



Cuisine znaczy kuchnia
Francuskie smaki
– pomysł na toruński biznes

STRONY 4-5



PESA podbija Szwecję
Bydgoska „wodorówka”
na zamorskich występach

STRONA 6



**Dokąd wyskoczyć
na wiosenny weekend?**
Doradzamy, polecamy:
krótka podróż, wielka frajda

STRONA 8

Życie Regionu

Kujawy-Pomorze . info

numer 46 |
16 maja 2025



fol. TW/versotky_photography

Wielkie pojemności, duże moce, szerokie opony, wygodne wnętrza, automatyczna skrzynia biegów i ten charakterystyczny, potężny dźwięk wielocylindrowych silników... Amatorów samochodów Made in USA nie brakuje. Niedawno mieli okazję spotkać się i zaprezentować swoje cacka. Byliśmy tam!

szerzej str. 10

komentarz

ANIOŁ, CZYLI KRASNAL BEZ BRODY?

Mariusz Załuski,
redaktor
naczelny

Kopiowanie cudzych pomysłów to zajęcie może i mało ambitne, ale opłacalne. Pomysł turystycznego obfigurkowania miast, prawie ćwierć wieku temu zrodzony we Wrocławiu, dotarł więc do kujawsko-pomorskiego – po bydgoskich myszkach pojawił się pierwszy toruński aniołek. Pytanie się tylko nasuwa: co my właściwie kopiujemy?

Chyba nie ogólny pomysł na miejskie figurkowanie – krasnali we Wrocławiu są dzisiaj setki – a po prostu turystyczny pakiet premium: konkretny projekt, oparty na 60 wybranych krasnalach. Postanowiłem się więc w ostatni weekend przyjrzeć, jak dzisiaj funkcjonuje ten wrocławski pierwowzór w realu. No i jak funkcjonuje? Z przytupem. Po pierwsze projekt jest dobrze sformatowany na dzieciaki. Odległości, gadżety, obudowa online, mapki, naklejki, pieczątki – wszystko pasuje. Po drugie projekt jest kompletny – ma początek, rozwinięcie i koniec. Ten koniec to nagrody – m.in. książeczki dla dzieci, i to wcale nie o dziełach i życiu prezydenta Sutryka. Po trzecie – pomysł jak się wydaje udanie skomercjalizowano. Po czwarte – dobrze dobrano rozmiar projektu. 60 krasnali to niby dużo, ale dzięki temu zabawy starcza na pełne dwa dni, a w końcu chodzi nam o to, żeby turyści nie zmykali z naszych miast po paru godzinach. Po piąte wreszcie – wizualnie jakoś to jest sklejone, choć czasami krasnale straszą.

Generalnie więc jest co kopiować, choć trochę się boję, jak „Śladem Toruńskich Aniołów” wyglądać będzie w praktyce. Raz, że planowana trasa jest nieco krótka, dwa, że aniołek to jednak nie krasnal bez brody. I tak jak jest krasnal Wedelek przy popularnej kawiarni, to już Anioł Sówka przy innej popularnej kawiarni brzmi średnio. Nie mówiąc już o tym, że krasnal Opilek z wielką butlą to już raczej anielskiego odpowiednika nie znajdzie.

komentarz

JAK Z TOBĄ ŻYĆ, CYFROWY ŚWIECIE

Ryszard
Warta

Aniśmy się obejrżeli, a już się przyzwyczailiśmy, że zakupy kasujemy sami, tankujemy na samoobsługowej stacji i płacimy plastikową kartą. Urzędowe sprawy załatwiamy online, bilety kupujemy przez aplikację na smartfonie, która jest równocześnie narzędziem do robienia zakupów, płacenia, zarządzania bankowymi kontami, korespondowania, wyszukiwania informacji, szukania drogi, nauki, robienia zdjęć i wyklócania się na portalach społecznościowych.

Oczywiście, nie wszyscy w równym stopniu zanurzamy się w ten cyfrowy świat, ale wszyscy jesteśmy na niego skazani i lepiej lub gorzej sobie z tym radzimy. Problem w tym, że dla wielu z nas to radzenie sobie jest wyzwaniem o wiele trudniejszym. Dotyczy to na przykład osób z różnego typu niepełnosprawnościami. Według spisu powszechnego z 2021 roku, liczba osób niepełnosprawnych to 5,4 mln, czyli 14,3 proc. ludności kraju. A problem dotyczy także seniorów, z których wielu zagrożonych jest cyfrowym wykluczeniem.

Od 28 czerwca, zacznie obowiązywać nowa ustawa o dostępności produktów i usług. Chodzi w niej o to, by urządzenia i usługi powszechnego użytku, np. terminale płatnicze, bankomaty, serwisy audiowizualne, telekomunikacyjne, bankowość i handel elektroniczny jak najlepiej przystosowane były do potrzeb użytkowników z różnymi dysfunkcjami, osób starszych i tych, dla których cyfrowe otoczenie nie jest środowiskiem przyjaznym.

Nie mam złudzeń, że ten pakiet przepisów rozwiąże wszystkie problemy z dostępem do nowych technologii. Jeśli jednak dzięki niemu nastąpi wyraźny postęp – będzie z tego istotna społeczna korzyść. Nie wątpię też, że za jakiś czas, i to raczej wcześniej niż później, także i ta ustawa wymagać będzie aktualizacji. Cyfrowa rewolucja trwa, a prawo zawsze będzie reagowało z opóźnieniem. Rzecz w tym, żeby ten dystans nadmiernie się nie zwiększał.

W Bydgoszczy powstanie nowoczesne Centrum Stomatologii Collegium Medicum UMK

Pomoga, gdy nocą zaboli ząb...



Porozumienie z projektantem i wykonawcą Centrum Stomatologii podpisane zostało w siedzibie Collegium Medicum UMK.

fot. UMK

W rekordowym tempie 300 dni powstać ma nowoczesna siedziba Centrum Stomatologii Collegium Medicum UMK obok szpitala im. Bizuela w Bydgoszczy.

Obszerny, czterokondygnacyjny obiekt zbudowany zostanie w technologii modułowej. W środę 7 maja uczelnia podpisała umowę z firmą 3R Modular na projekt i budowę gmachu. Wartość inwestycji – prawie 70 mln zł. Pieniądze pochodzą z Krajowego Planu Odbudowy oraz środków własnych toruńskiego Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.

– Budujemy i powołujemy najnowocześniejszą stomatologię w Polsce. Ten obiekt będzie nowoczesny od strony budowlanej, ale także wyposażony w najnowocześniejszy sprzęt – mówił podczas podpisywania umowy rektor UMK, prof. Andrzej Tretyna.

Zorganizowane w Bydgoszczy spotkanie miało uroczysty charakter, oprócz sygnatariuszy

umowy: prof. Andrzej Tretyna, prof. Dariusza Grzanki – prorektora UMK ds. Collegium Medicum oraz Joanny Sypko, szefowej firmy 3R Modular, obecni byli także m.in. wicemarszałek województwa Zbigniew Ostrowski, prof. Kornelia Kędziora-Kornatowska, była prorektor ds. Collegium Medicum. Ta oprawa jest zrozumiała, bo ta inwestycja to kapitalne wzmocnienie potencjału dydaktycznego Collegium Medicum UMK – największej uczelni medycznej w regionie, ale też ważne uzupełnienie na mapie bydgoskich placówek medycznych. W centrum mieścić się będzie ogólnodostępna przychodnia dentystyczna, zapewniająca dostęp do pomocy stomatologicznej także nocą i w okresach świątecznych, a to dla bydgoszczan bardzo dobra wiadomość.

– Ta inwestycja to coś więcej niż nowy budynek. To centrum kompetencji, edukacji i nowoczesnej stomatologii wspieranej najnowszą technologią. Będzie służyć studentom, wykładowcom i pa-

cientom w długim horyzoncie czasowym, wpisując się w strategię rozwoju uczelni i regionu – mówił prof. Dariusz Grzanka (wszystkie cytaty za materiałami UMK).

Centrum powstanie przy popularnym bydgoskim „Bizielu”, czyli Szpitalu Uniwersyteckim nr 2, od strony ulicy Ujejskiego i połączone będzie z zespołem szpitalnym łącznikiem na wysokości I piętra.

Budynek CS będzie zagospodarowany w następujący sposób:

- parter: centralna rejestracja, pomoc nocna i świąteczna, radiologia, ortodoncja, stomatologia dziecięca
- poziom +1: chirurgia stomatologiczna, periodontologia
- poziom +2: stomatologia zachowawcza, protetyka
- poziom +3: dydaktyka: sale seminaryjne i wykładowe, pomieszczenia dla nauczycieli akademickich i obsługi, obszerne liczące 142 stanowiska komputerowe Centrum Egzaminów Testowych.

Ryszard Warta

2 000 000 000

Dwa miliardy złotych. Taka jest łączna wartość realizowanego przez samorząd województwa programu remontu i modernizacji dróg wojewódzkich. W tym roku prace wykonywane będą na 130 km, cały program zakończyć się ma do roku 2030.

► **Opinia.** Centra Integracji Cudzoziemców, czyli w czym jest problem

Jak nakręcić złe emocje?



Idea Centrów Integracji Społecznej powstała za rządów poprzedniej ekipy.

fot. 123RF

Tak się składa, że dosyć często bywam w Trójmieście. A jak już często tam bywam, to też często korzystam z popularnego dyskontu przy Marynarki Polskiej. I tak ja często niego korzystam, tak też często mam wrażenie, że jako Polak rodowity jestem wśród klientów delikatną mniejszością, bo większość to jednak obcokrajowcy. I to z krajów bardzo zamorskich.

W czym tkwi tajemnica? Szczerze mówiąc w niczym specjalnym. To dzielnica w dużej mierze przemysłowa, a obok owego dyskontu są po prostu hostele robotnicze, gdzie mieszkają pracownicy z krajów zamorskich, zatrudnieni w pobliskich firmach. I tak sobie pomyślałem o moich współzakupowiczach, kiedy przez internet zaczęła przewalać się megakampania przeciwko Centrom Integracji Cudzoziemców. Kampania generalnie tak odwracająca kota ogonem, jak rzadko. Bo, zostając przy moich współzakupowiczach – gdyby nie ci legalnie pracujący cudzoziemcy, to pewnie ów dyskont miałby kłopot, a pobliskie firmy, to już nawet wielki problem, bo nie sposób znaleźć dziś Polaków do tego rodzaju pracy.

I jasne, rozumiem, mamy kampanię wyborczą, trzeba wymyśleć polaryzator, który nakrę-

ci złe emocje. Ale kiedy poważni i wydawaliby się odpowiedzialni ludzie nadymają temat sugestiami, że CIC mogą się stać jakimś centrami pobytowymi dla tabunów nielegalnych imigrantów, to jakoś nie mogę uwierzyć, że naprawdę wierzą w to, co opowiadają. A jak wiadomo w sieci sugestie zaczynają rosnąć i rosnąć jak ten zły wilk od straszenia dzieci – i punkty informacyjne z paroma zatrudnionymi osobami zmieniają się tam nagle w obozy dla nielegalów, ze szczególnym uwzględnieniem terrorystów i gwałcieli.

Otóż szanowni państwo, Centra Integracji Cudzoziemców nie mają być żadnymi obozami pobytowymi. To skromne – jak dla mnie za skromne – ośrodki, mające obcokrajowców, często pracujących i chcących u nas zostać, integrować. Pomagać, jeśli chodzi o załatwianie formalności, funkcjonowanie w naszej kulturze czy choćby naukę języka. Oczywiście diabełek tkwi w szczegółach i pozostaje pytanie, jak to będzie robione i czy CIC nie staną się sztuką dla sztuki – ale to już zupełnie inna kwestia. Centra to w każdym razie skromna – jak dla mnie mocno za skromna – jedna z recept na to, jak nie popełniać błędów krajów zachodniej Europy, którym integracja wyszła tak sobie albo gorzej. Bo migranci – i uchodźcy wojenni, i po prostu legalni pracownicy z innych kręgów kulturowych – już u nas są. I zapewne będzie ich coraz więcej. Szczerze mówiąc bez obcokrajowców już dziś wielu firmom ciężko

byłoby ujechać. I albo popracujemy nad ich integracją z naszą kulturą zawczasu – mamy tu świetną okazję, żeby Polak był wreszcie mądry przed szkodą – albo być może kiedyś będziemy mieli problemy.

A swoją drogą dlaczego tak ciężko nam będzie bez przybyszów ujechać? Bo szanowni państwo, jest nas już nieco ponad 37 milionów. W ciągu ostatnich pięciu lat ubyło nas 700 tysięcy, a uczeni ludzie alarmują, że depopulacja jest szybsza niż oczekiwano. Stajemy się też coraz starszym społeczeństwem, z coraz większym procentem osób pobierających świadczenia emerytalne i częściej korzystających ze służby zdrowia. To oczywiście całkowicie normalne zjawiska w kraju rozwiniętym, nie ma tu niczego niezwykłego – pytanie, jak na to zareagujemy, bo chyba nikt nie wierzy, że automatyzacja pracy i AI wszystko załatwią? I może szanowni politycy tym byście się zajęli, sensownie organizując na przykład import zasobów pracy i integrację przybyszów – jeśli nie chcemy podnosić wieku emerytalnego – zamiast urządzać krucjaty przeciwko centrom integracji.

Cóż, po rządach PiS zostało nam sporo decyzji władzy o skutkach mniej lub bardziej opłakanych. Ale zostały nam też decyzje całkiem trafne, jak ta o rozpoczęciu projektu tworzenia Centrów Integracji Cudzoziemców w całym kraju. Naprawdę, bądźmy wreszcie mądrzy, kiedy trzeba.

Mariusz Załuski ▲

Co się stało z naszą klasą?

W Ogólnopolskim Rankingu Szkół Ponadpodstawowych 2025 portalu WaszaEdukacja.pl – w zestawieniu dla stolic województw – wielkich zaskoczeń nie ma.

W całym regionie i w Toruniu wśród liceów na pierwszym miejscu jest Uniwersyteckie Liceum Ogólnokształcące, a w Bydgoszczy – VI LO. Tyle, że różnice widać, kiedy sięgnie się do rankingu na przykład sprzed trzech lat. Nasze szkoły lokowane są obecnie wyraźnie niżej.

Wyniki rankingu „Waszej Edukacji” są nieco odmienne od popularnego rankingu „Perspektyw”, ale warto przyjrzeć się tendencjom. ULO jest dziś na 17 miejscu w Polsce, w 2022 było na 7. VI LO w Bydgoszczy zajmuje dopiero miejsce 101 w kraju. W 2022 roku było na 55. Ranking więc nie jest dla nas specjalnie optymistyczny, choć trzeba zwrócić uwagę na to, że z roku na rok rośnie liczba ujętych w w rankingu szkół, co również wpływa na układ.

Generalnie w kujawsko-pomorskim TOP10 – 5 najlepszych liceów i 5 najlepszych techników – wyraźnie wygrywa Toruń (5 szkół), poza tym mamy jeszcze w TOP10 3 placówki z Bydgoszczy i po jednej z Inowrocławia i Świecia. Wśród liceów na wojewódzkim „pudle” są dwie szkoły z Torunia i jedna z Inowrocławia.

Jak podkreślają organizatorzy, ranking opiera się na solidnych podstawach – danych z egzaminów maturalnych, egzaminów zawodowych, osiągnięć olimpijskich, a także – w przypadku liceów – wskaźników Edukacyjnej Wartości Dodanej (EWD). W 2025 roku zestawienie objęło ponad 3 800 szkół.

Organizatorzy przygotowali też rankingi regionalne dla 18 miast wojewódzkich. Jak wypadły nasze stolicy województw? W przypadku liceów wyżej lokują się szkoły toruńskie, w przypadku techników – najlepsza jest szkoła bydgoska. Prezentujemy TOP 5 Torunia i Bydgoszczy:

Licea – TOP 5 w Toruniu

– w nawiasie miejsce w kraju:

1. Uniwersyteckie Liceum Ogólnokształcące – 65,42 pkt. (17 miejsce)
2. I Liceum im. Mikołaja Kopernika – 60,86 pkt (38 miejsce)
3. IV Liceum im. Tadeusza Kościuszki – 53,441 pkt (100 miejsce)
4. X Liceum – 46,884 pkt (254 miejsce)
5. V Liceum im. Jana Pawła II – 42,506 pkt (524 miejsce)

Licea – TOP 5 w Bydgoszczy

– w nawiasie miejsce w kraju:

1. VI Liceum im. J. J. Śniadeckich – 53,336 pkt (101 miejsce)
2. Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Leona Wyczółkowskiego – 53,099 pkt (105 miejsce)
3. I Liceum z Oddziałami Dwujęzycznymi im. C. K. Norwida – 51,344 pkt (122 miejsce)
4. Liceum Towarzystwa Salezjańskiego im. św. Jana Bosko – 45,32 pkt (336 miejsce)
5. I Katolickie Liceum im. Króla Jana III Sobieskiego – 45,003 pkt (355 miejsce)

A oto ranking najlepszych szkół technicznych:

1. Technikum Elektroniczne nr 7 im. Wojska Polskiego Bydgoszcz – 65,393 pkt (14 miejsce w Polsce)
2. Technikum nr 2 Świecie – 63,335 pkt (34 miejsce w Polsce)
3. Technikum nr 5 Toruń – 61,717 pkt (63 miejsce w Polsce)
4. Technikum nr 8 Toruń – 61,693 pkt – (65 miejsce w Polsce)
5. Technikum nr 4 im. Ignacego Łukasiewicza Bydgoszcz – 61,131 pkt – (82 miejsce w Polsce)

Generalnie licea w kujawsko-pomorskim:

1. Uniwersyteckie Liceum Ogólnokształcące w Toruniu – 17 miejsce
2. I Liceum im. Mikołaja Kopernika w Toruniu – 34 miejsce
3. I Liceum im. Jana Kasprzowicza w Inowrocławiu – 86 miejsce
4. IV Liceum im. Tadeusza Kościuszki w Toruniu – 100 miejsce
5. VI Liceum im. J. J. Śniadeckich w Bydgoszczy – 101 miejsce

Mariusz Załuski ▲

Najważniejsze w kuchni to gotować z sercem

► Coraz więcej polskich restauracji stawia na niebanalną kuchnię. Nie inaczej – według zapewnień właścicieli – ma być w toruńskim Bistrot Miraux. Lokal prowadzi międzynarodowa para: ona – Polka, on – pochodzący z Paryża Francuz. Poznali się na Mauritiusie. Sébastien z dziada pradziada jest kucharzem. Przez wiele lat pracował w gastronomii: od Brazylii po wyspy Bora Bora, także w restauracjach renomowanych hoteli, jak np. Hilton w Kamerunie. Po latach pracy na rzecz innych Sébastien Miraux postanowił postawić na własny biznes. W ramach cyklu wywiadów pokazujących różne oblicza MŚP, tym razem rozmawiamy o kuchni, korzeniach kulinarnych i przepisach, które mają urzec klientów.

Po ponad dwóch dekadach wraca pani wraz z mężem do rodzinnego Torunia z zamiarem otwarcia francuskiego bistra. Skąd taka decyzja? Nie było innych, bardziej oczywistych kierunków?

Monika Miraux: Z mężem i synem mieszkaliśmy w wielu pięknych miejscach na świecie, często egzotycznych, nad brzegiem oceanu. Byliśmy na Mauritiusie, w Kenii, Senegalu, Wybrzeżu Kości Słoniowej oraz Kamerunie. Mąż zarządzał zespołami ponad stu kucharzy w luksusowych hotelach, ja pracowałam w ambasadach lub zdalnie dla polskich firm. Po latach tułaczki, bogatej w doświadczenia i niesamowite wspomnienia, szukamy stabilizacji zarówno zawodowej, jak i rodzinnej. Myślimy i o nas, i o naszym klejnocie – synu Leonardzie, który tej stabilizacji także potrzebuje.

Po raz pierwszy przyjechaliśmy do Torunia razem, gdy nasze dziecko miało zaledwie cztery miesiące. To był rok 2018 i już wtedy Sébastien zakochał się w tym mieście – nie ze względu na moje pochodzenie czy rodzinę, ale z powodu jego atmosfery. Zachwyciła go architektura, urokliwość starówki i kameralność. Uznał też, że Polska przypomina mu Francję z lat 80.: czysto, bezpiecznie i przyjaźnie.

Sébastien Miraux: To prawda – odwiedziłem wiele miast w Polsce: Warszawę, Kraków, Gdańsk... Ale to właśnie Toruń zdobył moje serce. Ma w sobie coś z bajki – ten średniowieczny charakter, który przenosi człowieka w czasie. Poza tym, mam ponad 50 lat, chcę w końcu pracować dla siebie, oddać

się mojej pasji, jaką jest gotowanie i sprawianie przyjemności kulinarnych smakoszom dobrej, zdrowej i różnorodnej kuchni.

Toruń jest gotowy na nowe smaki w formie dań kuchni francuskiej?

Gdy po raz pierwszy spróbowałem bigosu mojego teścia, od razu skojarzyłem go z francuską choucroute z Alzacji. Różni się techniką – we Francji kapustę kisi się w winie lub piwie – ale podstawowa idea dania jest bardzo podobna.

SM: Zdecydowanie tak. Wielokrotnie gotowałem dla Polaków, dla rodziny Moniki, czy dla znajomych i za każdym razem spotykałem się z ciepłym przyjęciem. Kiedy przygotowałem coś au vin (kogut w czerwonym winie), wszyscy prosili o dokładkę! Wcześniej śmiali się trochę, bo nie dowierzali, że można zrobić coś tak pysznego ze starego wiejskiego koguta, o którego uprosiłem sąsiada.

MM: Bywaliśmy w Toruniu regularnie – dwa, trzy razy w roku – a Sébastien, jak to on, nie wychodził z kuchni. Robił wołowinę po burgundzku, królika, francuskie gołąbki....a trzeba dodać, że moja rodzina jest mocno przywiązana do polskiej kuchni. Mimo to jego dania bardzo im smakowały. Prawda jest taka, że kuchnia fran-



– Kreatywność bez fundamentu to ryzyko, a nie sztuka. Kuchnia to nauka, chemia, logika – podkreśla Sébastien Miraux.



„Kuchnia francuska to kuchnia o największej różnorodności – obejmuje wypieki, sery, wina, warzywa, mięsa... Mamy ponad 80 tysięcy przepisów i tysiące rodzajów serów!”

fot. Bistrot Miraux

cuska i polska mają ze sobą więcej wspólnego, niż się wydaje.

Na przykład?

SM: Gdy po raz pierwszy spróbowałem bigosu mojego teścia, od razu skojarzyłem go z francuską chouchoute z Alzacji. Różni się techniką – we Francji kapustę kisi się w winie lub piwie – ale podstawowa idea dania jest bardzo podobna. Oba kraje mają swoje kaszanki, swoje gołąbki – wymieniać można więcej.

Jakie specjały znajdują się w menu Bistrot Miraux? Czym chcecie zaskoczyć torunian?

SM: Bistro we Francji to nie tylko miejsce – to tradycja, to styl. Istnieje ponad 2000 klasycznych przepisów typowych dla kuchni bistrot. W naszym lokalu będzie można spróbować m.in. hachis parmentier (zapiekanka z gęsiną), pâté en croûte Richelieu (pasztet w cieście), fois gras, wołowiny po burgundzku, ślimaków, francuskiej zupy cebulowej, grasicy, turbota czy cynaderek. Chcemy zaoferować kuchnię prostą, uczciwą, opartą na produktach najwyższej jakości – w większości sprowadzanych z Francji. Chcemy, aby nasza restauracja była miejscem z domową, ciepłą atmosferą.

MM: Nie zabraknie szerokiego wy-

boru francuskich serów i deserów. Mamy oryginalny pomysł na menu dla dzieci. Proste, klasyczne dania kuchni francuskiej, ale przygotowane z myślą o najmłodszych smakoszach. Chcemy także zarażać najmłodszych pasją do odkrywania, poznawania, podróżowania – w bistrot będą różne atrakcje dla maluchów.

Wróćmy jednak do początków kariery kucharskiej Sébastiena. Jak do tego doszło, że postanowił pan zgłębić to rzemiosło?

SM: Pochodzę z rodziny kucharzy – ojciec, dziadek, wujowie, kuzyni... wszyscy związani byli i są z gastronomią. Ojciec jednak bardzo chciał mnie odwieść od tej ścieżki – dlatego najpierw skończyłem studia finansowe. Pracowałem nawet przez chwilę na giełdzie, ale... nie wytrzymałem. Kuchnia mnie wciągnęła już jako dziecko. Gdy miałem sześć lat, ojciec zabrał mnie do swojej restauracji. Pamiętam gwar kuchni, zapachy, energię. To był mój „Ratatouille moment”.

Wiedza z zakresu finansów jednak pomaga w prowadzeniu restauracji?

SM: Zdecydowanie tak. Zarządzanie kuchnią to także planowanie,

kosztorysy, strategie – wszystko to, czego nauczyłem się na studiach. Dziś mogę połączyć pasję z rozsądkiem.

A kreacja w zawodzie kucharza to największa frajda?

SM: Zanim zaczniesz się tworzyć – trzeba poznać podstawy. Kreatywność bez fundamentu to ryzyko, a nie sztuka. Kuchnia to nauka, chemia, logika. Na przykład: trzeba rozumieć, co dzieje się z jajkiem, gdy je gotujemy. Jakie reakcje zachodzą? Tylko wtedy można naprawdę zacząć eksperymentować.

Co ostatecznie przełożyło się – w pańskim przypadku – na uhonorowanie gwiazdką Michelin. W jaki sposób można ją zdobyć?

SM: To nie tylko smak – to całość doświadczenia. Kuchnia to 30 procent, obsługa – kolejne 30 proc., wnętrze i klimat – następne 30 proc. Ostatnie 10 proc. to „magia”, którą tworzą ludzie, światło, muzyka, atmosfera. O gwiazdce nie decyduje przypadek – trzeba świadomie budować swoją reputację i czekać na anonimową wizytę inspektora Michelin.

Co decyduje o tym, że kuchnia francuska uchodzi za tak wyjątkową na świecie?

SM: Bo została skodyfikowana. Pierwsze książki kucharskie powstały właśnie we Francji. To kuchnia o największej różnorodności – obejmuje wypieki, sery, wina, warzywa, mięsa... Mamy ponad 80 tysięcy przepisów i tysiące rodzajów serów. To świat smaków, którego nie da się ogarnąć w jednym życiu.

Kuchnia to 30 procent, obsługa – kolejne 30 proc., wnętrze i klimat – następne 30 proc. Ostatnie 10 proc. to „magia”, którą tworzą ludzie, światło, muzyka, atmosfera

Kuchnię francuską kojarzymy z wytwornością i finezją. Czy mógłby pan opowiedzieć o codziennym, domowym podejściu do tej tradycji kulinarnej?

SM: Dla mnie to trudne pytanie, bo w moim domu zawsze gotowano na najwyższym poziomie. Ojciec serwował jelenia, wyrafinowane dania – takie, których nie potstydziłby się najlepszy lokal. Ale u dziadków pamiętam świeże pie-

czywo, proste warzywa z ogrodu – perfekcyjne w smaku. Kuchnia francuska nie zna przypadkowości. Wszystko jest dopasowane – od wina, po deser.

Z drugiej strony francuska kuchnia to również romantyzm na talerzu. Zgadza się pan?

SM: Tak, bo kuchnia to jedyny moment, w którym budzimy wszystkie zmysły jednocześnie. Gotowanie z sercem to filozofia, którą przekazuję nie tylko w smaku, ale i w atmosferze. I właśnie taką kuchnię chcemy dać Toruniowi.

Bistrot Miraux będzie miejscem na romantyczną kolację?

MM: Zdecydowanie tak. Chcemy, by nasze bistro było miejscem nie tylko codziennych spotkań, ale także wyjątkowych wieczorów. Sébastien pracował w najlepszych restauracjach świata i zdobył ogromne doświadczenie. Planujemy również kameralne wieczory kulinarne tzw. gastronomiczne z ekskluzywnym menu – dania, których nie znajdzie się w codziennej karcie.

Dziękuję za rozmowę.

ROZMAWIAŁ Tomasz Wersocki

► **Bydgoska PESA** prezentuje swą wodorową lokomotywę w Szwecji

Za morze na wodorze



Na stałe wodorowe lokomotywy bydgoskiej firmy rozpocząć mają służbę na szwedzkich torach około roku 2028

fot. PESA

Przez dziesięć dni w Szwecji trwały testy i prezentacje SM42-6Dn001 – pierwszej polskiej lokomotywy o napędzie wodorowym, skonstruowanej przez bydgoską PESE.

Od 6-8 maja maszyna prezentowana była na targach kolejowych Train&Rail w Sztokholmie, później testowana była m.in. w portach: Göteborgu, Trelleborgu i Malmö.

Szwecja, do której bydgoska lokomotywa przewieziona została 4 maja promem Polonia, ze Świnoujścia do Ystad, to absolutnie nieprzypadkowy kierunek. Jak już szeroko informowaliśmy w kujawy-pomorze.info, we wrześniu zeszłego roku PESA podpisała list intencyjny o współpracy ze szwedzkimi firmami branży kolejowej: Hankavik AB i Väte Rail. Kooperacja dotyczyć ma wdrożenia w Szwecji napędzanych ogniwami wodorowymi, cichych i zeroemisyjnych lokomotyw w PESY, a także stworzenia infrastruktury do obsługi pojazdów szynowych napędzanych wodorem. Wcześniej, latem zeszłego roku, szwedzcy specjaliści uczestniczyli w prezentacji lokomotywy na bocznicy kolejowej koncernu Qemetic w Inowrocławiu. Teraz mogą sprawdzić jej możliwości u siebie.

– SwedenH2 Roadshow to kolejny etap naszej współpracy ze szwedzkimi firmami Hankavik i Väte Rail, z którymi podpisali-

śmy umowę na Innotrans w Berlinie. Razem przygotowaliśmy serię testów i prezentacji na bocznicach kolejowych i w terminalach największych szwedzkich portów morskich. Zainteresowanie naszą lokomotywą wodorową jest tutaj naprawdę spore – mówi Maciej Grześkowiak, dyrektor ds. Projektów Strategicznych w spółce PESA.

Bydgoska firma po raz pierwszy uczestniczyła w targach w Sztokholmie i zamierza się umacniać na skandynawskich przyczółkach. – Sektor kolejowy Szwecji wyróżnia bardzo dobra organizacja, zarówno jeśli chodzi o sam system, przewoźników pasażerskich i towarowych, a nawet producentów komponentów. Co ważne, szwedzka kolej szybko dostosowuje się do najnowszych trendów, czego przykładem są HS czy dekarbonizacja i zielona kolej. To dla nas obiecujący rynek – dodaje Jan Bończyk, dyrektor sprzedaży kolejowych rynków zagranicznych w PESA SA.

A Szwedzi? Są zadowoleni. – Jesteśmy naprawdę usatysfakcjonowani wynikami pierwszych testów. Podczas prób z dużymi ładunkami, o wadze od 950 do 1500 ton, lokomotywa PESY bez problemów pokonywała nawet trasy na wzniesieniach o nachyleniu 15 promili – podsumował Filip Forslund, prezes grupy VÄTE Bolagen AB. (wszystkie cytaty za mat. prasowymi).

Przypomnijmy:

- SM42-6DN Hydrogen – pierwsza wodorowa lokomotywa PESY

skonstruowana została na podwoziu, dobrze znanej na polskich kolejach, spalinowej lokomotywy manewrowej SM42.

- waży 70 ton, rozpędzać się może do 90 km/h.
- źródłem energii napędzających maszynę czterech elektrycznych silników trakcyjnych są dwa ogniwa wodorowe o mocy 85 kW każde, generujące prąd o napięciu do 800V.
- maszyna przeznaczona jest przede wszystkim do pracy manewrowej: na bocznicach dużych zakładów przemysłowych, w portach, terminalach multimodalnych.
- zapas „paliwa” to zbiorniki o ciśnieniu 350 MPa zawierające 175 kg wodoru
- lokomotywa może działać autonomicznie – sterowana przez maszynistę drogą radiową
- właścicielem pierwszej wodorowej lokomotywy jest Orlen. PESA współpracuje z płockim koncernem energetycznym m.in. w zakresie tworzenia infrastruktury do „tankowania” pojazdów wodorowych.
- premierowy pokaz wodorowej lokomotywy z PESY odbył się we wrześniu 2021 roku na międzynarodowych targach kolejowych Trako w Gdańsku, rok później bydgoską maszynę zaprezentowano na targach kolejowych InnoTrans w Berlinie
- według planów, lokomotywy z PESY mają rozpocząć normalną pracę na szwedzkich torach ok. roku 2028. **Ryszard Warta** ▲

Krok w krok za Darlington

Władze kanadyjskiej prowincji Ontario podjęły niedawno, 8 maja, ostateczną decyzję inwestycyjną, tzw. FID, dającą zielone światło dla budowy pierwszego na świecie małego reaktora atomowego BWRX-300.

Według planów, zostanie on uruchomiony do roku 2030 i będzie generował moc 300 MW, zaopatrując w energię ok. 300 tys. gospodarstw domowych. Dobrze, ale co to ma wspólnego z Polską? A ma i to całkiem sporo.

Do Kanady jest daleko, ale uruchomienie pierwszej w Ameryce Północnej „małej” elektrowni typu SMR ma także znaczenie dla polskiej energetyki, bo dokładnie ta sama technologia ma być wykorzystania w sieci polskich SMR-ów, jaką zbudować chce spółka OSGE – między innymi we Włocławku.

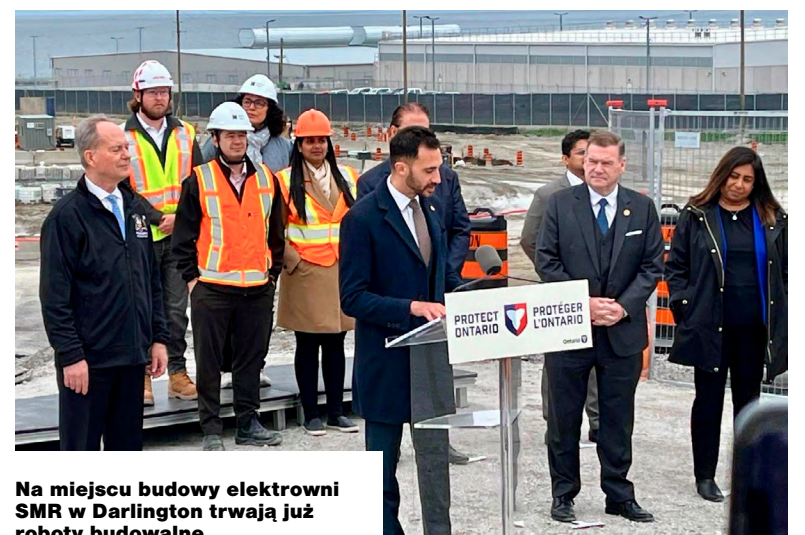
Docelowo, na ulokowanych w Darlington, na wschód od Toronto, działać ma zespół czterech reaktorów BWRX-300 konstruowanych przez konsorcjum General Electric-Hitachi Nuclear Energy. Całość ma być gotowa do 2035 roku. Inwestorem jest spółka Ontario Power Generation (OPG) zarządzająca m.in. dwiema dużymi siłowniami atomowymi, 66 elektrowniami wodnymi i instalacjami generującymi energię z biomasy i fotowoltaiki. Jedynym udziałowcem OPG jest prowincja Ontario.

– Ostateczne zatwierdzenie budowy pierwszego BWRX-300

w Kanadzie to ważny sygnał dla całego sektora energetyki jądrowej na świecie, a dla nas w Polsce jest potwierdzeniem, że wybrana przez nas technologia GE Hitachi Nuclear Energy jest gotowa do wdrożenia w warunkach komercyjnych – powiedział Rafał Kasprów, prezes zarządu Orlen Synthos Green Energy (OSGE). – W realizacji naszego programu budowy floty reaktorów idziemy krok za Ontario Power Generation, czerpiąc z ich doświadczeń i wypracowanych rozwiązań.

– Przez 10 lat uczestniczyłem w zakończonej sukcesem budowie elektrowni jądrowej w Barakah w Zjednoczonych Emiratach Arabskich, teraz jestem przekonany, że korzystając z doświadczeń kanadyjskich, budowę w Polsce małych reaktorów jądrowych przeprowadzimy podobnie jak w ZEA: na czas i w budżecie – stwierdził Jacek Drózd, wiceprezes OSGE, który reprezentował polską spółkę podczas uroczystości na terenie budowy elektrowni z reaktorem BWRX-300 w Darlington.

Przypomnijmy, że spośród kilku planowanych przez OSGE lokalizacji, te dotyczące Stawów Monowskich pod Oświęcimiem, Ostrołki i Włocławka należą do najbardziej zaawansowanych. Przygotowania formalne trwają już od kilku lat. W lutym tego roku Generalny Dyrektor Ochrony Środowiska wydał dla Włocławka i Ostrołki postanowienie o zakresie raportu środowiskowego. Wcześniej taką decyzję OSGE otrzymała dla projektu w Stawach Monowskich. **er** ▲



Na miejscu budowy elektrowni SMR w Darlington trwają już roboty budowlane.

fot. Ontario Power Generation

► **Pierwszy krok** Sejmu w kierunku jawności płac. Taki przynajmniej jest cel nowelizacji Kodeksu Pracy

Jeśli oferta pracy, to z informacją o wynagrodzeniu

Obowiązek dla pracodawców przedstawiania w ogłoszeniach o pracę proponowanego wynagrodzenia to nowelizacja Kodeksu pracy, którą uchwalił Sejm. To pierwszy krok do jawności płac. Ma to między innymi przyczynić się do zniwelowania nierówności płacowych między kobietami a mężczyznami.

Według danych GUS przeciętne miesięczne wynagrodzenie brutto w listopadzie 2024 r. wynosiło 8.375 zł. Dla kobiet wynosiło 7.940 zł, a dla mężczyzn 8.797 zł. Różnica w przeciętnym wynagrodzeniu kobiet i mężczyzn wyniosła 857 zł.

CO NOWEGO W KODEKSIE PRACY?

Nowelizacją Kodeksu pracy nakłada na pracodawców nowy obowiązek. Pracodawca, który publikuje informację o możliwości zatrudnienia pracownika na danym stanowisku pracy, musi zamieścić in-

formację o kwocie proponowanego poziomu wynagrodzenia wskazując jego minimalną i maksymalną wysokość. Jednocześnie może być umieszczona informacja, że kwota ta podlega negocjacji. Pracodawca nie może także zakazać lub uniemożliwiać pracownikowi ujawniania informacji o jego wynagrodzeniu.

Pracownicy będą mogli wystąpić do pracodawcy o informacje dotyczące ich indywidualnego poziomu wynagrodzenia oraz średnich poziomów wynagrodzenia w podziale na płeć, która odnosi się do kategorii pracowników wykonujących taką samą pracę lub o takiej samej wartości.

Nowelizacja Kodeksu pracy zakłada też kary dla pracodawcy, jeśli zawrze umowę za mniejsze wynagrodzenie niż przewidziane w ogłoszeniu albo nie umieści informacji o nim. Jest to wykroczenie zagrożone karą grzywny od 1 tys. zł do 30 tys. zł.

Obecnie w Ministerstwie Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej trwają prace nad dostosowaniem polskiego prawa do unijnej dyrektywy o równości wynagrodzeń dla kobiet i mężczyzn, którą kraje UE powinny wdrożyć do 2026 r.



Statystyczna różnica w średnich zarobkach to wciąż ponad 850 złotych na niekorzyść pań.

fot. 123RF

PODZIELENI W KWESTII JAWNOŚCI PŁAC

Kwestia jawności płac budzi spore emocje. Według Barometru Polskiego Rynku Pracy przygotowanego przez Personnel Service 43 proc. pracodawców popiera jawność wynagrodzeń, co według nich poprawiłoby to atmosferę w firmie. Co piąty przedsiębiorca dopuszcza publikowanie jedynie widełek płacowych w ramach stanowisk. Jednak jedna czwarta z nich nie chce ujawniać zarobków. Co trzeci pracodawca obawia się, że może to prowadzić do napięć i konfliktów wśród pracowników, wynikających z po-

równań i poczucia niesprawiedliwości.

Co ciekawe pracownicy w takich samych niemalże proporcjach mają podobne zdanie, co pracodawcy. Poparcie dla pełnej jawności płac wyraża 42 proc. Co piąty akceptuje upublicznienie widełek płacowych, a jedna czwarta pracowników uważa, że zarobki to sprawa prywatna i nie powinny być upubliczniane. Inaczej rozkładają się zdania o wpływie jawności na atmosferę w pracy. Pracodawcy są większymi optymistami. 37 proc. pracowników uważa, że większa transparentność zwiększyłaby zaufanie i przejrzystość

w organizacji (pracodawcy 43 proc.). Natomiast 41 proc. obawia się, że mogłoby to prowadzić do napięć i konfliktów między pracownikami (pracodawcy 33 proc.). Mimo obaw wielu pracowników dostrzega w jawności płac szansę na większą sprawiedliwość i poprawę warunków pracy. Blisko połowa uważa, że pomogłoby to zmniejszyć różnice wynagrodzeń między kobietami a mężczyznami. Co więcej, aż 61 proc. badanych deklaruje gotowość do ujawnienia własnego wynagrodzenia w ramach wewnętrznej polityki jawności płac.

Paweł Jankowski ▲

Ceny działek: ile zapłacić, żeby sadzić i pielnić?

Ogródki działkowe nie tylko dają wytchnienie, ale i sprawiają, że w kujawsko-pomorskich miejscowościach jest bardziej zielono. Ile dziś trzeba mieć w portfelu, żeby kupić własną działkę?

- Przyjemnie jest mieć ogród działkowy zaledwie kilkaset metrów od domu. Można tam nie tylko wypoczywać, ale też i utrzymywać własną hodowlę. Z reguły panuje tu cisza i spokój. Wiadomo bardziej tłoczno jest w weekendy i święta - opowiada nam jeden z naszych czytelników z Torunia.

Sprawdziliśmy na platformie olx.pl oferty ogródków działkowych w kujawsko-pomorskim. Generalnie w regionie jest obecnie ponad 300 ogłoszeń. Ceny za działki bez domków lub z małymi altanami rozpoczynają się już od 10 tysięcy złotych Górne limity to okolice 200 tysięcy złotych i więcej.

189 000 zł - tyle trzeba wyłożyć za ogród położony w podbydgoskich Lipnikach. Powierzchnia działki to 307 mkw., a domku 42 mkw. Budynek ma za sobą gruntowny remont z lat 2020-22.

Teren ogrodów działkowych jest zadbany i dobrze zarządzany. Posiada monitoring, bramę

wjazdową na pilota, plac zabaw oraz siłownię zewnętrzną. Na zdjęciach widzimy też, że domek niczym nie odstaje od tych mieszkalnych. W środku znalazł się przestronny salon, łazienka o całkiem niezłym standardzie oraz pokój dziecięcy.

90 000 zł - to cena działki na ROD Kruszynka w Kruszynie Krajeńskim. Teren, na którym znajduje się domek ma powierzchnię 359 mkw. Sam budynek ma 35 mkw. oraz 20 mkw. antresoli. Jest też basen i grill.

Zagłędamy też do Myślicinka. Tu na sprzedaż wystawiona jest działka na ROD Ustronie. Cena? 85 000 zł do negocjacji. Domek 35

mkw., działka - 400 mkw. Pozostając w Bydgoszczy i okolicach znajdujemy ofertę działki na ROD Wrzos. Ogród o powierzchni 350 mkw. jest wystawiony na sprzedaż za 75 000 zł.

Interesujące oferty znajdziemy też w Toruniu. Sporą popularnością cieszą się ogródki działkowe w Kaszczorku. Tu za działkę o powierzchni 300 mkw. z 55-metrowym domkiem trzeba wyłożyć 230 000 zł. Właściciel w ogłoszeniu podkreśla, iż ogródek znajduje się na terenie Obszaru Chronionego Krajobrazu Doliny Drwęcy. W domku znajduje się duży pokój, łazienka, WC oraz taras. Z kolei w ogrodzie

zlokalizowano basen o wymiarach 5 na 5 metra i grilla.

Na 200 000 zł swoją działkę wycenił właściciel nieruchomości na ROD Nad Drwęcą w Lubiczu Dolnym. Domek przeszedł gruntowny remont w 2021 roku. Wśród znanych miejsc dla działkowiczów w Toruniu bezsprzecznie umieścić trzeba Rudak. Na sprzedaż za 80 000 zł została wystawiona działka o powierzchni 600 mkw. Domek jest murowany, a w jego otoczeniu znajdują się liczne nasadzenia. Na Rudaku są jednak też inne oferty. Za 69 000 zł można nabyć działkę o powierzchni 338 mkw., a jedno z ogłoszeń to nawet 37 000 zł.

Bartosz Fryckowski ▲

► **Weekendowy** wyjazd z Kujawsko-Pomorskiego. Doradzamy i polecamy

Na Ostrów, pod koziołki czy na plażę?

Choć mogłoby się wydawać, że niektóre miasta leżą daleko od województwa kujawsko-pomorskiego, to jednak nie warto ulegać temu mylnemu wrażeniu. Weekend nie musi być banalny i „kanapowy” – wystarczy odpowiednio zaplanować wyjazd.

Jeszcze kilka lat temu wyjazd do Wrocławia wiązał się z „tułaczką” wolnopędzącym pociągiem do stolicy województwa dolnośląskiego. Przejazd – przynajmniej z Torunia – zamykał się w pięciu godzinach i dla wielu osób to było wystarczający powodem, aby Wrocław odwiedzać sporadycznie. To się jednak zmieniło i do stolicy Dolnego Śląska można dojechać bardzo szybko, w czasie 3–3,5 godziny.

SZYBCIEJ DO WROCŁAWIA

Zaplanowanie długiego weekendu w stolicy Dolnego Śląska jest w tym przypadku banalne. W piątek po pracy o godz. 17.50 wsiadamy na stacji Toruń Główny w pociąg „Mamry”, aby o 21.09 znaleźć się we Wrocławiu, na dworcu, który jako nieliczny w Polsce ma halę peronową. Innym połączeniem, zapewniającym jeszcze szybsze dotarcie do stolicy Dolnego Śląska, jest przesiadka w Poznaniu na „Baltic Express”. Wówczas podróż do Wrocławia skróci nam się

o całe 20 minut. Powrót z Wrocławia w niedzielę można wybrać już o godz. 14.38 pociągiem „Niegoćin” lub przedłużyć pobyt do wieczora i wyjechać pociągiem „Baltic Express” o godz. 19.50 z przesiadką w Inowrocławiu na pociąg osobowy do Torunia.

Z Bydgoszczy dojazd do Wrocławia jest jeszcze lepszy, ponieważ w ciągu dnia odjeżdża stamtąd aż 7 pociągów. Czas przejazdu do Wrocławia jest podobny i wynosi od 2 godzin i 54 minut do 3 godzin i 23 minut. Z powrotem do Bydgoszczy możemy wybierać spośród ośmiu bezpośrednich połączeń kolejowych.

Co zwiedzić we Wrocławiu? Przede wszystkim Stary Rynek, który swoim rozmachem architektonicznym powinien zrobić wrażenie na każdym malkontencie. Poza tym Ogród Japoński położony tuż obok Hali Stulecia, czy wreszcie miejskie zoo oraz tamtejsze afrykanarium. Jeżeli zwiedzanie piesze nas nie interesuje to zawsze można skorzystać z podziwiania miasta z rejsów widokowych na Odrze. Innym z obowiązkowych punktów wycieczki jest także odwiedzenie najstarszej części Wrocławia – Ostrowa Tumskiego czy po prostu włóczenie się po uliczkach Starego Miasta. Poza tym warto zobaczyć także: Panoramę Raclawicką, Muzeum Narodowe, oraz Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego.



Gdańsk: uroki starówki i kilka plaż do wyboru.

fot. 123rf

TRAKT, BRAMY I PLAŻA

Jeśli chcielibyśmy jeszcze zaoszczędzić na czasie to może warto rozważyć wyjazd transportem publicznym nad polskie morze, a ściślej mówiąc – Zatokę Gdańską. Z Torunia każdego dnia startują cztery połączenia bezpośrednie. Dojazd do Gdańska zajmuje niewiele ponad dwie godziny. Z Bydgoszczy w ciągu dnia możemy skorzystać z 22 połączeń do stolicy województwa pomorskiego (4 z nich to pociągi osobowe). Czas przejazdu wynosi od 1,5 godziny do maksymalnie 2 godzin i kilkunastu minut. A co w Gdańsku można robić w weekend? Przede wszystkim wypoczywać przy szumie morskich fal, spacerując nad Zatoką Gdańską. Dla fanów architektury Gdańsk również może być dobrym wyborem. Najczęściej odwiedzanym miejscem, w które zresztą nietrudno trafić, jest Droga Królewska, czy inaczej Trakt Królewski, prowadząca przez gdańską starówkę od Bramy Wyżynnej, ulica Długą, a następnie Długim Targiem do Bramy Zielonej. Po drodze warto się przyjrzeć się tutejszemu ratuszowi, lub zaraz za nim odbić w lewo i zobaczyć z bliska monumentalną Bazylikę Mariacką, jeden z największych kościołów w naszej części Europy. Obiekt budowano przez 159 lat, a po pokonaniu 409 schodów na szczyt wieży, można podziwiać gdańską starówkę z wysokości ponad 80 metrów. Za Zie-

loną Bramą warto przespacerować się wzdłuż Motławy Długim Po-brzeżem. Przy tym deptaku znajdują się liczne lokale, kawiarnie, bary, sklepy z pamiątkami i bursztynem. Do późnej nocy przetacza się tu wielojęzyczny tłum. Dla tych, którzy dawno Gdańska nie odwiedzali, dużym zaskoczeniem może być zagospodarowanie terenów po drugiej stronie Motławy, gdzie jeszcze kilkanaście lat temu straszyły wypalone ruiny dawnych spichrzów, a gdzie dziś znajduje się tętniąca życiem nowoczesna część gdańskiego śródmieścia.

Naszym zdaniem najpiękniejsza jest plaża w Jelitkowie, choć o ta w pobliskim Brzeźnie też ma licznych amatorów. Dwie karmalne i bardziej ciche plaże warto odwiedzenia to Sobieszewo i Orle.

A MOŻE KOZIOŁKI?

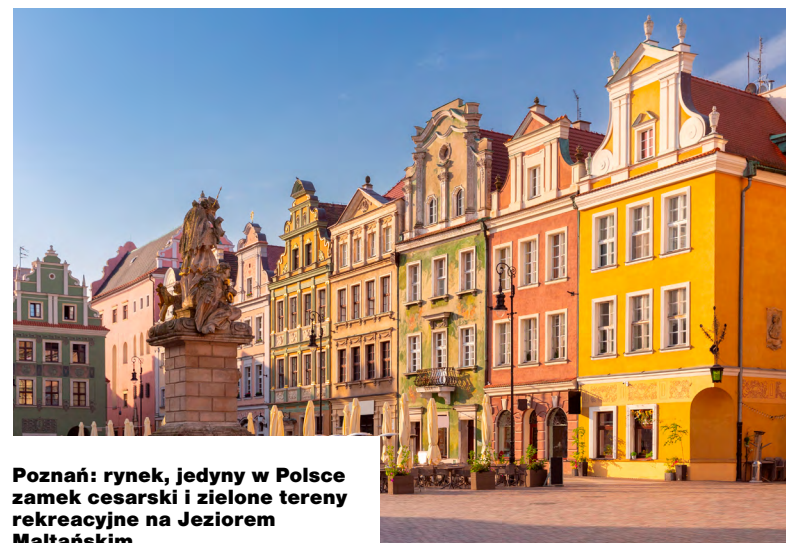
W stronę Poznania z Torunia odjeżdża 10 połączeń, z Bydgoszczy – 12. Czas podróży, podobnie jak w przypadku wyjazdu do Gdańska, wynosi 1,5 do 2 godzin. Wzrok turystów na Starym Rynku przykuwają od lat koziołki poznańskie, których mechanizm od lat uruchamiany jest w samo południe na wieży renesansowego Ratusza. Stolica wielkopolski oferuje jednak o wiele więcej atrakcji. To przede wszystkim piękne kamienice, położone na Starym Rynku. Wśród, których można wyróżnić, m.in. Pałac Działyńskich i Pałac Mielżyńskich. Uwagę turystów może przykuć rezydencja cesarza Wilhelma II, czyli Zamek Cesarski zbudowany w 1905 roku. Z kolei błogiego relaksu dostarczy odwiedzającym jezioro Maltańskie, gdzie znajdują się Termy Maltańskie, skąd kolejką „Maltanka” dojedziemy do nowego zoo. Warto wspomnieć, że w Poznaniu, podobnie jak we Wrocławiu, także znajduje się Ostrów Tumski. W podziemiach położonej na nim katedry znajdują się grobowce Mieszka I i Bolesława Chrobrego oraz relikty katedry z X wieku. Poznań to także miasto doznań kulinarnych. Znane nie tylko ze słynnych rogalików świętomarcińskich, szarych klusek, lecz też i obłędnych pyreków z gzikiem. Może więc warto czasami wstać z weekendowej kanapy?

Tomasz Wersocki ►



Stolica Dolnego Śląska kusi masą wielkomiejskich atrakcji.

fot. 123rf



Poznań: rynek, jedyny w Polsce zamek cesarski i zielone tereny rekreacyjne na Jeziorze Maltańskim.

fot. 123rf

SPORTOWO I (NIE TYLKO) BIZNESOWO

Kosmiczny mecz, czyli te zmiany wyszły lidze na dobre

Wow! Niesamowite emocje zgotowali toruńskim kibicom koszykarze Arrivy Twardych Pierników, którzy wrócili z rekordowo długiej podróży i wyrwali z gardeł Dzików Warszawa swoje być albo nie być w tegorocznym sezonie Orlen Basket Ligi. A zarazem pokazali, że nowe ligowe zasady dają to, co dawać miały – emocje.

Zdarzyło mi się już kiedyś popełnić tekst o ligowych play-offach i właśnie emocjach, które akurat w tej fazie sezonu raz po raz osiągają poziom niebywale wysoki. Można się rzymać, że ze sprawiedliwością nie ma to niekiedy wiele wspólnego – wyobraź sobie, że cały rok radzisz sobie wyśmienicie, a potem w najważniejszym momencie sezonu łapiesz zadyszkę, przegrywasz tu i tam i... koniec zabawy, odpadasz. Właśnie o sprawiedliwość został więc niedawno zagadnięty prezes ligi żużlowej, która to liga też się w play-offach lubuje, i rzekł wprost, że sprawiedliwości w tym nie ma, ale nie o nią chodzi. Może i w ligach piłkarskich obowiązuje najsprawiedliwszy tradycyjny system każdym z każdym, ale reszta sportów zespołowych play-offy kocha i mając na szali sprawiedliwość oraz emocje zawsze wybierze te drugie.

A w koszykówce, żeby zabawę jeszcze bardziej uatrakcyjnić, w miejsce zwyczajowego play-off dla czołowej ósemki wprowadzono w tym roku nowinkę, czyli coś w rodzaju baraży, gdzie grają drużyny z miejsc siódmego, ósmego, dziewiątego i dziesiątego.

System wyłaniający tych, co to z awansu do dalszej fazy cieszyć się będą, wyszedł może i zawiły, może nawet ciut zanadto, ale dał szansę także tym z nieco dalszych miejsc. Dla nas rzecz ważna jest taka, że właśnie dzięki temu grają dalej Twarde Pierniki Toruń, choć rundę zasadniczą skończyły z wynikiem dziewiątym. I oto w sobotni wieczór toruński zespół przepięknie pokazał, że nowinkę regulaminową wprowadzić warto było, bo w Arenie Toruń zafundował fanom widowisko arcyprzednie.

Właśnie o sprawiedliwość został więc niedawno zagadnięty prezes ligi żużlowej, która to liga też się w play-offach lubuje, i rzekł wprost, że sprawiedliwości w tym nie ma, ale nie o nią chodzi.

Grały więc Twarde Pierniki przeciwko Dzikom Warszawa i długo sprostać rywalom zupełnie nie mogły, przez co do przerwy było już szesnaście punktów przewagi dla przyjezdnych. Miny kibiców z Torunia były tak minorowe, że aż patrzeć było przykro, za to w drugiej połowie ci sami fani zaczęli skakać z euforii. Oto gospodarze punkt po punkcie odrabiali straty, by w ostatniej minucie kapitalnego meczu wyrwać warszawiakom zwycięstwo. Po tej porażce Dzików w grze już nie ma, torunianie grają natomiast dalej.

I gdyby taki mecz odbył się w rundzie zasadniczej, kibice zapamiętaliby go, owszem, pisałyby też o nim z uznaniem media. Postawię jednak tezę, chyba nie tak znowu ryzykowną, żeś z biegiem czasu u wielu pamięć ta zaczęłaby się zacierać – bo byłby to mecz jeden z trzydziestu, jakie się w lidze gra. Ale mecz ten meczem standardowym jednak



fot. Arriva Polski Cukier Toruń/FB

nie był, za to stawkę miał olbrzymią. Kto przegrywał, ten odpadał – a skoro tak, spotkanie zapamiętane będzie na lata jako to, w którym torunianie przedłużyli swoją podróż ku marzeniom o grze w play-off. Gdy o wszystkim decyduje jeden jedyny mecz, grany w jeden jedyny dzień, mamy do czynienia z czymś niezwykłym. Nie o tym myśleli toruńscy koszykarze rzucając decydujące punkty, ale śmiem twierdzić, że pokonując Dzików zapewnili nowym zasadom żywot dłuższy niż jednoroczny, bo o barażu w Arenie Toruń od razu zrobiło się głośno. Takich meczów potrzebuje koszykarska liga, takiego rozgłosu i takich emocji chcą kibice, media i sponsorzy. Był w Toruniu show, był nagły zwrot akcji, a przecież to dopiero runda przedwstępna tego, co w play-off dzieć się będzie w kolejnych tygodniach.

Superciekawie jest także na zapleczu. Bydgoska Astoria już była pod ścianą, już żegnała się z marzeniami,

a następnie zaczęła gonić Sokoła Łańcut i w piątym meczu półfinałowej serii też zdołała wydrzeć rywalom awans. Bez play-off o takim pościgu i takich pięciu spotkaniach (rywalizowali panowie do trzech wygranych) też by można pomarzyć.

No i jeszcze Anwil. Grają torunianie o samo wejście do play-off, grają bydgoszczanie w finałach 1. ligi, a tymczasem włocławianie sobie czekają. Na razie grać nie muszą, są rozstawieni z „jedyneką”, bo rundę zasadniczą wygrali. Dla nich lepiej by było, jakby decydowała tylko pierwsza część sezonu, bo mistrzami by już byli, a tak chętnych do utracenia faworyta będzie wielu. No, ale skoro chce się być mistrzem, to i w play-off mistrzowską klasę pokazać trzeba. Już jest wyjątkowo ciekawie na naszych regionalnych ligowych parkietach, a chyba będzie jeszcze ciekawiej. Ładna ta koszykarska wiosna, oj ładna.

Daniel Ludwiński

 naszym okiem

Urok szosowych krążowników

Miłośnicy amerykańskich aut, a także motocykli mieli na czym zawiesić oko. Na Autodromie przy ulicy Fortecznej w Toruniu, w niedzielę 11 maja odbył się zlot miłośników maszyn Made in USA w regionie kujawsko-pomorskim. Duże pojemności, wielkie moce, bardzo szerokie koła i ogromna frajda dla miłośników tego typu pojazdów.

Wydarzenie „Power Show” rozpoczęła przy ul. Olsztyńskiej parada kultowych amerykańskich samochodów oraz różnych modeli motocykli. Trasa przejazdu obejmowała ulice: Szosa Lubicka, Bulwar Filadelfijski, Czerwona Droga oraz Grudziądzka. Na uczestników przy ulicy Fortecznej przygotowano wiele atrakcji, m.in. prezentację aut i motocykli oraz konkursy z nagrodami dla zlotowiczów. Fani czterech i dwóch kółek mogli zobaczyć z bliska ponad 150 amerykańskich samochodów oraz ponad 350 motocykli – a właściciele tych maszyn wymienić doświadczenia.

Tomasz Wersocki 

ZDJĘCIA
TOMASZ WERSOCKI/VERSOTSKY_
PHOTOGRAPHY



 **Życie Regionu**
Kujawy-Pomorze . info

WYDAWCA:
Kujawsko-Pomorski
Fundusz Rozwoju Sp. z o.o.

ADRES:
ul. Przedzamcze 8,
87-100 Toruń

REDAKTOR NACZELNY:
Mariusz Załuski

REDAKTOR WYDANIA:
Ryszard Warta

KONTAKT: portal@kpfr.pl