernego nadzoru nad dziećmi. W obawie o ich bezpieczeństwo i przyszłość czasami zapominamy, że dzieciństwo to także czas, kiedy (oczywiście pod dyskretnym ale czujnym nadzorem opiekunów) warto pozwolić najmłodszym na bardziej elastyczne granice i swobodę w odkrywaniu świata wokół siebie.

Jednym z elementów tego podejścia jest akceptacja, że zabawa nie zawsze będzie czysta i schludna. Dzieci, które bawią się na dworze, zakopują się w piasku, bawią się w chowanym wśród drzew czy pluskają w kałużach, mogą kończyć zabawę „w nieco zabrudzonym stanie”. Jednak warto spojrzeć na te zabrudzenia jako na naturalny efekt aktywności i eksperymentowania, a nie jako problem wymagający natychmiastowego rozwiązania.

Takie podejście do dzieciństwa zakłada, że nauka poprzez doświadczenie jest równie ważna, co edukacja formalna. Dzieci, które mają szansę na samodzielne budowanie zamków z piasku czy eksplorowanie okolicznego parku, rozwija-

ją swoją wyobraźnię, zdobywają umiejętności społeczne i uczą się rozwiązywania problemów. Te doświadczenia są często bardziej wartościowe niż godziny spędzone przed ekranem komputera czy telewizora.

Należy jednak pamiętać o równowadze. Wspieranie spontaniczności i eksperymentowania nie oznacza rezygnacji z podstawowych zasad higieny czy bezpieczeństwa. Rodzice i opiekunowie powinni nadal dbać o zdrowie i bezpieczeństwo swoich dzieci, ale jednocześnie zrozumieć, że pewien stopień bałaganu czy zabrudzenia to naturalna cena za rozwijanie się i rozwijanie kreatywności.

Zgodnie z hasłem „Brudne dziecko to szczęśliwe dziecko”, wartościowe wspomnienia z dzieciństwa często nie są związane z czystością, ale z uśmiechem, bez troską i spontaniczną radością. Otwarcie umysłów najmłodszych na świat pełen przygód i doświadczeń przynosi korzyści nie tylko teraz, ale także kształ-

tuje ich przyszłość. Dzieci, które uczą się korzystać z chwil, czerpać radość z prostych przyjemności, są bardziej elastyczne, kreatywne i otwarte na nowe doświadczenia.

Choć oczywiście zdrowe nawyki

higieniczne są ważne, idea ta podkreśla, że dzieciństwo nie powinno być zdominowane zbyt surowymi normami związanymi z czystością czy porządkiem.

Warto pozwolić dzieciom na eksperymentowanie i uczenie się poprzez doświadczenia. Dzieci, które mogą bawić się na dworze, budować zamki z piasku, chodzić w kałużach czy eksplorować otaczający świat, mają szansę na rozwijanie swojej wyobraźni, zdobywanie nowych umiejętności społecznych i budowanie pewności siebie.

Nauka poprzez doświadczenie jest równie istotna, co edukacja formalna. Dzieci, które mogą bawić się na świeżym powietrzu, są zazwyczaj bardziej aktywne fizycznie, zdrowsze psychicznie i mają lepiej rozwinięte umiejętności społeczne. Bałagan czy zabrudzenia, które mogą się zdarzyć w trakcie tych przygód, powinny być postrzegane jako naturalna część procesu uczenia się i odkrywania świata.

Podsumowując: „Brudne dziecko to szczęśliwe dziecko” jest nie tylko sentymentalną dewizą, ale również mądrą radą dla współczesnych rodziców. Pozwólmy dzieciom na spontaniczność, na odkrywanie świata w ich własnym tempie, a z pewnością zbiorem ich wspomnień z dzieciństwa będzie nie tylko czysta przyjemność, ale także cenna lekcja życia.

Malwina Komysz



Czy macie ochotę na kolejną kreatywną przygodę?
Zapraszamy na Karnawał i Naleśniki!

Serdecznie zapraszamy na wyjątkowe spotkanie w Cinema Rix, które tym razem ożyje karnawałowym szaleństwem i zapachem pysznych naleśników!

Zapraszamy na warsztaty plastyczno-techniczne dla dzieci w wieku od 4 do 12 lat, pod opieką opiekunów.

Wraz z Panią Izabelą Karbowskią stworzymy razem kolorowe i zabawne karnawałowe maski, a także inne ciekawe ozdoby, dając dzieciom przestrzeń do wyrażenia swojej wyobraźni.

Ale to nie koniec!

Czekają nas również kulinarne przygody z naleśnikami. Własnoręcznie przygotujemy i usmażymy pyszne naleśniki, które staną się doskonałą przekąską na tę wyjątkową okazję. Niech dzieciaki poczują smak przygody i słodczy!

Oczywiście, serdecznie zapraszamy do odwiedzenia baru Rix, gdzie będą dostępne różnorodne napoje, aby zwiększyć naszą energię podczas wspólnej zabawy.

Nie przegapcie tej wspaniałej okazji, aby spędzić kreatywną niedzielę w Cinema Rix (De Gryspeerstraat 86, 2100 Deurne).

Dołączcie do nas na niezapomnianą karnawałowo-naleśnikową przygodę! Niech to będzie czas radości, twórczości i pysznych smaków.

Kiedy?

25 lutego
14.00 -17.00

Gdzie?

Cinema
Rix



Zajęcia kulturalne dla dzieci odbywają się w Domu Kultury i są dostępne dla uczestników różnych narodowości po wcześniejszym zapisie. Zapisy prowadzi animator zajęć, Iza Karbowskią, poprzez e-mail (iza.karbo@gmail.com) lub numer telefonu (0486 16 44 72).



Więcej informacji:
iza.karbo@gmail.com
0486 16 44 72

Sita inspiracji

Ósma edycja

Kiedy?

03 lutego
16.00 – 19.00

Gdzie?

Italiëlei 213,
2000 Antwerpen



Pani Małgorzata, seksuolożka, która z pasją i zaangażowaniem dzieli się swoją wiedzą na temat kobiecej przyjemności w seksie.

Mieszka w Belgii od 17 lat, a jej bogata ścieżka edukacyjna obejmuje ukończenie Seksuologii Praktycznej na Uniwersytecie SWPS oraz jest w trakcie zdobywania certyfikatu Certified Sex Coach w Instytucie Sex Coach U w San Francisco.

Spotkanie z Panią Małgorzatą to wyjątkowa okazja do zgłębienia tajemnic kobiecej satysfakcji. Będziemy rozmawiać o tym, jak się na nią nastroić, jak ją poznać i jak pielęgnować - zarówno w kontekście indywidualnym, jak i w związku.

Ponadto, Pani Małgorzata jest członkinią stowarzyszenia antyprzemocowego w Belgii - Elles pour Elles (www.przelamcisze.be). To miejsce, które od prawie czterech lat udziela wsparcia Polkom w Belgii, pomagając im wydostać się z przemocowych związków. Pani Małgorzata zachęca uczestniczki spotkania do ewentualnych dobrowolnych składek, które zostaną przekazane na rzecz tego ważnego stowarzyszenia.

Serdecznie zapraszamy Was na to inspirujące spotkanie z Panią Małgorzatą, gdzie będziemy mogli dowiedzieć się więcej na temat kobiecej przyjemności i jednocześnie wspierać ważną inicjatywę antyprzemocową.



Zapisy na warsztaty poprzez
e-mail maugo@daretoask.eu
lub <https://daretoask.as.me/ANTWERPIA>.

O miłości bez wzajemności

Czy można kochać kogoś zbyt mocno? Czy można kochać tak, że człowiek siebie samego prowadzi na zatracenie?

A jeśli w imię bycia w relacji poświęcamy wszystko, co mamy, poświęcamy siebie i całe swoje życie, to czy nieustanne cierpienie, bolesne przecięż i rozczarowujące, możemy jeszcze nazwać miłością? Czym w zasadzie jest dobra, mądra miłość i dlaczego niektórzy mają głębokie przekonanie, że jeśli w miłości nie cierpią, to nie czują, że kochają?

Mimo iż tematyka obsesyjnego kochania jest dziś całkiem dobrze poznana i opisana, to takie właśnie miłosne relacje wciąż są doświadczeniem ogromnej rzadkości kobiet. Zasadnym wydaje się zatem postawienie pytania, dlaczego niektóre z nas (bo zjawisko dotyczy w znaczącej części kobiet) godzą się na tak wielką krzywdę?

Dlaczego – chcąc za wszelką cenę utrzymać fałszywie pojmowaną miłość – dobre, mądre, piękne i wartościowe kobiety narażają na kompletną destrukcję swoją równowagę emocjonalną? I dlaczego ze stu mężczyzn, jakimś cudem, nadprzyrodzonym instynktem, wybierają właśnie tego jednego?

Tego, który jest niedostępny emocjonalnie, który nie odzwajemnia uczuć, który pozwolił lecz sukcesie -



sywnie depcze resztki poczucia wartości i osobistej godności? I mimo iż tak się dzieje, to wszystkie te mądre i wrażliwe kobiety wciąż z nimi są i z nieznanymi sobie pobudek nie umieją zakończyć toksycznej relacji.

W wielkim skrócie, ale też bardzo uczciwie, trzeba powiedzieć, że człowiek, który kocha obsesyjnie, jest przepelniony lękiem. Boi się samotności i odrzucenia, boi się bycia niekochanym, niepotrzebnym i niezauważanym, boi się braku docenienia, ale też i gigantycznej wyrwy emocjonalnej, którą mogłoby spowodować rozstanie.

Kobieta, podszyta lękiem, niską samooceną i brakiem wiary w swoje sprawstwo, zrobi wszystko, co w jej mocy, by utrzymać się w nałogu miłości. A im dłużej w tym nałogu trwa, tym trudniejsze i bolesniejsze będzie z niego wyjście. O ile w ogóle kiedyś przemknie przez Jej głowę myśl o rozstaniu. Bo Ona takich myśli się również boi. I tego, co będzie potem. Jak gdyby ziemia po rozstaniu miała się nagle rozstąpić.

I zupełnie nieistotnym w Jej oczach wydaje się, że On ciągle zawała, że jest niezaangażowany, emocjonalnie niedostępny i że ma wszystko w nosie. I tak Ona słucha najprzeróżniejszych Jego wymówek: dlaczego On pije, dlaczego ćpa, dlaczego do pracy się nie garnie – albo odwrotnie, dlaczego nigdy Go nie ma w domu.

I tak Ona, choć w związku, to tak naprawdę żyje w pojedynkę. I w pojedynkę się mierzy ze swoimi lękami, z we-

wnętrzną niemocą, która Ją trawi. Ale On, ten najważniejszy „On”, jest w Jej sercu, w Jej głowie i w każdej komórce Jej jestestwa. Jest i ma ważne zadanie do spełnienia – ma uleczyć Jej lęki, ma Ją ukochać i ukoić, zatopić w morzu miłości i wyzwolić z cierpienia, którego Ona doświadcza.

I... On tego nie robi. Nie koi, nie kocha, mami frazesami, kłamie, nie szanuje. Ba, On zupełnie nie jest świadom Jej bólu i nie jest Jej „wymagowanymi” wywodami zainteresowany. O zrozumieniu, które jest istotną składową w budowaniu więzi, już nawet nie wspominam, bo aby nasz partner zrozumiał, co się z nami dzieje i jak się czujemy, to najpierw musi się nad tym pochylić, a potem mieć w sobie emocjonalną gotowość do przyjęcia prawdy.

Jak zatem wyzwolić się z niszczyielskiej relacji, jak się uniezależnić od drugiego człowieka i gdzie szukać wewnętrznej siły, aby zacząć krok po kroku budować siebie, swoją wartość i niezależność? Warto na początek zastanowić się, dlaczego przyciągamy do siebie osoby, które nas nie cenią, które nas lekceważą i nie stawiają na pierwszym miejscu? Fakt bycia w takim związku powinien w każdej kobiecie zapalić alarmowe światło i być wyraźnym sygnałem, że coś jest nie tak wewnątrz nas.

Jak często, pomimo wchodzenia w kolejne relacje, w kolejne miłosne historie, sam schemat funkcjonowania w nich się powtarza? Jedno jest pewne: im mniej świadomi jesteśmy, im słabiej sami ze sobą zintegrowani jesteśmy, tym bardziej skomplikowane i bolesne relacje przyciągamy.

Jeśli głębiej przyjrzeć się, jaki typ kobiety wchodzi w destrukcyjne relacje miłosne, to są to bardzo często niekochane w dzieciństwie córki. To wszystkie te małe dziewczynki, po wielokroć doświadczające nadużyć ze strony najbliższych. To kobiety, które w domu rodzinnym były poniżane, rugane, bite, krytykowane i niezauważane, te, które czuły się przezroczyście i nieważne. A wraz z nimi wszystko to, co na temat miłości wyniosły z domu rodzinnego, z czym poszły w świat, i w dorosłe a jednak zubożone relacje damsko – męskie.

Nikt – oprócz tych właśnie kobiet, niekochanych córek – nie wie, jaką traumę i wewnętrzną ranę w sobie noszą. Nikt nie wie, jak negatywnie o sobie myślą i jak bardzo są w stosunku do siebie krytyczne oraz wymagające. I choć na zewnątrz nic po Nich nie widać, to kobiety te doskonale wiedzą, jak ciężką i bolesną wewnętrzną podróż muszą odbyć, aby zrozumieć, czym jest prawdziwe uczucie.

Bo niekochane córki głęboko wierzą, że na miłość i uznanie należy sobie zasłużyć, że w życiu nie ma nic za darmo i że ich potrzeby, marzenia oraz życiowe plany są nieważne. Że trzeba być piękną, mądrą, szczupłą, gotującą, zaradną, troskliwą aby ktoś przychylnym okiem spojrział. Że za pomocą wszystkich swych talentów i

umiejętności wygrać w wyścigu na najfajniejszą i najlepszą kandydatkę, zasługując tym samym na miłość. Że nie można być kochaną taką, jaką się po prostu jest, a miłość wymaga specjalnych poświęceń. I że jej nieodłącznym elementem są ból i nieodstępujące poczucie niepewności.

Samo uświadomienie sobie, że się ma, albo że się miało toksyczną, dysfunkcyjną rodzinę, zajmuje wiele czasu i kosztuje wiele łez. A to dopiero początek wewnętrznej pracy nad sobą. Bo niekochane córki wzrastają i dojrzewają z bardzo negatywnymi poglądami na swój temat. W domu, gdzie rodzice są zdystansowani, okrutni i zimni, trudno jest małej dziewczynce, a potem nastolatce, zbudować prawidłową samoocenę i poczucie własnej wartości.

Przez wiele lat, zanim dorosnie, doświadcza ona całego spektrum różnorodnych nadużyć. A to kładzie się cieniem na Jej dorosłym życiu i wyborach, także – a może nawet przede wszystkim – na wyborach miłosnych. Przekłada się to na zachowania zależne w związku, na niską

samowystarczalność i emocjonalną niestabilność.

Pierwszym, co niekochana córka powinna sobie uświadomić, jest fakt, że nie musi ona zadowalać innych, aby była kochana. Nie musi być oszałamiająco piękna (bo piękno człowieka ma najróżniejsze oblicza i wymiary), ani szczupła, ani w ogóle jakaś. Że – aby zaskarbić sobie czyjąś miłość – nie musi być posłuszna, uległa i rezygnująca ze swoich potrzeb oraz wartości.

Że bycie sobą, bycie nieidealną (na szczęście nie mamy wzorca „idealności”) w zupełności i całkowicie wystarcza do tego, aby mężczyzna Ją kochał, szanował i dawał poczucie, że jest mądra, cudowna, jedyna w swoim rodzaju i dla Niego ważna.

Aleksandra Szewczyk, psycholog

ALEKSANDRA SZEWCZYK PSYCHOLOG

Doradztwo psychologiczne dla osób w kryzysie

- problemy w związkach, relacjach z bliskimi, samotność
- praca indywidualna i grupowa z osobami dorosłymi oraz z dziećmi
- problemy z emocjami, stresem, nerwica, depresja

Gabinet: Gitschotellei 152/4, 2600 Berchem
E-mail: aleksandra7676@hotmail.com
GSM 0486 76 05 98



EUROPEJSKA WYŻSZA SZKOŁA PRAWA I ADMINISTRACJI

STUDIUM ADMINISTRACJĘ EUROPEJSKĄ W BRUKSELI!



KIERUNKI STUDIÓW

PRAWO LUB ADMINISTRACJA EUROPEJSKA Z MOŻLIWOŚCIĄ STUDIOWANIA W RAMACH ITS

INDYWIDUALNY TOK STUDIOWANIA

Począwszy od I semestru studiów Uczelnia stwarza możliwość podjęcia kształcenia w ramach Indywidualnego Toku Studiów, co potencjalnie może spowodować skrócenie czasu trwania studiów z 3 nawet do 2 lat! ITS umożliwia realizację 3 semestrów programowych w obrębie dwóch semestrów organizacyjnych w roku akademickim.

FILIA W BRUKSELI

Zdobądź praktyczną wiedzę i wkrocz na międzynarodowy rynek pracy wyprzedzając konkurencję

TRYB STUDIÓW

Studia I stopnia na kierunku Administracja Europejska są realizowane w trybie niestacjonarnym w formule distance learning. Program studiów jest realizowany w toku 6 semestrów. Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy licencjata.

+48 697 305 309

rekrutacja@ewspa.edu.pl

www.rekrutacja.ewspa.edu.pl



Dbam o to, co jem – czyli moc zdrowego odżywiania

W świecie, w którym tempo życia nieustannie wzrasta, a kultura jedzenia często ulega komercjalizacji, hasło „Dbam o to, co jem” staje się mantrą dla wielu osób.

„Dbam o to, co jem” niesie ze sobą znacznie więcej niż jedynie troskę o skład posiłków. To filozofia życia, która zdobywa coraz większą popularność. Przyjrzyjmy się jej analizując kilka aspektów zdrowego odżywiania.

Fizyczne korzyści zdrowego odżywiania

Dbanie o to, cojemy, to nie tylko modny trend, ale również fundamentalny aspekt utrzymania zdrowia fizycznego. Dieta bogata w warzywa, owoce, pełne ziarna i źródła białka stanowi fundament prawidłowego funkcjonowania organizmu. Składniki odżywcze zawarte w takiej diecie dostarczają organizmowi niezbędnych substancji, wspierając jego funkcje od odporności po zdolność regeneracji.

Owoce i warzywa, pełne witamin i minerałów, stają się naturalnym wsparciem dla układu immunologicznego, pomagając w utrzymaniu zdrowia. Spożycie pełnych zbóż dostarcza energii w postaci węglowodanów złożonych, zapobiegając gwałtownym skokom cukru we krwi. Z kolei białko, obecne w mięsie, rybach czy roślinnych źródłach, wspomaga procesy regeneracyjne i utrzymanie masy mięśniowej.

Unikanie nadmiaru przetworzonej żywności, bogatej w sztuczne dodatki, konserwanty i tłuszcze nasycone, jest kluczowe dla zapobiegania wielu chorobom, w tym chorobom serca, cukrzycy typu 2 czy otyłości. Dbając o to, cojemy, nie tylko dostarczamy organizmowi niezbęd-



nych substancji, ale także minimalizujemy ryzyko wystąpienia wielu chorób przewlekłych.

Zdrowe odżywianie a stan psychiczny

Istnieje silna korelacja między tym, co spożywamy, a naszym stanem psychicznym. Dieta bogata w składniki odżywcze może wpływać na równowagę hormonalną, a co za tym idzie, na nasze samopoczucie i nastroj. Na przykład witaminy z grupy B, obecne w produktach pełnoziarnistych, mięsie i orzechach, mają istotne znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego.

Niewłaściwa dieta, uboga w niezbędne składniki odżywcze, może przyczyniać się do wystąpienia psychicznych problemów zdrowotnych takich jak depresja

czy lęki. Z tego powodu dbanie o to, cojemy, staje się nie tylko kwestią zdrowia fizycznego, ale również troską o naszą równowagę emocjonalną.

Aspekt społeczny jedzenia także nie może być bagatelizowany. Spożywanie posiłków w miłym towarzystwie, w rodzinie czy z przyjaciółmi, może przyczynić się do zwiększenia uczucia satysfakcji i radości z jedzenia. Świadome spożywanie posiłków, skupienie się na smaku, konsystencji i doznaniach związanych z jedzeniem, może przynieść nie tylko przyjemność, ale także wzmacniać poczucie związku z otoczeniem.

Dbanie o to, cojemy, ma również szerokie implikacje społeczne. Współczesne społeczeństwo coraz bardziej zdaje sobie sprawę z wpływu diety na zdrowie publiczne. Kampanie promujące zdrowe



**POETSDIENST
VAN OSTA**

poetsdienst-vanosta.be

- Interessujące stawki
- Czeki żywieniowe
- Dodatkowe wynagrodzenie za telefon i kilometry
- Pieniądze wakacyjne & premia koncoworoczna
- Naliczanie emerytury
- Prezenty Van Osta & inne dodatki
- Zwrot kosztów za ubrania robocze



**ZGŁOŚ SIĘ
JUŻ TERAZ**

ZOSTAŃ BOHATEREM




Van Osta Gent
0484 57 78 49
aleksandra@vanosta.net

Van Osta Antwerpia
0493 51 29 39
olga@vanosta.net

Van Osta Waasland
0484 56 67 08
dominika@vanosta.net

jedzenie i aktywność fizyczną stają się ważnym elementem walki z problemami zdrowotnymi związanymi z dietą.

W kontekście zdrowego stylu życia warto wspomnieć o rosnącej świadomości ekologicznej i etycznej, która inspiruje ludzi do wyboru produktów pochodzących ze zrównoważonych źródeł. Wspieranie lokalnych rolników, eliminacja plastiku i minimalizacja marnotrawstwa żywności to elementy większej refleksji nad tym, jak nasze codzienne decyzje żywieniowe wpływają nie tylko na nas, ale również na nasze otoczenie.

Zdrowe odżywianie to również sztuka cieszenia się jedzeniem. W świecie, gdzie tempo życia jest często przytłaczające, spożywanie posiłków staje się często rutynowym działaniem, pozbawionym świadomości. Dlatego warto wrócić do korzeni, do tradycji wspólnych posiłków w rodzinie czy spotkań przy stole z przy-

jaciółmi. Odkrywanie smaków, aromatów i doznań związanych z jedzeniem może być prawdziwą ucztą dla zmysłów.

Ostatecznie, dbanie o to, co jemy, to nie tylko troska o nasze zdrowie, ale także aktywne uczestnictwo w kształtowaniu lepszego, bardziej świadomego społeczeństwa. Jednakże warto pamiętać o równowadze i umiarze. Zdrowy styl życia to nie dieta restrykcyjna czy ekstremalne ćwiczenia, ale racjonalne podejście do jedzenia, które przynosi radość, spełnienie i długotrwałe korzyści zdrowotne.

W trosce o to, co jemy, tkwi siła zdolności podejmowania świadomych wyborów, zarówno dla dobra własne-

go organizmu, jak i dla dobra planety. Każdy posiłek staje się okazją do nawiązywania zdrowszych relacji z żywnością, z samym sobą i z otaczającym nas światem. Tak więc dbajmy o to, co jemy, nie tylko dla własnego zdrowia, ale również dla dobra wspólnej przyszłości.

Ewa Janik



Różne oblicza samotności

Nie zawsze o człowieku samotnym można powiedzieć, że jest sam, jak i o kimś kto jest sam, że jest samotny. Pojęcie „samotność” zawiera w sobie odcień smutnego poczucia osamotnienia. Natomiast jeśli ktoś „jest sam”, jest to raczej informacja, że aktualnie jest on bez towarzystwa czy pary.

Istnieje subtelna różnica pomiędzy byciem samym, a odczuwaniem samotności. Terminy te bywają używane zamiennie, bo z punktu widzenia obserwatora często oznaczają to samo. Jednak dla osoby zainteresowanej stanowią o wiele większą różnicę, niż mogą przypuszczać osoby z bliższego czy dalszego otoczenia. Dlatego należy odróżnić jedno od drugiego.



Bycie samym odnosi się do fizycznego braku innych ludzi wokół kogoś. Może to być celowy wybór, jak na przykład chwila spędzona na samotnym spacerze albo też bardziej czy mniej długotrwała sytuacja, gdy nie ma nikogo w pobliżu. Bycie samym niekoniecznie wiąże się z odczuwaniem samotności, ponieważ niektórzy ludzie czerpią radość i zadowolenie z czasu spędzanego samotnie. Dla niektórych osób bycie samym może być nawet potrzebne czy niezbędne do regeneracji, refleksji czy rozwoju osobistego.

Samotność to subiektywny stan emocjonalny odczuwany przez osobę, która nawet w otoczeniu innych ludzi, nadal czuje się odizolowana, niezrozumiana lub pozbawiona emocjonalnej więzi. Samotność może mieć różne przyczyny, takie jak brak bliskich relacji, brak wsparcia społecznego, niezrozumienie czy izolacja społeczna.

Jest jeszcze inny stan rzeczy. To samotność w tłumie, jak też samotność w rodzinie. Samotność u boku męża, który nie rozumie własnej żony jest równie

dokuczliwa i tragiczna. Na dodatek taka osoba nie chce lub boi się wyzwolić z tej sytuacji, bo obawia się... samotności.

Świadomy wybór?

Nie zawsze człowiek samotny jest sam, ponieważ samotność to bardziej subiektywne odczucie emocjonalne, które nie zawsze zależy od obecności innych ludzi. Można także powiedzieć, że nie zawsze osoba, która jest sama, czuje się samotna.

Bycie samym, czyli bez towarzysza życia, może być dla kogoś wynikiem samodzielnej decyzji i stanowić pozytywne doświadczenie. Nie musi to oznaczać, że jest mu z tym źle. Może uważa, że życie w pojedynkę jest dla niego lepsze, wygodniejsze, szczęśliwsze? Zrozumienie różnicy między tymi dwiema sytuacjami żywymi pozwala lepiej zrozumieć potrzeby i doświadczenia innych ludzi.

Co mówią single?

Samopoczucie emocjonalne i traktowanie swojej aktualnej sytuacji może się

diametralnie różnić w zależności od tego, jak ktoś sam widzi dany stan rzeczy. Albo jest to sytuacja korzystna, w której czuje się komfortowo i zostawia otwartą furtkę dla księcia czy księżniczki na białym koniu. Albo jest to fatalne zrzęczenie losu, w którym czuje się źle i nie widzi dla siebie możliwo-

ści zmiany na lepsze. Niektórzy dbają o siebie i chcieliby zmiany, niektórzy się zaniedbują, bo stracili nadzieję na zmianę na lepsze, żyją niejako z rozpędu.

„Jestem sama od kilku lat i dopiero teraz wiem, że żyję”. Albo: „Jestem sama, ale nie samotna. Czuję się wolna i szczęśliwa. Nie borykam się z fałszywą miłością, która jest zwykłym zniewoleniem. Mam przyjaciół, którzy się sprawdzili w trudnych sytuacjach i nie muszę im się tłumaczyć z kim, kiedy i dlaczego się spotykam. Ale jeśli kiedyś spotkam kogoś...”.

Inaczej jest z samotnością. To stan odczuwany subiektywnie jako zły, niemiły, powodujący chęć uwolnienia się od niego. „Moje życie to codzienna walka z pustką i ze smutkiem”. „Och, jak bardzo chciałabym spotkać bratnią duszę, kogoś, z kim mogłabym zwyczajnie porozmawiać. Samotność dzień po dniu mnie zabija. Moja jedyna pociecha to perspektywa, że to życie kiedyś się skończy”. Taka samotność w pojedynkę jest smutna, wręcz tragiczna.



Pomóc, czy nie przeszkadzać?

Ktoś kiedyś powiedział: „Najłatwiej udzielać rad, najtrudniej poznać samego siebie”.

Podobno sytuacja i otoczenie człowieka są lustrzanym odbiciem jego własnego wnętrza. Jeśli ktoś sam siebie ocenia nisko i ma tak zwane kompleksy, nie ułatwia mu to życia. Dodatkowa trudność w nawiązywaniu głębszych przyjaźni to

powszechny obecnie styl życia: ciągła pogoń za pieniędzmi, nasilająca się konkurencja w różnych dziedzinach i powierchowość rozmów. Czyli błędne koło z którego coraz trudniej się wyrwać.

Jak uszczęśliwić osobę samotną? Może „wyswatać” ją z naszym kolegą z pracy? Albo chociaż zaprosić na urodziny?

Życzliwe zainteresowanie, delikatna rozmowa, mogą zdziałać wiele. Ale wszystko ma swój czas i miejsce. Jeśli los drugiego człowieka nie jest nam obojętny, upewnijmy się, czy ten ktoś jest i czuje się samotny. Może jest zwyczajnie sam i dobrze mu z tym? A może ma emocjonalną świeżą ranę, której lepiej teraz nie dotykać?

Ale jeżeli to Ty czujesz się samotna, samotny, nie pozwól, aby ten stan Cię

zniszczył. Może zamiast rozczulać się nad sobą, warto „wyjść z siebie, stanąć obok” i spojrzeć na wszystko obiektywnym okiem?

Spróbuj odkryć w sobie jakąś pasję, zainteresowanie. Zacznij zadawać sobie pytania i szukaj na nie odpowiedzi. Może pewnego dnia Twoją twarz rozświetli błysk zrozumienia i wtedy będziesz gotowa, gotowy na spotkanie tej przeznaczonej Ci drugiej połowy, która na to czeka? Być może przeżyła taką samą lub podobną drogę jak Ty?

Człowiek jest niedoskonały i mało kogo stać na taką miłość, która tylko daje, wybacza, poświęca się, niczego nie oczekuje i przeprasza za własną niedoskonałość. A może wspólnie, u boku tej drugiej osoby, będzie łatwiej zmagać się z życiem i z samym sobą?

Sylwia Jaworska



TRYCHOLOG Dominika Stengert

Międzynarodowa Certyfikacja IAT
7 letnie doświadczenie

Diagnostyka i leczenie:

- intensywnego wypadania włosów,
- łysienia androgenowego kobiecego i męskiego,
- przedwczesnego łysienia młodzieży,
- wypadania włosów po Covidzie,
- wypadania włosów u dzieci,
- intensywnego przetłuszczania się skóry głowy, łupieżu, atopowego zapalenia skóry, łuszczycy.

Antwerpia, tel. +32 487 85 40 44



Szanowni Państwo!

Nasza firma przeszła ostatnio imponującą przemianę, przechodząc z tradycyjnego sklepu stacjonarnego, w którym sprzedawaliśmy polskie produkty i wyroby tradycyjne wysokiej jakości, do nowej roli dostawcy tych pyszności bezpośrednio pod Wasze drzwi.

To wielkie przeobrażenie wynikało z jednej głównej przyczyny - potrzeb naszych klientów, którzy coraz częściej nie mieli czasu na osobiste wizyty w sklepie.

W naszej ofercie znajdziesz szeroki wybór doskonałych wędlin, wyrobów garmażeryjnych domowej roboty, świeżych warzyw i owoców oraz aromatycznych ciast.

Wędliny z naszej oferty pochodzą z przydomowych masarni. Wytwarzane są z najwyższej jakości mięsa od lokalnych dostawców oraz przygotowywane według tradycyjnych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Dzięki temu możecie być pewni, że każdy ich kęs to prawdziwa uczta dla podniebienia. Stawiamy na najwyższą jakość i swojski smak.

Atutem naszych wyrobów garmażeryjnych jest to, że przygotowywane są one przez moją mamę. Dlatego ich wyjątkowy smak przywołuje wspomnienie rodzinnego domu.

Staramy się, aby proces składania zamówień był jak najbardziej wygodny dla Ciebie, dlatego przyjmujemy zamówienia zarówno telefonicznie, jak i przez komunikator Messenger.

Wierzmy, że nasza nowa usługa dostaw pozwoli nam jeszcze bardziej zaspokoić Wasze gusta i potrzeby. Ciesz się wygodą zamawiania naszych doskonałych produktów prosto do domu. Dbamy o wysoką jakość, autentyczne smaki i satysfakcję naszych klientów.

Anna Florczak

Wiejski Zakątek



WIEJSKI ZAKĄTEK

Swojskie wędliny oraz domowa
kuchnia z dostawą pod drzwi

Anna Florczak



 +32 486 315 703

 zamowienia@wiejskizakatek.com

 [/wiejskizakatekannaflorczak](https://www.facebook.com/wiejskizakatekannaflorczak)

Spod Husarskiego Skrzydła

Zima 1944/45 – Konferencja w Jałcie

Pierwsza Polska Dywizja Pancerna, po zdobyciu miasta Breda z końcem października 1944 roku, jeszcze toczyła zacięty bój o strategicznie ważny przyczółek Mordijk.



General Stanisław Maczek oraz Marszałek Montgomery
foto: Wikipedia

9 listopada, po wypchnięciu Niemców za rzekę Mozę oraz przejęciu mostu kolejowego i drogowego, front aż do wiosny następnego roku ustabilizował się na linii rzeki.

Zbliżającą się zimą Polacy spędzili w Bredzie, jednocześnie dozorując zdobyty obszar. „Tylko jeździliśmy od czasu do czasu nad Mozę. Z jednej strony rzeki byli Niemcy, a z drugiej Polacy”. W święta Bożego Narodzenia udało się zorganizować tradycyjną Polską Wigilię, a sam dowódca dywizji generał Maczek odwiedzał poszczególne jednostki, by złożyć osobiście życzenia swoim żołnierzom. Jeden z żołnierzy dywizji wspomina po latach:

„Na Boże Narodzenie z jednej strony stali Niemcy, śpiewali Stille Nacht, a my Cicha noc. Kto głośniej. Rzeka Moza nie jest taka szeroka, to się niosło”.

Oprócz patrolowania brzegu Mozy oraz wypadów w celach rozpoznawczych

dywizja skupiła się na uzupełnianiu sprzętu i personelu. Z tym drugim problemem od samego początku borykał się dowódca dywizji. Braki wśród personelu, a zwłaszcza wśród fachowców, były duże, w niektórych

jednostkach sięgały nawet do 50% etatowego zapotrzebowania. Napływ ochotników – Polaków z Belgii, Francji czy Holandii nie był wystarczający, dlatego zaczęto wcielać w struktury dywizji jeńców z Wehrmachtu, a dokładnie Polaków, którzy byli przymusowo wcielani do wojsk niemieckich.

Dywizja prowadziła intensywne szkolenia i ćwiczenia, przez co utrzymywała wysoki poziom gotowości bojowej. Przy świadomości, że już niedługo żołnierze polscy będą mogli walczyć bezpośrednio na terytorium wroga, zaangażowanie oraz chęć walki były jeszcze większe.

Luty 1945 roku – Jałta. Konferencja, trwająca od 4 do 11 lutego 45 roku, przyniosła skutki, które Polacy mieli odczuwać przez kolejnych 45 lat. Spotkanie przywódców koalicji antyhitlerowskiej tak zwanej „Wielkiej Trojki” – przywódcy ZSRR Józefa Stalina, Prezydenta USA Franklina Delano Roosevelta oraz premiera Wielkiej Brytanii Winstona Churchilla – odbyło się w pałacu cesarskim w Liwadii, leżącym opodal Jałty na Krymie.

Decyzje, które zapadły na owej konferencji, okazały się bardzo niekorzystne dla



General Stanisław Maczek w trakcie odznaczenia Orderem Legii Honorowej pod Łukiem Triumfalnym, foto: Wikipedia

Polski i Polaków. Ustalono między innymi wschodnią granicę polsko-sowiecką na tak zwanej „Linii Curzona”, przez co Polska straciła Kresy Wschodnie (obecnie Ukraina, Litwa, Białoruś).

Churchill i Roosevelt za legalne uznali działania jednostek NKWD w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa, spokoju i porządku na tyłach Armii Czerwonej na terenach Polski. A co najgorsze, mocarstwa te zgodziły się na poparcie Tymczasowego Rządu Jedności Narodowej utworzonego przez Stalina w Warszawie, a zarazem uznanie dotychczasowego Rządu Polskiego w Londynie za nielegalny. Ustalenia te spowodowały, że Polska trafiła bezpośrednio pod strefę wpływów Stalina na kolejne 45 lat.

Takie informacje napływały też stopniowo do Polskiej Dywizji. Nastroje były bardzo przygnębiające, do żołnierzy zaczęło pomału docierać, iż nie dojdą ze swoją Dywizją do Polski, a przecież to był ich cel.

W sztabie dowodzenia panował nie lepszy nastrój. W celach wybadania realnej sytuacji, co dzieje się obecnie w Polskiej Dywizji, alianci zaczęli zapraszać generała Maczka na rozmowy. Najpierw był zaproszony na lunch do dowódcy Dywizji Kanadyjskiej, który w sposób bardzo dyskretny poruszył temat Jałty. Zaproszenie wysłał również sam marszałek Montgomery.

Jak wspomina generał Maczek w swojej książce:

„Ma się rozumieć jak z Montym, to wszystko musiało być całkiem inaczej. I sceneria zewnętrzna: lunch podany w jego «caravan», przed tym przywitanie przez dwa małe pieski, z których jeden nazywał się Stalin, a drugi Hitler...»



Winston Churchill, Franklin Delano Roosevelt i Józef Stalin w pałacowym patio w Łiwadii, foto: Wikipedia

Rozmowa swobodna przy śniadaniu o wszystkim i o niczym aż do czarnej kawy, z którą weszła na stół – dla mnie już po raz trzeci – Jałta.

Podkreśliłem wyraźnie istotę problemu i z tego punktu widzenia, że większość żołnierzy Dywizji Pancerniej to ludzie z Kresów Wschodnich Polski. Ja sam urodziłem się we Lwowie, który nigdy nie był nawet w czasach porozbiorowych pod panowaniem Rosji, a ten jest tak bezkrytycznie jej oddawany.

Na to Montgomery przerwał mi z uśmiechem, że w takim razie wszystko się świetnie składa, bo będę teraz sowieckim generałem...»

Po ostrej riposie ze strony polskiego generała marszałek Montgomery poczerwienił, a następnie obrócił wszystko w żart. Maczek wspomina:

„Może od początku miał to być żart, ale w tej beznadziejnej sytuacji polskiej po Jałcie – nawet przy czarnej kawie takie żarty nie były dla nas strasne...»

Pomimo fatalnych nastrojów wśród polskich żołnierzy jedyną pozytywną nadzieją była zbliżająca się możliwość walki na terenie wroga, a tego polski żołnierz nie mógł sobie odmówić.

Warto wspomnieć, że w tym czasie, w końcu lutego 1945 roku generał wraz z kilkoma oficerami został zaproszony do Paryża w celu odebrania odznaczeń nadanych przez państwo Francuskie.

Generał Stanisław Maczek został odznaczony najwyższym odznaczeniem – Francuskim Orderem Legii Honorowej.

Uroczystość ta nabrała szczególnych okoliczności, ponieważ odbyła się pod Łukiem Triumfalnym przed frontem Batalionu Honorowego i w obecności tłumów ludzi, a nie – jak zawsze bywało – w Pałace des Invalides.

Rok 2024 to rok, w którym przypada 80 rocznica wyzwolenia Flandrii przez Pierwszą Polską Dywizję Pancerną. O szczegółach przebiegu tej okrągłej rocznicy będziemy informować na bieżąco.

10 stycznia 2024 roku swój jubileusz 101 urodzin obchodził kapitan w stanie spoczynku Jan Brzeski – ostatni żyjący żołnierz z 1 Polskiej Dywizji Pancerniej. Życzymy Panu Kapitanowi dużo zdrowia, radości oraz kolejnych 100 lat.

Wojciech Romaniak



Konkurs literacki w Polskiej Szkole im. Marii Skłodowskiej-Curie w Leuven



„Piękne Polskie Boże Narodzenie” – konkurs zorganizowany w naszej szkole pod patronatem magazynu Flandria po Polsku.

Jury, pod przewodnictwem pani dr. Anny Kisiel z Uniwersytetu Lowańskiego, przyznało następujące miejsca:

- I miejsce – Anna Sznajder – roczny bilet wstępu do Walibi
- II miejsce – Gloria Colson – roczny bilet wstępu do Technopolis
- III miejsce – Emma Herin – roczny bilet wstępu do Technopolis

Zachęcamy do zapoznania się z pracami laureatów oraz opisu całego wydarzenia na stronie <http://daskalia.eu>.

Wigilia Bożego Narodzenia - I miejsce

Hej, to ja!

Już jutro będzie Wigilia Bożego Narodzenia.

Wczoraj specjalnie przyjechaliśmy do Polski, żeby świętować z rodziną.

W tym roku świętujemy z cicią.

Naprawdę nie mogę się doczekać!

Dzisiaj rano poszliśmy kupić choinkę, to było takie zabawne, bo: mama chciała grubą, ciocia chciała wysoką, wujek chciał małą, a ja chciałam pachnącą. Wreszcie wybraliśmy i to była: gruba, wysoka, pachnąca i tak naprawdę była perfekcyjna!

- Tylko jak ją dotaszczymy do domu? - pyta się wujek.

- No jak to!? Przecież to jasne! zawołałam. To ty ją zanieśiesz.

Aha - powiedział wujek, wziął choinkę i pomaszzerowaliśmy.

Kiedy byliśmy już w domu to wujek postawił choinkę na środku salonu.

- Tylko coś mi tu nie pasuje - powiedziałam.

- Wiem co! Musimy ją bardziej tam przesunąć.

- Dobrze, a teraz musimy ją ozdobić.

Ciocia wzięła wielkie pudło z bombkami i z innymi ozdobami choinkowymi. Mama puściła świąteczną muzykę i zabraliśmy się do roboty.

- Skończyliśmy! - powiedział mój kuzyn. Mm... Nieprawda! Musimy jeszcze

postawić gwiazdkę na czubku choinki.

Wtedy tata napiął mięśnie i wziął mnie

na barana a ja włożyłam gwiazdkę.

- Naprawdę nie mogę uwierzyć, że jest taka piękna. - powiedziałam.

Było już południe i nadszedł czas by dokończyć przygotowywanie potraw wigilijnych. Na szczęście kapusta wigilijna już od wczoraj bulgotała w garnku a w lodówce czekały: śledzie, pierogi z grzybami, karp w galarecie, ryba po grecku, barszcz z uszkami oraz gołąbki z kaszą i grzybami. Mniam! Już mi burczy w brzuchu.

Ale to nie jest koniec musimy jeszcze upiec ciasto wigilijne albo nawet i dwa. Ciocia szybko przygotowała składniki i razem z mamą i moją siostrą zabrały się do pieczenia, a ja i mój kuzyn mieliśmy dekorować, tylko musieliśmy poczekać do jutra, bo było już późno.

Następnego dnia wstałam pierwsza, byłam już cała gotowa do dekorowania, więc poszłam wszystkich obudzić. Razem z kuzynem zrobiliśmy piękne dzieła sztuki z ciast i pierników, a kiedy rodzice nie patrzyli to mój najmłodszy kuzyn rozsmarował cały lukier na oknie. Wtedy zabraliśmy się razem do ostatecznych przygotowań.

Nakryliśmy do stołu zapaliliśmy świece i wyciśmy lukier z okna i



usiedliśmy do stołu. Potem zmówiliśmy modlitwę, zaśpiewaliśmy kolędę, podzieliliśmy się opłatkiem i zaczęliśmy jeść. Kiedy wszystko zjedliśmy mogliśmy rozpakować prezenty. Mój najmłodszy kuzyn wczółgał się pod choinkę i rozdawał nam pakunki. Kiedy dostałam mój największy prezent od razu rozerwałam papier i wyciągnęłam moją wymarzoną piżamę.

To były świetne święta!!! Pomyślałam sobie, kiedy zasypiałam w mojej nowej piżamie.

Anna Sznajder

Polskie święta z tradycjami – II miejsce

Mam na imię Gloria. Jestem Polką mieszkającą w Belgii. Okres Bożego Narodzenia zaczyna się od Wigilii, czyli wieczoru 24 grudnia i trwa do święta Trzech Króli czyli 6 stycznia. W moim domu jest mnóstwo Polski. Na Boże Narodzenie jesteśmy wszyscy niecierpliwi. Na tydzień przed Wigilią, wspólnie ubieramy choinkę, dom oraz podwórko.



W Wigilię czekamy na pierwszą gwiazdkę na niebie, ażeby przejść do stołu.

Zbieramy się wtedy przy świątecznym stole zaraz po naszej rodzinnej modlitwie i czytaniu Pisma Świętego – Ewangelia wg. św. Łukasza. Stół jest udekorowany 4 świeczkami adwentowymi (1 świeca Proroka – nadziei – zapalana w I Niedzielę Adwentu symbolizuje proroków, którzy zapowiedzieli przyjsie Mesjasza, 2 świeca Betlejem – pokoju – symbolizuje miejsce, w którym narodził się Zbawiciel, zapalana w II Niedzielę Adwentu, 3 świeca Pasterzy – radości – przypomina pasterzy, którzy jako pierwsi ujrzeli Jezusa i ogłosili światu „radosną nowinę”, zapalana w III Niedzielę Adwentu, nazywaną „Gaudate” – Radujcie się. 4 świeca Aniołów – miłości, symbolizuje aniołów, którzy objawili się w grocie betlejemskiej, ogłaszając pasterzom narodziny Jezusa), przy których leży mały Jezusek na świeżym sianku, a pod nim chowają się opłatki bożonarodzeniowe.

W kuchni na oknie przyozdabiamy stajenkę świętej rodziny, małą choinkę ze światełkami, domek z piernikami (z kwiaty bożonarodzeniowy. W tej stajence urodził się Jezus Chrystus, nasz zbawiciel. Co roku ulepszamy naszą stajenkę. Zaraz po odczytaniu Ewangelii dzielimy się opłatkiem mówiąc sobie przy tym miłe rzeczy, życzenia i przepraszamy za to co było złe.

Później zasiadamy wszyscy przy stole, wszyscy oprócz mamy. Mama podaje 12 dań (tyle co Apostołów), jedna po drugim. Tradycyjne potrawy wigilijne na naszym stole to: ciasto makowe, piernik,

sernik, paszteciki, barszcz z uszkami faszerowanymi grzybami, żurek, kapusta z grzybami, karp pod różnymi postaciami lub inne danie rybne, pierogi, zupa grzybowa, grochowa; kutia, gołąbki, groch. Zwyczajem jest, aby nie jeść mięsa w ten dzień. Dorosłym nie wolno też pić alkoholu. Ja jestem 11-latką, więc piję kompot, robiony z suszonych owoców i przypraw.

W tym dniu zwierzęta mówią ludzkim głosem, więc wszystkie resztki jakie zostaną na talerzu przelewamy do jednej miski przygotowanej specjalnie dla domowych zwierzątek (kurki i królika). To noc pełna cudów, więc po kolacji, idziemy dać im resztki jedzenia z dodatkiem opłatka. Następnie wszyscy siadamy i śpiewamy kolędy i pastoralki, które opowiadają o Jezusie. W tym czasie mama podaje ciasta.

Później jedziemy na Pasterkę – mszę świętą o północy, do kościoła polskiego w Leuven. Kościół jest pięknie przystrojony w choinkę i stajenkę ze źłóbkim, w którym leży nowonarodzony Jezusek. Bardzo lubię okres Bożego Narodzenia, bo śpiewamy kolędy, oglądamy przystrojone domy oraz filmy związane z tym świętem jak „Opowieść Wigilijna”, „Życie Jezusa Chrystusa”, „Księga Ksiąg”. Najbardziej lubię czas po kolędach i filmach, ponieważ otwieramy prezenty, które są pod choinką. Boże Narodzenie to jedno z moich ulubionych świąt. Spędzamy go rodzinnie i wspólnie z krewnymi świętujemy wymieniając się prezentami. To czas radości, miłości, jedności wokół pięknej tradycji z gó (skąd pochodzi moja rodzina od strony mamy). Kiedyś jak dorosnę też chcę kontynuować tę piękną Tradycję.

Gloria Colson

Nasze polskie święta – III miejsce

Cześć! Jestem Robert i mam 5 lat. Mam też młodszą siostrę Klarę, które ma 2 latka.

No i mamy też kota: nazywa się Puszek. Tata znalazł go w drodze do marketu. Ale miałem opowiedzieć jak u mnie się obchodzi święta Bożego Narodzenia. Na święta mama przez całą noc gotuje 12 potraw na Wigilię. Przed świętami ja z moja siostrą nie możemy się doczekać Wigilii i oczywiście Mikołaja.

Mama i tata zawsze muszą wszystko przygotować i w tym zamieszaniu zacząłem się nudzić, więc poszedłem do mojego pokoju to usłyszałem jakiś dziwny głos, który mówił coś takiego „jak”: stare kalesony i szalone makarony i jeszcze „pękające balony”. Zerknąłem tam skąd wychodziły te dziwne teksty i zobaczyłem elfa. Naprawdę się nazywał Elf. To był najprawdziwszy Elf!

Zapytałem, czy to pomocnik Mikołaja i powiedział mi, że tak i, że porwał go statek kosmiczny w kształcie piernika i w tej sekundzie pojawiły się wielkie sanie – no to lecimy cię odprowadzić do Mikołaja – powiedziałem i wsiedliśmy do sań. Sanie zawiozły nas aż do Laponii. Kiedy wylądowaliśmy u Mikołaja to Mikołaj akurat zabrał się do pieczenia pierników.



-Pieczenie ze mną? Zapytał – Tak odpowiedzieliśmy chórem. To na co czekamy? Bierzmy się do pracy – zawołał Mikołaj. Więc zabraliśmy się do pracy ale przyszła pora na lukrowanie jakoś nie mogliśmy znaleźć lukru. Po długim szukaniu Mikołaj znalazł lukier w skarpecie jednego z elfów. Jednak postanowiliśmy

skoczyć po nowy lukier. W końcu zakończyliśmy piernikowanie i musiałem wracać do domu. Dostałem wielką puszkę pierników i sanie zawiozły mnie znowu do domu. W domu mama zapytała, czy zrobimy pierniki ale powiedziałem że to nie jest potrzebne i pokazałem mamie całą puszkę pierników. – Wow! powiedziała mama – Ale kiedy zdążyłeś to upiec? A to tajemnica – odpowiedziałem.

Ale wy wiecie jaka to tajemnica. potem rozpoczęła się wigilia. Przyszli babcia, dziadek, ciocia i wujek. Podzieliliśmy się opłatkiem, śpiewaliśmy kolędy i składaliśmy sobie życzenia. Przyszedł też Mikołaj i dostaliśmy dużo prezentów. Na deser jedliśmy moje pierniki. Wszyscy je chwalili i mówili, że są przepyszne. Lecz ja nikomu nie zdradziłem tajemnicy pierników. Znaczą tylko wy.

Emma Herin

Opr. Aleksandra Wojtczak

Biznes jest Polką na (nie)emigracji

Kongres kobiet

9 Marca – Antwerpia
10:00 – 23:00

De Ark
Siberiastraat,
2030 Antwerpen

W naszym salonie oferujemy:

USŁUGI FRYZJERSKIE

koloryzacje, strzyżenie, balejaże,
odżywianie, botox, nanoplastia,
bioplastia, keratyna diamentowa,
olaplex, odnowa joico i wiele innych)

USŁUGI KOSMETYCZNE

dla kobiet, mężczyzn,
młodzieży i dzieci



studio
GLAMOUR

Schoonheidssalon-Kapper-Nagels-Permanente make up

Usuwamy:

- ✓ niechciane makijaże permanentne (laserowe i nielaserowe)
 - ✓ tatuaże
 - ✓ blizny
- Zajmujemy się również pigmentacją medyczną.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

 Studio Glamour
 2100 Deurne
Ter Rivierenlaan 8
 0468 25 83 71
0486 92 98 11

MAKIAŻ
PERMANENTNY
spod igły
mistrzyni Polski!
(2018 ROK)

W naszej ofercie znajdziecie m.in.:
kosmetykę twarzy i ciała,
PEDIKIUR kosmetyczny i medyczny,
MANIKIUR połączony z paznokciami żelowymi i hybrydą,
MASAŻE ciała i twarzy,
ZABIEGI odżywcze, oczyszczające, odmładzające

Kilka słów o varices oesophagi czyli żylakach przełyku

Zazwyczaj żylaki kojarzą się nam jedynie z kończynami dolnymi, jednak mogą również dotyczyć innych części ciała.

Żylaki przełyku to nadmierne, nieprawidłowo poszerzone naczynia żyłne w dolnej części przełyku. Tworzą się, kiedy krew napotyka trudności w krążeniu przez wątrobę i musi znaleźć inną drogę przepływu. Stan taki nazywamy nadciśnieniem wrotnym, a „nowe” drogi przepływu krwi to krążenie oboczne.

Uszkodzone naczynia krwionośne w wątrobie nie radzą sobie z przepływem krwi. Wzrasta więc ciśnienie w żyłach wrotnej, która sprowadza krew z narządów jamy brzusznej do wątroby, skąd powinna trafić do serca. Jeśli wątroba jest niesprawna, krew omijając ją trafia do serca przez tzw. żyły krążenia obocznego, w tym przez żyły przełyku, które są nieprzystosowane do transportu tak dużych jej ilości, dlatego poszerzają się i rozciągają. Stają się słabe, kruche, łatwo pękają i wtedy krwawią.

Człowiek orientuje się, że coś jest nie tak często dopiero wtedy, gdy zaczyna obficie krwawić. Choć może być i tak, że pierwsze sygnały pojawiały się już wcześniej. Śmiertelność przy pierwszym krwotoku z żylaków przełyku sięga aż 50%. U pacjentów, u których wystąpił już jeden epizod krwotoku z żylaków przełyku, istnieje 70% możliwość powtórnego krwawienia w najbliższym czasie. Około 30% kolejnych krwawień okazuje się śmiertelne. Zgon następuje zazwyczaj w dniu krwawienia lub w kilka dni po nim.



Wyróżniamy 3 stopnie zaawansowania:

- 1 – wąskie żylaki o prostym przebiegu
- 2 – poszerzone żylaki o krętym przebiegu zajmujące mniej niż 1/3 obwodu przełyku
- 3 – szerokie żylaki o krętym przebiegu zajmujące więcej niż 1/3 obwodu przełyku

Żylaki w przełyku praktycznie nie występują samoistnie, są raczej skutkiem innych chorób. Zdecydowana większość przypadków żylaków przełyku jest spowodowana alkoholowym uszkodzeniem wątroby.

Inne przyczyny żylaków przełyku to m.in.:

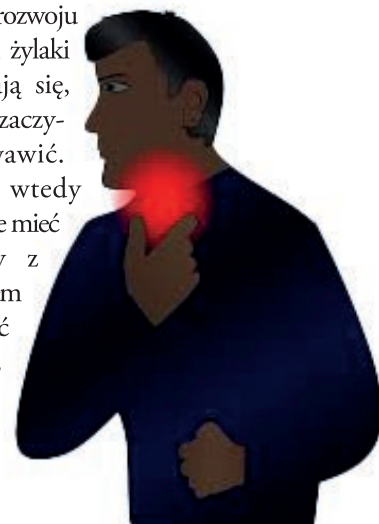
- Marskość w przebiegu wirusowego zapalenia wątroby.
- Marskość spowodowana zastojem krwi – niewydolność prawej komory serca, zespół Budda-Chiariego, zakrzepica żyły wrotnej lub śledzionowej.
- Niealkoholowe stłuszczeniowe zapalenie wątroby.

• Choroby przebiegające z zastojem żółci: pierwotne zapalenie dróg żółciowych i pierwotne stwardniające zapalenie dróg żółciowych czy niedrożność dróg żółciowych.

Niekrwawiące żylaki zwykle nie dają obja-

wów: nie bolą, nie powodują problemów z przełykaniem. Często pierwszymi objawami są krwawienia z przewodu pokarmowego np.: niewielkie ledwo zauważalne krwawienia – mogą powodować posmak krwi w ustach, torsje krwistą treścią lub luźne, czarne, smoliste stolce. Po zaobserwowaniu jakichkolwiek niepokojących objawów ważne jest szybkie udanie się do lekarza, który może zlecić odpowiednie badania. W miarę utraty krwi mogą pojawić się omdlenia, bledność skóry, kołatania serca oraz przyspieszony oddech. U chorych widoczne są objawy uszkodzenia wątroby: wodobrzusze, wyniszczenie organizmu, problemy z krzepnięciem krwi, osłabienie, utrata apetytu.

W miarę rozwoju schorzenia żylaki powiększają się, pękają i zaczynają krwawić. Dopiero wtedy chory może mieć problemy z przełykaniem i odczuwać związany z tym ból.



Najczęściej jednak pierwszym symptodem a zarazem stanem zagrożenia życia są nagłe obfite wymioty krwią lub krwotok z odbytu przy braku dolegliwości bólowych. Następnie pojawiają się oznaki wstrząsu: osłabienie, blada zimna i wilgotna skóra, obniżenie ciśnienia tętniczego, przyspieszony oddech i tętno, zaburzenia świadomości. To stan zagrożenia życia. Wzywamy natychmiast pogotowie! Pomoc osobie z krwotokiem wewnętrznym możliwa jest tylko w szpitalu. Kaszel, czkawka czy przemieszczanie się treści pokarmowej do żołądka, mogą stać się powodem krwawienia. Niekiedy pojawia się ono samoistnie.

Diagnostyka:

Najczęściej żylaki na przełyku zostają zdiagnozowane dopiero po pierwszym krwawieniu z przewodu pokarmowego. Niezbędnym badaniem do różnicowania krwawień z żylaków i innych przyczyn krwawień układu pokarmowego jest badanie endoskopowe, które polega na włożeniu miękkiej sondy z kamerą bezpośrednio do przełyku i obejrzeniu na monitorze jego ścian i struktury błony śluzowej. Ezofagoskopia to zabieg diagnostyczno-leczniczy. Pozwala na rozpoznanie, określenie stopnia zaawansowania żylaków oraz zatamowanie krwawienia i zamknięcie poszerzonego naczynia. W przypadku złego stanu pacjenta endoskopię przeprowadza się w znieczuleniu ogólnym.

Leczenie można podzielić na trzy etapy:

1. Leczenie zachowawcze niekrwawiących żylaków przełyku, czyli leczenie farmakologiczne. Stosowane są wówczas leki obniżające rzut serca.

2. Leczenie paliatywne żylaków, z których występowały krwotoki. Leczenie to stosuje się w celu zapobiegania nawrotom krwawienia. Polega na wytworzeniu ze-

społen wrotno-układowych (między żyłą wrotną a inną żyłą), co umożliwi ominięcie przepływu krwi przez wątrobę i w konsekwencji obniżyć ciśnienie wrotne.

3. Leczenie interwencyjne w przypadku krwotoku. Rozpoznanie choroby początkuje leczenie już w trakcie badania diagnostycznego. Za pomocą wprowadzonego już endoskopu lekarz wstrzykuje lek powodujący obkurczenie się i zamknięcie żyły. Ta metoda nazywana jest skleroterapią. Następne zabiegi wykonuje się w odstępie kilku dni, tygodni czy miesięcy, aż do całkowitego wyleczenia. Lekarz może też podczas badania endoskopowego założyć zaciski, stenty czyli gumowe opaski, które je obciskają, powodują zmniejszenie przepływu krwi, oraz ich zanikanie.

Istnieje też metoda polegająca na wykonaniu połączenia pomiędzy układem wrotnym a układem żylnym – tak zwany TIPS (polega to na założeniu stentu w naczyniach wątroby). Powoduje to poprawę krążenia w wątrobie, co odciąża krążenie oboczne.

Po zabiegu konieczna jest dieta oszczędzająca przewód pokarmowy – dieta płynna miksowana. Posiłki powinny być podawane w formie płynno-papkowej do 5-6 razy dziennie w małych objętościach. Dieta papkowata obejmuje zupy przecierane, zupy-krem podprawiane zawiesiną z mąki i śmietanki, zagęszczane żółtkiem lub masłem. Warzywa i owoce zaleca się w postaci soków, oraz w gotowanej rozdrobnionej. Mięsa gotowane mielone, podawane w sosach. Po 4 dniach od zabiegu wprowadza się powoli dietę lekkostrawną i bogato białkową: mleko, kefiry, jogurty, jaja, chude gatunki mięs (królik, cielęcina, kurczak, indyk) i wędliny (drobiowe, polędwica, szynka) oraz ryby (dorsz, sandacz, szczupak).

Najskuteczniejszym sposobem leczenia żylaków przełyku, a tym samym zapo-

biegania krwotokom, jest przeszczep wątroby. Wraz z nową zdrową wątrobą znika nadciśnienie wrotne a z nim żylaki.

Warto korzystać z terapii wspomagających czyli np. kojących właściwości ziół. Zaleca się liść oczaru, który działa przeciwzapalnie oraz kwiat nagietka (wzmacnia naczynia krwionośne).

Istotne znaczenie w terapii ma dieta. Chory powinien spożywać produkty łatwe do przełknięcia np.: musy, papki i miksowane zupy. Przy żylakach należy unikać alkoholu, pieczywa pełnoziarnistego, mocnych kaw i herbat, grubych makaronów i kasz, surowych owoców, wszystkich roślin strączkowych. Zalecane jest miksowanie i gotowanie lub duszenie potraw. Aby uzupełnić niedobory żelaza, warto spożywać bogate w ten składnik produkty (m. in. wołowina, kasza jaglana). Należy stosować łagodne przyprawy: kminek, wanilia, koper, cynamon, natka pietruszki, sok z cytryny. Unikamy ostrych przypraw, np.: pieprzu czy papryki chili. Zalecane desery: kisiele, budynie, musy owocowe, pieczone na miękko jabłka, owocowe galaretki, banany. Jako napoje zaleca się: kawę zbożową z chudym mlekiem, słabą herbatę z mlekiem, herbatki owocowe, ziołowe, soki owocowo-warzywne, niskotłuszczowe jogurty oraz niegazowaną wodę.

Ewelina Szermińska,
magister pielęgniarstwa
AZ Rivierenland Rumst



Polski sklep spożywczy w Belgii

STOKROTKA

Produkty prosto z POLSKI!



NAJTANIEJ W MIEŚCIE

Dostawa świeżego towaru 7 dni w tygodniu

STOKROTKA



GALLIFORTLEI 39
2100 DEURNE

0485210082

Stokrotka.pl@hotmail.com



Książka na dziś

„Kareta” – to pierwszy tom serii kryminalnej autorstwa Marty Giziewicz. Akcja powieści rozgrywa się na przełomie 1856-1857 roku w Warszawie będącej wówczas pod rosyjskim zaborem. Widzimy klimat XIX-wiecznej stolicy, życie jej elit i rozwarstwienie społeczne, nastroje panujące wśród mieszkańców i napięcia w relacjach polsko-rosyjskich.

Otwarcie Hotelu Europejskiego jest ważnym wydarzeniem, które gromadzi śmietankę towarzyską ówczesnej Warszawy. W zastępstwie generała policmajstra Rasnowa na bal udaje się Konrad Masternowicz, sekretarz prokuratora, młody, przystojny, inteligentny i wykształcony, z korzeniami polsko-angielskimi. Jest jednym z nielicznych Polaków w rosyjskiej administracji.

Na balu Konrad poznaje wiele ważnych osobistości, między innymi doktora Duchownego oraz jego piękną wymanipulowaną córkę Weronikę, która pragnie zostać lekarzem. Jej postać zasługuje na szczególną uwagę. Weronika przeciwstawia się ogólnie przyjętym normom społecznym, traktowaniu kobiety jako „ozdoby”, której obowiązkiem jest siedzenie w domu, rodzenie dzieci i usługiwanie mężczyźnie.

Następnego poranka, podczas porannego obchodu patrol z pobliskiego posterunku znajduje ciało bogatej wdowy Agnieszki Mosińskiej, wspierającej utalentowaną polską młodzież, która dzień wcześniej bawiła się na balu. Świadek twierdzi, że kobieta została potrącona przez pomalowaną

na czarno karetę z czerwonymi kwiatami na bokach. Powóz pędził strasznie i wyglądał strasznie. Przemieszczał się, ale jego koła były nieruchome, nie ciągnęły go konie, tylko obłok.

W niedługim odstępie czasu ma miejsce kolejne morderstwo. Praktycznie w tym samym miejscu znalezione zostają zwłoki podopiecznej wdowy Mosińskiej panny Aleksandry Borówki – również przejechanej przez tajemniczą karetę. Do tego jeszcze dochodzi zamach na młodego sekretarza i odkopane zwłoki na cmentarzu.

Sytuacja coraz bardziej się komplikuje i zagraża życiu Konrada, który za wszelką cenę chce rozwiązać sprawę i znaleźć winnego tych tragedii. Młody detektyw musi się zmierzyć z niewyjaśnionymi zjawiskami, obrzędami związanymi z wampirami, a wszystko to w nieprzyjemnej atmosferze, ponieważ przez większość rodaków uważany jest za kolaboranta i carskiego sługę.

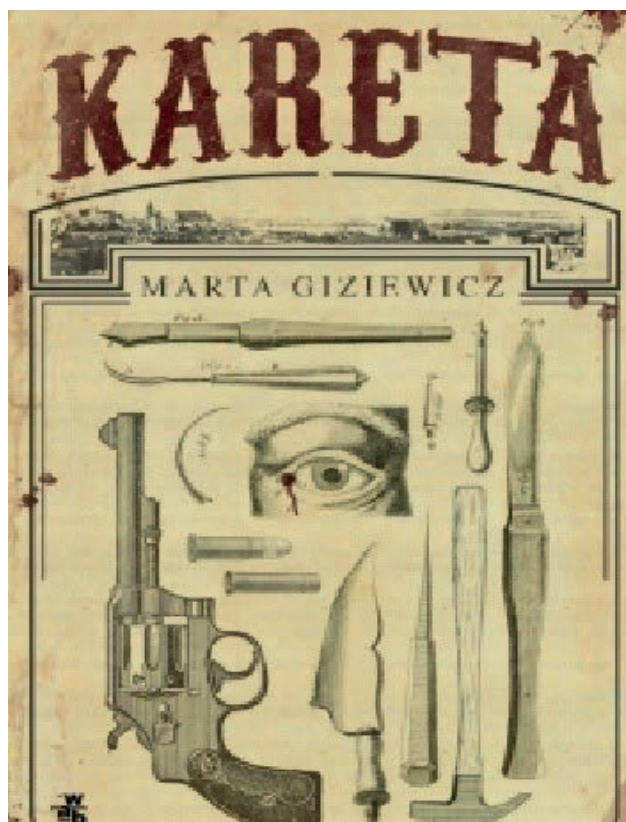
Autorka książki, Marta Giziewicz jest absolwentką archeologii i historii. Urodzona w Wyszkowie, obecnie mieszkająca w Kamieńczuku, przez kilka lat studiowała i mieszkała w Warszawie. I właśnie w stolicy umiejscowiła akcję „Karety” wydanej w 2015 roku.

Autorka w ciekawy sposób przedstawiła całą historię, której fabułę poznajemy ze wspomnień Masternowicza oraz na podstawie zeznań świadków. Stare dokumenty, raporty śledcze, zaskakujące i nieoczywiste tropy oraz narratorzy, którymi są różne postacie, powodują, że formuła książki jest oryginalna i rzadko spotykana.

Do tej pory w cyklu warszawskiej serii kryminalnej ukazały się: Warszawska karetka, Detektyw Konrad Masternowicz Tom 1, Człowiek Pies oraz Przypadki Konrada Masternowicza Tom 2.

Polecam,

Agnieszka Buniowska



Słowo o byle czym

Ponieważ Szanowna Osoba Czytająca (SOC) może zostać aż do mdłości zagłaskana gładkością różnych przekazów, „Słowo” trzyma się jak najdalej od i jak najbliżej do. Dlatego planowo realizuje brak planu, czyli swawolę na łakach dowolności.

Wynikające z tego dwuznaczności są zamierzone w celu, bo „cel uświęca środki”. Środki przekazu też. Tfu-rca tej doktryny już nie żyje, ale idea jest wiecznie żywa. A skoro co żywe ma początek, musi mieć i koniec, na co liczą przeciwnicy tego i zwolennicy tamtego.

Słowna gra nie każdemu pasuje, ale nachalne wyręczenie SOC z własnego rozumienia treści wieści oraz wciskanie cudzych interpretacji roztrząsania uświęcania może nawet Ją obrazić. Nikt nie chce ująć za osobę niesamodzielną, co jest zgrzebnym eufemizmem.

Więc kontynuujemy -ujmy, -ujmy, aby ujmowanie wprowadzało nas w tfu-r-czy niepokój poprzez wyprowadzanie z równowagi.

Środkiem jest tu potrząsanie wycinkami, bo całej rzeczywistości ani przez te-le- ani przez mikro-skop objąć się nie da z powodu niedomagania obserwowania szkiełkiem i okiem.

Celem jest, żeby SOC doczytała do końca, bo prosta gładka droga mogłaby prowadzić do zaśnięcia pomimo krajobrazów.

Osoby: uświęcający Cel, uświęcane Środki oraz Sprawca.

Sprawca uświęcania celów

Słowa twórcy czy ojciec jakoś mi tu nie tego, stąd sprawca. Niccolò Machiavelli (ur. 3 maja 1469, zm. 22 czerwca 1527), który napisał Traktat o Księciu, często traktowany jako poradnik strategii zdobywania i utrzymywania władzy oraz źródło doktryny p.t. makiawelizm, czyli cynizm według sprawczych zasad sprawcy.

Pogrywanie władzy z podwładnymi było już wcześniej traktowane, ale takiego „wszystkiego w jednym” drzewiej nie bywało, a dla adeptów sztuki zniewalania po dziś dzień lekturą do poduszki jest. Pojęcia dobro-zło bywają naiwne, dlatego traktat jest mądry, jeśli go czytać pod kątem „jak nie należy czynić”. Jeśli natomiast pod kątem „jak czynić należy”, to jest on cyniczny nie tylko do szpiku.

„Chcesz poznać prawdziwy charakter człowieka, daj mu władzę”.

– Niccolò Machiavelli

Na początku był początek

Początek początku jest w rejonach, które bardziej nadają się do medytacji nad zwojami pergaminu niż do rozważań zwojami mózgu, co wiedzie do kolejnych teorii zamiast do.

Początek istniał, zanim został opisany, stąd – jak w dobrej opowieści – najpierw jest trzęsienie ziemi, a potem napięcie wzrasta. Powstała więc teoria Big Bang, bo skoro wszechświat się rozszerza do nieskończoności, to musi mieć początek w jednym nieskończeniu gęstym punkcie. Niestety trudno wskazać jego lokalizację i siłę, która nacisnęła czerwony guzik.

Rola człeka

Potem pierwszy był człowiek i jego wady, skłonności, ułomności i wszystko to, co be. Ale to, co cacy nie nadawało się jako narzędzie do uprawiania zniewalania z powodu braku zachłanności, nieczystości, obmierzłości i innych -ości.

Kiedy bajania o polowaniach na czarownice służyły tylko do straszenia dzieci, był

spokój. Jednak najbardziej zatwardziały ateista-materialista pomimo zagłuszenia wyczuwa istnienie czegoś wyższego ponad namacalną hierarchią i mimo bojaźni albo daje mu to poczucie bezpieczeństwa, albo we śnie i na jawie spada w czarną otchłań aż do upadku.

Dopóki potencjał gotowości do nazwania stanu faktycznego nie zostanie uwolniony, jest spokój. Jednak po jakiegokolwiek próbie wypełnienia nicości-pustki treścią (słowo, dźwięk, obraz itd.), nicosc przestaje być nicością, gdyż staje się czymś i... sypcha człowieka na rozjeżdżone koleiny, które prowadzą na z góry upatrzone pozycje.

Żaden człeczyna nie może powiedzieć „Jam jest Alfa i Omega – początek i koniec”, gdyż nie może być początkiem i końcem w jednym, bo początek i koniec ma osobno, co widać w przemijaniu.

Święty może być stan równowagi z siłami, które tę równowagę utrzymują. Jak są potężne, ludzkość już wie, ale ciągle nie wiadomo, kto i kiedy może nacisnąć czerwony guzik aby użyć energii kinetycznej do walki politycznej.

Świętość, zanim zostaje tak nazwana, jest stanem naturalnym, wynikającym z faktu, że stworzenie, jako Emanacja Stwórcy jest święte poprzez sam akt powołania do istnienia przez Świętą Świętość nad Świętościami.

Ale nie ma nic gorszego jak pomieszenie sacrum (to, co w świątyni czyli wzniosłe i święte) oraz profanum (to, co przed świątynią czyli zwykłe życie szarego bliźniego). Może dlatego heretyckie pogań-

stwo zapaliło kaganek błogiej ciemności nieścisłości, aby oślepiający blask stanu faktycznego usunąć w cień i nie męczyć ludu wypychaniem ze strefy komfortu.

W trakcie rozwoju ludzkości, począwszy od człekokształtnych a na produktach trans- i post-humanizmu (kształtnych inaczej) kończąc, te stany rzeczy przechodzą jedno w drugie stopniowo. Dlatego nie ma takiego kołka, który by wskazał granicę, gdzie kończy się strefa tropikalna, a zaczyna umiarkowana, lub czy zaba jeszcze się gotuje, czy już jest ugotowana.

Niech się inni zastanawiają, ile jest robota w człowieku czy ile jest człowieka w robocie, co ma o tym decydować i z czego być ma, żeby się nie kurzyło.

Jasności i ciemności świętości

Świętość to stan, który nie musi być dokonywany – po prostu jest. Istnieją co prawda święci wyświęceni w świecie materii, lecz są bytami w świecie ducha.

To, co było święte z urzędu, nie wymagało uświęcania i nikt nie dyskutował z celami z powodu strachu przed ich strażnikami, którzy nie przebiegali w nieświętych środkach uświęcanych przez cele. Dlatego uświęcane środki nie mogą być uznane za święte, bo ich uświęcanie ciągle trwa, czyli jest niedokonane.

Skoro cel należy do świata materii to – niezależnie od tego, kto go przybił do transparentu – do końca święty nie jest, bo nie święci dzbany lepią.

Nawet kiedy nie wiadomo

gdzie dzwonią, to pewnikiem coś się święci, żeby nieświęty środek mógł dostąpić uświęcania. Nigdy też nie wiadomo „Kogo bije dzban”... pardon „Komu bije dzwon”, dopóki mu się ucho nie urwie. A nawet dzban ma prawo do marzeń np. stać się amforą żeby tylko stać i wyglądać.

Stan faktyczny, czasami zwany prawdą, nie wymaga zawiłych wywodów, aby go uwiarygadniać. Nie musi też być wyrażony obrazem czy słowami. Milczenie jest złotem, ale kto by czytał puste kartki?

Stan faktyczny (oczywista oczywistość) jest jak nicłość, zanim ją zaburzy coś. Ciemność nie była ciemna, bo nie było jasności, chaos nie był chaosem, dopóki nie pojawił się porządek itd. Niektóre części Stworzenia nie są święte, żeby stanowić przeciwieństwa i być nieświętymi środkami uświęcanymi przeciwieństwem świętości.

Rządy w rządach

Walka o władzę jest dana wszystkim ludziom i każdemu człowiekowi, a zdobywanie i utrzymywanie władzy było i jest nadrzędnym celem wszystkich podrzędnych celów.

Prostolinijny zięć jest w tej grze bezbronny do czasu, kiedy zrozumie, że jest przez teściową poddawany indoktrynacji, manipulacji i perswazji. Ona też wyjaśni córce, że w związku:

Kto pierwszy wypowie słowo ‘kocham’ ten przegrał walkę o władzę.

Divide et impera – dziel i rządź. Łatwiej rządzić grupą podzieloną i skłóconą, niż zjednoczoną. Kto tego nie kuma, to przepraszam, już uciekam, bo mnie gonia.

Żeby wiedzieć, kto rządzi, trzeba sprawdzić, kogo nie wolno

krytykować. (Teściowej – przyp. autora). – Wolter

Uświęcanie zaczyna się użyciem nieświętych środków, po czym mija, kiedy już uśmierci wyrzuty sumienia z powodu cynicznych metod zdobywania i utrzymywania władzy. Może to dotyczyć np. układów w pracy, rodzinie czy każdej społeczności.

Uświęcanie bywa też trampoliną do moralnego podskakiwania wśród wzlotów i upadków, aby ostatecznie osoba trzymająca władzę zostawiła wszystko dla niczego i była pozbawiona wszystkiego oprócz obsesyjno-kompulsywnej kontroli i władzy.

Środkologia

Tak jak niektóre -logie, czyli „nauki o”, powinna mieć początek, niedorozwinięcie i zakończenie tak do niczego, że może dążyć do końca asymptotycznie, czyli zbliżać się bez końca.

Sprawca nie powołał tej nauki bo wyzionał ducha, ale zajął się tym jego poddany chłop: wziął -logię na chłopski rozum i zniknął w mrokach dziejów. Dnia pewnego usłyszał był w obejściu wzmożone chrumkanie zamiast chleptania, bo mimo że jak zwykle zadał żarcia do koryta, trzoda zamieniła się przy nim miejscami i przyjazne chrumkanie przeszło w kwiczenie, kopanie się po golonkach a nawet podgryzanie tłustych podgardli.

Wziął więc usiadł na przyzbie, skręcił liść jabłoni, przypalił, sztachnął się i duma: „może to zmiana ciśnienia, może przeciąg ode dzwierzki albo zmiana żarcia, ale co mi to, przecie to te same stwory, jeno inaczej stoją”. Wstał więc i poszedł zaparzyć kartofli z ziemniakami, które od wczoraj testował dla Księcia, bo właśnie Hiszpanie przywieźli je do Europy.

Michał Nowacki



Kontakt:

gsm: 0484/79 03 92

email: srasson@outlook.com

fax: 03/289 73 54



Adwokat

polskojęzyczny belgijski adwokat w Antwerpii

Sylwia Rasson

Dane kancelarii:
Britselei 28, 2000 Antwerpia

kancelaria aktywna na terenie całego kraju

foto © Kwinten Verspeurt



ZAPRASZAMY NA
KRĘGI KOBIET



ZAPISY POD ADRESEM EPE.BRUKSELA@GMAIL.COM

KRĘGI ODBYWAJĄ SIĘ ONLINE W PONIEDZIAŁKI I WE WTORKI.

WIĘCEJ INFORMACJI NA [HTTP://ELLESPOURELLES.BE/KREGI-KOBIET/](http://ELLESPOURELLES.BE/KREGI-KOBIET/)

JESTEŚ W PUŁAPCE?

JEST WYJŚCIE

SKONTAKTUJ SIĘ Z
ANONIMOWYMI
ALKOHOLIKAMI



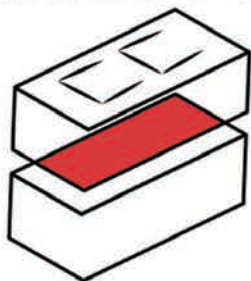
POLSKOJĘZYCZNA INFOLINIA
AA W BELGII
+32 484 931102



Punkt Informacyjno-Kontaktowy
Polskojęzycznej Wspólnoty AA
w Holandii i Belgii

MATERIAŁY BUDOWLANE

oferujemy trwałe i wysokiej jakości materiały!



STUCKERS

BOUWMATERIALEN



TYNK SILIKONOWY BARANEK 1,5MM W ATRAKCYJNYCH CENACH!

W ofercie naszego sklepu znajdziesz nie tylko tynk silikonowy
ale także wysokiej jakości farby fasadowe,
dedykowane do ochrony i dekoracji elewacji budynków.

Zabarwienie i wymieszanie w dowolnie wybranym przez Ciebie kolorze!

ZAPRASZAMY!



Levelit



Chcesz dowiedzieć się więcej? Zajrzyj na naszego Facebooka! /stickers.bouwmaterialen

Oferujemy również dowóz materiałów, zamówienia można składać mailowo lub telefonicznie.

KONTAKT:

kom. +32 468 17 04 56
mail stickersbvba@gmail.com
 /stickers.bouwmaterialen

GODZINY OTWARCIA:

PON - PT 6:00 - 18:00
SOB 7:00 - 15:00

ADRES:

BOTERLAARBAAN 108
2100 DEURNE



perfectie @ home

Zatrudnia już ponad 1000 pracowników na terenie Belgii

OFERUJEMY:

Elastyczne godziny pracy i wynagrodzenie **ZAWSZE** na czas. Zaufani i przeszkoleni pracownicy mówiący w różnych językach pomogą Ci ustalić grafik dostosowany do twoich potrzeb.

Ponadto otrzymasz u nas:

- elektroniczne bony żywnościowe za 8 euro
- wynagrodzenie za telefon
- ubrania do pracy: koszulki polo, fartuszki oraz buty
- wynagrodzenie za pranie ubrań
- zwrot kosztów transportu do klienta
- roczny abonament na de lijn
- pieniądze wakacyjne oraz roczną premię
- **HOSPITALIZATIEVERZEKERING** dla Ciebie i Twojej rodziny



Nasze biura:

Leon Stynenstraat 70, **Antwerpen**
Frans Van Heymbeecklaan 1, **Deurne**
Kapelstraat 25, **Hove**
Provinciale Steenweg 50, **Schelle**
Handelslei 106, **Zoersel**

antwerpen@perfectieathome.be
deurne@perfectieathome.be
hove@perfectieathome.be
schelle@perfectieathome.be
zoersel@perfectieathome.be